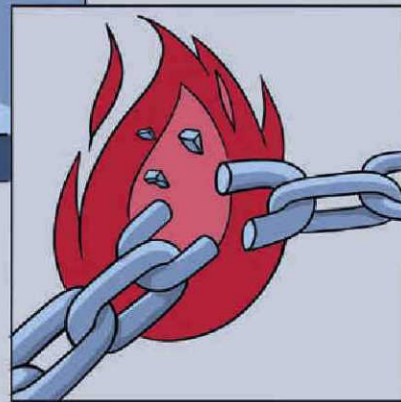
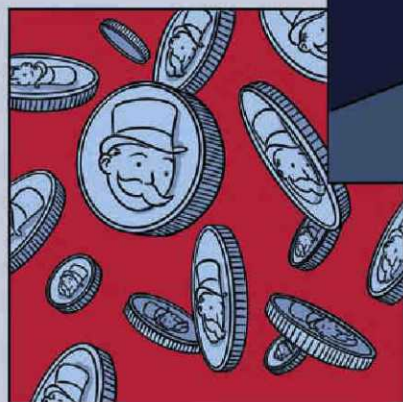
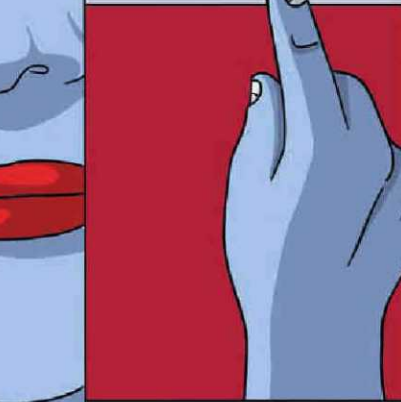
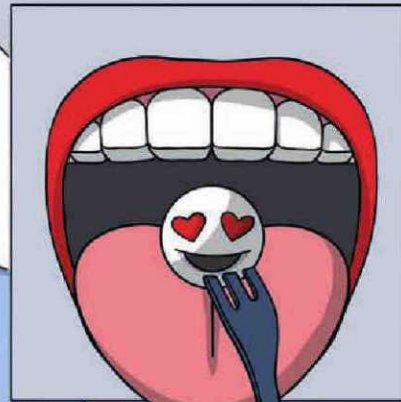
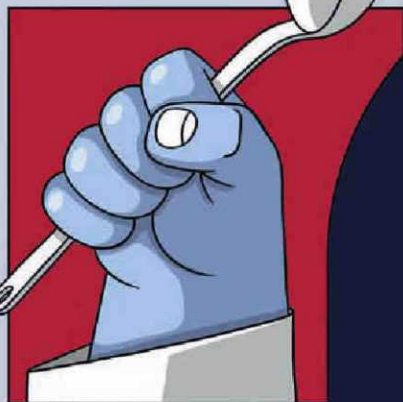
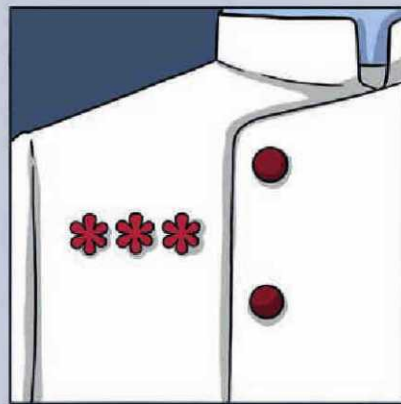
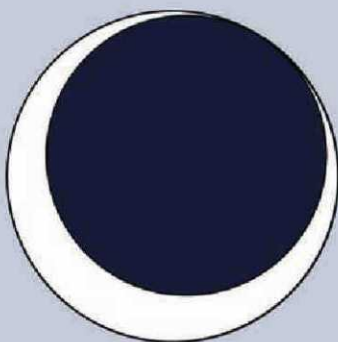
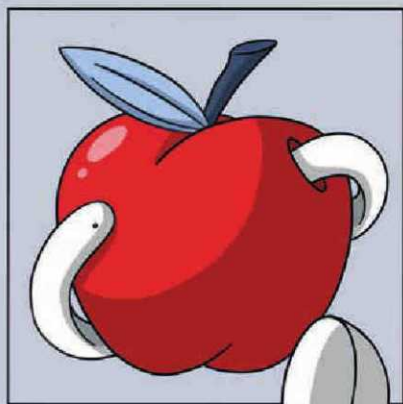


Un alimento llamado entusiasmo

¿Puede basarse el futuro de la restauración y la hostelería en el anhelo de trabajadores que tratan de alcanzar el estatus de elegidos? La ensayista Remedios Zafra lleva años investigando la instrumentalización del entusiasmo como alimento de las deficientes condiciones que, en muchos casos, se dan en el sector

POR DAVID GARCÍA ILUSTRACIÓN DAO STUDIO



CUANDO EL CHEF Sergio Pérez, fundador de Arita, se lamentó en Twitter por no encontrar personal para trabajar en su restaurante tras 65 entrevistas, se desató la tormenta. Una tormenta tuitera, o sea, imperceptible para la mayoría de la sociedad, pero una tormenta al fin y al cabo.

En una trinchera, Pérez y otros chefs afirmaban que, en esencia, hay pocas ganas de trabajar. En la otra, personas de distinto pelaje sostenían que, si obtienes 65 noes a una oferta, puede que sea la oferta la que falla. Además, suele existir un añadido habitual: cuando esto ocurre, en raras ocasiones se detalla la naturaleza económica de la oferta.

Valoraciones aparte, aquello sirvió para lanzar una conversación necesaria para el futuro de la hostelería y la restauración: ¿se sostiene el sector en unos cimientos contruidos a base de precariedad? ¿Son sostenibles proyectos apoyados en horas extra no remuneradas, turnos incompatibles con la vida familiar o, en el peor de los casos, con salarios fuera de convenio?

Contó Remedios Zafra (doctora y licenciada en Arte y licenciada en Antropología Social y Cultural) en una edición reducida de *Diálogos de Cocina*, que uno de los puntales que sostienen esas condiciones de trabajo es la consideración de la restauración como una profesión creativa en la que hay monedas en curso diferentes a las que pagan el alquiler. «Me sigue pareciendo mágico encontrar a personas entusiastas que aman un hacer, personas formadas y con ansias de vivir de esa práctica. A la vez, me parece chocante cuando las descubro concatenando contratos temporales, concursos y colaboraciones pagadas con certificados, con experiencia, con vínculos con nombres que otorgan un prestigio —“sí, he estado junto a ese chef tan famoso”—, trabajos por los que casi siempre cobran muy poco o, incluso, no cobran en absoluto», explica.

La socióloga señala un comodín sintáctico como el mayor vicio social que legitima estas prácticas. Es una frase que intenta desarmar a los

que pretenden convertir la creatividad en una práctica lucrativa: «Qué suerte tienes, te dedicas a lo que te gusta». Como explica Zafra en su ensayo *El entusiasmo. Precariedad y trabajo creativo en la era digital* (Anagrama, 2017), es precisamente esa emoción la que lubrica el abuso de manera sonrojante.

El sistema es especialista en absorber la motivación de los trabajadores creativos en general, y de los cocineros o chefs en el caso que nos ocupa. Así, les mantiene siempre en disputa de puestos de trabajo que no llegan. La sucesión de ofertas de trabajo temporales y mal pagadas construyen un proceso viciado en el que el futuro empleado está siempre inmerso en una interminable carrera, a la expectativa de una posición que no se termina de alcanzar.

El futuro se ha convertido en utópico para la mayoría, porque como explica Remedios Zafra, el anhelo de llegar a lo más alto genera una nube de eternos candidatos tragando con lo que les echen. «La base de esta normalización precaria se retroalimenta en temporalidad, hiperproducción, aceleración, caducidad, especialmente con una desarticulación colectiva y sindical de los trabaja-

**«Sabemos,
porque estamos
despiertas,
que cuando los
trabajos se cargan
de prestigio y
poder pasan a
masculinizarse»**

dores cuando se sienten competidores y no compañeros. Es decir, esto ocurre cuando se incentiva esa idea del trabajo creativo como un trabajo al que solo se puede llegar compitiendo para convertirse en un genio, en un gran chef».

DOBLEMENTE PRECARIAS

Remedios Zafra señala con frecuencia la diferencia cuando la aspiración a convertirse en cocinero llega por parte de una mujer. «"Cocineras" y "mujeres a la cocina" son expresiones que suenan de manera muy diferente», dice la ensayista.

El acervo colectivo otorga significados diferentes a un mismo hecho, el de cocinar, si lo hacen hombres o mujeres. La actividad ha sido tradicionalmente femenina porque se sobreentendía que formaba parte de la parcela de los cuidados, que siempre ha recaído en las mujeres. Lo que antes era una tarea doméstica adquirió el carácter de profesión creativa cuando se le añadió una dimensión económica. La cocina era el lugar al que se enviaba —y aún hoy ocurre— a las mujeres cuando se las castiga. Hasta que esa labor se llenó de consideración y reconocimiento. «Sabemos, porque estamos despiertas, que cuando los trabajos se cargan de prestigio y poder pasan a masculinizarse. O que cuando se masculinizan pasan a tener prestigio y poder», señala Zafra.

A partir de ese momento, se exige a las mujeres que, como en cualquier otro trabajo, se priorice a los hijos y a la familia por encima de una carrera profesional. «Que las mujeres reconquisten la cocina como empleo y lugar de prestigio importa. No basta que unas pocas lo hagan de manera excepcional. Debieran existir condiciones sociales que permitieran a niñas y mujeres seleccionar la cocina como profesión elegible», cuenta la escritora. Una vez más, cuando toca ocuparse de asuntos ajenos al trabajo, las mujeres son las primeras que se zambullen en reducciones de jornada y otro tipo de maniobras que solucionen la conciliación propia y de otros. Un sector, una industria que, sobre todo en España,

«Hay asuntos de los que no resulta adecuado hablar cuando hablamos de cultura: el sueldo, la vanidad, el capital simbólico, la precariedad o el individualismo»

es una carta de presentación; y un soporte económico de gran magnitud debe aspirar a un futuro alejado de prácticas decimonónicas. Ganan los líderes de los proyectos, ganan los soldados ramos, gana la creatividad inherente a la actividad.

Para la escritora e investigadora, existe el deber de enfrentarse a los fantasmas. «Hay asuntos de los que no resulta adecuado hablar cuando hablamos de cultura: el sueldo, la vanidad, el capital simbólico, la precariedad o el individualismo. Seamos inadecuados, hablemos de ello, porque al identificarlos como riesgo, quizá ayudemos a visibilizar sus vulnerabilidades», explica.

A partir de ahí, Remedios Zafra afirma que «cuando una práctica que se dice creativa se hace en condiciones no precarias, puede haber valor individual y colectivo, puede haber compromiso con los demás y con el planeta e incluso puede haber placer en el proceso». Y si hay valor y placer, solo queda emplatarse y servir.