

# Todo lo que sentí

*De la Cena de los Sentidos no se puede contar lo que se ve, porque generalmente se asiste con el antifaz enfundado. Pero esta vez tenía los ojos bien abiertos: así es la trastienda de Javi Serrano en el restaurante de Joaquín Schmidt*

**14 de diciembre de 2019.** Cierro los ojos. Quien haya visitado el restaurante de Joaquín Schmidt sabe que más bien es el comedor de una casa. Así que Javi Serrano nos recibe junto a la librería y nos ciega con el antifaz. He venido sola, pero eso no importa, porque en cuanto me desprendo de mis córneas, me asignan unas manos. Me arrastran por un pasillo y alguien susurra aquello de «tus dedos son tus ojos». A partir de ahí, todo se funde a negro. El recuerdo de aquella velada apenas tiene una mota de razón, y casi todo de emoción, por lo que es imposible distinguir la trampa de la verdad. No sé si comí ni bebí. No sé si bailé ni volé. Escuché un tintineo de copas, un crujido de panes, una voz que me habló al oído y una música que me erizó la piel. Palpé algo frío, algo caliente, una caricia. Mi ánimo resbalando de la nostalgia al miedo, de la lujuria al llanto, hasta tropezar en esa voz del pasado que me parte como un relámpago. Y me desmayo.

**30 de mayo de 2022.** Abro los ojos. Han pasado tres años, y estoy en la misma puerta, con el mismo abrigo, esperando a que alguien abra la reja. Son las 8PM, queda una hora para que arranque la cena. Dentro del restaurante se está llevando a cabo el ensayo, o quizá la catequesis, a la que esta vez estoy invitada. Porque mientras escucho a Javi recitar el guión junto al equipo, incluyendo a Joaquín, comprendo que esto no es ningún juego. Que los grandes trucos de magia son, en realidad, grandes obras de arte. Así que me acomodo a sus tiempos, me aprendo todos los gestos, manoseo los utensilios y escucho las precisiones sobre el menú, incluyendo alergias e intolerancias. También retengo las historias personales de los comensales. Me siento una intrusa, y a la vez una novicia, en pleno rito iniciático para formar parte de una sociedad masónica -sociedad, todo sea dicho, que ha protegido sus liturgias y sus secretos durante dos décadas-. Cuando suena el timbre, estoy nerviosa, pero también dispuesta.

La Cena de los Sentidos es una experiencia gastronómica que está a punto de cumplir 19 años. La primera tuvo lugar **el 27 noviembre de 2003**, en el restaurante Delmonico de Castellón, y desde entonces se han celebrado alrededor de un millar por toda España, incluso varias en el extranjero -México, Argentina, Marruecos-. Todo comenzó cuando a

Javi Serrano -al que todo el mundo conoce como Javi Sentidos- se le ocurrió adaptar el taller que impartía en el Museo de las Artes y las Ciencias, enfocado a las escuelas. “Quería hacer algo totalmente distinto, más allá de la clásica cena a ciegas”, cuenta el ideólogo, y vaya si lo consiguió. En este ¿espectáculo? hay música, pero no es un concierto; hay viaje, pero no es una inmersión; hay comida, pero no es alta cocina; y la dificultad para realizar una definición forma parte de la virtud. Estamos demasiado acostumbrados a saber lo que viene a continuación, pero la vida no es eso.

Las voces que tuve alrededor aquella noche me contaron algunas historias. Que la mayoría se embarcó en la aventura desde el principio. Que las primeras cenas no tenían nada que ver con las de ahora. Que han ido adecuando el contenido y la estructura en base a la prueba y el error. **Que más o menos saben cómo reaccionarán los comensales en cada uno de los pases. Pero que más o menos siempre hay sorpresas.** Y ahí es donde empieza el hechizo.

La creatividad desbordante de Joaquín Schmidt, el cocinero más diferente que tiene esta ciudad, marida a la perfección con la peculiaridad de la propuesta. Hoy juegan en casa, o al menos en la casa donde trabajan una vez al mes. Así que cuando el chef pasa al fogón, entiendo que ya hemos empezado. Ayudo a que los comensales se repartan entre las mesas, y solamente abandono el rincón cuando me invitan a participar en el baile, ya que ellos se conocen cada paso y cada fuga. Desde mi esquina, todavía con los ojos abiertos, me invade la oscuridad, pero sobre todo la ternura: porque a esas doce personas, el antifaz no les está protegiendo, sino haciendo más vulnerables. Me apetece abrazarles. En lugar de eso, me voy dejando caer por los velos, por los aromas, por los tubos, por los pianos... Y como he firmado un pacto de silencio, **me aprendo el camino del laberinto de las emociones, pero me lo guardo muy adentro.** Cinco platos, dos horas, una vida.

La Cena de los Sentidos es única, no ya por su puesta en escena, sino porque despierta la imaginación de cada comensal en una dirección distinta. Siempre se pide la máxima confidencialidad, pero no hay dos descripciones iguales. De ahí que muchos repitan y otros se lo regalen a sus seres queridos. Que a veces lo vivan a solas y otras, en compañía. Y resulta que acompañados, no siempre saben cuánto lo están.

Dice Serrano que no puedes sentir **“nada que no hayas vivido, soñado o deseado”**. Eso implica que toda emoción busca su réplica en el pasado, pero tiene un presente, y puede transformar de manera inesperada el futuro. Todo lo que sentí con los ojos cerrados fue diferente a lo presenciado con los ojos abiertos. Porque la introspección nos permite mirar

como la primera vez, palpar como nunca antes. Detenernos en los pensamientos, o tal vez dejar que vayan pasando como los bocados. Qué curioso que algunos se rindan a los perfumes, pero otros padezcan las cosquillas; que quienes parecen fríos como un témpano se derritan con el abrazo y que los valientes de boquilla salten de la silla tras un susto. Que una mano se pose sobre otra mano. Que una piel rechace otra piel. La energía simbiótica de viajar muy profundo, al mundo inmaterial, a partir de un estímulo físico. Será cierto que somos emociones, o tal vez sentidos.