



Sobre la crítica y la gastronomía

POR MARCELO
BELTRAND OPAZO,
CRÍTICO GASTRONÓMICO

Desde que ejerzo el oficio de crítico gastronómico, muchas personas me preguntan sobre el trabajo mismo, qué evalúo cuando degusto un plato y qué significa ser un crítico gastronómico. Bueno, la columna de hoy trata sobre eso, sobre la crítica, el papel del crítico y la relación con los restaurantes.

Susan Sontag escribe en el libro *Sobre la interpretación* que “la función de la crítica debiera consistir en mostrar cómo es lo que es, inclusive qué es lo que es y no en mostrar qué significa”, es decir, entender cómo está cocinado un plato de comida, la técnica que hay en él, poder identificar los productos y su utilización en la propuesta, incluso evaluar la armonía de sabores, acedees, texturas y aromas. Lo que no entra en el análisis, de acuerdo a lo que dice Sontag, es el “qué significa”, en otras palabras, la interpretación subjetiva de la preparación, el gusto, ya que este es personal y subjetivo. Hacer una crítica gastronómica también es entender el funcionamiento y la dinámica de un restaurante. Las implicancias culturales que estos tienen en lo local. Además, saber de cocina y de vinos. Una crítica gastronómica es mucho más que decir si un plato “estaba rico o no”. Es un ejercicio de observación, análisis y expresión que busca transmitir, con lenguaje preciso y evocador, la experiencia de comer en un lugar determinado.

Entonces, ¿qué analiza un crítico gastronómico? Un crítico debe analizar el sabor y la técnica culinaria de un plato: si los ingredientes están bien combinados, si la cocción está precisa, si hay oficio en el plato. También tiene que fijarse y evaluar la presentación y la estética: cómo llega el plato a la mesa y si tiene lógica visual lo que se propone. El servicio y el ambiente del restaurante también es un tema a evaluar: el



trato del personal y si el espacio tiene coherencia con el tipo de cocina. Otro punto a considerar es la relación precio-calidad: lo que se ofrece justifica el costo y si hay una propuesta auténtica o creativa. Y por último, si el restaurante o plato dialoga con tradiciones locales, reinterpreta recetas conocidas. Ahora bien, para escribir se debe usar un lenguaje sensorial que despierte imágenes y emociones en quien lee. Hay que expresar, con palabras precisas, las sensaciones, sabores y aromas que un plato tiene.

El papel del crítico debiera ser un aporte para el campo gastronómico y turístico, ya que este puede indicar y guiar a los comensales sobre los distintos restaurantes que hay. El papel de la crítica siempre debiera convertirse en un aporte, entendiendo la crítica como algo positivo, no como algo negativo. Entendiendo que el crítico tiene una responsabilidad con su oficio.

Los orígenes de la crítica gastronómica se remontan a Francia en el siglo XIX. Grimod de La Reynière (1758-1837) es considerado el primer crítico gastronómico formal. Fue un

aristócrata excéntrico que, tras la Revolución Francesa, publicó el *Almanach des Gourmands* (1803-1812), una guía anual que evaluaba restaurantes, productos y cocineros de París. Con Jean Anthelme Brillat-Savarin se consolida como género literario y periodístico al publicar *La fisiología del gusto* (1825), aportando una mirada filosófica y sensorial a la comida, elevando la gastronomía a arte y ciencia. En el siglo XX la crítica se profesionalizó como género periodístico, con columnas en diarios y revistas especializadas.

En Chile, la crítica gastronómica tiene una historia más reciente que en Europa, pero ha seguido un camino propio, entre la prensa, la cultura popular y la profesionalización del rubro. Los primeros pasos se dan a fines del siglo XIX y comienzos del XX, publicaciones como *La Buena Mesa* (1935), de Olga Budge, y *La hermanita hormiga* (1931), de Marta Brunet, no eran críticas en sentido estricto, pero sí introdujeron una mirada reflexiva sobre la cocina, el gusto y la presentación. Más tarde, las revistas *Zig-Zag*, *Familia* y *Pacífico Magazi-*

ne incluyeron secciones de recetas y consejos culinarios que poco a poco fueron incorporando opiniones sobre tendencias y calidad. Pero fue en la segunda mitad del siglo XX que la crítica se consolida como género, especialmente desde los años 60 y 70, cuando comenzaron a publicarse columnas de crítica gastronómica en diarios como *El Mercurio* y *La Tercera*. Figuras como Ruperto de Nola (seudónimo de Augusto Merino) y Pilar Hurtado han sido referentes en el rubro, combinando erudición, humor y juicio técnico. Sus columnas ayudaron a visibilizar tanto la alta cocina como las “picadas” tradicionales. Y es en 1991, cuando se funda el Círculo de Cronistas Gastronómicos, que el oficio se institucionaliza, dándole realce y profesionalización. Hoy, con la digitalización la crítica se ha democratizado, ya que junto con los soportes tradicionales han aparecido plataformas como Instagram, blogs y reseñas en Google y TripAdvisor. Esto implica nuevas voces que aportan, pero que a la vez generan debates sobre el rigor, la formación y la responsabilidad de quienes ha-

cen las reseñas gastronómicas.

Pero ¿qué pasa con los mismos restaurantes? ¿Qué papel juegan en todo esto? Los restaurantes, por su parte, tienen un papel que jugar en las economías locales, desarrollan cultura gastronómica, son reproductores de prácticas culinarias y nos muestran lo mejor de nosotros mismos, es decir, cocinan para otros. Cada restaurante es todo un mundo, en más de una ocasión lo he dicho, todo un ecosistema en el que conviven muchas personas, personas que hacen posible lo que llega a la mesa: cocineros, cooperos, garzones, administradores, jefes de compra, barman, *sommelier*, incluso los acomodadores de autos. Los proveedores son parte fundamental de todo el engranaje. Todo un mundo gira en torno a un restaurante.

Pero también tenemos algo más, un gran detalle, que es entender que para que todo funcione, hay que formar equipos de cocina y de servicio, y a estos hay que pagarles un sueldo, ojalá buenos sueldos; hay que pagar imposiciones, dar incentivos, construir una organización con una cultura que los in-

cluya a todos, cuestiones en las que la industria está al debe muchas veces. No basta con que un chef cocine bien y sea reconocido, ingenioso y creativo en sus preparaciones, no es suficiente, también necesita propiciar buenos ambientes de trabajo, pagar los sueldos cuando corresponde, tener al personal con contrato y pagar sus imposiciones. Todo eso hace que la industria funcione y aporte culturalmente. Un restaurante es la expresión cultural de un pueblo, y cuando digo cultural, lo digo en su más amplia expresión, entendiendo que todo lo que se da en ese ecosistema es lo que también somos como cultura, como país. En resumen, la crítica y la gastronomía, forman partes de un todo.

Comer es, sin duda, uno de los mayores placeres de la vida. Por eso es que cuando descubro en algún restaurante un nuevo plato, recuerdo la frase del gran crítico gastronómico Jean Anthelme Brillat-Savarin: “El descubrimiento de un nuevo plato es de más provecho para la humanidad que el descubrimiento de una estrella”. ✍