



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

AVANCES EN GASTROPOLOGÍA: LOS BARES HABLAN, NUESTRO CUERPO ESCUCHA

Vengo reiterándome en la importancia que tiene para el empresario gastronómico percibir a tiempo real cómo late su negocio. Doy por sobreentendido que el bar y el restaurante son organismos vivos, cuadros evolutivos que jamás permanecen estancos.

Estos marcos "orgánicos" tienen, pues, plena capacidad comunicativa, es decir, los bares y los restaurantes nos hablan. Es cuestión nuestra saber escucharlos. Vaya aquí desde la disciplina gastropológica apuntes para una correcta audición.

Oyendo con los cinco sentidos: el cuerpo como instrumento de investigación.

La estimulación sensorial que capta (también emite) el observador en un bar está compuesta de imágenes, sonidos, sabores, contactos y olores que difícilmente pueden referenciarse por separado.

Voy con ejemplos: pongamos que estáis escuchando un fragmento de conversación entre dos clientes. Penetramos en su universo sonoro sin ser detectados. Antes de concentrarnos en el contenido verbal de su mensaje, ya nos quedaría clara la "distancia" entre los dos por el equilibrio de la conversación: si existe el mismo grado de participación por parte de ambos o si, por el contrario, es uno de ellos quien lleva la batuta. No es requisito estar junto a ellos para captar sus palabras: nos guiará el tono. Es en el tono de voz dónde se concentra el mensaje: este es el principal agente empático.

Imagínense que damos la espalda a nuestros protagonistas; igualmente detectaríamos la distancia entre ellos, o sea, la relación de poder vigente. No es trascendente mirarlos: la escucha permite verlos y la detección del tono de voz anticipa datos proxémicos que la vista corroborará. De esta manera, podríamos calcular la distancia entre sus cuerpos: una sincronía que refleja su compenetración o una actitud retraída si se produce el arrinconamiento verbal de uno de los dos.

También las mismas ondas sonoras producen una REACCIÓN EPIDÉRMICA en el escuchante: el vello de punta que refleja un aumento de la actividad de la corteza auditiva por frecuencias desagradables. Un agudo que reclama atención o algo que reproduce una emoción escrita en la memoria de la dermis. El

gastropólogo llega a utilizar su piel para grabar la información.

Pensemos en una mesa de varias personas: enfoquemos a aquel comensal que saborea carraspeando, apoyándose en el sonido amplificado que produce su cuerpo para imponerse, "obligando" al resto de acompañantes a silenciar su propio degustar. Un sonido tal vez molesto que tensa al resto, aunque a un nivel no necesariamente consciente.

La escucha de este sonido nos permite, por un lado, obtener información sobre las formas de sociabilización propias de aquel grupo/situación y, por otro, permite al gastropólogo anticiparse a las conductas del resto de comensales.

Volvamos a los dos interlocutores susodichos. Si estamos lo bastante cerca, estaríamos escuchando su olor: tal vez aquel alcohol impregnado o un olor residual a nicotina que sugiere que tarde o temprano uno de los dos tendrá una excusa para interrumpir el ritmo e irse a fumar, cosa que permitiría al gastropólogo a intervenir y provocar un cambio en las reglas del juego; el mismo efluvio provoca acercamiento o distancia: la observación permite pronosticar algo que va a pasar. Podemos involucrar la lengua en la escucha, afinando más nuestras competencias sensoriales. Valga como dato la capacidad de reconocer palabras que tienen las personas sordas, mediante dispositivos fijados sobre la lengua.

Concluyo: la escucha en el bar es una contaminación sensorial continua, constante y múltiple que implica la complejidad de todo el cuerpo, de todos los sentidos y de la misma manera documenta a varios niveles las situaciones observadas, que adquieren un espesor más profundo y articulado a raíz de esta indivisibilidad sensitiva.

SERGIO GIL. Dirige también el grupo Taberna y Cafetín y es presidente de Barcelona Restaurants Sostenibles.