

LA MÚSICA EN LOS RESTAURANTES

The music in restaurants

David Montiel Contreras

Universidad de Jaén. *Contacto:* dmc00017@ujaen.es

Enviado: 14/01/2016

Aceptado: 08/03/2016

Resumen

En este artículo se muestra una aproximación al uso de la música en la hostelería, contexto en el que casi siempre suele estar presente y a la que no siempre se le suele prestar la atención o importancia que tiene; ni por parte de los comensales, ni tan siquiera de los propios encargados de la elección de esta. El escoger la música adecuada para un restaurante o algún evento que en él se lleve a cabo siempre es una tarea que queda relegada a un segundo plano. Se analiza la función de la música en estos contextos y dependiendo de la forma en la que haya sido articulada con respecto al restaurante, podremos diferenciar distintos planos o catalogaciones de esta según la importancia que tengan dentro de la práctica.

Palabras clave: hostelería, restaurantes, música ambiental, música de fondo, música de primer plano, maridaje sonoro.

Abstract

In this paper it shows an approach to the use of the music in the catering sector, context in which almost always is usually present and in practice it is not paying attention or importance that it has; neither by diners nor even of those responsible to choice it. Then choosing the appropriate music to a restaurant or some event which carry out, always it is a work which is stays in the background. Is analyzes the function of the music in these contexts and depending on how it has been articulated with respect to the restaurant, we can distinguish different shots or classifications of this, according to the importance that they have inside of the practice.

Keywords: hostelry, restaurants, background music, foreground music, sound marriage.

INTRODUCCIÓN

Este artículo es un texto refundido de la fundamentación teórica elaborada para el trabajo: *Relación entre Música y Vino: Análisis de cuatro prácticas emergentes*¹. Para su desarrollo hice memoria de mis experiencias vividas en los restaurantes; pues a lo largo de los últimos años había tenido la oportunidad de poder trabajar en un gran número de restaurantes en gran parte de la provincia de Jaén. En ellos pude dar distintos servicios y participar en diversas celebraciones. Probablemente no fue la música en lo primero que me fijase durante los pases, puesto que cuando estaba inmerso dentro del trabajo que desempeñaba, solamente me dedicaba a las funciones que en aquel momento me habían encomendado, pero con el transcurso de los años percibí que la música estaba siempre presente.

No sabía la importancia que le era prestada a la música de estos eventos por parte de sus organizadores; pero en una primera consideración pude confirmar que bastante poca. Siendo la música un elemento reiterativo en estos lugares, no recibía el trato necesario por parte de los profesionales del sector que sí parecían dar a otros elementos, que, en un principio, también podrían considerarse secundarios dentro de estos locales; suponiendo como los primarios o importantes las comida y la bebida. Por ejemplo, aunque la decoración del restaurante no parecía seguir, en general ninguna preferencia o intención de transmitir alguna idea concreta del local en cuestión, a sus clientes, pude comprobar que algunos servicios si se contaban con expertos; como los adornos florales utilizados que eran realizados por floristas; y si se quería agasajar a los comensales con un succulento plato de jamón recién cortado, se ocupaba de ello un experto maestro jamonero.

En el uso de la música raramente se precisaba la actuación en directo llevada a cabo por un grupo de instrumentistas, relegando este trabajo directamente a un reproductor musical que a lo largo de toda la velada repetía una y otra vez el mismo repertorio.

Incluso la elección de la música no se realizaba siguiendo algunas pautas que concordasen con el restaurante o el menú que se ofreciera dicho día. Cualquiera de los allí presentes eran buenos para elegir la música que debía escucharse; pues he visto a las personas que ofrecían el convite imponer a sus invitados sus gustos musicales durante la celebración. O incluso en ocasiones era el mismo maître el que amenizaba dicha velada reproduciendo cualquier cd-room que tuviese a mano ese día; y hasta el propio personal de mantenimiento, que a la vez que instalaba el equipo musical necesario para cubrir el banquete, también escogía la música.

MÚSICA Y HOSTELERÍA

Creo necesario el desarrollo de una fundamentación teórica respecto al tema, el uso de la música dentro de las prácticas de restauración y/u hosteleras, puesto que en general no ha sido abordado exhaustivamente por ninguna de las dos disciplinas a las que

¹ Trabajo Final del Máster Universitario en Investigación en Artes, Música y Educación Estética de la Universidad de Jaén; trabajo que fue tutelado por la Dra. Mercedes Castillo Ferreira.

atañe este caso o en confrontación, dos elementos característicos y de notoria presencia en este contexto: la música y el vino.

Por parte de la música no he encontrado ningún estudio de investigación que abordase directamente el uso musical en estos lugares. Por ello me he fijado en los propios estudios que han analizado la música ambiental dentro de los locales comerciales o lugares públicos, esclareciendo sus funciones, beneficios y prejuicios que llevan a cabo su práctica.

Desde el campo de la hostelería me ha sido aún más difícil encontrar alguna referencia al uso de la música en la práctica desarrollada en sus establecimientos. Y dicho esto, he de remarcar que, en sí, dentro los establecimientos propios de la hostelería, a lo que me refiero son a los restaurantes en particular y a todos los eventos en general que se desarrollan en torno a estos. En los cuales, el punto de partida es la gastronomía, pues el principal motivo por el que acudimos a ellos es el de satisfacer las necesidades primarias de hambre y sed, con la correspondientes connotaciones sociológicas y antropológicas que transcurren en dichos actos, y que, en muchas ocasiones, son la motivación de acudir a ellos; como las diversas celebraciones familiares y sociales. Descartando por tanto en este primer acercamiento los bares, cafeterías, bares o cafés musicales, pub, discotecas, etc.

Dentro del funcionamiento de un restaurante hay que dar contienda a un gran número desavenencias más allá de las provistas dentro de la propia práctica de la cocina y del servicio, así como del trato del personal, iluminación, decoración, márquetin, economía y la elección de la música entre otras. Y es que como señalan Manuel de Juana y Rafael Espantaleón en su manual *El Restaurante* (2002) dan cabida a todas estas actividades y muchas más que son de una fundada utilidad para poder dirigir a buen puerto un restaurante, pero no hacen ninguna referencia con relación a la música.

MÚSICA AMBIENTAL

Según Martí (2009):

Por música ambiental se entiende la música programada no con el objetivo de constituir el punto central de atención del oyente sino sencillamente con el de proporcionar un ambiente o trasfondo sonoro. Estas músicas tienen la finalidad de acompañar una actividad cualquiera. Se trata simplemente de aquellas programaciones musicales que, en principio, no sirven para bailar, de unas músicas que no se ofrecen al oyente ejecutadas de forma ritualizada, ni están pensadas para la escucha contemplativa como, en cambio, es el caso de los conciertos o recitales. Son músicas pensadas para ser oídas, pero no para ser escuchadas y, por esta razón, son percibidas de forma intermitente por los agentes sociales (Págs. 157-158).

Partiendo por tanto de esta acotación del término de la música ambiental se puede ver un uso genérico de ella para distintos emplazamientos, casi siempre ligada a locales comerciales. Por tanto, el uso de la música ambiental, tiene gran variedad de funciones dependiendo del lugar de su uso, ya que puede usarse con una finalidad de márquetin en distintos comercios en los que hacen uso de su música como reclamo para que los clientes acudan a dicha dependencia, y para que dentro de ella sientan cierta comodidad y sean propiciados a comprar un mayor número de artículos.

Por otra parte, en una sala de espera de cualquier consulta o incluso en pasillos o distintos emplazamientos de algún espacio público o incluso en los ascensores, puede ser usada con la finalidad de que el usuario en cuestión se sienta cómodo y tenga una espera más amena durante el periodo temporal en el que transcurren dichas escenas. Y dentro de los locales que en este estudio nos incumben, también el uso de las músicas ambientales está ligado con alguna finalidad concreta.

En un principio se podría catalogar la música utilizada en la mayoría de restaurantes como música ambiental, viendo que en sí su uso está justificada para ambientar la atmósfera del establecimiento, sin resaltar por encima de cualquier otro elemento en cuestión perteneciente al local. Pero como el resto de músicas ambientales utilizadas en otros contextos, las utilizadas en restaurantes también son usadas bajo ciertas finalidades.

La primera de las funciones que la música ambiental lleva a cabo en un restaurante es la de romper el silencio. El silencio es considerado como algo negativo (Martí, 1999), y aún más dentro de la hostelería. Esta música que nos envuelve y nos acompaña; nos hace que ya no nos sintamos solos. Mediante la anulación del silencio el local deja de ser un sitio inhóspito, dando paso a un lugar acogedor. Como bien señala Schafer: “a las personas les gusta hacer ruidos para ser conscientes de que no están solas. Desde esta perspectiva, el silencio total es la negación de la persona humana” (citado por Martí, 1999, pág, 4).

Por lo que la música es la que muchas veces nos hace dar ese primer paso para entrar en un restaurante en el que aún no presenta una cantidad de comensales determinada que nos haga confiar la calidad de los servicios prestados en él. La música se encarga de dar cierto grado de hospitalidad a los grandes comedores y salones de restaurantes.

Otro objetivo que se propone mediante el uso de música ambiental en restaurantes es el de mitigar o amortiguar los distintos ruidos que se producen en ellos, y que en cierta medida tienen un punto de desagrado para la clientela en general, como pueden ser el entrecoque de platos, vasos o cubiertos, los ruidos de la maquinaria presente en la barra² o incluso las voces que escapan de la cocina cuando se están cantando las comandas de las distintas mesas. Además de paliar estos sonidos desagradables, la música también ayuda a crear cierta confidencialidad en nuestras conversaciones, ayudando a que pasen desapercibidas entre el resto de comensales presentes.

La música ambiental también ofrece el carácter festivo con el cual acudimos a estos establecimientos, pues estos son centros de celebraciones de todo tipo en los que la festividad está presente con muestras de risas y alboroto general. En consecuencia, de todos estos sonidos desplegados como exaltación de la celebración llevada a cabo, junto con los surgidos mediante el trabajo del personal y con el “bajo continuo” ofrecido por la música ambiental, se nos presenta por tanto una escena un tanto ruidosa. Pero en sí el ruido no es algo tan rechazado en estos establecimientos como si lo es el silencio. Este ruido presenta una sensación de barrullo o movimiento (Martí, 2008), una sensación de dinamismo, de algo que está funcionando bien.

² Por ejemplo, ese desagradable y ensordecedor ruido proveniente de la cafetera al calentar la leche mediante el vaporizador.

El ruido es considerado como algo inherente a los contextos de festividad. Por tanto, Miyara (2007) propone:

El hecho de que sean muy pocas las personas que se quejan o que siquiera toman conciencia de dicho ruido es un indicio de que la situación no supone una incomodidad importante. Otro indicio es que dichos lugares suelen estar colmados de concurrentes. Muy rara vez la razón para dejar de ir a uno de estos locales es el ruido. En general, si se lo rechaza es por el ambiente, la concurrencia, el servicio deficiente o la mala calidad de las comidas (pág. 8).

Y otra de las funciones que ejerce la música ambiental dentro de un restaurante y que es tenida muy poco en cuenta, es la de representación del propio local (Martí, 1999). Ya que, a modo de tarjeta de visita, cuando uno sale del restaurante aparte de recordar principalmente el sabor de los platos degustados en él; también lleva consigo el sonido que le ha estado acompañando durante la velada; y es que puede ser que los comensales se despidan con un buen sabor de boca y un mal dolor de oídos. Así dependiendo de la música ofrecida, podrán recordarla con mayor frecuencia si es pegadiza y hacerle recordar el establecimiento en el que la escuchó o incluso si la volviese a escuchar en otra parte también podría recordar los buenos ratos vividos junto a esta música en dicho establecimiento.

Dentro de la música ambiental pueden distinguirse dos tipos según describe J. Martí (2008) en la mayoría de los usos que a estas se les da en sus distintos contextos. Y es que dependiendo de la importancia o relevancia que la música tome dentro del contexto del restaurante en cuestión se puede resaltar una distinción entre dos tipos: música de fondo y música en primer plano.

Música de fondo

“Concebida como música arreglada especialmente con suavidad de timbres que cumple el propósito de ambientar refinadamente una atmósfera que pretenda completar sofisticadamente una reunión social” (Bonnely de Díaz, 2001, pág. 160), se caracteriza principalmente por ser una música; “que debe ser oída pero no escuchada” (Martí, 1999, pág. 2). Para ello se presta el uso de músicas instrumentales; versiones o elaboraciones que contienen un alto grado de anonimato y las cuales presenta una secuencia de reproducción repetitiva. Se busca que estas músicas no distraigan del principal fin que el establecimiento en cuestión quiere llevar a cabo; en este caso el de tener una agradable velada a cargo de los protagonistas del restaurante, que son sus productos gastronómicos.

La atención prestada por los comensales a esta música es por tanto poca, como la prestada por la persona que ha decidido su selección. No se sigue ningún patrón específico para seleccionar qué música puede ser mejor para que se escuche durante los distintos servicios ofrecidos en el restaurante, solamente que esté en un volumen adecuado para que pueda cumplir con sus funciones de música ambiental y que no se presente como algo molesto para los comensales.

Aunque otra de las facetas que presenta esta música, es la repetición de las mismas grabaciones durante toda la noche, pues es tan poca la atención prestada a la música de fondo por sus programadores en un restaurante que ni si quieren escogen un repertorio que pueda abarcar todo el pase sin que se repita ninguna pista. Se acude casi siempre al uso del mismo disco titulado “Música Ambiental” y es reproducido una y otra

vez hasta que el último comensal se haya aprendido sin ser consciente toda la secuencia de las pistas de este.

Música de primer plano

En este caso se puede considerar cierta intencionalidad por parte del encargado de elegir esta música; puesto que la música deja de ser de fondo y llega a alcanzar un mayor protagonismo dentro del contexto en el que se desarrolla, pues ya no solamente es para ser oída; sino que también es escuchada. En los restaurantes suele ser reproducida con un mayor volumen, los intérpretes de estas suelen ser reconocidos, e incluso se interpretan piezas originales. Se opta por obras vocales, aunque también se mantengan las instrumentales (Martí, 1999). Incluso se pueden apreciar algunos temas que nos hagan recapacitar sobre lo que estamos escuchando y nos salgan unas palabras de adulación hacia la música.

Mediante la música de primer plano se pretende ajustar a la consonancia del establecimiento, de sus productos e incluso de los propios gustos de la clientela. La música pasa a ser algo de mayor relevancia dentro del comercio y que participe dentro de la actividad que en él se esté llevando a cabo.

Y dentro de la música en primer plano encontramos un amplio espectro en el que se pueden encontrar en el mínimo umbral el uso de música temática acorde de la del restaurante; música mexicana, italiana u oriental. O incluso música propicia a las fechas o festividades en las que se encuentre, como el uso de villancicos en las Navidades. Hasta el punto más álgido en el que podemos encontrar empresas especializadas que nos ofertan unos servicios en los cuales nos garantizan la música perfecta para el restaurante. O por otra parte la contratación de un grupo de música (conjunto de cámara, pianista, pequeña banda...) que amenice la velada mediante la interpretación de música en vivo.

Se muestra un mayor grado de intencionalidad en las músicas en primer plano con respecto a las músicas de fondo por parte de la persona encargada de su programación, pues se quiere utilizar la música con un eje de interconexión con respecto a los elementos presentes en el restaurante; a su oferta gastronómica; a la imagen en general que se quiere dar del restaurante. Y para ello se cree en las connotaciones que la música tiene en estos locales; pues gran parte de ello atestiguan diferentes empresas que tienen como finalidad el ambientar los distintos establecimientos comerciales.

Y precisamente estas empresas presentan distintos estudios en los que afirman la importancia que la música puede tener dentro de los distintos comercios. En concreto la empresa Somexfon, se dedica íntegramente a proporcionar música para establecimientos hosteleros, y para ello proporciona datos como que el 80% de las personas eligen un restaurante que tenga música, o que el 25% se fijan en la música como primer elemento para acudir a un establecimiento hostelero incluso por encima de la comida y el servicio. Todo ello justificado mediante diversos estudios realizados por distintas universidades (Somexfon, 2015).

Apelando también a que el buen uso musical en los restaurantes puede intensificar en sí las funciones anteriormente establecidas con la música ambiental y constituyendo una gran baza a la hora de presentar la identidad del comercio a la clientela y el completo control de ella podrá beneficiar con respecto a las percepciones obtenidas por los comensales.

En cierta medida la música de primer plano en un restaurante es caracterizada por su intencionalidad o motivación; que es articulada conscientemente en relación tanto

como en los productos ofertados como con la estética, o temática del convite. Como bien señala Sterne (citado por Martí, 1999), esta articulación correlaciona dos elementos entre sí dando lugar a uno. Pero en la música de primer plano no se llega a dar una articulación tan recíproca entre música y cualquier otro elemento presente en el restaurante; pues, aunque si es verdad que la música gana una mayor importancia dentro de este contexto no llega a ser tan importante como puede ser la oferta culinaria.

Así pues, como ya comenté anteriormente dentro del uso música de primer plano se puede encontrar una vasta variedad con respecto a la forma presentada de la misma música y su articulación con otro elemento presente. Por lo que podemos ver una articulación entre la temática del restaurante y la música empleada, por ejemplo, en un restaurante mexicano el uso de música mejicana. También se puede articular con las connotaciones festivas del momento; como puede ser el uso de villancicos o canciones navideñas en señaladas fiestas de Navidad.

Otro elemento con el cual articular la música de primer plano es la estética o decoración que presenta el restaurante, o incluso con la de los gustos de los comensales, prestando un uso de la música acorde a la edad de estos. O como también puede ser distinta la elección de la música dependiendo de la clientela en general que acude al restaurante; pudiendo variar dependiendo de si suelen ser parejas, familias, compañeros de trabajo, etc., se elige una u otra música.

Estas elecciones musicales, a parte de algunas empresas dedicadas a la “sonorización” de los establecimientos, cada vez se está viendo más en las distintas posibilidades de reproducción musical que se ofrecen en internet. Ya que, por ejemplo; la aplicación *Spotify* además de ofrecer una amplia gama de composiciones organizadas según sus intérpretes o el álbum en las que fueron publicadas, también ofrecen una gran variedad de listas de reproducción establecidas según criterios de estados de ánimo o actividades que el usuario esté realizando; en las que se encuentran varias listas que ofrecen temas para reproducir durante el acto de sentarse a la mesa y disfrutar de diferentes productos culinarios. Pudiendo destacar listas como “Wine Tasting”, “Cocktails and Dreams” o “Dinner with Friends”³.

Otra forma en la que se presenta la música de primer plano es mediante la interpretación en directo. Llevada a cabo por un pequeño grupo musical, la música suele estar articulada en general con el evento en cuestión que se esté celebrando. El uso de la música en directo no suele ser algo normalizado en los restaurantes y solamente se recurre a ella en citas o eventos destacados; como puede ser el uso de un cuarteto de cuerda durante un coctel de bienvenida, o cualquier grupo de cámara que ofrezca su repertorio durante la cena. Aunque se preste un mayor despliegue sobre la forma de acometer la aportación musical desde el punto de vista de espectáculo en sí que suele ser la interpretación en directo de un grupo musical; no supone una mayor relevancia dentro del contexto en el que nos encontramos pues la percepción de esta música por parte de los comensales puede ser en el mismo grado que si fuese reproducida por cualquier dispositivo electrónico ya que el principal elemento a tener en cuenta sigue siendo la oferta culinaria.

A modo de concluir la música de primer plano, destacar que sus finalidades partiendo de las mismas premisas que la música de fondo; pues siendo las dos músicas ambientales, se ajustan más según a una articulación con cualquier elemento

³ Algunas listas de reproducción de Spotify [consultado el 23 de septiembre de 2015].

perteneciente dentro del restaurante. Muestran por tanto una intencionalidad a la hora de su programación, pero no se ensalza como un elemento principal del restaurante; pues sigue siendo una línea musical continua en la que no muestra ni un comienzo ni un fin.

ARTE EN LA MÚSICA AMBIENTAL

Salvando las diferencias establecidas anteriormente entre ambos subtipos de música ambiental; en general dentro de los contextos públicos y en particular en el de los restaurantes que es el que nos atañe en este trabajo, la música ambiental se presenta sin mediación alguna. Son músicas que no hemos demandando a nadie, que no hemos solicitado su escucha y sin embargo están ahí. Con lo cual puede generarse cierta irrelevancia por parte de los oyentes “forzados”, llegando a establecer incluso un rechazo a estas músicas que invaden los distintos establecimientos y nuestros propios oídos sin un permiso previo (Martí, 2000).

El hecho de esta reacia posición a la música ambiental que es profesada por una gran mayoría de personas desemboca a la cuestión de que si en estas músicas son arte. Y en un principio se pueden establecer ciertos criterios que nos hagan romper una lanza en contra de estas músicas como producto artístico.

En primer lugar, se puede apreciar que en la mayoría de las veces se presenta de una forma indirecta; pues es reproducida mediante medios tecnológicos y la figura de los músicos e intérpretes no está presente, lo que en sí vaticina otras desavenencias. Unas de ellas como ya dejó reflejada Martí dentro de su definición de música ambiental es que se presentan de forma “desritualizada” (Martí, 2009), y es que se encuentran dentro de contextos que no son propios de la práctica musical, como pueden ser las grandes salas de conciertos, y con todo el desfase de sus componentes ritualizantes que conlleva esta descontextualización, como pueden ser los aplausos, el silencio de la escucha o los saludos de los músicos (Martí, 1999).

Pero la música que es escuchada en los restaurantes debe concebirse dentro de la contextualización que dichos lugares establecen y por tanto desprenderse de sus ritos característicos y ajustarse a los propios actos ritualizantes que se establecen dentro de la confección del restaurante, los cuales están fundamentados dentro del protocolo establecido.

De ese modo se debe comprender la música dentro de este nuevo contexto en el que está muy presente y enjuiciarla como obra artística igualmente que se podría hacer con cualquier disco musical que podamos reproducir en nuestros hogares.

Desde mi punto de vista no creo que una buena grabación, de un buen intérprete representando un gran tema, desmerezca su título de obra artística según el contexto en el que sea presentada; al igual que puede ser cualquier otro producto artístico; puesto que hoy día se está revalorizando esta idea de unidad entre arte y cocina y puede verse en algunos restaurantes distintas exposiciones de obras artísticas.

MARIDAJE SONORO

En las anteriores disposiciones de la música dentro del restaurante se considera un elemento que conforma el contexto; pero en este nuevo plano en el que la música se presenta como una parte indispensable del producto gastronómico a degustar. El término “maridaje sonoro”⁴ fue utilizado en una iniciativa llevada a cabo conjuntamente por expertos de la música y del vino; dando a lugar que ambos elementos se aunasen en uno.

Como señala Giuseppe Vacarini (2008), el maridaje o la combinación de los alimentos con los vinos no ha recibido la atención que se merece -ya sea de manera general, al elegir un vino para beberlo con una comida determinada o secuencia de platos, de manera que el resultado sea armónico-, y no es hasta la segunda mitad del siglo XIX que se empieza a cuidar este aspecto.

Por tanto, si el objetivo del maridaje entre la combinación comida-bebida es que muestre como resultado un conjunto armónico, que sus sabores no se deformen o se anulen; pues partiendo de los sabores de un plato, estos determinarán la elección del vino que le acompañe. El vino adecuado para cada plato será aquél que realce sus sabores, sin disfrazarlos ni transformarlos (De Juana y Espantaleón, 2002).

En cuanto al maridaje sonoro se muestra una intencionalidad o articulación de la música con los alimentos y vinos. Se busca al igual que con el maridaje de vinos y platos que haya una unidad, que los sabores sean realzados y que se conforme dicha unidad partiendo de la amalgama de sensaciones surgidas por los distintos sentidos.

Las grandes diferencias que se establecen entre las músicas ambientales y el maridaje musical parten del origen o finalidad con la que es empleada la música en los distintos casos, puesto que, si la música de fondo es para ser oída, y la de primer plano para ser escuchada (Martí, 1999); la música del maridaje sonoro es para ser degustada. Esta música es la destinada para un plato o un vino específico.

Con relación al volumen de la música también se puede notar cierta diferenciación, partiendo de la mayor importancia que prevalece en la música del maridaje sonoro se puede establecer que en general se presentará con un mayor volumen que en el resto de la música ambiental en general. No obstante, esta será también una cuestión a tener en cuenta a la hora de establecer el maridaje con los distintos productos culinarios.

Otra de las diferencias a señalar entre estas diferentes prácticas es la duración de la música empleada. Si en un principio catalogamos la música de fondo en general como música enlatada que no cesa de sonar desde que entramos al establecimiento hasta que salgamos de este; en el maridaje sonoro la música en cuestión está escogida para que su duración tenga una relación temporal directa con el producto gastronómico con el cual se ha realizado dicho maridaje. Siendo el transcurso temporal de la música de la misma duración necesaria para que el producto culinario sea consumido.

Una desventaja encontrada en esta práctica es que todos los comensales de la sala tienen que degustar los mismos productos, maridados con la música que se le ha escogido. Debido a que la reproducción musical se propaga por el medio aéreo sería difícil⁵ que cada comensal pudiese degustar distintos platos maridados con una música especial elegida para ellos.

⁴ Dossier de prensa de *Noches de vino y música* en Teatros del Canal. Recuperado el 24/09/2015 de: <http://www.teatroscanal.com/eventos-canal/catas-vino-musica/>

⁵ Puede ser difícil pero no imposible, pues los medios de los que hoy día disponemos podrían facilitar que cada comensal pudiese escuchar su propia música mientras degusta su plato. Pero creo que el acto de sentarse a

El medio de interpretación de la música en el maridaje sonoro también supone cierto dilema; si anteriormente veíamos confrontado el posicionamiento de que si la música ambiental era considerada arte o no; ahora además encontramos la problemática entre el uso de música grabada o interpretaciones en directo. Lógicamente una interpretación en directo de la música elegida para el maridaje sería una elección plausible y más elocuente dentro de este contexto en el que se está dando rienda suelta a la percepción sensorial.

Pero en muchos casos la limitación de medios puede limitar el desarrollo de esta práctica, siendo una solución el uso de medios de reproducción. Pues más que como una problemática, este uso puede ser visto como una ventaja para solventar problemas de espacio, de personal e incluso de intimidad.

En relación con la pertenencia al paradigma artístico de estas prácticas no cabe duda de que el resultado es un producto artístico; puesto que para su desarrollo ha habido una colaboración entre expertos del arte culinario y musical. Como al igual que para la realización de un buen maridaje el jefe de cocina y el sumiller se sientan a la mesa para llevar a cabo una buena elección; en el caso del maridaje sonoro debe de ser igual con un tercer invitado, el experto en música.

Con lo cual en sí se establece un consenso a la hora de la elección entre música-plato-vino. Puesto que por ejemplo el simple hecho de beber un vino blanco con algún pescado no establece el maridaje en sí; sino el “estudio” previamente realizado que da lugar el uso de un vino u otro en relación del plato que vaya a ser degustado. Y con respecto a la música prevalece la misma dinámica.

La problemática que surge en esta práctica es que entre vino y comida se establece la relación de características en dos mismos sentidos, gusto y olfato. Por lo que el emparejamiento entre ambos se realiza a través de similitudes de sabores y aromas, cosa que mediante la música es difícilmente realizar puesto que el sentido musical es el oído. Pero en cierta medida la comida también tiene un punto de encuentro con el sentido del oído, mediante la textura de los alimentos. Pues dependiendo de la textura al ser consumidos producen distintos sonidos, propiciando un punto de encuentro con la música. Por lo que se puede realizar cierto paralelismo a partir del sentido del oído; al igual que por ejemplo las bebidas espumosas también tienen sus propios sonidos al ser servidas.

Normalmente estos paralelismos establecidos están sujetos a cierta subjetividad y enmarcados a distintas connotaciones sensoriales y emocionales. Aunque también se podría establecer una relación de maridaje atendiendo a la denominación del producto en cuestión, pues se muestra un claro ejemplo en el vino albariño Martín Códax y el manuscrito musical que le da nombre.

No obstante, aunque entre alimentos y música se presenten diferentes afinidades a la hora de sus descripciones basadas en las distintas percepciones sensoriales que muestran cada uno de ellos, es cierto que hay algunas en las que se pueden establecer ciertos paralelismos como matices, carácter, intensidad. Por lo que no resulta difícil encontrarse definiciones similares dentro de la música y de la cocina, dando lugar una confrontación en dichos elementos. Pues se puede establecer una elección de una música

comer en sí presenta una escena social en la que se comparten alimentos, historias, diálogos; y el estar comiendo todos con unos auriculares nos deshumaniza aún más. Creo que ya tenemos bastante auriculares cuando paseamos, vamos de compras, o simplemente estamos en casa.

tranquila a un plato de sabores planos, o de una música majestuosa con un plato con un fuerte fundamento.

Así pues, últimamente han surgido diferentes estudios científicos que revelan que el tipo de música que una persona escucha puede realzar el sabor del vino. Por ejemplo, es el caso de la investigación realizada por el doctor North de la Universidad Heriot Watt del Reino Unido (North, 2012). En esta investigación se pretendió comprobar si cuando se bebe un vino mientras se escucha una música de características destacables y extrapolables a la definición del vino, pudiera esta influir en el gusto de la cata del vino a diferencia de beber el vino sin ningún acompañamiento musical.

El estudio confirma científicamente que la música afecta la percepción en otros sentidos y puede cambiar el sabor que apreciamos del vino, según el tipo de sonidos que escuchemos en ese momento. La investigación establece, además, que hay una música indicada para disfrutar mejor de cada vino.

Y es que el sabor incluye la combinación del gusto y el olfato simultáneamente. Pudiéndose distinguir el olor orthonasal que es cuando se huele un aroma del olor retronasal cuando el aire es expulsado fuera de la nariz al tragar; pues es mediante el olor retronasal combinado con el gusto lo que suscita y hace que surja el sabor. A lo que hay que sumar que sentidos como la vista y el oído también influyen al sabor. Todos estos factores deben ser tenidos en cuenta a la hora de modular la experiencia del sabor (Spence, 2015). Percibiendo por tanto el sabor como algo multimodal.

Con respecto a la relación del sabor con la música se establece una correspondencia crossmodal. Éste término, se refiere a la tendencia general de nuestro cerebro o mente para señalar elementos o dimensiones a través de las modalidades sensoriales, pero a menudo es restringido a aquellos casos donde el resultado parece arbitrario o sorprendente. Incluso, a menudo es confundido con sinestesia (Spence y Deroy, 2013).

Por eso investigaciones como las de Holt-Hansen (Crisinel A. S. et al, 2012) estudian la correspondencia entre sabor y el tono del sonido, siendo documentada la correspondencia entre los sabores y los distintos tipos de tonos musicales. Otros investigadores, por su parte, han documentado las correspondencias entre varios parámetros de la composición musical y los atributos de sabor.

En la investigación realizada por el grupo encabezado por Crisnel (2012), se atiende mediante estudios psicológicos a la conducta para determinar una influencia crossmodal con respecto a la música para modificar el sabor real de productos alimenticios. Demostrando que el sabor de una comida puede ser sistemáticamente alterado por un sonido que comparta correspondencias crossmodales con el sabor en cuestión.

Por tanto, estos últimos estudios neuropsicológicos dan pie a establecer diferentes relaciones entre música y sabores mediante las que se puede articular el maridaje sonoro. Estas nuevas investigaciones tienen aún un largo recorrido, conformándose un nuevo campo de investigación interdisciplinar enriquecedor.

El hecho de elegir una música específica para maridar un plato o vino, no significa que esa sea la única opción posible y que ninguna otra combinación resulte fiable. Todo lo contrario, cada búsqueda de maridaje proporcionará un resultado inédito y novedoso que suscitará una escena diferente en la que los sentidos son los protagonistas.

Para finalizar este apartado del maridaje sonoro que en sí daría para un trabajo en profundidad; comentar la práctica de componer música suscitada a través de la

inspiración de un plato o artículo culinario o a la inversa, el elaborar un plato a partir de la escucha de una música.

Pudiéndose considerar por dicha práctica como maridaje sonoro ya que en ambos casos se precisa de la inspiración a partir un producto inicial que da a lugar un nuevo producto en el que se ha basado en las características del primero para poder expresarlas de una manera distinta en el resultado final.

Por ejemplo, el hecho del laudable chef Auguste Escoffier (1846-1935), que creó un postre que ha perdurado afamadamente hasta nuestros días. Este postre llamado Melocotones Melba fue fruto de la inspiración creada por los cantos de la famosa cantante Nellie Melba. Así también el mismo chef realizó diferentes platos tras asistir a la ópera Carmen de Bizet; como la Ensalada Carmen y las Chuletas Carmen (Iovino y Mattion, 2009).

CONCLUSIONES

En primer lugar, se puede reconocer que la música que es utilizada en los restaurantes tiene sus propias funciones; ya sea que la estancia en el establecimiento se desarrolle lo más amena y cómoda posible, como que presente una ambientación propia a la temática que el restaurante tiene, o que se tenga una relación directa con un plato propio de la carta para resaltar algunos sabores, textura o carácter del mismo.

Podemos vislumbrar, por tanto, que existe una diferenciación gradual en el uso que se le es dado a la música en los restaurantes. Siendo una articulación de la propia música con el establecimiento en general y con la propia oferta gastronómica en particular la que establece la predisposición de la música en distintos planos dentro de la hostelería.

De tal modo queda bien diferenciada la música de fondo cuya ejecución en los restaurantes es una cuestión desconsiderada por sus responsables; con la música de primer plano en la que se nota cierta articulación e intencionalidad a la hora de programar dicha música en torno al espacio del restaurante. Y estas a su vez con el maridaje sonoro, que presenta una total compenetración entre las disciplinas de música y hostelería para lograr un resultado espléndido para el deleite de los sentidos. Como señala Sánchez Fúnez (2013) cuando se agudiza la precepción a través de los sentidos, la experiencia multisensorial, nos hace más humanos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bonnelly de Díaz, A. (2001). *En torno a la música. Guía para la apreciación musical*. Argentina: El Cid Editor.

Crisinel, A. S. et al. (2012). A bittersweet symphony: Systematically modulating the taste of food by changing the sonic properties of the soundtrack playing in the background, *Food quality and preference*, volumen 24, Nº 1, 201-204.

De Juana, M. y Espantaleón, R. (202). *El Restaurante Manual profesional*. Madrid: Ediciones Norma-Capitel [2ª Edición].

Dossier de prensa de Noches de vino y música en Teatros del Canal. Recuperado el 24/09/2015 de: <http://www.teatroscanal.com/eventos-canal/catas-vino-musica/>

Guía Somexfon. Recuperado el 16/09/2015 de:
http://www.somexfon.com/guia_somex_baja.pdf

Iovino, R. & Mattion, I. (2009). *Sinfonía gastronómica (música, eros y cocina)*, traducción de Merlino, M. Madrid: Siruela.

Martí, J. (1999). Músicas invisibles: la música ambiental como objeto de reflexión. *Antropología*, 15-16, 227-242.

Martí, J. (2008). Algunas consideraciones sobre músicas ambientales en contextos festivos. En Marta García Quiñones (ed.). *La música que no se escucha. Aproximaciones a la escucha ambiental*. Págs. 55-72. Barcelona: Orquesta del Caos.

Martí, J. (2000). Músicas rechazadas. *Más allá del arte. La música como generadora de realidades sociales*. Sant Cugat del Vallès: Deriva Editorial, 95-116.

Martí, J. (2009). Como el aire que respiramos: músicas ambientales en espacios de la cotidianidad. *Música oral del Sur*, 8, 157-169.

Miyara, F. (2007). Ruido, juventud y derechos humanos. *I Congreso Argentino - Latinoamericano de Derechos Humanos: "Una Mirada desde la Universidad"*. Universidad Nacional de Rosario.

North, A. C. (2012). The effect of background music on the taste of wine., *British Journal of Psychology*. Volumen 103, 293-301.

Sánchez Fúnez, A. (2013) Búsqueda de los sentidos a través de la arquitectura: un proceso de investigación. *Arte y movimiento*, 8 (junio), 63-80.

Spence, C. (2012). Auditory contributions to flavor perception and feeding behavior. *Physiology & behavior*, 107 (4), 505-515.

Spence, C. and Deroy, O. (2013). On why music changes what (we think) we taste. *i-Perception*, 4 (2), 137-140.

Spence, C. (2015) Eating with our ears: Assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavour experiences. *Flavour*, 4 (1), 3-17.

Spence, C. (2015). Multisensory Flavor Perception. *Cell*, 161 (1), 24-35.

Vaccarini, G. (2008). *Manual del Sumiller*. Madrid: Susaeta.