



SERGIO GIL

Gastropólogo, asesor gastronómico, conferenciante y formador universitario.

UNIVERSO GASTROPOLOGÍA

La sociabilidad en el espacio bar/restaurante o la última constante en tiempos cambiantes.

Me toca por generación ser un sujeto que a la fuerza debe convivir con lo que fue el final de la era analógica y la llegada, para quedarse, de las nuevas tecnologías y su digitalización global.

Seguro que se entenderá que el objetivo principal de aquellos niños educados en los barrios obreros de los años 80, era aprender a sociabilizarnos con facilidad. Créanme si les digo que a cuanto mayor empatía, mayor éxito relacional y que eso dotaba al individuo de su bien máspreciado: un patrimonio de amigos o capital humano.

Toda esta sociabilización infantil se daba en las calles, los parques, los descampados, espacios comunes popularizados que eran tomados por cada uno de nosotros sabiendo que en realidad, no pertenecían a nadie. En paralelo, los bares, tascas, tabernas, pequeños restaurantes hacían lo propio permitiendo que generaciones de jóvenes y adultos encontraran su no-espacio o su espacio frontera de relación. Eran y son, por lo tanto, los bares con todas sus variables, espacios en los que sociabilizarse, permisivos y aparentemente libres de jerarquías insuperables. Los bares, por lo tanto, como la extensión de la calle, espacios semi-públicos o semi-privados, lugares de encuentros lo suficientemente indefinidos como para que nadie sea del todo un forastero.

Se podría decir, por ende, que los encuentros relevantes ya fueran de 'a diario' o 'feriados' se han dado siempre en las calles o en los bares. Era ahí y solamente ahí donde podías toparse con el otro, aquel que se parece tanto y tanto a ti mismo.

Pasó cierto tiempo y aparecieron las redes sociales, la digitalización de la vida y la imposición posmoderna de vivir temerosos del contacto salvaje con el ajeno. Amparándose en la comodidad y la seguridad de la casa de uno, las relaciones a menudo, se calibran, programan, planifican, llegando al grado, incluso, de sustituir el contacto físico con el semejante. Facebook, Instagram, Twitter, Tinder... son un universo paralelo para contarnos las cosas desde la butaca. Seguimos necesitando,

más que nunca, las relaciones con el otro, que sepa qué hacemos y quiénes somos o aparentamos ser.

Podría decirse, que han venido a ser una suerte de sustitutos de la calle, anulada por su inseguridad para los niños y de los bares por su peligro y subversión que supone tener una fuerte red de contactos en el mundo real.

¿Estamos entonces ante el fin de la función sociabilizadora que siempre han tenido los bares/restaurantes?

¿Sólo les queda la función orgánica de avituallar a sus clientes?

¿En serio los restaurantes deben preocuparse exclusivamente de la puesta en escena y de la oferta gastronómica?

A mi entender y para la Gastropología, los bares/restaurantes son la última constante en tiempos cambiantes. Sigue siendo insustituible el calor del amor en un bar, el contacto humano, la reina del último bar que vimos abierto, las barras que nos obligan a vivir la vida en vertical...

Espacios gastronómicos sí, pero complejos y totales, santuarios que consagran cualquier relación que nació, incluso, del mundo virtual.

• Conceptos propios de Gastropología que se apuntan en el texto:

1. El bar como espacio frontera.
2. Enclasmamiento social.
3. Sociabilidad en el espacio bar/restaurante.

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