

SOBRE LA COCINA:

Tomemos por ejemplo la cocina contemporánea. Puede ser una buena excusa para empezar a hablar de arquitectura. Arquitectura que, hoy día, todo el mundo sabe que es una lista de la compra, claro. Son pasos para el aprendizaje...

Podemos proyectar, como si fuese el Gran Vidrio, algunas inquietudes de ahora sobre la cocina contemporánea. Podemos. En ella encontramos:

- **Acción y repetición:** Acción repetitiva, cíclica, acotada, medida con un cronómetro. Efímera. Desaparición del producto. Ritual. El esfuerzo desmedido para que ocurra algo que se deshace en el tiempo, de golpe, instantáneamente. De la minuciosidad infinita en la elaboración, (del plato), hacia la distracción en el momento de la acción, (comer, usar la arquitectura): Concentrar el esfuerzo en la palma de la mano.
- **Cocina / Oficina:** Cada cocina es una marca, completa. Huerta, vino, equipo humano. Interioriza y ofrece un producto completo. Se trabaja en equipo y las jerarquías se disuelven. El producto es experimental, provisional... dura poco. El hacer se repite infinitamente. Se va perfeccionando. Se proyecta sobre él una secuencia de *temas y variaciones*. Se producen *objetos incuestionables*, pero absolutamente condicionados. Se trabaja a partir de un ciclo cerrado: prueba, especialización, repetición, serie, producción, repetición, prueba ...Es un plató de cine. Una sala de montaje.
- **Cocina / Cine / Arquitectura:** La producción de un ambiente, de una situación específica. El esfuerzo del trabajo asociado al resultado de un *tiempo* de trabajo, que nunca es *indiferente*. Equipo y producto. Juego, (set), combinación. Una función de teatro cada día; el orden de las comidas: - 2 representaciones, y desaparece. Cada día. Es un mundo instantáneo, una actuación. Hay escenas, pasos, gestos, movimientos...planos ensayados, improvisados. Escenarios. La acción no se dirige hacia un final material, concreto. Es la manipulación de un lienzo en el suelo: Queda el resultado, "el 2 - 0" como después de un partido de fútbol. El Plato, (aroma), la película, (rastros), el ambiente, (deseo).
- **Técnica:** Una componente artesanal, inevitablemente ligada a la materia prima, que tiene una presencia visible hasta el último momento, (mordisco). Sin transformación industrial. Solapadas a esta componente, las posibilidades técnicas que han ofrecido las nuevas cocinas, los sistemas de cocción, las nuevas herramientas. La nueva visibilidad, la nueva *higiene*.
- **Plato como ready-made:** Aparece y desaparece. Está sujeto a un eterno vaivén de variaciones, cambios y posibilidades, llevadas a cabo o no. Se interpreta a cada momento, (mordisco). Se genera como puesta en acuerdo inmediato de elementos dispares que comunicarán, o no, una intención *no manifestada* al realizar este acuerdo.
Es válida su copia, igual que se industrializó la pieza "Fountain", de Duchamp.
- **Una nueva sensibilidad:** La cocina es frágil, ligera y con personalidad propia. Impura en su genealogía y en su elaboración, (manos). Tiene colores, texturas, temperaturas,

formas, fricciones. Es alegre y despreocupada, es una celebración. No tiene prejuicios, es algo narcisista y es consciente de su contenido intelectual. Sabe que aparece como reflexión sobre lo que ya ha sido. Le atrae la idea de tener imagen, pero no es pública, más bien al revés; muestra su cara y se esconde. Ofrece un acuerdo imposible entre *perfección* y *provisionalidad*. Entre *producto*, (repetido) y *acontecimiento*, (único, irrepetible). No habita en el interior de un sistema dual, de opuestos: Está caliente y fría. Rugosa y suave. Dulce y salada. No ofrece enfrentamientos, no toma partido. No es *tradicional*, ni *moderna*, ni *vanguardista*. Se descubre, no es evidente.

- **El próximo cocinero:** Piensa y actúa. Trabaja, (construye), y después teoriza. Es un personaje práctico. Resuelve los problemas. Es visible. Se reinventa a cada momento. No es un creador: Combina, está atento, revisa. Su trabajo crítico consiste en recomponer los fragmentos una vez han sido "historizados", en su "remontaje". No busca trascender. Es ecléctico. Es el artista portátil por excelencia: Se caracteriza por la ausencia de grandes propósitos, ligereza, simpatía por la negritud, sexualidad extrema, etc... (...)
- **Asociaciones / Correspondencias:** Cada plato, cada comedor, ...cada gesto. Están condicionados por el sitio y el ambiente: Por el estado de ánimo, el sol, la luz, el color y la temperatura. Nunca se repite un momento. *El sonido de los pasos al avanzar hacia la mesa...*
- **Estrategia:** Secuencia visual: Despensa, cocina, montaje, elaboración. Retoques, manos. Retoques, bandeja. Puertas: El plato a diferentes luces. Momentos concatenados. Ruido, ajedrez, recorridos, plazos. Expectativa. Tiempo de cocinado, tiempo de llegada del plato de la cocina a la mesa. Secuencia de presentación. Luces bajas, mesas bajas. Suelo blando. Familias de sabores: *Tabla de quesos.*

El acontecimiento se deshace por sus extremos: No hay conciencia de cuando se empieza ni de cuando se acaba.

...expectativa...