

**casitodos  
lo sentidos**



# L a cena de los sentidos

Una joven de voz cálida me invitó a ponerme el negro antifaz, de su mano atravesé el salón y avancé con cuidado hasta colocarme en mi lugar. La oscuridad lo envolvía todo, yo tenía un gusanillo nervioso en la boca del estómago y, ya en mi sitio, empecé a mover las manos con cuidado para saber qué me rodeaba. Cuando noté la tela suave del mantel y de la servilleta y el frescor de la porcelana de un plato, me pareció tenerlo todo bajo control. En ese momento, una mano dirigió la mía hacia una copa de vino y, sin embargo, no tuve sensación alguna de que alguien invadía mi espacio vital. El silencio era total cuando de pronto se oyó una voz serena que dijo: "Bienvenidos a la cena de los sentidos, si no tenéis algo bonito que decir, por favor escuchad los sonidos del silencio". Eso hice, me dejé llevar por las emociones y comenzó el espectáculo, un juego, un divertimento, que a veces sentí y otras presentí. Incluso llegué a pensar como se sintieron Homero, Milton y Borges, escritores ciegos, y recordé aquella frase de Borges que hace años me impresionó.

## *Supper of the senses*

*A young woman with a warm voice invites me to put on the black mask and then leads me by the hand across the room, advancing carefully until I reach my place. Darkness shrouds all, butterflies dance nervously in my stomach, and I begin to gently move my hands to explore what surrounds me. Feeling the soft fabric of the tablecloth and serviette and the cool porcelain of a plate, everything seems to be under control. Then a hand guides mine towards a glass of wine, without invading my personal space. The total silence is then broken by a serene voice: "Welcome to the supper of the senses. If you've nothing nice to say, please listen to the sounds of silence." So I do just that, I let myself be carried by my emotions, and thus the show begins, a game, an enjoyment sometimes physically felt, sometimes simply sensed. I even begin to imagine how Homer, Milton and Borges, blind writers all, must have felt, and I recall that phrase by Borges, which so impressed me years before.*

"...para un artista, la ceguera no es del todo una desdicha; puede ser un instrumento..."

*"...for an artist, blindness is not a complete misfortune; it may be an instrument..."*

*Jorge Luis Borges*

AROMAS OLVIDADOS  
FORGOTTEN FRAGRANCES

Cuando empezó la cena, todos mis sentidos se pusieron en alerta, mi experiencia me decía que esa cena iba a ser mucho más que comer. Algo que, en esa situación, no parecía sencillo, pero lo fue. Algo que, a priori, podía generar desconfianza, y no lo hizo. En total oscuridad, confié y me dejé llevar. Todo fue fácil y placentero. Y de esta manera, la comida, el silencio, los sentimientos y la música me llevaron por un camino de recuerdos sensoriales olvidados desde hacía mucho tiempo.

De nuevo tanteé con mis manos y noté que había un cuenco que antes no estaba, lo cogí y cuando me lo acerqué para olerlo advertí la frescura de un aroma, no por conocido menos exquisito. Alguien se acercó a mi oído y me dijo muy bajito lo que era. Cuando recibí el mensaje yo ya estaba probando aquel primer plato frío, no lo veía, sólo lo sentía, y fue precisamente mi olfato el que me transportó a algún lugar lejano en el espacio y en el tiempo. Llegué hasta campos de fragantes aromas, vi grandes frutereros repletos de verduras y frutas frescas y rememoré veranos olvidados hace mucho tiempo.

Y sin embargo, lo más sorprendente estaba por llegar, porque cuando aquel plato frío, sencillo y exquisito llegó a mi boca, la sensación todavía fue mejor. Era un sabor redondo y equilibrado, una explosión larga con destellos de fruta roja y helados de hielo que se desvaneció sólo cuando me acerqué la copa de vino y bebí de ella. En ese momento, al catar ese vino blanco, seco y sabroso, todo empezó de nuevo.

Ese sólo fue el primer plato de una serie de siete exquisitos y primarios manjares, todos los que componían la cena de los sentidos. Así fue el principio, una sensación mágica que duró toda la velada y que inmediatamente supe era sólo mía, aunque el salón estuviera abarrotado de gente.

*Mi mano cogió un cuenco y cuando lo llevé a mi boca, noté la frescura de un aroma no por conocido menos exquisito*

*My hand grasps a bowl and, when I lift it to my mouth, I note the freshness of a fragrance no less exquisite for its familiarity*

*As supper starts, all my senses are alert, and experience tells me this will be much more than mere dining: something that, in this situation, did not seem simple, yet was; something that, a priori, could generate distrust, yet didn't. In utter darkness, I trusted and let myself go. All was easy and pleasant. And thus the meal, the silence, the sentiments and the music led me down the path of sensory memories forgotten long ago.*

*Once again I grope gingerly and discover a bowl that was not there before. I grasp it, and as I lift it to my nose I note the freshness of a fragrance no less exquisite for its familiarity. A voice whispers in my ear what it is, and I am already inhaling that first cold course, which I cannot see, can only sense, and its aroma transports me to a place far-off in time and space: fields of fragrant aromas, great trees heavy with fresh fruit, forgotten summers of long ago.*

*And the biggest surprise is yet to come: as that simple, cool and exquisite dish reaches my mouth, the sensations heighten. The flavour is rounded and balanced, a leisurely explosion with sparks of red berries and shards of ice, which lingers until I lift my wineglass and drink from it. And then, with that dry and tasty white, it begins all over again.*

*This is just the first of seven exquisite and quintessential courses that comprise the supper of the senses. As it was in the beginning, magical, so it remained all evening – an evening that I knew immediately to be mine alone, despite the many other diners in the room.*

ABRE LA BOCA  
OPEN UP

La música era suave a veces y estridente otras. Las voces tenían timbres diferentes, pero melodiosos. Y todo junto me ayudaba a continuar mi viaje interior por el mundo de las sensaciones. Sueños, susurros, pasos casi imperceptibles y sorprendentes cambios de tercio marcaban el paso del tiempo durante la cena.

De nuevo un susurro. Otra voz, esta vez más grave pero igual de cálida que la primera, me pidió que abriera la boca. Obedecí y un estallido de sabor me sobrecogió, al tiempo que alguien cantaba suavemente. El contraste de la voz y el sabor de la vianda fue natural, completamente natural, y al mismo tiempo sobrecogedor. Mastiqué lentamente, a oscuras, miré en mi interior y de recuerdo lejano me llevó a otro lugar de mi pasado.

La música continuaba sonando y yo la oía lejana. Unas veces, las voces que contaban historias y otras mi propia mente me aislaba y me dejaba sola en un viaje interior.

*The music is sometimes soft, sometimes strident. The voices are at different timbres, but melodious. Together, it all eases me along my inner journey through the world of sensations. During supper, the passage of time is marked by dreams, whispers, almost imperceptible footsteps and surprising changes of scene.*

*Another whisper. Another voice. Deeper, but just as warm as the first. It asks me to open my mouth. I do so, and a burst of flavour overwhelms me as someone softly sings. The contrast between the voice and the taste of the food is something natural, wholly natural, yet awe-inspiring. I chew slowly, blindly, and, inside me, another remote remembrance from my past resurfaces.*

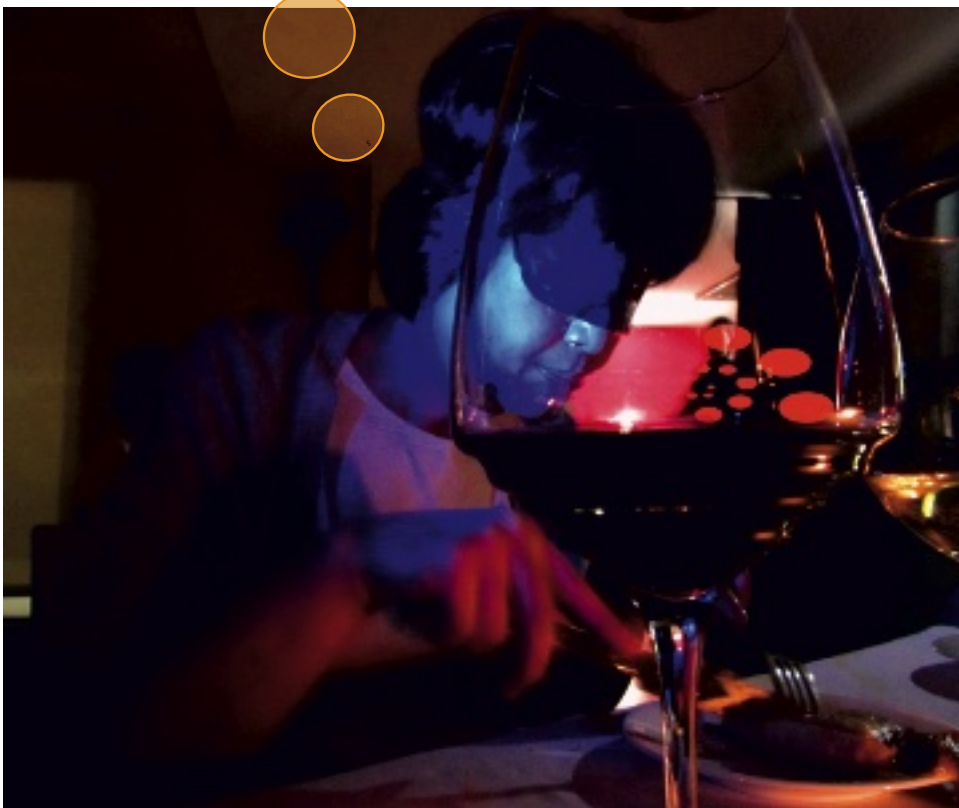
*The music continues to play, and I hear it from afar. At times, voices recount stories, at others, my own mind envelops me, taking me on my own inner journey.*

USAR LAS MANOS  
USE YOUR HANDS

En algún momento, no se el porqué, me parecía ser la única comensal en todo el salón. Algo raro si se tiene en cuenta que todos entramos juntos y por la misma puerta. Supongo que fue porque no veía a nadie, llevaba mucho rato estando a solas conmigo misma.

Tanteé mi plato con el tenedor pero no supe lo que había dentro. De nuevo, me susurraron al oído el nombre del plato. No lo pensé y lo cogí con las manos. Al tocarlo reconocí inmediatamente la textura y la forma. Me habían dicho de lo que se trataba, aunque no hacía falta, porque nada más tocarlo supe lo que era. Es curioso que en unos pocos minutos hubiera desarrollado aquella capacidad sensorial.

Agudicé el oído intentando saber cuando me iban a servir el siguiente plato pero no lo conseguí y fue otro susurro el que marcó el comienzo de ese bocado que llegó a mí por sorpresa desde la negra oscuridad. Era mar, olía a mar, sabía a mar y lo más curioso, hasta pensé que incluso estaba oyendo las olas del Mediterráneo.



De nuevo el relax y de nuevo el mar, aunque esta vez en el plato. Para comer me ayudaba de mis cubiertos y con cuidado intentaba coger cada trozo con el tenedor. Y lo más sorprendente es que lo conseguía sin dificultad, aunque no lo viera. Una y otra vez lo hacía, me resultaba fácil porque era fácil. No me hacía falta ver, sólo sentir.

Otra vez voces y otra vez música, otra vez mar y otra vez tierra. Las voces se mezclaban con la música, con fragancias de chocolate y lavanda, con espliego y romero, con el intenso aroma del vino envejecido en barrica, con la esencia del último plato del menú. Quizá el más fácil de reconocer y también fácil de comer. De vuelta a usar cuchillo y tenedor y, sin verlas, a disfrutar de las viandas.

*At one point, I don't know why, I feel I am the only diner in the room – strange, since we all came in together through the same door. I suppose it was because I could see not a single other person and had been alone with my thoughts for some time.*

*I explore my plate with a fork but I cannot tell what is there. Again, the name of the dish is whispered in my ear. Without thinking, I take it in my hands. Immediately I recognise the texture and the shape. They had told me, but there was no need – just by touching, I knew what it was. Strange, to have developed that sensory ability so quickly.*

*I sharpen my hearing, trying to tell when the next course is coming, but I fail, and another whisper announces its surprise arrival in the darkness. It is the sea, it smells of the sea, tastes of the sea and, bizarrely, I feel I can even hear the waves of the Mediterranean.*

*Once again, relaxation. Once again, the sea on my plate. I use the cutlery to help me eat, carefully feeling for each morsel with my fork. And what's surprising is how easy it is, even blindfolded. Time and again I manage it. I find it easy because it is easy. I don't need to see, simply feel.*

*Once more voices and once more music, once more surf and once more turf. The voices mingle with the music, with aromas of chocolate, lavender, rosemary, with the heady bouquet of barrel-aged wine, with the very essence of the final course on the menu, which is perhaps the easiest to recognise and also to eat. Once again with the knife and fork, enjoying food I cannot see.*

#### Y EL POSTRE EXPLOTA THE GRAND FINALE

Un vaso pequeño y estrecho llegó a mi mano, bebí y el dulce sabor del postre se apoderó de mi boca, de

## Sueños, susurros, pasos casi imperceptibles y cambios de tercio marcaban el paso del tiempo durante la cena

*During supper, the passage of time is marked by dreams, whispers, almost imperceptible footsteps and surprising changes of scene*

mis recuerdos y disfruté como una niña. Otro dulce, ligero y suave, completó el menú, un caramelo que chispaba en la boca antes de tragarlo y que iba en concordancia con la melodía que se oía tras las dulces palabras de unos versos que alguien recitaba.

La cena de los sentidos duró unas dos horas. Todo acabó, fue corta y aunque en mi mente estaba todo claro como un día de primavera, cuando llegué a casa no fui capaz de explicar como había sido la experiencia. Aún hoy en día, algún tiempo después de aquella cena no tengo palabras para relatarla y de verdad que lo he intentado. Cuando pienso en ella, la recuerdo unas veces como magia, otras como sentimiento, también pudo haber sido un sueño único y gratificante. No lo sé, tiene algo de todo eso. Aunque lo que sí tengo claro es que esa cena, la de los sentidos, la que no entra por los ojos, ni puedo ni debo contarla, hay que vivirla.

*A small and narrow glass is placed in my hand. I drink, and the sweet taste of dessert seduces my palate, my memories, and I'm loving it like a child. Another sweet completes the menu, soft and light, sparkling in my mouth in time with the melody that lingers after the sweet words of the verses recited by a voice.*

*The supper of the senses lasted around two hours. Two short hours in which my mind was as clear as a spring day, yet when I got home I was unable to describe the experience. Even today, some time later, I struggle to find the words. And believe me, I have tried. When I think back, I remember it at times as magic, at times as sentiment, and it could also have been a strange and satisfying dream. I don't know. It is all of these things. But there is one thing for sure: that meal, the supper of the senses, which is not eaten with the eyes, cannot nor should not be described. It must be felt.*

Texto / Text: Maica Botella  
www.casitodoslosentidos.com



#### LA EMPRESA THE COMPANY

La cena de los sentidos es un evento gastronómico creado por Javier Serrano para el regocijo del espíritu. Está organizada por la empresa Casitodoslosentidos y su único cometido es conseguir la emoción de los participantes al restarles el sentido de la vista, ya que así consiguen potenciar el olfato, el sabor, el oído y el tacto.

Una joven de 17 años, Paula Bara, en su valoración de la cena dice estar segura que hay gente que ha venido a este mundo, simplemente para hacer más felices a los demás. Paco Pardo escribe en la web de Casitodoslosentidos que este evento no se trata de una cena a ciegas, es mucho más. Es un encuentro con artistas más que hosteleros, menos restauradores que bohemios, más personas que gente y más química que física, que durante la cena se encargan de ser nuestros ojos, sueños, manos, alas y pellizco en el recuerdo, el corazón y el estómago. Con todo eso, si no sientes es porque no sientes.

*The supper of the senses is a culinary experience created by Javier Serrano for the celebration of the spirit. Organised by the company Casitodoslosentidos, its sole intention is to awaken the emotions of those taking part, to suspend their sight and thus heighten the senses of smell, taste, hearing and touch.*

*In her assessment of the meal, 17-year-old Paula Bara was convinced that some people are on this earth simply to bring happiness to others. On the Casitodoslosentidos website, Paco Pardo describes it as much more than just a blindfolded meal. It is a rendez-vous with artists rather than caterers, bohemian spirits rather than restaurateurs, more chemistry than physics. During the meal they become our eyes, immersing our dreams, hands, wings and very hides in memory, in the heart and in the gut. Basically, if you don't feel it, you ain't got feeling.*

