



**UNIVERSIDAD CATOLICA ANDRES BELLO**

**Facultad de Humanidades y Educación**

**Escuela de Comunicación Social**

**Mención Artes Audiovisuales**

**Trabajo Especial de Grado**

**Año Académico 2010**

**UN DÍA EN LA COCINA**

Ensayo Fotográfico presentado por:

BERTOCCHI, Mario

Tutor: Jorge Andrés CASTILLO

Caracas, Abril 2010

“El universo solo existe por la vida y todo lo que vive, se nutre”

JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

## AGRADECIMIENTOS

A mis padres, proveedores incansables de amor, apoyo y recursos.

Melina, la cabeza, por dejarme jurungar sus libros de gastronomía y permitirme imaginarla de jurado catadora de licores finos en Palermo.

A Diana, mi muñeca y Lucía, mi topito. Sus huellas están regadas en este trabajo.

A todos mis maestros del plano formal e informal, incluyendo cocineros de batalla como Josefa, Carmen, Martín y fotógrafos como Cheo, Manuel, William y Nelson. Ninguno me explicó las bases de ambos oficios con gran intelectualidad, pero me pusieron frente al fuego.

## RESUMEN

Comer es un acto que no distingue clases sociales, ideologías o religión. Es un acto que realizamos todos los días, varias veces al día.

En nuestros tiempos es cada vez más frecuente consumir alguna de las comidas fuera de casa por lo que los restaurantes forman parte continua de nuestras vidas. Sin embargo, pocas veces reflexionamos sobre qué ocurre dentro de una cocina, cómo se llevan a cabo los procesos y quienes los realizan para que aquello que ordenamos llegue a la mesa.

En este ensayo fotográfico se muestra la vida dentro de tres cocinas de restaurantes españoles de Caracas. La muestra está organizada, más que para describir cada restaurante, para que el público descubra y entienda a través de un trayecto documental, cómo transcurre una jornada completa dentro de ellas.

Palabras claves: Fotografía, Documental, Cocina, Gastronomía.

## ABSTRACT

Eating is an action that does not distinguish social status, ideologies or religion. It is an action we do every single day, many times a day.

In our days it is more frequent to have at least one meal outside the household. Restaurants are becoming a part of our lives. However, few times do we realize about what happens inside the kitchens, how culinary processes are carried out, and who applies them, so that we can enjoy what we ordered.

This photographic essay aims to show the life inside three Spanish restaurant's kitchens in Caracas. The documentary is organized, rather than to describe every restaurant, to show people how is a common day inside these kitchens.

Key words: Photography, Documentary, Gastronomy.

## ÍNDICE

Introducción	8
MARCO TEÓRICO	
CAPÍTULO PRIMERO: LA FOTOGRAFÍA	11
La Fotografía y su Naturaleza	11
Usos Fotográficos	14
La Fotografía Documental	16
Visión Subjetiva del Fotógrafo Documentalista	19
El Ensayo Fotográfico: ¿Hay Narratividad?	21
CAPÍTULO SEGUNDO: LA IMAGEN DIGITAL	24
Un mundo digital	24
Dispositivo de captura digital	25
Auge y Declive	27
Examinando un debate actual	29
CAPÍTULO TERCERO: UN POCO DE HISTORIA	31
La Necesaria Labor del Cocinero	31
Los cocineros deciden enseñar	33
Recuento Histórico del Concepto de Restaurante	34
Un descubrimiento para la cocina	38
La cocina en edad contemporánea	41
Gastronomía Española del Siglo XX	45
La cocina de hoy	50
CAPÍTULO CUARTO: REFLEXIONES DE LA COCINA	53
La Jerarquía en la Cocina	53
Mestizaje en la Cocina	55
Magia en la Cocina	56
El Factor Económico: Nutrición Vs. Comodidad	58
MARCO METODOLÓGICO	
Objetivos	60
Justificación	61
Delimitación y alcance	63
Metodología	64
Propuesta estética	65

Ejecución	67
Presupuesto	69
Selección	71
Montaje	72
Reseña	75
CONCLUSIONES	83
BIBLIOGRAFÍA	85

## INTRODUCCIÓN

Dijo una vez el gran filósofo francés Brillat-Savarin: “*El universo sólo existe por la vida, y todo lo que vive se nutre*”. Al respecto, se reconoce estar frente a una interpretación lógica y hasta quizás básica de lo que es la comida y lo que significa para la humanidad.

Pero esta frase también tiene mucho de mágico y especial. Significa que todo ser vivo depende de la nutrición para vivir. La comida es lo que aporta la energía, es lo que asegura la vida y existencia del universo. Cuán maravilloso e importante puede ser entonces el rol de un trozo de carne o de un plato de pasta con vegetales para el organismo.

Muchas personas ven el concepto de comida como un acto automático y diario, comer para vivir. Sin embargo, esto puede ir mucho más allá.

De hecho, personas como los chefs, críticos gastronómicos y entendidos en estos temas, reconocerían que la comida es vida, más allá del solo hecho de comer como una rutina.

Los franceses son sin duda quienes se llevan los laureles cuando de hacer especial el momento de comer se trata. Le han dado miles de significados a un *entrecote* o a un *croissant*; han revolucionado los fogones del mundo con su concepto de *nouvelle cuisine* o cocina nueva, novedosa. Establecieron realmente un ritual desde el momento de preparar el plato hasta que llega a la boca del comensal.

¿Y acaso no es esto lo que se busca al visitar un restaurante?

Para algunos, quizás la razón principal sea descansar de las tareas del hogar para ser atendido, o simplemente satisfacer una necesidad; saciar el hambre. Pero otros, más allá de todo eso buscan placer, sorpresa, aventura, recibir un buen servicio porque además de estar pagando por eso, quieren sentirse especiales. Y es ahí donde entra de lleno el concepto de cocina y cocinero.

El cocinero es el actor que a través de la cocina transforma los alimentos por medio de diversas técnicas para satisfacer los deseos del comensal, y aunque ciertamente dentro de una cocina pasan muchas cosas que no podemos

ver, la mayoría de los cocineros -apasionados por su labor- reconocerían que: “Cocinar es un acto de amor”.

Por supuesto, siendo éste un oficio (y de los más duros), donde las labores se vuelven rutinas, quizás se pierde un poco esa magia, cayendo inevitablemente en el estrés del tiempo, en que el plato debe salir rápido y bien, y se estandarizan los procesos.

Pero un buen cocinero, un buen alquimista - así como el escritor apasionado con las letras o el viticultor que vive por su viñedo y que debe repetir la vinificación y la vendimia todos los años en la misma fecha-, sabe darle a su oficio la energía y entrega necesaria para innovar, probar y sobre todo crear. La creatividad es un aspecto que muchas veces hace la diferencia, ya que un plato puede tener los mismos ingredientes, pero según la forma cómo se presente o incluso una pequeña variación en la técnica de cocción, puede resultar en una deliciosa sorpresa para quien lo disfrute.

La comida representa religión, cultura y orgullo de los pueblos; poniendo de lado las diferencias sociales o de ideología, la cocina une y es por esto una de las representaciones más democráticas que existe.

Esta tesis y su presentación, usa como vehículo e instrumento la imagen fotográfica. La finalidad es que esta imagen sirva de documento, soporte y evidencia de los procesos culinarios y humanos que se llevan a cabo dentro de una cocina un día cualquiera.

Luego de trabajar durante un tiempo en diversas cocinas, se descubre que esta actividad dista mucho de la imagen comercial del chef y el mundo culinario. Se vive la realidad de los fogones, y se entiende que el cocinero es un ser humano con una gran dosis de humildad, alejado de la idea publicitaria de los chefs que salen en portadas de revistas. Su función principal se desarrolla detrás de bastidores en su contacto directo y diario con los alimentos y los instrumentos que hacen posible su transformación.

Ese primer contacto sirve de apoyo para la realización de este trabajo y la recopilación visual de lo que en esas cocinas sucede. Los seres humanos, y los mamíferos en general, no se comportan igual cuando saben que están siendo

observados. Para captar la esencia del documental, es necesario que las personas de la cocina se sientan en confianza, lo que no se logra si se es considerado un intruso.

Pero más allá de querer fotografiar una cocina, se tiene la meta de fotografiar la vida que se desarrolla en ella durante una jornada completa.

Por ello en la estructuración del material fotográfico se consideró ordenar las fotografías en torno a lo que ocurría en el transcurso del día, evidenciando los distintos momentos que conforman una historia, una introducción, el inicio, los puntos álgidos, la cumbre y el desenlace.

Para efectos de la estructura del texto escrito, se consideró pertinente, además de un breve recuento de la fotografía, resaltar la valoración actual de la fotografía digital dentro del medio y la influencia que ha tenido a cómo ésta es percibida. Así mismo, no se desperdició la oportunidad de realizar una breve reflexión sobre lo que ocurre dentro de una cocina y cómo nos identifica esto como grupo y sociedad, así como un breve recuento histórico del desarrollo de la noción y concepto de restaurante.

## CAPITULO PRIMERO

## HABLANDO DE FOTOGRAFÍAS

### *La Fotografía y su Naturaleza*

En la actualidad la imagen fotográfica nos rodea. A diario y en la mayoría de los entornos su presencia es un bombardeo continuo y casi necesario. Se recurre a ellas para contar historias y en otros momentos se les busca con prisa para dar sentido a cualquier situación o prueba de cualquier idea. Sin embargo, ¿Cuánto se sabe sobre su naturaleza? ¿Se puede explicar su génesis partiendo de su morfología actual?

Los avances tecnológicos han traído un sin número de cambios a equipos y formas de trabajar estas imágenes. Actualmente, “las cámaras digitales vienen con un sensor de imagen – chip de silicón con capacidades de sensibilidad a la luz- que hace las veces del rollo de filme” (Long, 2005, p.12), cuyo uso comprendía la captura de la imagen en las antiguas cámaras mecánicas y analógicas.

Este chip ha sustituido la necesidad de “reacciones químicas, en superficies convenientemente preparadas” (Real Academia Española, fuente electrónica), para recoger imágenes.

Sin embargo, la fotografía sigue siendo “Una lente que enfoca iluminación (reflejada por un objeto) a través de una apertura y un disparador ejecutado sobre un dispositivo sensible ubicado en el plano focal de una cámara” (Long, 2005, p.12). En el segundo capítulo se expondrá con mayor claridad el debate sobre la fotografía digital y su influencia en el medio.

Esto asoma a su noción más básica. Sin importar que trabajemos con CCD’s (charge-coupled device) o películas (rollos), que se hable de procesos digitales de almacenamiento de datos o negativos, “toda fotografía es el

resultado de una huella física que ha sido transferida sobre una superficie sensible a las reflexiones de la luz” (Long, 2005, p.12)

O tal como explica Joan Fontcuberta: “la fotografía es un procedimiento de fijación de trazos luminosos sobre una superficie preparada a tal efecto” (Joan Fontcuberta, 1990, p.20).

Sin embargo, para acercarse al hecho fotográfico como tal, Fontcuberta sugiere seguir la pista de criterios de génesis tecnológica y criterios de funcionalidad.

Los primeros se refieren a instrumentos y materiales que se han empleado para llegar a la imagen que llamamos fotográfica. Al respecto podemos señalar que “todos los manuales de historia de la fotografía presentan la invención de ésta como el resultado de la conjunción de dos invenciones previas y distintas: una puramente óptica, es la cámara oscura (dispositivo de captación de la imagen); la otra, esencialmente química, es el descubrimiento de la sensibilización por la luz de ciertas sustancias a base de sales de plata (dispositivo de inscripción automática)” (Fontcuberta, 1990, p.20).

Los criterios de funcionalidad se refieren al uso histórico que se ha dado a la imagen que llamamos fotográfica. El proceso que ocurre desde que surge la idea o inspiración, hasta cómo se lleva a cabo y para qué, mejora y transforma todo aquello que le sigue.

En los principios de la imagen visual, el hombre buscaba imitar a la perfección (por medio de la pintura u otras artes) lo que veía en la naturaleza. Se buscaba extrapolar las características del mundo material a una superficie movable, variable que no estuviera sujeta al cambio, a las alteraciones y a las estaciones. En la pintura (y en la fotografía) el árbol frondoso siempre

permanecería así, escapaba entonces la naturaleza de su inclemencia intrínseca. Tan pronto apareció la fotografía, la pintura pudo desligarse de esta carga:

“El pintor ya no necesita preocuparse de detalles insignificantes, para ello está la fotografía que lo hace mejor y más rápido ..., la pintura es para representar visiones interiores” (Matisse, 1908-1909, fuente electrónica).

A partir de este momento se separaron las labores, entendiéndose para la fotografía una función documental (lo concreto, el contenido); para la pintura, la investigación formal, el arte, lo imaginario (Dubois, 1986, p.27).

Pero los criterios ya mencionados no han sido los únicos destacados entre investigadores e intelectuales para intentar llegar a un acuerdo sobre la naturaleza de lo fotográfico.

El acuerdo en pocas palabras, no ha llegado. En cada época han surgido distintos usos que han desencadenado diversas reflexiones. “La fotografía queda, así, atrapada en una lucha entre quienes la explican por la cultura y quienes le reconocen una naturaleza inherente” (Batchen, 2004, p.7).

A propósito de esta tesis, se reconoce en la fotografía la naturaleza de ser vehículo y medio para representar la realidad y transmitirla. Este medio –de la mano del fotógrafo- nos conducirá entonces a la prueba y evidencia que lo que ahí se muestra... *ha sido* (Barthes, 1980, cp. Dubois, 1986, p.46)

## *Usos Fotográficos*

Hacia 1840 la difusión del daguerrotipo generaba adeptos y detractores por doquier. Escritores y críticos expresaban su entusiasmo como lo hizo Champfleury hacia el 1845:

“¡Qué delirio sería el nuestro si pudiéramos ver los progresos obtenidos por la daguerrotipia dentro de cien años cuando ya no sea una parcela de vida la que se recoja, sino la vida entera la que se anima y se despliega ante los ojos maravillados de nuestros descendientes!” (Champleury, cp. Potoniée, cp. Souguez, 1981, p.80)

Este escritor nunca se autoproclamó profeta y sin embargo su visión se hizo cierta con el pasar de los años. La fotografía empezó a abarcar más espacios en la vida del hombre llegando a contemplarse “como un medio artístico e informativo, pero también como medio de análisis y archivo” (Fontcuberta, 1990, p.11).

Para el año en que Champfleury escribió su “profecía” la técnica fotográfica existente –daguerrotipo- era utilizada mayormente para hacer retratos. Poco a poco empezó a abarcar un mayor número de ámbitos a medida que se iba perfeccionando, entre estos se cuenta la fotografía científica, [“en 1839 y 1840 ya se utilizaba un microscopio-daguerrotipo, construido por el óptico Soleil” (Souguez, 1981, p.93)] la fotografía de paisajes y constructivismo urbano.

En 1889, Peter Emerson razonaba que, como cualquier otro tipo de imagen, la fotografía puede servir para suministrar información (función científica) o para suministrar placer estético (función artística):

“Cabía así una doble articulación gnoseológica: por un lado, un uso orientado a potenciar nuestra capacidad mnemotécnica y de transmisión de información (la fotografía documental); y por el otro, un uso orientado a potenciar nuestra experiencia sensible intensificando la visión (la fotografía experimental o artística). Sin embargo,

parecía que ambos aspectos eran irreconciliables” (Emerson cp. Fontcuberta, 1990, p.28).

Al principio estas dos funciones de la fotografía se encontraban separadas ya que entonces no había otra forma de entenderlas, sino era colocando sus diversas cualidades unas de un lado y otras del otro. Ahora, en cambio, se admite que la fotografía documental puede tener dejos del punto de vista del autor y -a la vez- ser artística, como puede también el arte tener un alto grado de técnica y realidad social que la conviertan en documento y que ésta posea una identidad.

Al respecto Walker Evans señala que “los elementos plásticos necesarios en toda obra de arte no deben ser desechados por hacer documental. Más bien deben ser puestos al servicio del mensaje que se desea transmitir” (Fontcuberta, año 1990, p.11)

“En nuestros días, la fotografía es una herramienta científica y documental de primera importancia y un medio creativo por derecho propio. Es imprescindible en la investigación científica porque, entre otras cosas, ayuda a poner a la gente común en contacto con los últimos avances tecnológicos” (Paissan, fuente electrónica).

Sin embargo, el uso más importante y extendido en nuestros días, “en los que miles de personas sin conocimientos artísticos ni propósitos comerciales, sacan miles de fotografías, en su mayor parte, se relaciona con los recuerdos” (Paissan, fuente electrónica).

Se sugiere entonces que la fotografía ha trascendido barreras de uso, técnica y reflexión para convertirse puramente en un instrumento, que depende íntegramente del uso que le da un sujeto para las reflexiones o falta de ellas que pueda desencadenar.

A lo que agrega Fontcuberta como conclusión, que éste (el medio fotográfico) no se trata de “una simple técnica de producción de imágenes, sino (...) un poderoso medio de comunicación que ha determinado gran parte de la

experiencia estética y (...) nuestra cultura visual desde hace un siglo y medio” (Fontcuberta, 1990, p. 13).

Los usos de la fotografía son infinitos. Múltiples tópicos pueden ser abordados con su apoyo, pero este trabajo se centrará en el uso de la fotografía documental, como método de transmisión de información, de la labor de cocineros venezolanos.

### *La Fotografía Documental*

Documentar –como ya se mencionó anteriormente- es un modo de recopilar y transmitir información. Esta se basa en el punto de vista del autor, cosa que no podría ser de ninguna otra forma porque es éste quien de principio a fin pone en cada acción su propia huella. Incluso si se hablara de documentación científica, donde se asume se seguirían métodos estrictos y objetivos, es el científico el que decide sobre qué investigar y en últimas dónde mirar.

La fotografía documental, aunque parte de un punto de vista -por ser realizada por una persona, sobre una selección de la realidad y por ser fotografía y encuadre- es a pesar de todo un documento, evidencia de lo que estuvo allí.

“El término como tal (documental) se acuñó primeramente durante los años de la depresión en EEUU. Hoy en día sabemos que hay mucho más por documentar que sólo el sufrimiento y la pobreza”. El documental abarca mucho más (Life Library of Photography, 1971, p.11).

Lo que es importante resaltar, es que “la fotografía documental sin importar su temática, debe traer consigo un mensaje sobre un evento de cierta significación general. Debe ser más reveladora de lo importante que pudiese ser

para una sola persona (importancia social)” (Life Library of Photography, 1971, p.12).

Aaron Siskind, autor y fotógrafo reconocido en el área documental y expresionista, comentó una vez: “Para mi la fotografía documental consiste en tomar una fotografía de tal modo que el espectador no piense en la persona que la tomo” (Siskind cp. Fontcuberta, 1990, p.55).

Parece esto el objetivo de la fotografía documental, lograr encontrarnos de algún modo reflejados –involucrados- en la imagen sin importar la clase social o la cultura de donde se provenga.

Al respecto comenta Roy Stryker, director de la división de información de la FSA (Farm Security Administration) y promotor de la fotografía documental durante la Gran Depresión: “Un buen documental debe decirte no sólo cómo un lugar o cosa o persona parece ser, debe decirle también a la audiencia cómo se debieran sentir si fueran testigos actuales de la escena” (Stryker cp. Hamilton comp. Hall, 1997, p. 83)

Henri Cartier- Bresson, uno de los padres de la fotografía documental y el foto reportaje, comenta: “Para significar al mundo, hay que sentirse implicado dentro de lo que se recorta a través del visor” (Bresson cp. Moles, 1991, p. 208).

Valga más bien hablar de esta fotografía que quiere registrar toda faceta de la vida y relaciones sociales como descendiente de una tradición mayor: el naturalismo (Fontcuberta, 1990).

Siendo este naturalismo un constante presenciar y capturar situaciones como observador omnisciente.

Este trabajo, emparentado con los restaurantes y sus cocineros, no es más que una excusa para contemplar y capturar las relaciones sociales llevadas

a cabo dentro de una cocina, añadiendo a ello el proceso de producción de platos terminados.

Otro término para explicar la labor documental -que puede ser interesante por su misma relación con el concepto fotográfico- sería *sacar a luz* hechos o situaciones que de otro modo, difícilmente llegarían a manos de las personas. Así se facilita el acceso a la información: “El juicio de las personas acerca de eventos históricos y contemporáneos frecuentemente están basadas en las fotografías disponibles para mostrarlos” (Fulton cp. Hamilton comp. Hall, 1997, p. 84).

Que dicho mensaje llegue y se logre generar un debate o una toma de conciencia respecto a un tema es un logro importante para el documentalismo.

Fue el caso de “otro autor de (...) tradición documental (...) L.W. Hine (1874-1940), quien empezó a tomar fotografías en 1905, descubriendo en la cámara un arma poderosa para su utilización en la investigación sociológica” (Fontcuberta, 1990, p55).

Imágenes como estas llegaron a periódicos y revistas, dando con su publicación, un impulso sobre la necesidad de variar o crear nuevas leyes relacionadas a temas sociales, entre los que destacan la explotación laboral de menores.

En otras palabras, el documental cumple su valor en la medida que difunde una información. Al ésta dar fe de lo que ocurre en un nivel, trae a conciencia la realidad de otro, que aunque el espectador no la viva activamente puede evocar parte de sus características, de forma que algo dentro de si le mueva a tomar una acción. La fotografía no sólo es evidencia y documento, sino también puede llegar a ser formadora de conciencia y generadora de cambios sociales.

## *Visión subjetiva del fotógrafo documentalista*

“La fe en la cámara (fotográfica) como registradora literal dio pie a una creencia que persiste en nuestros días: ‘la cámara no miente’. Idea que proveyó la fotografía documental de su mayor fortaleza psicológica y punto clave: dice la verdad” (Life Library of Photography, 1971, p.13).

Los fotógrafos de documental aprovecharon esta característica de la cámara y razonaron al respecto: “Si el primer atributo de la fotografía documental era esa habilidad para mostrar la verdad sobre el mundo real, su segundo atributo sería su habilidad para comunicar un comentario del fotógrafo sobre esa verdad” (Life Library of Photography, 1971, p.13).

Sería equivalente a hacer uso de un lápiz: éste indudablemente deja su huella, pero sólo el escritor decide de qué forma ha de trazarla.

En nuestros días la credibilidad sobre la imagen fotográfica ha disminuido, pero su proceso de captura sigue siendo el mismo: la cámara registrará lo que se encuentre dentro del cuadro de un solo golpe; la fotografía es “la plasmación de toda una superficie a la vez”(Fontcuberta, 1990, p. 24).

Es decir, el tema sobre la objetividad del fotógrafo puede partirse en más de una arista: la que proviene del momento mismo del disparo y aquella del trabajo de edición, ampliación y revelado. Es en este proceso último que suelen ocurrir la mayoría de manipulaciones que han hecho desconfiar sobre la verosimilitud de la imagen fotográfica. Sin embargo, haciendo énfasis en el otro momento (el disparo) y considerándolo sobre cualquier otro por su importancia como inicio, Fontcuberta reconoce que:

“(…) hasta los más fervorosos defensores de la objetividad fotográfica reconocen unos ciertos márgenes de control por parte del operador que le permiten reaccionar de forma distinta a como lo harían otros operadores y así interpretar de una forma

‘personal’ una determinada escena. Este repertorio de opciones introduce la posibilidad de expresión (...)”(Fontcuberta, 1990, p. 26).

La subjetividad del fotógrafo –o su comentario- vendrá añadido en eso hacia lo que dirigió la lente y cómo lo hizo (lenguaje) –composición, encuadre, ruido.

La oportunidad del fotógrafo de introducir su comentario está al alcance de su mano con sólo hacer el uso deseado de su cámara.

Pero por otro lado es necesario recordar que “el grado en que el documental refleja la realidad, la verdad, la vida o como se quiera llamar, sigue planteando un debate abierto. Los encuadres (...) son cuidadosamente elegidos (...) aparentan naturalidad aunque bastante meditada” (Goldsmith, 2003, p.6).

“A pesar de su supuesta imparcialidad, las fotografías han sido desde mucho sujetas a manipulación a través de recortes, retoque y otro métodos” (Hagen, 1993, fuente electrónica) El fotógrafo analógico también era capaz de cambiar la realidad, simplemente era más complicado hacerlo.

Por tal razón consideramos sensato concluir que: “La representación que el fotógrafo produce está relacionada con su interpretación personal de los eventos y sujetos que el o ella decide colocar en frente de su cámara” (Hamilton comp. Hall, 1997, p. 85).

No existe realidad fotográfica objetiva, existe quizá un acercamiento más puro al acontecimiento desde la experiencia, como nos aclara la siguiente cita:

La fotografía debe lidiar con las imágenes de personas reales mientras que la escritura está compuesta de palabras: la fotografía pareciera estar más cerca de la experiencia vivida de lo que las palabras jamás estarán. Esto tiende a privilegiar la imagen fotográfica sobre la palabra escrita para muchos observadores (Hamilton comp. Hall, 1997, p. 85).

Y aún así, la misma cercanía a la experiencia si es vista desde distintos medios se puede someter a debate, siendo que no precisamente toda imagen fotográfica por el sólo hecho de serlo puede evocar con más precisión la experiencia, la imagen debe estar intencionada para significar.

### *El Ensayo Fotográfico: ¿Hay Narratividad?*

Un ensayo de cualquier tipo, busca contar una historia, generar un sentimiento o una cierta empatía hacia el tema en cuestión.

Lo básico en un ensayo sería “desarrollar ideas” (RAE, fuente electrónica), en busca de identificación con el tema o modo de pensar por parte del lector o audiencia.

Más específicamente:

“un ensayo fotográfico es una simple colección de imágenes ubicadas en un orden específico para contar una progresión de eventos, emociones y conceptos. El ensayo fotográfico toma las mismas técnicas de relato que un ensayo normal, sólo que trasladado a imágenes visuales” (Photography.com, fuente electrónica).

“Se basa, a su vez, en una verdad simple: contar historias con fotos puede ser mas evocativo y conmovedor que haciendo uso de palabras” (ibídem), ese descubrimiento logró comprender que la imagen llegaba tan dentro del espectador que era capaz de implantar cambios políticos y sociales, tal es su poder. Es un instrumento que bien utilizado puede generar cambios.

El desarrollo de cualquier ensayo fotográfico puede tomar desde un día hasta años, siendo que mientras mejor se realiza el acercamiento al objeto de estudio, mayor posibilidad habrá de capturar los momentos necesarios para contar la historia con mejor capacidad narrativa.

Un ensayo fotográfico puede ser montado de diversas formas, en revistas, libros, con notas al pie de la imagen, cronológicamente, en museos o

álbumes. Al mismo tiempo que pueden enfocarse en casi cualquier tema.

No necesariamente deben estar basados en sucesos reales. Algunos incluso pueden ser intervenidos pidiendo a las personas que posen un poco para la cámara. Sin embargo, todo lo relacionado con periódicos y noticias, así como acontecimientos reales deberían evitar ser manipulados.

Los ensayos fotográficos se crean por diferentes razones que incluyen, tener registros para generaciones futuras o sencillamente mostrarse ante el mundo.

Mantener registros históricos suele ser muy importante, pues exalta la comunicación como un modo de:

“transferir, mediante canales naturales o artificiales, un fragmento del mundo situado en un lugar y en una época determinada hacia otro lugar y otra época, influyendo en el desarrollo de los comportamientos del ser u organismo receptor (experiencia vicaria de Tannenbaum)” (Moles, 1991, p. 11).

Podemos mencionar como ejemplo una anécdota sobre uno de los primeros fotógrafos en contribuir a la construcción de la noción de “ensayo fotográfico”: Max Alpert. De nacionalidad Rusa, Alpert trabajaba en 1928 en la concepción de una secuencia de imágenes fotográficas.

Cuando en 1931 empezó a trabajar para un organismo denominado ‘USSR en construcción’, Alpert junto a otros tres fotógrafos iniciaron un ensayo fotográfico denominado ‘24 horas en la vida de la familia Filippov’. La secuencia de imágenes fotográficas sobre el trabajador del metal en las fábricas del Proletariado Rojo de Moscú, publicada como portada de un semanario alemán, tuvo gran acogida en ese país y Estados Unidos.

Los cuatro fotógrafos pasaron cuatro días con la familia Filippov, de los que pudieron producir 82 fotos para montar 52 como un ensayo fotográfico. Cada disparo presentaba una narrativa inteligible que se añadía al total.

El ensayo mostraba la familia feliz haciendo las labores diarias y el trabajo de la fábrica como una faena que sólo es posible mediante el trabajo en comunidad. Era una excelente herramienta de propaganda.

Más tarde fue analizada por el 'Proletarskoye foto', proclamándolo como un nuevo arte similar al cine.

La forma como se había realizado el ensayo por Alpert y sus colegas tuvo un enorme impacto internacional, sirviendo de influencia para la Farm Security Administration y la fundación de la revista Life en 1936. (Shantz comp. Warren, 2006, p. 42).

Es indudable que un ensayo fotográfico puede ser el vehículo de un mensaje que produce un impacto o respuesta. En el sentido más básico de la comunicación: un ensayo fotográfico posee un emisor, que emite un mensaje, a través de un medio, que es recibido por un receptor. El mensaje genera una respuesta en el espectador, pudiendo añadirse aquí que quizás poco importa si el emisor original recibe una respuesta o *feedback*. Es gratificante cuando sucede y completa el círculo, pero puede ser suficiente con que esta respuesta se genere y permanezca en el receptor. En pocas palabras, el ensayo fotográfico comunica. Y eso que comunique no podrá desligarse nunca de quien lo emite. En las imágenes se plasma también un poco del fotógrafo. Y es por ello que hacer fotografías es una forma de conocerse.

## CAPITULO SEGUNDO

### FOTOGRAFÍA DIGITAL

#### *Un mundo digital*

El uso que hacemos de la fotografía digital a diario abarca múltiples espacios y se encuentra en constante expansión. Diversos dispositivos, cuyo fin único ni siquiera es tomar una foto, realizan tal proeza controlados por millones de manos ansiosas por inmortalizar momentos. A pesar de lo común de su uso hoy, la idea sobre su funcionamiento y concepción sigue siendo en muchos casos la del omnipotente aparato que todo lo puede y como por arte de magia da acceso a este mundo de imágenes.

Al respecto, Martín Lister, jefe del campo de Estudios Culturales y Medios de Comunicación en la Escuela de Arte y Diseño de Newport, comenta: “la forma en que las tecnologías de los medios de comunicación son concebidas, definidas, imaginadas y usadas dentro de la cultura diaria (...) entre el común de las personas, conserva la noción de una tecnología autónoma, todopoderosa e incontrolable” (Lister, 1997, p. 5).

La pregunta es: ¿Sabe algo el público de consumo –aunque sea básico– sobre el proceso de captura de imágenes digitales? El uso está mucho más difundido que las reflexiones al respecto. Philippe Dubois sugiere, en *el acto fotográfico* que “Toda reflexión sobre un medio cualquiera de expresión debe plantearse la cuestión fundamental de la relación específica que existe entre el referente externo y el mensaje producido por ese medio” (Dubois, 1986, p.19). ¿Ayudaría saber más del funcionamiento de cámaras digitales a despejar cualquier duda sobre una posible conceptualización de la fotografía digital? Susan Sontag sugiere que es posible que nuestras expectativas de la realidad provengan de las imágenes que consumimos. Es necesario entonces hacer un análisis crítico con el fin de entender cómo esas imágenes llegaron a ser lo que

son. Aunque ese análisis fácilmente pudiera ser una tesis en si, un buen punto donde comenzar podría ser en el funcionamiento de la cámara digital.

El diccionario de la Universidad de Princeton define a la fotografía digital como: “un método fotográfico que almacena imágenes digitalmente para su posterior reproducción” (Princeton University, traducción del autor, fuente electrónica).

Pero, simples definiciones no son suficientes para entender todo el proceso de captura de las imágenes en dispositivos digitales. Al respecto, Ben Long adelanta la búsqueda de respuestas basándose en diferencias primordiales entre cámaras analógicas y digitales:

“La única diferencia real entre una cámara digital y una de rollo es que la digital no usa rollo para grabar las imágenes” (Long, 2005, p.12). Entonces, ¿cómo es el proceso de captura de un cámara digital?

### *Dispositivos de captura digital*

Según Long, ésta es una diferencia fundamental que afecta todo el funcionamiento interno de las cámaras. Pero, ¿De qué modo graban estas cámaras las imágenes en su interior? ¿Cómo las almacenan? Vale recordar que al respecto, se establece que la fotografía será digital solo si lo es también su proceso de captura. En otras palabras una imagen analógica que luego es impresa y escaneada, no entra en la definición de fotografía digital.

“Una cámara digital (...) graba en un disco o microchip pudiendo luego ser trasladada directo a una computadora (...)” (AcPrint,inc. traducción del autor, fuente electrónica)

Otra definición de fotografía digital:

“Es el uso de una cámara digital para capturar y producir imágenes electrónicamente haciendo uso de un CCD” (Digital Imaging Class (2007), traducción del autor, fuente electrónica)

Aquí llegamos a lo que se considera el corazón de las cámaras digitales de hoy en día. La razón por la cual la fotografía ya no dispensa de un “trozo de filme” (Long, 2005, p. 30) y, al mismo tiempo, es considerada como “digital”: Los sensores.

En el plano focal de toda cámara digital se ubican sensores de imágenes que son “un tipo especial de chip de silicón con capacidad de sensibilidad a la luz” (Long, 2005, p. 17).

En este dispositivo reside “el poder tras cualquier cámara digital”. Siendo el sensor “lo que la cámara usa para ‘ver’ y capturar la luz que entra” (Milburn, 2004, traducción del autor, p. 3).

Existe dos versiones de dispositivo o sensor [CCD (charge-coupled device) y CMOS (Complementary Metal Oxide Semiconductor)] estos son:

“matrices identificadoras bidimensionales que constan de pequeños recolectores de luz llamados fotorreceptores. El número de fotorreceptores (píxeles) en un sensor determina la máxima resolución de las fotos que se puedan tomar. Fotorreceptores individuales miden colores específicos en la luz que ingresa.” (Millburn, 2004, traducción del autor, p. 3).

Sin importar cual es más popular, “el rol de ambos es el mismo”. Long habla sobre el proceso de codificación:

“para tomar una foto el sensor de imagen captura una muestra de la luz que llega a través del lente y convierte esta luz en señales eléctricas (transductor). Después que el sensor de imagen es expuesto, estas señales son atrapadas (boosted) por un amplificador y enviadas a un conversor de análogo a digital que escribe las señales en dígitos. Estos dígitos son enviados a una computadora dentro de la máquina para su procesamiento. Una vez que la computadora ha calculado la imagen final, esta es almacenada en la tarjeta de memoria” (Long, 2005, p.12).

En el párrafo anterior fue graficado el proceso completo de captura, obtención y almacenamiento de una fotografía digital. Falta sólo alcanzar un

concepto que abarque la tecnología digital. Dificultad que explica con bastante acierto Ben Long:

Vivimos en un mundo poblado por “ondas análogas que nuestros sentidos interpretan. Desafortunadamente, es muy difícil inventar una tecnología capaz de grabar eficientemente una onda análoga continua” (Long, 2005, p. 8), cosa que ya se intentó con los discos de pasta (vinyl), dando resultados poco satisfactorios.

Entonces, ¿Porqué no almacenar información en series de números? Esto es lo que hace la cámara digital: “graban series de números en pequeños chips de almacenamiento electrónico”.

“El proceso de convertir algo en números (o dígitos) es llamado –digitalizar– siendo el primer paso para ello dividir tu objeto en pequeñas unidades (...) las imágenes son divididas en un mapa de píxeles (picture elements)(...) siendo analizado cada píxel para determinar su contenido en un proceso denominado “sampleo”. Cada una de estas muestras se mide para determinar cuan “llena” se encuentra derivando de esto un correspondiente valor numérico que se asigna al píxel por contenido, en un proceso denominado “cuantificación”. Finalmente estos valores numéricos son almacenados en cualquiera de los tipos de almacenamiento disponibles según el equipo”(CD, DVD, Tarjeta de almacenamiento de datos) (Long, 2005, p. 8).

Este proceso puede llevarse a cabo aun sin que el fotógrafo o el consumidor tenga noción de ellos. Aunque cueste un poco entenderlo conceptualmente, igual es posible tomar las fotografías. No en cambio en el mundo analógico era necesario conocer de procesos y técnicas para manipular la imagen, aunque el consumidor analógico podía montar un rollo y tomar una fotografía luego era indispensable llevarla a un laboratorio para realizar el revelado. Los debates que esto ha generado se discutirán más adelante, por el momento es válido resaltar la influencias que las nuevas tecnologías han tenido en el auge de ciertos instrumentos y el declive de otros.

### *Auge y Declive*

Que el consumidor realizara todos los procesos de manejo de las imágenes que producía era inconcebible hace 50 años, y hasta hace poco

constituía un proceso costoso y lento. En el año 1993, una tarjeta de memoria de 64Mb costaba 250\$ (Hagen, artículo Revista Times, 1993, fuente electrónica).

Para entonces ya se preguntaban: “¿Está la fotografía –o al menos la fotografía como la conocemos- muerta?” (ibídem).

A su vez, con respecto al auge y llegada de la fotografía digital, algunos años después declara Martin Lister:

“La inmediatez que proporciona el proceso de trabajo digital en nuestros días y la facilidad para que cualquier persona pueda hacerlo sin necesidad de conocimientos profundos del tema, en una sociedad donde el tiempo es uno de los bienes, aunque no acumulables si máspreciado, la fotografía digital parece tener su lugar asegurado por mucho tiempo” (Lister, 1997, p.15).

Lister, haciendo un razonamiento sencillo, establece lo que para él es un escenario posible de la fotografía digital en un futuro cercano. Hoy el auge es total. Sin embargo, ha sido únicamente gracias a los avances tecnológicos impulsados por las grandes empresas de la fotografía e imagen digital que se ha podido mejorar los procesos de trabajo digital y abaratar los costos para generar mayor acceso al público de cualquier nivel. Por tales razones, el fotógrafo y escritor Chris Grover se atreve a afirmar:

“La fotografía en filme está declinando rápidamente” (...) ¿A qué se debe esto? (...) “Cuando disparamos digitalmente no hace falta gastar un centavo en rollo revelado. Se obtienen resultados de inmediato, viendo las fotos instantes después de dispararlas, haciendo que hasta las polaroides parezcan dolorosamente lentas por comparación. Como fotógrafo digital puedes ser tu propio técnico de cuarto oscuro –sin el cuarto oscuro. Hacer llegar las fotos a otros es también mas fácil desde que existe la posibilidad de grabarlas en un CD enviarla por correo o montarla en la web” (Grover, Brundage, Pogue, 2006, p.1).

Todas estas afirmaciones refuerzan la noción del cambio vivido en muy corto tiempo. Personas nacidas en los años 80 y 90 quizá guardan recuerdos de llevar negativos al revelado con sus padres y esperar algunos días para poder ver las fotos. Por comparación, aquellos nacidos del 2000 en adelante están

acostumbrados a ver fotos en el mismo minuto de la captura. En adelante, la tendencia es a hacer uso de dispositivos multifuncionales, teléfonos celulares capaces de navegar por Internet, tomar fotos, entre otras cosas.

La tecnología se ha vuelto más accesible y los procesos más rápidos. *Tomar una foto* es hoy, cosa de todos los días.

A su vez, los dispositivos de captura digital gozan de tan buena reputación, que hace ver más lejanos otros dispositivos de captura. Al respecto, cabe mencionar que hoy es imposible salir a trabajar (como fotógrafo) usando una cámara analógica o mecánica y pretender que los contratantes no se fijen o que el fotografiado no pida ver por la *pantallita*.

### *Examinando un debate actual*

Desde la creación de la fotografía como oficio y arte el negativo se encontraba en el centro de la definición de 'lo fotográfico'. Charles Hagen, escritor de la revista Times, afirma sobre el cambio esencial que surge ante las nuevas tecnología:

“los fotógrafos han considerado el negativo como la esencia de la imagen, una matriz física que no podía ser alterada sin que el cambio fuese obvio (...) el nuevo sistema digital elimina la parte central de lo muchos consideran es la fotografía” (Hagen, 1993, traducción del autor, fuente electrónica).

No fue fácil para el medio y los fotógrafos aceptar la llegada de la era digital “Muchos continúan intranquilos de la aparente pérdida de la aseveración de legitimidad del medio, su autoridad para atestiguar del mundo visual (Hagen, 1993). En esta misma tónica Geoffrey Batchen complementa:

A medida que la digitalización emerge como un moderno método de decodificaciones de las imágenes fotográficas, el propio fundamento y la propia posición del documento (fotográfico) es puesto en tela de juicio, de hecho la nueva maleabilidad de la imagen puede llevar en algún momento a un progresivo debilitamiento de la posición de la fotografía como forma pictórica inherentemente fidedigna. (Batchen, 2004, p.205)

Para estos profesionales de la fotografía no sólo era preocupante que la fotografía perdiera su cualidad de designar verdades, sino también que su forma de arte, que era practicado por pocos llegara a las masas y, en este proceso, se corrompiera. Lister continua: “En el primer nivel, se ve con ansiedad cómo un conjunto de procedimientos tecnológicos nuevos socavan una tradición práctica de representación visual. Una práctica que ha sido esencial en las culturas modernas: la fotografía” (Lister, 1997, p.15).

Lister también afirma que en la actualidad (...) “el cuarto oscuro en el que se practicaban otra serie de destrezas artesanales, se ha transformado en la pequeña caja de plástico gris del ordenador personal”(Lister, 1997, p.16). como se mencionó anteriormente, gracias a los avances tecnológicos todos los procesos pueden ser llevados a cabo por el fotógrafo o incluso el consumidor. Esto sugiere un cambio profundo de cómo se relacionan las personas con la realidad circundante, en palabras de Lister, se considera un cambio en la forma de conocer el mundo.

Dónde queda entonces la fotografía? Promulga la verdad? Ya mucho se ha dicho es este trabajo en torno a que la fotografía ofrece *un punto de vista*. Es así como se le decide considerar. No es perfecta, ni objetiva. Es un instrumento y depende como todo ellos del uso que se les de. Ya en 1993 Hagen ofrecía una clara respuesta a cómo tratar este debate sobre la veracidad de la imagen fotográfica digital:

“Un espectador preocupado por la exactitud de la información en una fotografía deberá ser más conciente sobre quién la hizo y dónde aparece (...) algunos fotógrafos y editores percibirán esto como una amenaza a su autoridad, pero también puede ser vista como una sana desmitificación de la forma en las que las fotografías son realizadas y utilizadas” (Hagen, 1993).

Para concluir, las imágenes digitales le hacen a la fotografía lo que los blogs le han hecho a la escritura. Un purista diría que las mancha, un revolucionario diría que las libera.

## CAPITULO TERCERO

### BREVE HISTORIA DE LO CULINARIO

#### *La Necesaria labor del Cocinero*

En tiempos inmemoriales, cuando prehistóricos humanos “comían lo que podían para satisfacer su hambre” (Monroy, Martínez, 2008, p.9), una mano se alzó para enseñar lo que hasta entonces había aprendido por tradición:

“Ese cocinero prehistórico fue el primer benefactor de la humanidad, pues libró a sus congéneres de los dolores y las enfermedades que la crudeza de una dieta primitiva les causaba” (Lovera, 2006, p.29). Ese primer descubrimiento, ese primer actor, desató una cadena de eventos que llegan hasta nuestro días.

Pero no sin penuria ya que estos primeros maestros del gusto debieron establecerse en una tradición que llamaba a experimentar con productos desconocidos. José Rafael Lovera, historiador y gastrónomo venezolano explica, “Tradición por la que había puesto en riesgo su vida innumerables veces probando plantas y productos de la caza y pesca para juntarlos logrando nuevas composiciones que hicieran más fácil y agradable su consumo” (Lovera, 2006, p.29).

Fue el oficio de cocinero –según Lovera- el más antiguo del mundo, constituyéndose la invención de la cocina como un verdadero salto cultural que hizo sin duda “al hombre más *sapiens*” (Lovera, 2006, p29).

“Con el transcurso del tiempo se ha visto como el hombre (...) fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital” (Monroy, Martínez, 2008, p.9).

Así comienza una larga historia de saber culinario, desde el instante en que aquel primer cocinero “concibió la idea de guisar” (Lovera, 2006, p.29), desde el momento en que su virtuosismo y capacidad le hicieron “acordar mano y cerebro para comenzar una labor que se iría perfeccionando hasta alcanzar los niveles más elevados de la inteligencia” (ibídem).

Los cocineros fueron haciéndose cada vez más necesarios e imprescindibles. Sus conocimientos, la mayoría heredados, hacían más accesible al paladar alimentos que no siempre era posible mantener en un estado óptimo.

En la era medieval la técnicas de manejo y preparación de los alimentos estaba orientada en muchas ocasiones, a disfrazar estados de descomposición, Martínez Llopis, historiador y gastrónomo, extrae de un libro del siglo XV, recetas para conservar el venado podrido:

“Entiérresele en el suelo envuelto en un lienzo limpio durante toda la noche, y así perderá toda la corrupción, el mal sabor y el mal olor.” (May, the accomplished Cook, cp. Llopis, 1998, p.193).

Como salsa adecuada para comer esta carne podrida, aconseja:

“Hiérvase agua, cerveza y vinagre de vino, a un mismo tiempo, junto con algunas hojas de laurel, tomillo, ajedrea, hinojo y romero, un puñado de cada clase, y cuando hierva métase dentro del venado, déjese hervir bien y sazónese como se dijo antes” (May, the accomplished Cook, cp. Martínez Llopis, 1998, p.193).

Anteriormente el mismo autor indica cómo debe guisarse la carne siendo un modo tan enérgico y de intenso uso de hierbas aromáticas y especias, que desaparecía cualquier olor o sabor, malo o bueno que pudiera tener la carne (Martínez Llopis, 1998, p.194).

Todo este proceso fue sin duda un conjunto de descubrimientos que nos fueron acercando al modo en que percibimos la cocina en nuestros días.

Los cocineros han continuado entre nosotros, y a la vez, algunos han sido cocineros. Los métodos de manipulación, corte, cocción o asado son fruto de una tradición milenaria que sigue hasta nuestros días influenciada directamente por los grandes maestros de su pasado glorioso.

### *Los cocineros deciden enseñar*

Es imposible saber exactamente cuándo la cocina y el trabajo de cocinero dejan de ser una tradición para convertirse en un oficio.

Según uno de los aforismos de Jean-Anthelme Brillat-Savarin escritos hacia el 1800 en el prólogo de su libro "La Fisiología del gusto" "Puede llegarse a cocinero: se nace asador" (Brillat-Savarin cp. Monroy, Martínez, 2008, p.108).

Todos tenemos el potencial para dominar la labor culinaria, hacer combinaciones, descartar alimentos pasados y recrear la mística de cualquier gran cocinero. Sin embargo, unos pocos pasan el umbral de cocinar por necesidad para realmente llegar a la cocina como arte en completo dominio de la técnica.

Antonin Careme, nacido en 1783 en París fue considerado como un reformador, quien sentó los principios de la cocina francesa. "Gracias a él la cocina fue más higiénica y los cocineros adquirieron la categoría de artistas" (Monroy, Martínez, 2008, p.110). Careme surgió, no sólo como uno de los grandes cocineros de la historia, sino como uno de tantos que sentó la base para los estudiantes de cocina alrededor del mundo. Esto llevarían a Careme y otros a convertirse en clásicos del aprendizaje culinario.

Otro cocinero emblemático y ejemplar en la historia de la gastronomía fue “Augusto Escoffier, considerado de la talla de Careme, fue el creador de la moderna cocina hotelera. Se le conocía como ‘rey de los cocineros y cocinero de los reyes’. Sus libros, como la ‘*Guide Culinaire*’, ‘*Ma Cuisine*’, ‘*Le livre des menus*’, ‘*Le carnet d’Épique*’, son hoy indispensables al maestro de cocina, pues contienen los principios de esa legendaria cocina francesa” (Martínez Llopis, 1998, p.352).

Pero más allá de los atributos que aquí se mencionan, estos cocineros sobresalieron por su capacidad de resolver en momentos decisivos y trabajando bajo presión, sin perder la clase que les caracterizaba.

La siguiente anécdota es una muestra de ello:

“El pollo a la Marengo fue inventado por Durand, cocinero de Napoleón, con ocasión de la batalla de Marengo, en 1800. Cuentan que después de la batalla, sin haber probado bocado, el emperador pidió su comida, lo único que el cocinero logró conseguir entre los habitantes fue unos pollos, tomates, huevos, cebollas y algo de aceite, con lo que elaboró su nueva receta” (Monroy, Martínez, 2008, p.112).

Aquí se resalta la actitud esperada en un cocinero. Quien a pesar de estar desprovisto de municiones, gana la batalla con la creación de un plato increíble.

### *Recuento histórico del concepto de restaurante*

Como término fue acuñado, según las fuentes de esta investigación, en la Francia del siglo XVIII.

Como concepto en una realidad concreta, existió desde mucho tiempo atrás. El auge de la cocina francesa, sin embargo, ha hecho pensar en la única historia sobre la aparición de los restaurantes como “descendientes de la París Revolucionaria” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.58)

Es conocido hoy que el restaurante tuvo su origen en tabernas, hospedajes, Trateurias y posadas de tiempos remotos. “Estos establecimientos ofrecían servicios de comida (así como también bebidas y alojamiento) tiempo antes del surgimiento del restaurante moderno” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.58).

Lo cierto es que para la llegada de la revolución ya existían numerosos establecimientos donde se generaba una actividad similar a la del restaurante. Quizá “no pasaban de 100 en París antes de 1789” como afirma Néstor Luján (cp. Monroy, Martínez, 2008, p.114), pero fueron el caldo de cultivo para la concepción moderna de restaurante.

Nicolás Kiefer, de la Universidad de Cornell, señala que el término de restaurante se acuñó por primera vez en una frase usada por un “adelantado empresario de la restauración” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.61) como lo fue Boulanger. Este en 1765, “abrió un establecimiento en la calle des Puolies en París, que ostentaba un letrero que decía: ‘Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, ego restaurabo a vos’” (Monroy, Martínez, 2008, p.114). Aquí se vendían únicamente sopas al gusto a cualquier hora del día. Boulanger las llamaba “restaurativos”, estaban orientadas a personas cansadas, faltas de ánimo o enfermas.

Estos eran sencillos ‘tazones de sopa’ y dicho término como tal se usaba ya “mucho antes de la noción moderna de restaurante existente en Europa Occidental” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.61).

Los establecimientos más parecidos a la noción actual del restaurante que existían en el siglo XVIII eran las Trateurias, donde se servía comida -más que solo sopas- para clientela fija en horarios establecidos. Al respecto, Rebeca Spang, historiadora de la Universidad de Indiana, revela con más detalle lo que ocurría en las Trateurias:

“El éxito de los negocios Trateurías dependía poco de los visitantes ocasionales (viajeros), más bien, eran los consumidores locales” [quienes daban vida al negocio] (...) “los ritmos de trabajo y menú son determinados por la clientela fija, y sus rígidos horarios ya establecidos eran tan útiles para las tantas comidas por hacer a diario, como agravantes se convertían para el visitante ocasional” (Spang, 2000, p.30).

Kiefer también menciona la dinámica de estos establecimientos: “con respecto a las trateurías, tabernas y posadas, estas servían la comida a determinadas horas y por un precio establecido (por puesto alrededor de la mesa). Comúnmente, a las cenas acudía un grupo de clientes fijos que sabían como colocarse cerca del centro de la mesa (...) una mano rápida era esencial dado que el servicio -estilo ‘familiar’- y las porciones, generaban mucha competitividad” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.58).

Algunos de estos establecimientos en París entraron en conflicto con Boulanger cuando este intentó incluir en su lista de sopas un estofado. Al respecto, Kiefer nos comenta: “Boulanger intentó añadir un estofado a su lista de bouillons (como llamaban a las sopas), pero las trateurías demandaron y ganaron” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.61))

Hecho que según Rebeca Spang, no tiene fundamento histórico y quizá ni siquiera merezca ser mencionado. Pero, ¿cómo se unieron las actividades de ambos establecimientos para dar paso al nuevo concepto de restaurante?

Al parecer, presiones sociales y económicas de distintas áreas se avocaron a la creación del restaurante moderno. Kiefer señala en su apartado “economía del restaurante”: “Las presiones ejercidas para la creación del restaurante –con sus mesas y órdenes individuales, horarios convenientes y flexibles al comensal y pago por ítem ordenado- provino tanto de aquellos que demandaban comida fuera de casa, como de sus proveedores” (Kiefer, 2002, fuente electrónica, p.59).

Según este autor, era lógico entender que muchos comensales empezaron a pagar por un servicio personalizado que no incluyera una riña por alcanzar porciones –como en las trateurias- y que diese al cliente justo lo que en ese momento deseaba comer, en vez de lo que había decidido cocinar el dueño de la posada a la hora que le convino. Como tal, más y más personas empezaron a pagar por este servicio, entendiendo los restaurateurs (dueños de restaurantes) que las decisiones sobre privacidad y consumo debían estar del lado del cliente. Para ello se diseñaron los menús [como aquellos existentes desde un poco antes del siglo XVIII con listas de platillos (Monroy, Martínez, 2008, p.169)] donde se explicaba detalladamente qué se ofrecía en el local, tratando de incluir un gama amplia para tener más posibilidad de ser tomado en cuenta como una opción.

Ha existido desde siempre el restaurante de un modo figurado, con la pasión que pone un anfitrión en atender a sus comensales y un cocinero en presentar su trabajo mejor todos los días. Mencionamos de nuevo uno de los famosos aforismos de Savarin quién decía que:

“Convidar a una persona es encargarse de su bienestar durante todo el tiempo que esté en nuestra casa” o “Quien recibe a sus amigos y no se toma ninguna molestia personal por la comida que les prepara, no es digno de tener amigos” (Savarin, cp. Monroy, Martínez, 2008, p.108).

Esto se aplica a todas las instituciones que se dediquen a la restauración, así como por supuesto, a las más básicas reglas de cortesía en el ámbito hogareño.

La lógica nos diría entonces que, de estas reglas, deriva el trato que esperamos recibir en cualquier establecimiento gastronómico en nuestros días, cosa que en últimas debe tener que ver con el término “restaurar” como lo concibió Boulanger: “restaurar, generar bienestar a las personas”.

## *Un descubrimiento para la cocina*

Desde el punto de vista gastronómico, en el período histórico que va desde finales del siglo XV hasta 1789 (Revolución Francesa) :

“Europa tuvo un despertar a una cocina de lujo. El arte de comer se convirtió en una obra maestra. Se empezaron a elaborar las finas salsas blancas y oscuras, hechas a base de mantequilla, se moderó el uso de las especias, se hicieron gran variedad de estofados y había hasta 60 maneras de preparar los huevos. El uso de la mantelería comenzó a ser general y se empezaron a utilizar las servilletas y el tenedor, primeramente en Italia” (Monroy, Martínez, 2008, p.69).

En el mismo período pero, hacia inicios del siglo XVI, importantes cambios estaban a punto de suceder para la cocina y el mundo en general. Este cambio fue de proporciones mayores como comenta Arturo Uslar Pietri en uno de sus discursos del 13 de octubre de 1987 en Madrid:

“Cuando se habla del Descubrimiento se evoca una efímera impresión primera del hallazgo en las mentes europeas. Lo que había ocurrido en realidad y se ha ido sabiendo (...) fue el comienzo de un nuevo tiempo en el hombre. Lo que vieron y lo que creyeron ver, lo que buscaban y lo que encontraron, lo que terminó y lo que comenzó, fue un nuevo tiempo para la humanidad entera” (Pietri, 1998, p.179).

Y dice, más adelante: “Lo que descubrieron, ante todo, fue la posibilidad ilimitada de imaginar” (Pietri, 1998, p.180). Tanto para los ‘descubridores’ como para los ‘descubiertos’ cambió por completo su forma de entender y crear su percepción sobre el mundo circundante. Las reflexiones que parten de este hecho han afectado todos los ámbitos de la mente humana e histórica.

Todo el cambio y ‘despertar’ que sucedió tiempo después en Europa tiene sus bases en este ‘descubrimiento’. La llegada de los conquistadores a America, “con el consecuente intercambio de productos alimenticios entre el nuevo y el viejo continente” permitió que después de un tiempo de propagación “algunos de ellos, como el tomate, la papa y el chocolate” se hayan vuelto “imprescindibles en la buena cocina”. Sin embargo, no fueron aceptados tan fácilmente”(Monroy-Martínez, 2008, p.69).

En cuanto a la papa, muchos reconocidos cocineros recomendaban su uso únicamente para saciar el hambre de comunidades arrasadas por la hambruna. Este es el caso de la muy famosa Enciclopedia Francesa de Diderot y D'Alembert, en el artículo 'Pomme de Terre', puede leerse al respecto de la papa:

Este tubérculo, de cualquier manera que se le prepara resulta desabrido y harinoso. No debía contársele entre los alimentos agradables; pero suministra alimentación y es muy saludable a los hombres, que no buscan más que el sustento. Se le reprocha con razón a la papa, que produzca flatulencia: ¿Pero, qué son los vientos para los órganos vigorosos de campesinos y jornaleros?" (Llovera, 2006, p.44-45).

Podemos decir, incluso que de no haber sido por el descubrimiento de América, con vastas tierras para sembrar y nuevos alimentos, Europa no hubiese tenido en qué recaer para salvarse de las hambrunas:

"Si bien es difícil establecer fechas, nombres y lugares que den cuenta verídica del itinerario seguido por los alimentos del Nuevo Mundo en su entrada a Europa, puede afirmarse sin lugar a dudas que para 1600 crecían, en mayor o menor proporción según las regiones, en las sementeras del Viejo Mundo; y es también demostrable que para el siglo XVIII, la importancia nutritiva para la mayoría de la población de aquel continente era notable"(Llovera, 2006, p.44).

Es esto sobre lo que continúa insistiendo Llovera, quien se vale de una cita extraída de un trabajo de 'el célebre agrónomo Engel' en 1777: "La papa es la base de la alimentación de más de la mitad de la población de Alemania, de Suiza, de la Gran Bretaña, de Irlanda, de Grecia y de muchos otros países" (Llovera, 2006, p.45).

Agregando por último que fue la papa y el maíz quienes saciaron el hambre de los principales protagonistas de la época de las revoluciones industriales, cuando se formaban las grandes potencias económicas: los proletarios y campesinos" (Llovera, 2006, p.45).

Hoy en día, la idea que se tiene sobre estos alimentos en el mundo es muy distinta. A veces, nos parece lógico despotricar respecto del proceso de conquista, cosa que termina siendo un modo sencillo de identificarnos en el mundo, tomando partido hacia lo que consideramos 'nuestras raíces'. Sin

embargo, el proceso de identificar nuestra piedra fundacional no se encuentra únicamente antes del 1512, sino a partir de la nueva realidad surgida desde esta fecha.

Fue de este modo como, a pesar de “(...)luchas sangrientas, violencia y desgarramientos, situaciones insólitas de transplante y adaptación, muerte y vida, crueldad y grandeza (...) en un desarrollo de menos de un siglo en el enorme y variado escenario de un nuevo continente, hombres distintos y ajenos llegaron a formar un nuevo hecho humano” (Pietri, 1998, p.182).

De ahí tenemos como hoy en día, disfrutamos platos de nuestra gastronomía tradicional que son indudables mezclas de todas las culturas: blancos, negros, indios y hasta chinos.

Todo ello dado que “(...) la comunidad se creó por un creciente proceso de intercambio y mutua influencia entre sus dos partes, que abarcó desde la mentalidad y la ley, hasta las costumbres, la alimentación, la economía, la sociedad y la noción de identidad” (Pietri, 1998, p.181).

Fue de este modo, como un día llegó la papa a Francia, trasladada gracias a todo este proceso de intercambio, y un cocinero la cortó en tiras –o julianas– para posteriormente freírlas y hacer una de las maravillas culinarias más conocidas alrededor del mundo, sin lo cual, muchos no seríamos capaces de comer una Hamburguesa.

Para cerrar este apartado, se acude de nuevo a José Rafael Lovera, quien da cuenta de esta dependencia, si se quiere necesaria, entre Europa y América desde la perspectiva gastronómica:

“(...)¿podrá negarse la trascendencia que en Europa han tenido los alimentos producto de la milenaria experiencia del agricultor neolítico americano? Para disipar dudas basta que hagamos mentalmente un sencillo experimento: tomemos un número considerable de libros de cocina europeos y suprimamos de sus recetas los ingredientes de proveniencia americana, como la papa, el cacao (que conlleva el chocolate), la vainilla,

el tomate , el pavo, el maní, la papaya o lechosa, el aguacate, la piña, la parchita y cualquier otro originario de nuestro continente, ¿Qué quedaría?” (Llovera, 2006, p.43).

Mas allá, “Si devolviésemos los recetarios a los cocineros y cocineras, después de haberlos expurgado de la manera dicha, ¿Qué harían?”(Llovera, 2006, p.43). Como se sentirían esos cocineros despojados de cuánto ya se ha convertido en parte de si mismos y sus oficios. Si uno ‘es lo que come’ entonces ya todos estos alimentos, independientemente de donde fueran originarios, están dentro de uno, tanto en los organismos como en las costumbres.

“Por otra parte, la riqueza mineral de América sirvió para embellecer las mesas europeas, sobre todo en España, donde se veían extraordinarias piezas de oro y plata, que causaban admiración entre los países europeos” (Monroy-Martínez, 2008, p.69).

En pocas palabras, América influencio tanto o más el desarrollo Europeo, gastronómico, culinario o no.

### *La cocina en edad contemporánea: Expansión de la cocina francesa*

Los restaurantes tuvieron un enorme auge durante la Revolución Francesa, momento en el que se “extendieron, dirigidos por los cocineros de los aristócratas”:

“Dado los acontecimientos de la toma de Bastilla en 1789, como consecuencia de la revolución, los burgueses y la gente común pudieron apreciar la buena comida gracias a la proliferación de los restaurantes que daban a conocer tanto los platillos clásicos, la cocina de París y la excelente cocina regional de la provincia” (Monroy, Martínez, 2008, p.115).

Europa a su vez, ya había vivido “un despertar a la cocina de lujo. El arte de comer se convirtió en una obra maestra”, como se mencionó en el primer párrafo del anterior apartado (Monroy-Martínez, 2008, p.69).

Kiefer, sobre la expansión de la industria del restaurante, complementa:

“La industria del restaurante, así como cualquier otro aspecto de la vida citadina, era una aventura en el período inmediatamente posterior a la Revolución de 1789 (...) los cocineros de la aristocracia del Antiguo Régimen encontraron nuevas oportunidades como restauradores en París” (...) además, “el nuevo Código Penal de 1791 especificaba penas graves para quien robara de restaurantes, lo que les proveía de una buena protección”(Kiefer, 2002, p.62).

Aún así, algunos cocineros y restaurantes tuvieron que enfrentarse al Terror implantado por la “dispar forma de gobernar que tenía el Nuevo Régimen”. Este fue el caso de algunos cocineros que fueron “arrestados y guillotinado por admitir extrañar al Antiguo Régimen y sus empleadores reales” (Kiefer, 2002, p.62). Esto muestra que ninguna profesión, aun por necesaria, escapa de las tretas políticas y cambios de poder.

Muchas leyes surgieron en torno a lo culinario, entre otras aquella de 1793 en la que se “arreglaban los precios por un máximo” que no alcanzaba para “cubrir los costos de los alimentos (excepto del pan)”. Los “militantes del Nuevo Régimen también tildaban los restaurantes de ostentosos e insultivos hacia la república” (Kiefer, 2002, p.62).

Momentos en la historia se muestran luego como claves para el desarrollo de unas ideas frente a otras, en este caso se considera que es durante la época napoleónica que los restaurantes parisinos proliferan. “Néstor Luján afirma que (...) en 1795 los restaurantes parisinos pasaban de quinientos y hacia 1810 había más de 2000, de todas clases y precios. En efecto, durante el mandato de Napoleón, el número de restaurantes aumentó considerablemente” (Monroy-Martínez, 2008, p.69).

Pero, ¿A qué se debe que Francia haya sido el terreno más fértil para la propagación del restaurante?

La respuesta parece obvia: “Francia ha sido el país que ha contado con más cocineros y autores gastronómicos, creadores de la cocina clásica, la cocina

moderna y de las tendencias de la cocina actual. La evolución que el arte culinario tuvo en este país dio indiscutiblemente a Francia el cetro de la gastronomía mundial que ocupa hasta nuestros días” (Monroy-Martínez, 2008, p.107).

Es decir, este auge no fue una moda pasajera. Había un grupo de personas avocadas a la labor más dura de la gastronomía, tanto en la redacción y publicación de libros como en los fogones (a veces en ambos). Estos se preocuparon tanto de la teoría, como la práctica y la didáctica, lo que permitió que el arte y el oficio se extendieran, desarrollaran y permaneciera en el tiempo.

Este fue el caso de cocineros franceses de la talla de Antonin Careme, ya mencionado en este trabajo o Adolphe Dugleré, antiguo chef de Café París y el Café Anglais e inventor de la salsa bearnesa, es “considerado como un artista en materia culinaria” (Monroy-Martínez, 2008, p.115).

Dugleré, en junio de 1867, “agasajó con un banquete a distintos personajes de la nobleza, al cual asistieron el rey de Prusia, Guillermo I, más tarde emperador de Alemania; el príncipe real, su hijo; el emperador Nicolás de Rusia; el zarevich Alejandro, que luego fue emperador; el príncipe de Bismarck y el gran duque Wladimiro” (Monroy-Martínez, 2008, p.115).

Escritores-cocineros y entusiastas en los temas de gastronomía como Maurice-Edmond Sailland y Prosper Montagné, recopilaban recetas dispersas sobre cocina de las regiones francesas y las incluían en obras sobre las que se posaban los ojos del mundo como el *‘Atlas gastronomique française’*, *‘La grande cuisine illustrée’*, *‘Le grand livre de cuisine’*, o el monumental diccionario *‘Larousse gastronomique’* dirigido por Montagné, del que se han hecho varias ediciones (Martínez Llopiz, 1998, p.351).

Grandes empresarios de la hotelería también contribuyeron a “mantener el prestigio internacional de la cocina francesa”. Tal es el caso de César Ritz, “cuyos hoteles se fueron extendiendo por las más importantes ciudades de Europa”. Aun actualmente los hoteles Ritz son considerados entre los más lujosos del mundo. “Colaboró con él durante su primera época, dirigiendo las cocinas del Ritz de Londres, Augusto Escoffier” (Martínez Llopis, 1998, p352).

Pero entre otras razones, hay que tomar en cuenta que “París era el centro de la innovación en Europa para el momento en que el restaurante empezó a crecer”. En el siglo XVIII, “Francia era el más grande y populoso país de Europa occidental” donde “la agricultura era todavía una fuerza económica dominante, el suelo era fértil, las temperaturas templadas, y los recursos abundantes” (Kiefer, 2002, p.62).

Francia se mantenía en el tope en cuanto a “cultura, intelectualidad y poderío militar se refería a pesar de tener gobernantes débiles y poco efectivos (el caso de Louis XVI)”(Kiefer, 2002, p.62).

La noción y acción de “servicio” también se volvió un punto importante en la gastronomía francesa. Fue en este país donde empezó a forjarse dicha noción:

“(…) se distinguió en la mesa el servicio francés, en el que el mesero presenta el platón a los comensales por el lado izquierdo y estos se sirven (…)”(Monroy-Martínez, 2008, p.115).

Siendo que posteriormente, otros países definieron también su estilo de “servicio” conforme a su modo de trabajo y expectativa de los comensales:

“(…) el servicio ruso, en el que el mesero presenta igualmente el platón al comensal, pero es él quien sirve. Más adelante en Norteamérica, apareció otro tipo de servicio: el servicio americano, en el que los platos son servidos en la cocina, lo que permite una atención más rápida cuando los clientes piden diferentes platillos”(Monroy-Martínez, 2008, p.115).

Eventualmente este estilo Americano de servicio prevalecería sobre los otros, y se convertiría en la norma alrededor del mundo.

### *Gastronomía Española del Siglo XX*

España es un país simbólico para la cultura latinoamericana. De éste se recibe influencia constante tras la llegada de los conquistadores en un proceso sobre el que ya se ha hablado en apartados anteriores.

Los restaurantes de cocina española y su gastronomía están bastante extendidos en el mundo, así como en Venezuela. Pero esta situación no siempre fue así.

De hecho, se puede decir que España estuvo durante mucho tiempo a la sombra de Francia en temas gastronómicos.

Por ejemplo, a fines del siglo XVIII, cuando en Francia reina la novedad de la Revolución y los antiguos cocineros de reyes y aristócratas “desengavetaban sus ahorros para convertirse en dueños de restaurantes” (Gault, Millau cp. Kiefer, 2002, p.8). España pasaba el amargo trago de la pérdida de sus colonias en el Nuevo Mundo y el resto del planeta. Su poderío militar había declinado y en temas gastronómicos no contaba con representantes (intelectuales o cocineros) capaces de desarrollar una culinaria a la par de Francia. Al respecto señala Manuel Martínez Llopis:

“A España le costó bastante incorporarse a los nuevos movimientos europeos a pesar de la paz que se vivió los primeros años del siglo XX entre los pueblos de Europa. Aún se sufría las recientes pérdidas de las colonias de ultramar. La tendencia progresista de muchos pueblos de Europa entonces se veía ahogada en España por el peso de lo tradicional y los prejuicios” (Martínez Llopis, 1998 p.352-353).

De hecho, parecía que todas las grandes cocinas europeas, antes de llegar a la boca de cualquiera, pasaban por un exhaustivo filtro de opiniones y

hasta tergiversaciones de cocineros y gastronómicos franceses quienes llevaban el cetro en materia gastronómica.

Sin embargo, el siglo recién estaba comenzando, aunque muchos afirman que no empezó sino hasta la explosión de la Gran Guerra.

“Durante estos años sigue imperando la influencia de Francia, que restañadas las heridas sufridas en los diversos movimientos revolucionarios y la guerra franco-prusiana, irradiaba desde París una nueva literatura que era leída con avidez en todo el mundo occidental” (Martínez Llopis, 2008, p.350).

Continúa Llopis explicando la avanzada influencia que Francia marcaba sobre lo que era actual en occidente:

“Se vive en Europa al estilo francés, se viste a la moda de París, se goza con el desenfadado teatro parisiense y el francés sigue siendo el idioma internacional que habla la diplomacia, que utiliza la ciencia y, como no, la cocina, pues sigue siendo la gastronomía francesa la que esclaviza al mundo con su sabrosa tiranía” (Manuel Martínez Llopis, p.350).

“El arte sibario francés había alcanzado un refinamiento y una perfección tales como nunca se había conocido” (Manuel Martínez Llopis, p.350).

La cocina española durante este período está completamente eclipsada por la francesa; cualquiera que se precie de ser algo ha de comer a la francesa y no hay intento útil de reivindicar la cocina de los pueblos de España, que va cayendo en el olvido (Manuel Martínez Llopis, 1998, p.354). Es quizás en esos pueblos donde la cocina española continúa viva. Son quizás las mujeres de esos pueblos quienes mantienen una suerte de identidad culinaria fuera de la influencia francesa.

Son años en que el pueblo español se debate entre lo tradicional y lo moderno, con una fuerte influencia francesa e inglesa, sobre todo en las capitales:

Unos abogaban por volver a la pura esencia tradicional de lo español, muchas veces confundiéndola con el nefasto <<casticismo>>, y otros rendían admiración a todo

lo extranjero, bien al imperialismo británico, o el papanatismo que siempre ha sentido el español hacia todo cuanto le ha llegado de Francia, bien se trate de moda de vestir, arte, literatura, costumbres y también, por qué no, hacia todo cuanto decían los gastrónomos franceses (Martínez Llopis, 1998, p.353).

Se rescata del libro de la condesa de Pardo-Bazán (1913) publicado en Madrid 'La cocina española antigua':

“Hay que apresurarse a salvar las antiguas recetas (...) Si hay que dar sentencia en el antiguo pleito entre la cocina española y la francesa, o, por mejor decir, la europea, opino que la comida es buena siempre, cuando reúne las tres excelencias de la del Caballero del Verde Gabán: limpia, abundante y sabrosa” (Pardo-Bazán, cp.Manuel Martínez Llopiz, 1998, p.355).

La Gran Guerra pasó y como siempre sucede tras conflictos bélicos “el mundo quedó distinto” (Martínez Llopis, 1998, p.359).

Europa quedó empobrecida y desengañada “(...) las producciones agrícola y pecuaria se alteraron trayendo como consecuencia una privación de alimentos y una regresión de las técnicas de la cocina que tienden a simplificarse, reduciéndose al mínimo necesario” ( Martínez Llopis, 1998, p. 359).

Esto llevó a que parte de la técnica se perdiera a favor de la necesidad de saciar el hambre. En esa época en Europa “diariamente fallecían varias personas intoxicadas por ingerir setas venenosas, pues habitualmente eran recolectadas por manos inexpertas” (Martínez Llopis, 1998, p.361).

Los productos más básicos escaseaban, especialmente en las ciudades, esto generó que “los ciudadanos se vieran obligados a guardar colas delante de las cantinas y los establecimientos donde se expendían las conservas de carne y pescado, las confituras y las latas de leche condensada” (Martínez Llopis, 1998, p.361).

Sin embargo, aun en esta época de peligrosa necesidad, la genialidad humana se las arregló para hacer mucho con lo poco y generar técnicas y recetas. Esto ocurrió sobre todo en Francia. En ese sentido Llopis Explica:

“A pesar de las circunstancias difíciles en que se desenvolvía la vida después de la guerra, Francia luchó denodadamente para conservar la supremacía de su cocina y tanto sus literatos como profesionales de la talla de Escoffier, Montagné, Ali-Bab, Pellaprat, Oliver” (Martínez Llopis, 1998, p.363).

Mientras tanto en España, el empuje por darse a conocer fuera sus fronteras y sistematizar su gastronomía, seguía sin levantar cabeza:

“En el período entre la Gran Guerra y el fin de la Guerra española, no puede decirse que floreció la gastronomía hispana” (Martínez Llopis, 2008, p.366).

“Mientras tanto, la cocina regional se mantenía fiel a las tradiciones” (Martínez Llopis, 2008, p.366). A los pueblos era más difícil que llegara las modas, y aun cuando lo hacían eran percibidas como tal, sin que penetraran realmente en el día a día de las abuelas y madres que sostenían a sus familias y las cocinas regionales.

Este sustento no se apreciaba fuera de sus fronteras: “La cocina española sólo era conocida en el extranjero a través de las crónicas y comentarios de literatos y cocineros, específicamente franceses, que la menospreciaban y buscaban resaltar sus defectos” (Martínez Llopis, 2008, p. 376).

Es así que cuando cambia la situación política que restringía la llegada de productos y el interés de ciudadanos a otro asunto salvo a la guerra, se gesta en España un nuevo patriotismo culinario. Martínez Llopis dilucida: “Cuando terminó la guerra civil se despertó entre los profesionales de cocina españoles un potente deseo de reivindicar la calumniada cibaria hispana” (Martínez Llopis, 2008, p. 382).

Este sentimiento, unido a un sustentable desarrollo económico y relativa estabilidad política y social permite que se desarrolle en España una identidad culinaria capaz de trascender sus fronteras. “Hoy la cocina española ha llegado a ser popular y famosa” (Martínez Llopis, 2008, p. 382).

Su fama llegó a las costas venezolanas e invadido las ciudades. Se puede decir que Caracas es uno de los lugares del mundo donde mejor se come *español* después de España. Todo esto tiene un origen muy interesante que se encuentra sumido en la primera mitad del siglo XX. Para entonces, la migración española a Venezuela (en duras condiciones de traslado) se hizo tan común como lo es hoy en día la de subsaharianos a España.

“Estadísticas indican que entre 1900 y 1913, 180.000 españoles zarparon al año –con diversos destinos, entre ellos Venezuela- y para el período comprendido entre 1948 y 1950, un número cercano a 12.000 canarios hicieron lo mismo” (20minutos.es, fuente electrónica).

Fue como un segunda conquista, en la que aquellos hombres tildados de apátridas, abandonaron sus tierras cansados de “la miseria reinante y el franquismo”. Movidos muchas veces por comentarios de boca de otros, cartas de familiares o “reclutadores latinoamericanos que ofrecían riqueza” (20minutos.es, fuente electrónica) llegaron a nuestras tierras trayendo sus costumbres y modo de hacer las cosas.

Fue en estas oleadas migratorias donde llegaron aquellos que más tarde estarían destinados a enseñar y propagar la gastronomía española en Venezuela y América Latina.

## *La cocina hoy: Nouvelle Cuisine y fusión de tendencias*

El mundo ha cambiado. El actual estilo de vida es hoy mucho más agitado y dinámico. Tanto hombres como mujeres han salido a la calle a satisfacer sus expectativas profesionales y económicas, lo que en muchos casos no permite un acercamiento a la cocina del modo como lo tenían nuestras abuelas y padres.

La globalización ha llevado a las grandes ciudades costumbres y alimentos de cualquier lugar del mundo, por lo que cada día de la semana es posible comer en un país distinto, siendo que a veces casi ni se come en el propio.

Del mismo modo, se “ha ido confirmando un estilo de vida ágil y ligero con tendencia a lo saludable y la preferencia por la figura esbelta. Todos estos aspectos contribuyen en las nuevas tendencias gastronómicas” (Monroy, Martínez, 2008, p.147).

Y tal parece que la más arraigada de las tendencias, es comer fuera de casa. Esto beneficia particularmente a restaurantes y cadenas de comida rápida quienes buscan distinguirse ante la clientela mostrando en muchos casos una fusión o amplia gama de tendencias que permita satisfacer un rango mayor de comensales.

Por tal razón, encontramos en una misma calle (remitiéndonos a Caracas) restaurantes vegetarianos seguidos por tabernas de tapas españolas y quizá algún promotor de la cocina clásica internacional.

En estos negocios ciertas formas de trabajar la cocina prevalecen y se fusionan con otras, siempre guiados a satisfacer las expectativas del comensal.

La más arraigada en nuestros días, valga la importancia de ser mencionado, es la Nouvelle Cuisine. Aunque como ya se dijo, muchos restaurantes adaptan sus labores en una fusión de cocina clásica y moderna (cocina tradicional y nueva cocina).

“Fernand Point fue el precursor de la ‘nueva cocina’, que tuvo su mayor auge en los años setenta” (Monroy, Martínez, 2008, p.139).

Aquí se resalta la creatividad del cocinero como valor fundamental, así como otros “dos puntos básicos” que deben caracterizar a la mayoría de restaurantes en nuestros días:

1. “Emplean alimentos frescos de primera calidad.”
2. “Presentan los alimentos de forma simple y sencilla según la inspiración del chef” (Monroy, Martínez, 2008, p.139).

En esta cocina se “pretende conservar el valor propio de los alimentos” (Monroy, Martínez, 2008, p.140) sin atiborrarlos de condimentos. Lo que se busca hoy en día es resaltar el sabor del mismo alimento.

Cabe destacar de esta cocina que se nutre de una amplia variedad de ingredientes traídos de todas partes del mundo, usa preparaciones y métodos de cocción no solo heredados de países europeos (América y Asia se incluyen). Es una cocina que se realiza durante el mismo día de trabajo preparándose al momento donde únicamente fumets y fondos de carne o ave –empleados en la elaboración de salsas- se preparan de antemano por el tiempo necesario para su cocción (Monroy, Martínez, 2008, p.140-141).

Se busca ante todo mantener intactas las propiedades de los alimentos, para lo que “se usan métodos de cocción rápidos de influencia oriental y otros como horno, baño maría y vapor, ayudan a conservar mejor los valores nutritivos de los alimentos” (Monroy, Martínez, 2008, p.140-141).

Con respecto a la presentación del plato durante el servicio, este es el método que prevalece en la mayoría de restaurantes de nuestros días:

“En la nouvelle cuisine todos los platos son montados directamente en la cocina. Las piezas nunca son muy grandes igual que las raciones son moderadas. Se aprovecha la combinación de colores vivos de legumbres y frutas frescas” (Monroy, Martínez, 2008, p.141).

Sin embargo, la tendencia se fusiona con técnicas del pasado y de la cocina clásica. Las piezas de gran tamaño se bañan con abundante salsa (cocina clásica) y a la vez se presentan platos con piezas pequeñas y salsa por separado (nueva cocina).

Razón por la cual se puede decir, que cocina clásica y nueva conviven, prevaleciendo a veces una u otra, pero en el fondo los fundamentos de ambas se rozan los codos en una mesa donde es el comensal quien decide lo que quiere y en qué momento.

Dentro de las nuevas tendencias, aunque no sea una constante en la realidad de los restaurantes de Caracas, la cocina de autor ha tenido un auge importante en los últimos tiempos. Según Martínez-Monroy, “de todas las corrientes culinarias la que marcó un cambio más significativo fue la cocina de autor” (Martínez-Monroy, p.148).

Ésta se encuentra sumamente ligada a la persona del Chef, quien reproduce en su trabajo “no solamente habilidad y técnica, sino –de alguna manera- toda su personalidad” (Martínez-Monroy, p.148).

El cocinero le pone su firma al plato, por lo que es posible reconocerlo – claro, si se es cliente asiduo. La realidad que se reproduce en esta tesis habla de la persona del cocinero como un personaje del teatro culinario para el que ejerce un papel activo y constante tras los fogones, ollas y otros cocineros.

Escoffier estableció rangos para trabajar en cocina buscando orden y jerarquía, pero en el fondo para realizar un trabajo conjunto que lleve a la consecución de un fin. A pesar que se reconoce la cocina de autor como tendencia actual de mucho auge, no se considera tema a tratar en este trabajo.

En últimas, la firma en el plato terminado será –desde esta perspectiva– la de todos los integrantes de un equipo de cocina.

## CAPITULO CUARTO

### REFLEXIONES SOBRE LA COCINA

#### *La jerarquía en la cocina*

Fue Jorge Augusto Escoffier quién en 1903 publicara ‘La Guía Culinaria’ y con ella dio a la cocina una organización más estructurada, con el fin no sólo de organizarla, sino también para poder enseñarla. En la introducción de la primera edición el mismo Escoffier explica su intención de que el texto sea utilizado para la educación de jóvenes cocineros. Hoy en día este libro es un referente obligatorio en lo que a cocina clásica francesa se refiere y del método de jerarquía de brigada. Esto estructuró no sólo la técnica y los ingredientes, sino también a las personas que trabajaban de en ella. Los cocineros se percatan que para ser eficientes deben funcionar como un equipo integrado, con distintas estaciones que se encarguen de distintas fases del proceso para que, partiendo de varios ingredientes aislados, poder llegar a un plato unificado que no solo nutra sino satisfaga el paladar del consumidor.

En una cocina de restaurante hay por lo general un chef principal, unos o dos sous chef, o ayudantes, varios cocineros (que se encargan principalmente

del mise en place), camareros (quienes dan los últimos retoques al plato y los llevan a los comensales), lavaplatos y personal de limpieza en general. Así mismo suele haber también un Maitre quien trae las ordenes del salón y dirige. Por lo general las funciones de cada uno de los grupos no son exclusivas y de ser necesario uno podría realizar la labor de otro. En últimas son un equipo interdependiente.

El famoso Chef internacional Anthony Bourdain habla sobre la intrincada dinámica, necesaria y presente en un buen equipo de cocina, visto desde un Bourdain joven que poco apreciaba esta experiencia:

“Debí haber apreciado la experiencia; la manera de actuar al unísono que permitía a esos descomunales gigantes danzar unos alrededor de otros sin decir palabra, apretujados detrás de la mesada, sin chocar nunca ni desperdiciar ningún ademán. Volvían de la mesada de cortar a las hornillas con asombrosa economía de movimientos; levantaban cacharros que pesaban más de cien kilos hasta los bazares; se lanzaban piernas de ternera como si fueran gallinas; escaldaban cientos de kilos de pasta...” (Bourdain, 2001, p.37).

Bourdain hace también la aclaratoria que, al igual que en esta tesis, no se habla de los chef estrella ni de los prístinos salones de una escuela de cocina, “En este libro hablo de los profesionales de la cocina común y corriente” (Bourdain, 2001, p.10).

Son precisamente los profesionales comunes y corrientes trabajando en sus cocinas donde tales movimientos se llevan a cabo y tanta es la acción que logran, que muchos se pierden y marean entre los humos y calores del fogón. Bourdain continúa: “Os quiero hablar de las oscuras y recónditas entrañas del restaurante. De una subcultura cuyos siglos de jerarquía militarista, entresijos, granujerías y vejaciones consiguen hacer una mezcla de orden inquebrantable y caos, que destroza los nervios...” (Bourdain, 2001, p. 9).

Pueden ser muy variopintos los personajes que se encuentren en una cocina cualquiera, muy cambiantes también puesto que el medio suele ser bastante rotativo. Bourdain recuenta sus primeras impresiones de las personalidades variantes a las que se enfrentó su primer verano como cocinero:

“Los cocineros reinaban. Estaba Bobby, el chef casi cuarentón, bien bronceado, ex hippy que, como muchos vecinos de P-town, fue a pasar allí las vacaciones muchos años atrás y se quedó (...) Lydia hacía la sopa de almejas y, durante el servicio, disponía los platos de verdura y las guarniciones. Bebía de lo lindo. Estaba Tommy, encargado de las frituras, un tío surfista en movimiento perpetuo. (...) Estaba Mike, un ex presidiario que en sus horas libres traficaba con metadona. Era el encargado de las ensaladas de la estación” (Bourdain, 2001, p. 26).

Y de nuevo menciona, para establecer una clara diferencia, lo verdadero que se encontraba en las cocinas en las que tuvo sus primeras experiencias:

“(...) en P-town no había como hay ahora ningún chef estrella de los que estudian en escuelas especializadas y llevan logotipos en la chaqueta, cuyos nombres y declaraciones zarandean los sibaritas, cuyas fotos se intercambian como las de los jugadores de béisbol.” (Bourdain, 2001, p. 30)

“Provocaba admiración ver cómo se maltrataban la comida y el equipo por alardear de desenvoltura. Hasta cierto punto esto se sigue haciendo hoy. Los carniceros todavía estampan contra el mostrador los cortes de primera con un pelín más de fuerza y ruido de lo necesario.” (Bourdain, 2001, p.31).

Así mismo, para dar luces a una perspectiva local podemos apuntar, en palabras del profesor, economista, historiador y gastrónomo, Rafael Cartay que lo mismo sucedía en Venezuela. “La cocina venezolana no es obra de grandes cocineros ni nació al calor de lujosos restaurantes, sino más bien es el fruto del esfuerzo de humildes cocineras laborando en ámbitos domésticos” (Cartay, 1995, p.232). Cartay continúa, “Los agentes culinarios fueron mujeres del pueblo, cuyos conocimientos de cocina se transmitían oralmente y de manera práctica, ayudando en la cocina y haciendo la comida” (Cartay, 1995, p.232).

### *Mestizaje en la cocina*

Es fácil suponer que aunque la cocina venezolana viviera y se alimentara en las cocinas de pueblo también es cierto afirmar que estaba sujeta a influencias muy variadas. En distintas épocas se ha visto llegar plantas, ingredientes y costumbres que poco a poco han colado dentro del día a día, que han dejado de ser modas para convertirse en verdaderos personajes locales. Un ejemplo de ella podría ser el mango. Actualmente esta fruta es de amplio cultivo

y consumo en Venezuela, pero no se introduce en el país sino hacia 1800. Su cultivo, originario de Asia, difundido por China y Filipinas, se remonta a más de 4.000 años (Cartay, 1995, p.124) En esta misma tónica cuenta Cartay del plátano:

“Ben Ami Fihman dijo en 1988, con mucha justeza, que ‘el nacionalismo culinario... se manifiesta más que en el origen de los ingredientes, en su interpretación’” (Fihman cp. Cartay, 1995, p.17). El plátano, nacido en la región indo-malaya y que pasó luego al África y de allí a América, desde 1516, se ha venido convirtiendo poco a poco en un plato venezolano, en forma de tostones, tajadas, sancochado, horneado con queso o incorporado a la torta bejarana. Según él, la cocina venezolana existe, pero ha carecido de una teoría de una tradición orgánica, de una realidad jerarquizada, y yo diría, de una historia (Cartay, 1995, p.17).

Todos estos productos y muchos otros se han ido volviendo venezolanos con la práctica y es esta práctica y no un certificado de origen lo que lo hace venezolanos. Gracias a la globalización es de esperarse que muchos productos más, aunque costosos, se abran paso en la mente culinaria local, como bien lo ha hecho, el aceite de oliva, por nombrar sólo uno.

Y este mestizaje no sólo se da en el plato sino también en el fogón y en la mesa. Por ello no es raro encontrar cocineros preparando platos fuera de su nacionalidad y tradición y que de hecho lo hagan muy bien, tan bien que quizás no se distinga de la forma en la que se prepara en la ciudad de donde provino un dado platillo. Cartay sugiere que “es precisamente en la cocina, como en pocas artes, donde el mestizaje cultural alcanza su esplendor mayor” (Cartay, 1995, p.5)

### *La magia en la cocina*

Una mirada ingenua en una cocina podría fácilmente creer que es magia lo que allí se practica. Ver un par de ingredientes enteros y crudos, que despiden poco aroma convertidos en un solo plato puede llegar a ser un deleite incluso antes de probarlo. En el fuego estos ingredientes debe ir poco a poco integrándose bajo el calor para formar uno solo.

Pero, pocas personas son los que -“al encender el fuego y montar una olla” (Lovera, 2006, p.29)- se preguntan por ese lejano acontecimiento del pasado que tenía aquella investidura mágica para los griegos. “Arte mágica le llamaban a la cocina, *mageiros* al cocinero, y este nombre significa a la vez maestro y mago” (Lovera, 2006, p.29).

El escritor de novelas policiales y gastrónomo –entre muchas otras profesiones- Manuel Vásquez Montalbán habla sobre esta cualidad de apariencia inherente en el rito gastronómico:

“Dado que el rito gastronómico se basa en el fuego, conserva, como la cerámica, algún parentesco con la magia y la imprevisibilidad del resultado, aunque se produzca a partir de ingredientes fijos y programados: dos bacalaos al pilpil jamás son exactamente iguales entre sí, ni dos oreilles à la belle Aurora” (Vásquez Montalbán, 1985, fuente electrónica).

La comida siempre ha sido utilizada para levantar o calmar ánimos. Es capaz de evocar sensaciones, emociones e incluso recuerdos. Bourdain rememora: “La comida tenía poder. Poder para inspirar, asombrar, provocar, excitar, deleitar y deslumbrar. Tenía poder para hacerme gozar a mi y a los demás, Era una información valiosa” (Bourdain, 2001, p.22).

Y mucho más valiosa es la información que otorga la comida cuando se comparte: “En torno a una mesa compartida pasa algo más que degustar una comida, y que si a eso añadimos que la comida es buena, entonces estamos en presencia de un milagro” (Canales, 2003, p.9).

Incluso puede la comida dar una sensación de igualdad, donde no existen otras barreras, como ideológicas o de credo. Es un lugar donde podemos ser iguales. La arepa es una arepa tanto para ricos como pobres. La identidad culinaria y el compartir la mesa crea “un espacio propio, un lugar compartido por todos” (Cartay, 1995, p.5).

A manera de conclusión Rafael Cartay nombra a la gastronomía como una de las actividades, que bien practicadas, enriquece el espíritu:

“La gastronomía es una fiesta del espíritu. Compartir hasta las cosas más simples y hermosas como el pan, compartir, es decir, partir la cosa con el otro. Compartir el sexo, el pan, la risa y los sueños son cuatro de las maneras que el espíritu escogió para enriquecerse en sociedad. Pero no cualquier sexo, no cualquier pan, no cualquier sueño, y no con cualquiera” (Cartay, 1995, p.296).

No es entonces la gula ni la glotonería lo que define la magia de la cocina, sino el manejo conciente de los elementos para crear uniones bioquímicas que estén destinadas a nutrir y crear placer en el comensal, que éste concientemente lo reciba y se deleite en el.

### *El factor económico: Nutrición vs. Comodidad*

Para concluir estas breves reflexiones en torno a cómo se estructura una cocina y qué ocurre dentro de ella, se considera importante resaltar que a pesar que el restaurante tiene ya cientos de años como concepto y práctica, es sólo en los últimos 50 años e incluso quizás un poco menos en Venezuela que la cocina y la comida ha salido del ámbito familiar. Cada vez se cocina menos en casa, cada vez se comparte menos en familia en la cocina y en la mesa. No puede dejarse de mencionar la influencia de aparatos electrónicos, computadores, televisores y celulares han tenido y como éstos, aunque tienen el uso de acercarnos de quienes están lejos, también es frecuente que nos alejen de quienes están cerca.

Más aun, las exigencias del trabajo, largas horas de tráfico y en últimas la necesidad de ser cada vez más productivos (contando con menos tiempo) ha logrado que muchas de las comida del día se efectúen fuera de casa. Quizás antes para un trabajador promedio era posible ir a su casa para el almuerzo y regresar luego a su trabajo, ahora, en un comercial de televisión reciente ofrecen una mezcla de chips, tostones y tocineta como un perfecto sustituto a una comida, ‘para que rinda el día’. Y esto es el extremo sin contar las innumerables cadenas de comida rápida que en su mayoría son altamente

calóricas, altas en grasas saturadas y azúcar con pobre contenido vitamínico y alimenticio.

En su Atlas Gastronómico Shulman asegura que en America Latina “comprar la comida en la calle es una actividad comercial tan importante que en Sudamérica puede suponer hasta una cuarta parte del presupuesto familiar” (Shulman, 2002, p.247). No solo se gasta un gran porcentaje del ingreso en alimentos sino que además, son los alimentos errados que de seguro tienen y continuaran teniendo consecuencias en la condición físicas de los venezolanos y ciudadanos del mundo entero hasta llegar a convertirse en un problema de salud pública.

Aunque esta claro que mejorar la alimentación mundial no forma parte de los objetivos de esta tesis se considera necesario al menos dilucidar sobre los problema que se enfrentan en torno a estos temas gastronómicos y humanos. Cartay resume que: “(...) enfrentamos dos problemas: el de una insatisfacción creciente de los requerimientos energéticos, y el de una creciente tendencia a comer sin nutrirse”. (Cartay, 1995, p.18). Si en verdad se es lo que se come, no se puede esperar ver cambios notables en la sociedad y en el mundo si no se cambia también la forma en la se aborda la nutrición.

Es valido esperar que las tendencias actuales lleven a retomar valores ya antiguos donde la labor culinaria se realizaba en los fogones del hogar, con productos naturales, locales y frescos, con el fin de nutrir y agradar.

## MARCO METODOLÓGICO

### OBJETIVO GENERAL

Realizar un ensayo fotográfico sobre la cotidianidad de un equipo de cocina en tres restaurantes españoles ubicados en Caracas.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Investigar sobre el ensayo fotográfico en distintas fuentes (Si es posible, relacionados al tema).
- Mostrar las principales relaciones del cocinero en su rutina a lo largo del día (instrumentos, equipo, mesoneros, sala)
- Fotografiar la rutina de los equipos de cocina de tres restaurantes españoles en Caracas.
- Estructurar un montaje que muestre cronológicamente los sucesos del día en la cocina.

## JUSTIFICACIÓN

Sería pertinente hacer la siguiente pregunta: ¿En cuántos ensayos fotográficos de corte documental que usted haya visto se aborda el trabajo conjunto de equipos de cocina en Venezuela?

Son pocos los que se han visto que toquen el tema desde una perspectiva documental, es decir, poco producida. Por medio de algunas revistas de gastronomía se puede encontrar a veces, trabajos de mediana a alta producción en los que se ensalza la labor del chef-autor como estrella de la cocina o la figura de un pseudo-chef de buen aspecto y amplio carisma.

A la fecha, sin embargo, no se encontró ningún ensayo fotográfico, de acceso libre, donde se muestre la labor de un equipo de cocina caraqueño en su trabajo rutinario.

## DANDO A CONOCER LA LABOR DEL COCINERO

El conocimiento sobre el trabajador de la cocina pasa por alto en casi todas las ocasiones que hemos ido a un determinado centro gastronómico. Aunque el acto de comer forma parte de nuestra cotidianidad, a menos que se esté involucrado directamente con el proceso de realización de un alimento, pocas veces se reflexiona sobre qué es necesario llevar a cabo, qué pasos deben tomarse para que –partiendo de ingredientes aislados- pueda surgir un elemento único que satisfaga al estómago y encante al paladar. Más aun, en el ámbito de un restaurante, donde se dan simultaneidad de pedidos y realizaciones, el nivel de acción y concentración necesaria para llevar al comensal su pedido ha sido escasamente documentado hasta el punto de no ser posible encontrar en línea un trabajo unificado sobre esta labor.

El equipo de cocineros, que en casi todos los casos se encuentra coordinado por un chef, es quien llevará a puerto un servicio que determina en gran medida la permanencia de un establecimiento en el mercado. Los errores, por pequeños que sean, tienen una consecuencia sobre la percepción y afluencia de dicho establecimiento. La clientela venezolana suele ser bastante exigente y su inconformidad generalmente es expresada a otros. En fin, se trata de una gran responsabilidad que no siempre es reconocida del modo que debiera. Más aun, es una tendencia reciente tener a la cocina en el centro del local y visualmente accesible al público en un intento de integrar la construcción de los platos a la experiencia del consumidor.

Este trabajo intentará brindar apoyo visual sobre la labor del cocinero caraqueño que aún se encuentra tras las paredes, envuelto entre fogones. Se pretende profundizar además en su modo de vida dentro de la cocina e interacciones en su medio laboral.

## DELIMITACION Y ALCANCE

El ensayo fotográfico ha sido calificado durante algún tiempo como un arte cercana al cine. La posibilidad de captar instantes genuinos y aparentemente inconexos, para luego encajarlos en un rompecabezas que va encontrando sentido desde la aproximación al tema que propone el autor es un logro gratificante.

Esta es una de las posibilidades que da el ensayo fotográfico, que a fin de cuentas podría ser capturado con cualquier cámara pero a efectos del lugar (restaurante) y su mundo de interacciones, mientras menos percibido sea el fotógrafo, mucho mejor. Por tal razón, una cámara no muy llamativa y un observador pasivo pero cauteloso, constituyen una combinación que facilita muchísimo el trabajo.

Debido a las características visuales de este ensayo fotográfico bien podría ser de interés para aspirantes a cocinero, que no poseen otra referencia que programas de televisión o visitas como comensales a restaurantes.

La intención del tesista, sin embargo, es dirigirlo al público en general que frecuenta restaurantes y pocas veces piensa en qué hay detrás en la cocina.

## METODOLOGÍA

Para la realización de este Trabajo de Grado se empleará la metodología cualitativa, no medible de observación directa. Dentro de la cual la importancia radica en ir al lugar de los hechos con el fin de poder documentarlos y más tarde establecer conclusiones en torno a él.

El enfoque se usa ante las dos acepciones de cualidad y calidad, en otras palabras, responder a las preguntas Cuál y Qué, es decir qué hace que el objeto de estudio sea de una forma y no de otra, que cualidades posee y qué lo separa del resto del universo material de forma que lo concebimos de esta o aquella forma.

Por ejemplo, si en las fotografías se mostrara un personaje gesticulando, con la boca abierta y los brazos al aire, podría entenderse que la cocina es ruidosa, pero sobre todo podría entenderse que la cocina *no es silente*. Por tanto la fotografía no sólo ayudaría a describir lo que es, sino dejaría por fuera el universo de lo que *no es*.

Así mismo se podría hablar de una observación participativa. En este caso, las anotaciones de campo se harán con la cámara y de mucha utilidad es que el fotógrafo posee un diploma en estudios culinarios, por lo que está más que familiarizado con el léxico y el ritmo propio a una cocina y la correcta forma de hablar, comportarse y donde colocarse para que la actividad pueda ser llevada a cabo como si no se encontrara allí, intentando proveer a los cocineros de una sensación de comodidad y camaradería.

## PROPUESTA ESTÉTICA

Este ensayo fotográfico se realizará en formato digital, a color.

En relación a la composición podrá atenerse a distintas leyes (ley de horizonte, miradas, tercios) sin embargo, no se anclará en alguna de estas en específico y podrá moverse dentro de la amplitud de ellas.

En cuanto al manejo de los planos, se trabajará desde lo general a lo particular y viceversa, ajustándose a las formas y temas que importen en una determinada situación. Se dará protagonismo a los detalles de alimentos crudos así como preparados haciendo uso de enfoque selectivo y filtros para macro.

La angulación podrá variar de picado a contrapicado, dependiendo de objetos que rodeen y resalten al elemento o iluminación y situaciones.

En algunas cocinas la luz es tenue por lo se hará uso de lentes luminosos o sensibilidades (ISO) intermedias capaces de generar ruido (grano) en la imagen, siempre según lo exija la situación. En la medida de lo posible se intentará limitar el uso del flash por dar este una calidad poco documentativa en la foto, a menos que sea fundamental en la captura de una imagen dada que construya valor al contar la historia.

La profundidad de campo y nivel de enfoque se centrara en la importancia de los elementos a fotografiar.

Debido a que las fotografías tienen un carácter documental, el fotógrafo debe abstenerse de alterar los elementos presentes en la cocina en el momento de la toma. Así mismo su presencia debería intentar pasar desapercibida y no debiera alterar la dinámica de trabajo.

A causa de que las tomas fotográficas se harán en el momento de la acción en la cocina, muchas de las decisiones las tomará el fotógrafo *in situ* dependiendo de qué considere apto para una circunstancia u otra. Lo que podemos decir con mayor certeza sobre este trabajo es que siempre debemos estar a la expectativa del momento preciso para disparar la cámara.

Además es válido acotar que se hará uso de métodos de postproducción por considerarlo una herramienta necesaria para un fotógrafo actual y siempre cuando la imagen lo amerite y contribuya a mostrar el mensaje intencionado con mayor claridad.

El montaje seguirá un orden cronológico de los sucesos acontecidos durante el día de trabajo. Básicamente contará de principio a fin, por medio de las acciones capturadas a sus protagonistas, lo que es un día dentro de una cocina de restaurante caraqueño.

## EJECUCIÓN DEL PLAN

- *Contactos y permisos*

Todos los permisos han sido concedidos al instante de hacer la propuesta del trabajo al chef o encargado de cada uno de los restaurantes. En algunos casos solo fue necesario hacer una llamada antes de llegar al recinto.

Era usual que, por conocer gente que se encuentra trabajando en estos lugares, se facilitara el proceso de entrar a tomar fotos sin tener que gestionar permiso alguno con mayor formalidad.

- *Locaciones*

Las locaciones para este trabajo son tres restaurantes de comida española ubicados en el municipio Baruta, Caracas.

La Taberna de Kurt: Ubicado en el Centro Comercial Paseo Las Mercedes, es un restaurante pequeño con una gran barra que sirve cocina internacional más orientado a gastronomía española y coctelería.

Su cocina es de tamaño muy reducido donde un cocinero-chef y su ayudante pueden trabajar cómodamente. No existen entradas de luz natural, por lo que la iluminación proviene de lámparas fluorescentes distribuidas en el techo. Todo lo necesario para cocinar está muy cerca a la mano del cocinero, y como la sala tampoco es muy amplia, se puede decir que existe equilibrio entre ambos espacios comparado con su capacidad de producción.

El Mesón de Sabana Grande: Se encuentra ubicado en Sabana Grande. Es un restaurante tipo tasca donde se sirve cocina española, tapas y coctelería. La cocina es de tamaño mediano y consta de una entrada de luz natural por vía de una puerta que permanece abierta hacia la calle y los infaltables tubos fluorescentes en el techo. También, del lado de la sala, logra ingresar por las puertas y ventanas que comunican ambos espacios, luz cálida de bombillos tipo

tungsteno. Sin embargo, la cocina en general es oscura (de iluminación tenue). Tiene un mesón metálico en el centro y en los alrededores se ubican neveras, fregaderos y hornillas.

La Puerta de Alcalá: Ubicado en el sector de Las Mercedes, es un restaurante grande con capacidad para servir entre 200 y 300 comandas en un buen día de trabajo. Su cocina es sumamente amplia, quizá un poco más de la mitad del tamaño de su sala. Se puede apreciar, de mejor forma, la distribución en áreas de servicio porque existe una zona para ensaladas y postres, otra para platos calientes, otra para procesar alimentos (deshuesar, entre otras), lavar platos, neveras y sector desde donde los mesoneros recogen las comandas terminadas. La iluminación (y esto parece ser una constante en todo restaurante) esta a cargo de largos tubos fluorescentes. No deja de ser tenue para una cámara fotográfica promedio ni de tener trazos o picos verdes, pero la función documental se puede cumplir haciendo buen uso de la cámara.

- *Recursos Humanos:*

- Mario Bertocchi, estudiante de Comunicación Social, mención Artes Audiovisuales en proceso de tesis y Chef de Cocina Internacional graduado en el High Training Educational Institute en 2007 con amplia trayectoria culinaria en distintos restaurantes de Caracas y Lima, Perú.

- Aquellos que aportaran la información y ayuda necesaria para poder mostrar, en un conjunto de imágenes, el movimiento y la vida del cocinero caraqueño.

- *Recursos Técnicos:*

- Cámara fotográfica.
- Trípode.
- 1 teléfono celular.
- Internet.

## PRESUPUESTO

Descripción	Cantidad	Fuente	Precio u.	Total BsF
Cámara Digital SRL Nikon D60 con Lente Nikkor 18-55mm	1	Amazon.com	4200	4200
Tripode Boffola B-318R	1	Deremate.com	130	130
Lente Nikkor 50mm (f 1.8)	1	Amazon.com	700	700
CD-Pro (paq 50)	1	Maxi-Papel	70	70
Copias Fotográficas 4X6	220	Tio Paco Foto Estudio	3	660
Copias Fotográficas 8X10	120	Tio Paco Foto Estudio	13	1560
Copias Fotográficas 8X10	120	Panafot Boleita	8	960
Caja o album	1	Franklin Romero	400	400

Total	8680
-------	------

## ANÁLISIS DE COSTOS

Descripción	Cantidad	Fuente	Precio u.	Total BsF
Cámara Digital SRL Nikon D60 con lente Lente Nikkor 18-55mm	1	Amazon.com	0	0
Lente Nikkor 50mm (f 1.8)	1	Amazon.com	0	0
Tripode Boffola B-318R	1	Deremate.com	0	0
CD-Pro (paq 100)	1	Dolphin Software, C.A.	115	115
Copias Fotográficas 6 X 4	57	Panafot	2,41	153,85
Copias Fotográficas 6 X 4	291	Rapidfot (OPC Operadora. Sambil)	1,37	446,51
Copias Fotográficas 8X10	255	GRUPO E-FOTO	5	1428
<b>Total</b>				<b>2143,36</b>

## SELECCIÓN

El método de selección puede ser visto como un constante filtraje y decantación del material. Durante un día dentro de una cocina se pueden tomar muchísimas fotos para luego hacer una selección de lo mejor tomando en cuenta criterios provenientes de la misma propuesta visual o de las necesidades de la historia.

En este caso, ese fue el método seguido para seleccionar. Hechas la fotos, se separaban las mejores por días de trabajo, se unían en una carpeta común para posteriormente separar las mismas por etapas del día. Luego se decantan las que mejor interpretan ese momento del día.

Con esta selección se procedió a imprimir copias 6 X 4 de modo que el tutor y fotógrafos asesores pudiesen dar una crítica para comenzar la selección final. Esta fue hecha, con las mejores fotos ya impresas, sobre una mesa grande.

Se separaron las fotos por momentos del día en un orden lineal (cronológico) y se procedió a hacer la selección de las imágenes más representativas del día.

De un aproximado de 300 fotos impresas se seleccionaron 113 para ser distribuidas en el montaje de un día en la vida de un equipo de cocina.

Las 113 a su vez se redujeron a 85 con la inclusión de grupos de fotos (4) de una misma temática en el espacio pautado para una sola foto dentro de un cuadro de medidas 8 X 10.

La cantidad, aunque se este claro que siempre pudiese ser un poco más o menos, es el resultado de selecciones realizadas con el asesoramiento de tutores en el ámbito fotográfico y culinario. Se contempló que aparte de ser las más representativas por su calidad y temática, eran las piezas justas que necesita el rompecabezas de esta historia para conseguir una coherencia que abarque con contundencia lo que sucede en la cocina de tres restaurantes caraqueños.

## MONTAJE

Para la entrega final de este trabajo de grado se consideró pertinente organizar las fotografías en diez series que intentaran describir lo que ocurre en una cocina a lo largo de un día de trabajo. Estas series representan también las etapas de una historia; en las que hay un comienzo, un desarrollo, puntos álgidos y desenlaces. Se consideró que, partiendo del hecho que pocos son los que ven lo que ocurre dentro de la cocina de un restaurante entonces, hay una historia que contar y mostrar. Estas series son esa historia.

Estas etapas no están enmarcadas ni hay elemento alguno que las anuncie dentro del montaje. Van linealmente en orden cronológico, una tras otra.

Cada tanto se colocó, a fin de poder incluir una mayor variedad de detalles, páginas divididas en cuatro fotos que tienen un elemento común como puede ser que todos sean vegetales, o todos animales o postres. Con esto no se desea en modo alguno apelar al diseño dentro del ensayo como algo que deba ser evaluado, sino más bien dar dinamismo al montaje.

### LLEGADA

Describen la llegada de los empleados al restaurante, generalmente es el asistente de cocina quien llega primero así como el equipo de limpieza, se encargan de que todo esté en orden para el comienzo de la jornada.

### PROVEEDORES

Un par de veces a la semana, el restaurante recibe provisiones con las que trabajan. Animales, frutas y vegetales son llevados hasta las puertas del local para su manipulación, cocción y consumo.

### MISE EN PLACE

Frase derivada del francés, se utiliza en el mundo culinario y literalmente significa, 'poner en su lugar' describe el proceso mediante el cual, las carnes que

reciben los proveedores se limpian y preparan en trozos, los vegetales se cortan según sea necesario y todo se *pone en orden* para que en el momento de la cocción todos los elementos estén listos para que el chef los ensamble.

#### NEVERA

Los restaurantes suelen contar con neveras tipo cava. Estas son lo suficientemente grandes para permitir ingresar a un adulto y suelen alcanzar temperaturas muy bajas para conservar durante mas tiempo los productos que allí se almacenan.

#### ALMUERZO EMPLEADOS

A veces cuesta trabajo recordar que las personas que trabajan en una cocina también requiere alimento para sustentarse. Generalmente uno de los cocineros del equipo se encarga de la realización de un plato único.

#### SERVICIO

Es el momento de la preparación de los platos, el emplatado y envío al salón. De allí se reciben las ordenes, las que anotan en trozos de papel por orden de llegada. Muchos restaurantes funcionan por estaciones en las que se preparan distintos platos, sin embargo con frecuencia se observa que un mismo cocinero simultáneamente maneje dos o mas preparaciones.

#### RESOSO

Cuando es posible, se descansa. Es frecuente que hasta ese breve momento del descanso no se haya percibido lo cansado que se puede llegar a estar.

#### SALIDA

Tras una jornada de continuo trabajo, la cocina se recoge, se ordena y limpia hasta el punto de parecer como si nada allí hubiese ocurrido. Las puertas se cierran a esperar un próximo día.

## RETRATOS

Esta serie intenta mostrar las personas, los individuos que se realizan esta labor, Sus expresiones, ánimos, actitudes y personalidad.

## DETALLES

Se intenta aquí mostrar un trozo, un encuadre de la cocina que difícilmente se observa tan de cerca y con tanto detalle, a veces productos, a veces manos y técnicas nos dan una idea mas precisa de lo que allí da lugar, están presentes a lo largo de todo el día al igual que lo retratos.

Para concluir podría decirse que con la *llegada* los cocineros reciben a los *proveedores* quienes les entregan productos para realizar el *mise en place*, cuya sobras van a la *nevera*, ya todo preparado lleva al *almuerzo de los empleados*, comienza el *servicio* que lleva al *descanso*, recoger de nuevo y preparar *la salida*. Todo esto entre los *retratos* y las manos un equipo lleno de dedicación y muchos *detalles*.

## RESEÑA FOTOGRÁFICA

En todo proceso creativo, se involucra el pensamiento. Se reflexiona con base en uno o varios temas, se lee, investiga, pero eventualmente hay que dejar de pensar y permitir quizás que estas reflexiones lo acompañen a uno, pero en últimas hay que tomar la decisión de... hacer. En este caso, lo necesario fue comenzar a tomar fotografías. Pero, ¿dónde empezar?

Para llegar a lo desconocido, al descubrimiento, un buen punto de partida es buscar un territorio familiar, donde sentirse cómodo. Para mi, este punto de partida resulto ser la Taberna de Kurt. Allí conocía de tiempo atrás a la señora Josefa, cuando mi Padre me llevaba de niño, casi obligado, a su cocina. Ella había permanecido quizás a la sombra de los chefs que pasaban por el restaurante, pero había sido también la constante, el aprendizaje de ella, que aunque a veces informal, era de primera mano y en el ambiente real de una cocina caraqueña. En otras ocasiones, fuera del marco de este proyecto, había ya acudido a ella para enseñanzas o dudas en mi propio camino como cocinero. En otras palabras, existía ya una relación de confianza establecida entre ambos.

El 25 de Febrero fui con la intención de tomar las primeras fotografías. Por razones personales, Josefa no estaba allí ese día. Sin embargo, estaba el chef principal, Martín, a quien tuve que explicarle extensamente y solicitar su permiso, por ser él el jefe de la cocina. Aunque estuvo de acuerdo, solicito consultar al dueño del restaurante, quien a su vez no solo estuvo de acuerdo sino que me pidió tomar fotografías de sus mesas para el carpintero constructor, ofreciéndome a cambio una cena para dos y la posibilidad de tomar cuantas fotos quisiera, cuantos días fueran necesario.

En todos los restaurantes que visité resulto una constante que el permiso para tomar fotografías fuera concedido de manera personal, luego de una corta conversación con los chefs, encargados y/o dueños, en la que pocas veces se

solicito algo a cambio, siendo más bien ellos quienes proveían de beneficios, como almuerzos.

Una vez que comencé a tomar fotografías, pronto me di cuenta que, no solo el espacio era reducido, cerrado, casi sin entradas de luz natural sino que además de un lado a otro se movían personas con cuchillos y sartenes calientes. Ellos estaba realizando su trabajo y fue un gran reto no entorpecer el suyo con el mío. En estos momentos fue cuando mi propio entrenamiento como cocinero dio su mayor utilidad.

En ese día en particular solo había un cocinero y su disposición a ayudarme fue muy buena, mostrándose atento a considerarme y no llevarme por el medio. De cuando en vez con propósito volteaba a ver la cámara y mas de una ocasión poso con algún elemento y solicito ver las fotografías resultantes. Aprovechando esta buena disposición pude colocar la cámara en ángulos inusuales y prácticamente de frente al sartén.

Con razón de la luz, mayormente bombillos fluorescentes que resultaban tenues en esa especie de sótano, fue necesario trabajar con alta sensibilidad y velocidad reducida. Esto supuso un gran trabajo en intentar un buen foco y un grano decente y no exageradamente explotado. En varias ocasiones se intento el uso del flash, pero el resultado no cumplió con los estándares de calidad de imagen que me había planteado para este proyecto. Sentí que el flash produciría una cualidad en la imagen distinta a lo que yo estaba observando en la escena. En salvadas ocasiones lo usé, y las que se incluyen es más porque permiten hilar la historia del ensayo.

Esta primera sesión me sirvió para cometer muchos errores, siendo un primer avance al campo que manejaría, para saber que esperar y con qué elementos jugar para agotar en poco tiempo los ángulos que creía posibles. Cuestión que me ayudó a experimentar y tratar de sacar más jugo a la naranja.

Al día siguiente, motivado por mi primer intento, y luego de varias fotografías buenas, me dirigí a un segundo restaurante, El Mesón de Sabana Grande. Siendo niño, es uno de los primeros recuerdos que tengo de que es lo que era un restaurante. Aquí fue donde originalmente conocí a la señora Josefa mucho tiempo atrás.

Aquí me recibió Andrés González, a quien casi considero familia por su relación de amistad con mi padre en lo que ambos llamarían la era de Oro de los restaurantes de Caracas. Los días que tome fotos allí estuvieron llenos de buena comida y cerveza a plenitud, sin embargo tomar fotos aquí implicó recogerse temprano, el restaurante cierra a lo sumo a las 7 de la noche por la situación de inseguridad que se vive continuamente en Sabana Grande. No resultó mayor problema, ya que con llegar a las diez de la mañana podía recolectar un amplio rango de situaciones y momentos sobre lo que se lleva a cabo en la vida de una cocina.

En el mesón, tenía más esperanzas en torno a la luz ya que esta cocina tiene una puerta abierta que da a la calle, la cocina es más amplia pero también hay más personas trabajando en ella, lo que requirió ubicarme desde ángulos externos para no entorpecer, allí espere con los sentidos atentos, esperando la foto. Con tanto movimiento no era viable perseguir a los sujetos, sino esperar que pasaran por el lugar donde estaba y capturar el momento.

Luego de estas dos primeras tomas me hallaba ya con bastante material crudo pero sin una idea muy clara de cómo montarlo, de darle importancia a qué aspectos, qué momentos, de cuál sería la historia a contar. Estas dudas me llevaron a consultar al fotógrafo Nelson Garrido, quien me recibió amablemente y sin previo aviso para discutir un poco del tema. Me advirtió sobre lo inexplorado del tema en Venezuela, ya que mayormente la influencia giraba en torno al cocinero estrella y montajes fotográficos muy producidos o por otra

parte fotografía de alimentos, en las que maquillan e iluminan la comida para dar una imagen que luego no se demuestra real. Nelson me pidió que en una segunda oportunidad le llevara fotos, me dijo en pocas palabras que fuera y tomara, que llamara, avisara y volviera para ver como íbamos.

Incluso luego de esta reunión no se sabía muy bien como contar las historia, si era mejor mostrar los cocineros, o los platos terminados, o incluso los comensales. Si se sabía que se debían continuar tomando fotografías y que dentro de este mismo proceso se hallaría la respuesta.

Hubo dos sesiones subsecuentes en ambos restaurantes, teniendo en cuenta como habían sido las primeras sesiones y luego de haber revisado el material fotográfico logrado en esos primeros días. Traté de mejorar los encuadres, la composición, aferrándome un poco más a las reglas de los tercios y puntos fuertes (por consejo del tutor), buscar puntos de mayor iluminación y desde esos ángulos disparar las fotos que fueran posibles y además buscar ángulos imposibles, desde el suelo hacia arriba, desde el fuego hacia al cocinero, es decir buscando ángulos que salieran de lo convencional ya logrado, de nuevo esto bajo consejo del tutor Jorge Andrés Castillo quien se reuniera conmigo en la Universidad Católica Andrés Bello.

La dinámica del trabajo documental implica amoldarse a las interacciones que se están dando en la cocina, por lo que pocas veces, en muchos disparos, es posible lograr la foto bajo las exigencias planteadas previamente a la sesión.

Lo interesante de estos lugares es que demuestran, de un mundo muy gráfico, como son las cocinas caraqueñas. Lo que sucede en estas cocinas, como en las que trabaje de cocinero, es que en un sólo municipio (y en todos) es posible comer comida internacional de diversas partes del mundo, que preparadas en su mayoría por venezolano (aunque dirigidos por dueños o chef

de la región original) se acercan con inmensa fidelidad y calidad a aquella que puedes encontrar en esos mismo países, ciudades y pueblos. Esto demuestra la diversidad culinaria caraqueña.

Se decidió tomar fotos en un Tercer Restaurante: La Puerta de Alcalá. Llegue a ir, debido a que un par de años atrás realicé pasantías allí como cocinero. Había hecho ya contacto previo con la persona encargada, que seguía siendo el mismo de antes. Sin embargo, la mayoría del personal de cocina había variado, en lo que son purgas y rotaciones típicas de los restaurantes de caracas. Había una nueva encargada de cocina, hija del antiguo dueño quien se suicidó por problemas de drogas.

Es notable el cambio de personal en el restaurante. El equipo de trabajo se nota mucho más compenetrado y eficiente. Anteriormente se contaba también con muy buenos cocineros, pero la actitud de algunos ponía en riesgo el trabajo de todos. Es normal conseguir en las cocinas de Caracas –y creo que en las de todo el mundo- cocineros sumidos en el alcohol y la droga.

Actualmente por lo que pude notar, hay una responsabilidad y compañerismo dentro de esa cocina que la hace una de las mejor conformadas desde el punto de vista de recurso humano que pude visitar.

Es una cocina grande, muy alargada, con una increíble capacidad de almacenamiento. Parece guardar entre sus rincones en desuso, una enorme trama de recuerdos de lo que fue su auge cerca de los años 90 (y antes, cuando las mercedes y sus restaurantes estaban de fiesta todos los días).

En fin, el espacio me dio una mayor amplitud y comodidad al momento de buscar ángulos diferentes. Pude jugar con profundidad, punto de fuga, capas y planos. Los encuadres también tenían elementos interesantes al existir la posibilidad de encuadrar desde ambos lados de un largo mesón-estantería

metálica diseñada para el trabajo en cocina. De un lado del mueble se encontraban los cocineros (Chef, segundo a bordo y ayudante) batallando con sartenes y ollas; del otro vemos a los mesoneros esperando sus órdenes.

La iluminación, al igual que el resto de los restaurantes, es de largos tubos de neón. Tres de ellos son suficientes para iluminar decentemente el recinto. Esta iluminación, aunque parezca suficiente para quienes ahí trabajan, no lo es para una cámara que usa un lente poco luminoso y necesita capturar momentos de acción, o cualquier otra situación sin que la imagen aparezca movida o perturbada por algún ruido o grano explotado. Por esta razón trataba de intercalar sensibilidades entre los 400 y 800, dando más prioridad a la menor sensibilidad. Con el diafragma abierto del todo, las fotografías debían ser tomadas a velocidades bajas.

Esto no fue todo el tiempo un contra. Por momentos también monté cámara en trípode, reduje la sensibilidad al mínimo, cerrando diafragma en busca de mayor detalle, para lograr fotos capaces de capturar el movimiento y la acción en la cocina con algún objeto en primer plano en movimiento nulo.

Del mismo modo trabajé al tomar foto a las neveras. Estas contaban con una iluminación mucho más tenue (en tungsteno), pero su amplia gama de detalles y productos, así como su tamaño –son tipo cava, donde cabe una persona- las hacía merecedoras de mi atención por períodos suficientes hasta que el frío me impidiese seguir explorándolas.

Creando lo complicado que suele ser a veces acercarse a la gente y pedirle una foto, llegue a ese local. En pocas horas me encontraba almorzando con cocineros y trabajadores, compartiendo un momento importante dentro de la misma labor culinaria, para notar que acoplarme a ese grupo no era nada complicado.

El típico espíritu bromista de todo restaurante caraqueño se encuentra aquí magnificado, por lo que parece no haber cosa de la que se hable que no pueda ser sazonada con un chiste pesado o una broma al estilo de la provincia.

De este modo, al final del día, ya le había puesto la cámara al Chef y segundo a bordo en el centro de la cara, a poca distancia, encuadrando entre la olla y la persona, entre otros encuadres difíciles que hoy en día se han vuelto fáciles gracias a la fotografía digital.

Imagino que para los demás ayudantes, cocineros, mesoneros y personal de limpieza fue mucho menos difícil dejarse fotografiar luego de ver como sus jefes o figuras centrales de la cocina permitían ser fotografiados.

El honor que sienten al ser tomados en cuenta como una historia que merece ser contada los pone a mi disposición “para lo que haga falta; usted sólo diga” como me mencionó el señor Dionisio, Chef principal, al pedirle que posara para un retrato-recuerdo.

Mi presencia en ese restaurante, durante aproximadamente 4 días, no fue en vano. Como ya mencioné, pude compenetrarme más de lo que pesaba con los trabajadores.

Todos los restaurantes que visité, en mayor o menor medida, se trabaja mientras se bromea. Parece que los instantes de seriedad total son casi contados.

El día se abre temprano y quien llega primero, usualmente, es el asistente o ayudante de cocina. En algunos restaurantes esta persona es también encargado de hacer la comida para los empleados así como de recibir y pesar todo lo que traen los proveedores.

A las 8:30 de la mañana, se puede ver que esta persona monta o desmonta las salsas necesarias para el día, cambia de envase las que se encuentran en el refrigerador y prueba si aún es posible usarlas. Luego las posiciona en una pequeña piscina destinada al baño maría y, si hace falta, prepara el arroz y el puré de papa. Hace una inspección en las neveras del lugar en busca de alimentos cerca de perecer, renovando los envases de algunos y manteniendo todo listo para el momento en que llega el chef y segundo al mando.

Con esta persona, un poco más tarde a veces, llega el personal de limpieza. Entre las diez y las once llegan el sous chef y chef. Se incorporan a la mise en place del resto de los trabajadores organizando y dirigiendo al equipo. Casi al mediodía se sirve el almuerzo de todo el personal. Luego se da un muy breve descanso, ya a la una comienza el servicio de almuerzo. Usualmente a las tres de la tarde se finaliza el servicio, pero en ocasiones clientes que llegan pasadas las 2:30 continúan ordenando. Luego que finaliza hay otro descanso, puede haber cambio de personal, pero una parte del equipo se mantiene trabajando en el mise en place para el servicio de la noche.

En términos generales, la experiencia de fotografiar tres equipos de cocinas caraqueñas fue mucho más sencillo y agradable de lo que se esperaba, gracias a la receptividad y ambiente ameno que proporcionaron estas personas. La muestra y selección final cumple mis expectativas, me motiva a seguir trabajando al torno al tema.

## CONCLUSIONES

Las conclusiones de este trabajo surgen del aventurarse a creer que con esta muestra se puede entender al cocinero venezolano.

Entrar a una cocina, en medio de ideas, programas de TV, escuelas para chef. Artículos e instrumentos, la vestimenta, toda esa parafernalia que se cree que es la cocina y el oficio de *ser chef*. Todo lo previo a estar en ella, era un preconcepción y por tanto diferente a lo que la realidad es. Ni mejor ni peor sencillamente otra cosa, desenvolverse en ella es la experiencia en oposición al cuento o la palabra. Se concluye que el oficio del chef es duro y sacrificado y que dista mucho de cómo se pinta.

Si se tiene vocación de cocinero, no se cae en el primer intento, la cocina te amolda y trasforma. Muchos no... *aguantan la pela*.

Los cocineros en las cocinas de Caracas representa el verdadero mestizaje. Así, puede encontrarse un joven proveniente de Oriente (Anzoátegui) preparando paella. También dos haitianos y dos venezolanos, de cuales uno descende de peruano uruguayo y en tercera generación italiano, bajo la dirección de un francés, en un restaurante español. En otro hay venezolanos, peruanos, dominicanos dirigidos por venezolanos descendientes de canario, cocinando comida ibérica. Se concluye entonces que en la cocina y para cocinar, no hay fronteras.

En cuanto a la fotografía documental es poco probable, que en esta era, sea posible ser verdaderamente imparciales. En otras palabras, se escogieron los lugares, se escogió el día, la hora, la cámara, el ángulo, el momento, el disparo, la selección, la impresión y el montaje. Y eso es sin tomar en cuenta las pequeñas decisiones que pasan desapercibidas. Este trabajo muestra un punto de vista, un autor y un fotógrafo. Su validez radica en que es un hecho, que el

estuvo ahí (de nuevo el noema de Barthes sobre la fotografía) ese momento-lugar nunca más se repetirá y la fotografía es una evidencia de que sucedió, pero cómo sucedió o qué significa es algo que sólo hallará su valor en la interpretación. Así es en la construcción del espectador verdaderamente que cualquier obra encuentra su sentido e interpretación. No se está mostrando, ni se pretende mostrar una realidad o verdad absoluta.

En torno a la investigación escrita, en muchos casos, las fuentes consultadas han sido un red, una fuente que reconstruye, que une en un solo proyecto, personas, pensamientos, opiniones e historias que aunque disímiles, construyen un punto de vista único a partir de la matriz de todos ellos en uno. Este trabajo es un punto que los recolecta. Allí radica su importancia. Es la representación material de una perspectiva.

En el trayecto de realizar esta tesis han ocurrido también una evolución a nivel personal que requiere pasar por muchas facetas y etapas hasta llegar a la realización material de una idea. Unas han durado más que otras, pero todas han sido necesarias. La inercia, la búsqueda, la reflexión y el acto fotográfico, son sólo alguna de ellas.

## BIBLIOGRAFÍA

BATCHEN, Geoffrey. *Arder en deseos. La concepción de la fotografía*. Editorial Gustavo Gil. 2004.

BOURDAIN, Anthony. *Confesiones de un chef*. Ediciones RBA, Barcelona, 2001.

CARTAY, Rafael. *El Pan nuestro de cada día*. Fundación Bigott, 1995.

DUBOIS, Phillipe. *El Acto Fotográfico*. Editorial Paidós, 1986.

FONTCUBERTA, Joan. *Fotografía: conceptos y procedimientos, una propuesta metodológica*. Gustavo Gili, Barcelona, España, 1990.

GOLDSMITH, David. *El documental*. OCEANO, 2003.

HALL, Stuart. *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Publications SAGE y Open University. 1997.

LISTER, Martin. *La Imagen Fotográfica en la Cultura Digital*. Paidos Multimedia. 1era edicion. 1997.

LONG, Ben. *Complete Digital Photography*. Tercera Edición. 2005.

LOVERA, Rafael. *Gastronáuticas*. Fundación Biggot, 2006.

MARTINEZ LLOPIS, Manuel. *Grandes obras de la gastronomía, Historia de la Gastronomía Española*. Ediciones Atalaya, 1998.

MOLES, Abraham. *La imagen: comunicación funcional*, Trillas, 1991.

MONROY, Paulina de Sada; MARTINEZ, Graciela de Flores. *Introducción a la Historia de la Gastronomía*. 2da edición Limusa. 2008.

NEDERLAND, B.V. *Documentary Photography*. Life Library Photography, Time-Life International. 1971.

MILBURN; Ken. *Digital Photography, expert Techniques*. Editora O'Reilly, 1era edición, 2004.

PIETRI, Arturo Uslar. *Oraciones para despertar*. 2da edición Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1998.

SHULMAN, Martha Rose. *Atlas Mundial del Gastrónomo*. Blume, 2002.

SOUGEZ, Marie-Loup. *Historia de la Fotografía*. Ediciones Cátedra, 1981.

## FUENTES ELECTRÓNICAS

GROVER, Chris; BRUNDAGE, Barbara; POGUE, David. "Digital Photography: The Missing Manual". Editorial O'Reilly, 2006. Recuperado:

HAGEN, Charles. *Fotografía, reinventando el fotograma*. Artículo Revista Times, 1993. Recuperado: <http://www.nytimes.com/1993/01/31/arts/photography-reinventing-the-photograph.html?pagewanted=all>

KIEFER, Nicolas. *Economincs and the Origin of Restaurants*. Cornell University, 2002. Recuperado: <http://www.arts.cornell.edu/econ/kiefer/Restaurant.PDF>.

Consultado el 01-04-2010

SPANG, Rebecca. *The invention of The Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2000. Recuperado: [http://books.google.co.ve/books?id=2zq1s5hw3X4C&printsec=frontcover&hl=en&source=gbs\\_v2\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q=traiteurs&f=false](http://books.google.co.ve/books?id=2zq1s5hw3X4C&printsec=frontcover&hl=en&source=gbs_v2_summary_r&cad=0#v=onepage&q=traiteurs&f=false).

LONG, Ben. *Complete Digital Photography*, CHARLES RIVER MEDIA, 2005. Recuperado: [http://books.google.co.ve/books?id=reGXnDKIKPoC&printsec=frontcover&dq=complete+digital+photography+ben+long&hl=en&ei=UOe5S-3pPMGqIAfew9WWCg&sa=X&oi=book\\_result&ct=book-preview-link&resnum=1&ved=0CDoQuwUwAA#v=onepage&q=&f=false](http://books.google.co.ve/books?id=reGXnDKIKPoC&printsec=frontcover&dq=complete+digital+photography+ben+long&hl=en&ei=UOe5S-3pPMGqIAfew9WWCg&sa=X&oi=book_result&ct=book-preview-link&resnum=1&ved=0CDoQuwUwAA#v=onepage&q=&f=false)

Real Academia Española. Recuperado: [http://buscon.rae.es/drael/SrvltConsulta?TIPO\\_BUS=3&LEMA=fotografia](http://buscon.rae.es/drael/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=fotografia)

MATISSE, Henri. *Cartas 1908-1909*, selección de Fernanda Jabato Poulet. Recuperado: <http://www.elangelcaido.org/creacion/031/031matisse.html>

PAISSAN, María. *Usos de la cámara fotográfica*. Recuperado: <http://www.mailxmail.com/curso-mundo-fotografia/usos-camara-fotografica>

WARREN, Lynne. *Encyclopedia of 20th Century phtography. Volume 1*. 2006. Recuperado: <http://books.google.co.ve/books?id=YeK7FXhKrw0C&pg=PA43&dq=Photography+essay&hl=en&cd=5#v=onepage&q=Photography%20essay&f=false>

PRINCETON UNIVERSITY. *Concepto de fotografía digital*. Recuperado: <http://wordnetweb.princeton.edu/perl/webwn?s=digital%20photography>

AcPrint, inc. Concepto de fotografía digital. Recuperado:  
<http://www.acprint.net/glossary.htm>TRADUCIDO

Digital Imaging Class. Concepto de fotografía digital. 2007. Recuperado:  
<http://www4.bluevalleyk12.org/BVHS/MMOSIER/digitalimagingvocab.doc>)

20minutos.es. Artículo llegada de inmigrantes españoles a venezuela. 1948.  
Recuperado: <http://www.20minutos.es/noticia/159230/0/Cayuquero/mi/amor/>