



Diseñar y cocinar: recursos sensitivos para el futuro

Designing and Cooking: Sensory Resources for the Future

Pamela López

Hace unos días conversaba con mi abuela sobre nuestros mágicos paseos al mercadito cercano a su casa, el cual ha sido un sitio de referencia de gran parte de su vida, y también de la mía. Cuando era niña ir a este lugar desataba en mí (y aún lo hace) la emoción de conocer nuevos olores, colores, personas, sonidos, probar frutas distintas o hasta guisados como el mole rojo en pasta. Claro que a mis siete años poder identificar cada uno de mis sentidos y traducirlos en sensaciones era algo que me preocupaba menos. Ahora, después de veinte años sigo siendo una entusiasta del paseo en los mercados, y es por más de una razón. Por ello, me alarma darme cuenta de que muchas personas de mi generación apenas conocen la ubicación geográfica de su mercado más cercano.

Los mercados forman parte del equipamiento urbano básico de cualquier barrio porque le otorgan dinámicas sociales y económicas, además de que proveen y ayudan a conservar aspectos dignos del paisaje cultural de cada entidad. No es lo mismo pasear y comprar en el mercadito de Coapa que en el de Mixcoac, o en el de Santa Cruz que en el de Xochimilco. Cada uno de ellos está completamente relacionado con el paisaje más directo, con el paisaje cultural y con sus cualidades. El paisaje define condiciones, actores, conexiones, flujos e intercambios, convirtiéndolos en herramientas para consolidarse dentro de un sistema complejo. Las relaciones generadas en el paisaje a veces son imperceptibles, pero si ponemos un poco de atención están ahí; en el mercadito aparecen por doquier, surgen, emergen, se transforman y se nos pegan al cuerpo, al espíritu. La autora Jamila Haider hace una reflexión en su investigación al respecto de estas relaciones cuando afirma “si hablamos de la comida, hablamos de la vida,”¹ esto desenvuelve una capa aparentemente distinta para la arquitectura, y yo no podría estar más de acuerdo.

Hagamos un ejercicio: situémonos unos momentos en medio del bullicio del objeto arquitectónico mercado. Ahora, ubiquémonos en el bullicio de la intervención efímera del paisaje, tianguis. Ambos paisajes actúan colaborativamente cuando coinciden, lo cual nos invita a reflexionar y sentir el metabolismo convertido en una pieza más del conjunto que recibe e imprime información. Este



El mercadito de la abuela, 2018. Tianguis en Coapa, Ciudad de México. Fotografía: Pamela López

ambiente de colaboración nos incita a hacer lo propio; por ejemplo, al caminar al lado la señora que vende ajos, lo percibimos, o cuando nos detenemos frente al puesto de verduras.

Así, sentirnos parte de un ambiente colaborativo nos ofrece ventajas y sorpresas, y como diseñadores nos brinda el acercamiento entre las sensaciones y el contexto, el cual puede transformar muchos factores del sistema colaborativo en sí, depende de nuestra curiosidad y creatividad aplicar el recurso sensitivo para diseñar, para articular. Y articular es la tarea de cada diseñador. ¿Cómo articularlo?, desde mi punto de vista, es lo sustancial de la colaboración sensitiva. La escala de intervención sensitiva que propongo en este ensayo es la que le compete a la comida, porque es un elemento de nuestra vida que modifica, afecta o transforma el paisaje, además de que impacta en el régimen y en el nicho circundante. Va desde la manera en la que percibimos al mundo, a nuestra familia, al lugar en donde vivimos, nuestra comunidad, nuestra casa e incluso a nosotros mismos.

Michael Pollan dice: "¿Cómo podemos adquirir, en nuestra vida cotidiana, un mayor conocimiento del mundo natural y del peculiar papel que desempeñamos en él? Obviamente la respuesta se puede encontrar adentrándose en la selva, pero descubrí que también se podían obtener respuestas incluso más interesantes metiéndose sencillamente en la cocina."² Así, la tarea del diseñador de espacios habitables está ligada al hacer sentir algo a los demás, motivar las sensaciones de los individuos haciendo que se conviertan en conversaciones, planes o lugares favoritos.

Mi lugar favorito es el mercado, porque aun cuando su estilo arquitectónico sea respuesta de los intereses públicos relacionados con los presupuestos de las alcaldías o municipios, es una propuesta de bajo mantenimiento que transpira aires de bodega, galpón o nave industrial, interesante para quien lo visita. ¿Cuántas veces hemos disfrutado de llevar a comer al mercado a nuestros amigos que vienen de otros lugares? Y les fascina. Incluso el mercado ha sido tema de negocio en los últimos años con la tendencia de hacerlos comedores *gourmet* con diversidad de opciones para pasar la hora de la comida en compañía de los extraños, esos mismos extraños que están en el mercadito de la abuela pero sentados en mesas prefabricadas y rodeados de cristales.

Comer en el mercado es una experiencia sensitiva, y es lo que ahora nos venden. Incluso me permito comparar el comer con una actividad extrema, porque te da vértigo, emoción, misterio, hambre, curiosidad, aprendizaje y lleva al límite tus propias capacidades, como quienes en su vida han probado un taco de chapulines con salsa de gusano en molcajete. Extremo, ¿no? La comida, como elemento sensitivo de nuestro complejo sistema, cocinar como actividad a la que le debemos nuestros rasgos culturales. ¿Cuántos de nosotros nos hemos parado frente a la estufa para cocinarle algo a nuestra familia? Algunas personas poco entusiastas de dicha actividad dirán que prefieren ir a un sitio y evitar la fatiga que esto implica. Otros dirán que extrañan hacerlo. El común denominador es la escapada

tangencial para tomar la cuchara y empezar a mezclar los elementos. Si bien cuando estamos cocinando, estamos diseñando con ayuda de nuestras sensaciones. Cuando estamos frente al papel y tiramos unas líneas para el croquis también estamos diseñando. La analogía anterior se refiere a que en ambos casos intentamos cosas a través de la lectura, la interpretación y la mezcla proporcionada de elementos; combinamos sensaciones mientras imaginamos el resultado. Comer en la cocina de tu casa es una experiencia sensitiva y eso es lo que ya no hacemos más.

Tener una cocina es el primer punto para cocinar. Sin embargo desde que adquirimos la fascinación por los espacios habitables con tan solo una cocineta lista para calentarlo todo en el microondas, las dinámicas sociales han cambiado para las personas, la arquitectura se ha transformado y el paisaje se resiste a seguir aquí.

Entrar a un loft de elevada renta mensual, en un edificio de treinta pisos, en donde no conoces más a que a tu propia sombra y al sonido del elevador, y ver que el espacio destinado para poner el televisor es mayor al de la cocina, indica que como diseñadores estamos priorizando a una calidad de vida basada en lo efímero, en lo sobrio, olvidándonos de nuestras raíces y de una de las actividades básicas que garantiza nuestra existencia: comer.

Comemos en un escritorio que a su vez sirve para trabajar y dormir. Este hecho ha orillado a una construcción mental homogénea, la cual dictamina que cocinar ya no forma parte de nuestras actividades principales en el día a día, esto ha provocado que demos por sentado nuestro entorno, de dónde vienen las cosas, cuánto cuesta que crezcan para obtenerlas, quién lo cosechó o simplemente cuáles son las variedades de una sola fruta. "La idea de que los alimentos están conectados con la naturaleza, el trabajo humano o la imaginación, es difícil de concebir cuando nos llegan en un paquete, totalmente preparados."³ Comer es parte del sistema complejo en donde están involucrados muchos actores, que casualmente son los mismos actores que hacen ciudad.

Dejar de comer no es opción para cualquier ser vivo que imaginemos. Todos tienen sus maneras y plazos, pero nosotros como la especie dominante (numéricamente hablando) en el planeta, ¿qué estamos haciendo para darle énfasis y respeto a los recursos que nos alimentan? Partimos del mercado, ahora nos moveremos al paisaje regional donde suceden la mayoría de las labores que hacen posible comer un mango en el desayuno.

Hablar del paisaje regional es hablar de algo que como habitantes urbanos no tenemos en la construcción mental de manera habitual. Tal vez hemos visto al señor que trae los jitomates desde Culiacán, pero no conocemos todo lo que hace para que podamos comprar un kilo (aproximadamente 6 jitomates) en un, precio que equivale al 23% del salario mínimo en una jornada de trabajo y alcanza para hacer una sopa y cuatro huevos a la mexicana, equivalente a la comida de un solo día. Pocos han sido los afortunados en reflexionar al respecto. El paisaje regional podría dialogar más con el paisaje urbano, creando una zona de transición que se convierta en el intermediario, cuya función sea intercambiar información valiosa para ambos. Es urgente que las ciudades adopten dinámicas tradicionales del paisaje regional. Un ejemplo claro es el de los huertos que proveen de comestibles estacionales y dependen de quien los planta, cuida y cosecha, sin transgénicos o alteraciones nutrimentales. Comer arquitectura es aún, imposible. Comer el paisaje, sí es posible.

Imaginemos que estamos andando por un sendero en el bosque. Hay frescura, neblina, la tierra que pisamos está húmeda y las hojas caídas se sienten acolchadas; de pronto aparece un chapulín, al levantar la cabeza, observamos un árbol con nueces y la mezcla de colores que trae consigo el follaje; a lo lejos escuchamos que crujen algunas ramas, es un conejo paseando por ahí. Finalmente, en nuestro andar, nos encontramos con un riachuelo que tiene peces, rocas y plantas acuáticas, resuena y nos invita a entrar. De aquí pueden salir infinidad de ideas para diseñar/cocinar nuestra comida, para alimentarnos el espíritu y el estómago.

Mole madre, mole nuevo, chef Enrique Olvera, 2018. Fuente: Página web Restaurant Pujol, Ciudad de México





Caminar en lo más profundo del bosque, porque la tierra puede tener algo para compartir. Chef Dominique Crenn, 2016. Fuente: Atelier Crenn, Chef's table, min 26:21, Netflix

Imaginemos ahora que estamos dentro de nuestra propia casa, entramos por una puerta de madera, el piso es de loseta, los muros tienen pintura y es un ambiente cálido. Atravesamos otra puerta corrediza de cristal y aparece una barra de acero inoxidable, está fría. Abrimos una última puerta de plástico con metales e imanes, dentro hay comida, es el refrigerador. En nuestra casa podemos diseñar/cocinar nuestra comida, pero no nace de ahí.

El paisaje, entendido como la combinación entre las actividades humanas que suceden en un territorio, y el territorio mismo, es completamente comestible. La arquitectura, entendida como construcción física del espacio y de la forma⁴ ofrece posibilidades para hacer realidad aquello.

Entonces ¿por qué como diseñadores nos aferramos a reducir las actividades propias del habitar en un sitio que presume características innovadoras sin leer el paisaje que lo cobija? Es de suponer que la "mano invisible"⁵ del negocio inmobiliario tenga algo que ver en esto, pero ¿realmente nos gusta esa vida?, ¿realmente somos conscientes de la poca libertad que tenemos para elegir? Comemos en el escritorio, pero es impensable ir al baño en la terraza. Eventualmente nos atenemos a estos cambios por permitir como diseñadores escapar tangencialmente de la ética y como habitantes escapar tangencialmente de nuestro entorno. Diseñar una cocina, es diseñar para custodiar la cultura intangible que nos hace sonreír cuando pensamos en ese guiso especial.

Si los chefs más creativos, ganadores de estrellas Michelin, adquieren ideas del paisaje que los rodea, que más los apasiona o que les recuerda algo mágico, ¿por qué como diseñadores no nos atrevemos como ellos a tomar partes del paisaje y considerarlas en el diseño? o ¿por qué no nos detenemos como ellos ante cada proceso, reflexionarlo y crear una mixtura sazónada, pensada y adecuada que responda al entorno?

Para cocinar/comer y diseñar/actuar en el sistema, las condiciones que los complementan son en su mayoría similares. Por ejemplo, cocinar y diseñar son actividades que con el óptimo desarrollo de las habilidades individuales pueden a su vez acompañarse de otras actividades para nutrirse, mientras que el comer y la cultura hacen de sus complementos una mezcla de sensaciones adquiridas o impresas ante situaciones circundantes.

Insisto, cocinar y diseñar, además de tener elementos en común, comparten procesos sensitivos-sensoriales. Ambos trabajan en beneficio del nicho ecológico presente, ambos tienen que leer su entorno para concretar, juntan cosas, volverlas un todo y ese todo aparece en el contexto para ser probado, para ser habitado.

La analogía existe; así que tratemos, como dice Pollan, de que nuestras "alquimias gastronómicas" o en este caso arquitectónicas valgan la pena, merezcan la atención de cada uno de nuestros sentidos, sensaciones y gustos involucrados, dándole el respeto adecuado al trabajo invertido. Enfatizando los valores del agua, suelo, viento y nutrientes de nuestros alimentos, cocinándolos como si fueran los últimos, como si escucháramos, viéramos u oliéramos cada una de sus historias, y darle el respeto al trabajo invertido de nuestra topografía, orografía, hidrología superficial y subterránea, flora y fauna para consolidarse en un nicho ecológico; diseñar para ese lugar tomando en cuenta la variable del espíritu del lugar⁶ tan importante para nuestro presente, básica para nuestro futuro.

Notas

1. Frederik van Oudenhoven y Jamila Haider, *With Our Own Hands: A Celebration of Food & Life in the Pamir Mountains of Afghanistan & Tajikistan* (Volendam: LM Publishers, 2015).
2. Michael Pollan, *Cooked: A Natural History of Transformation* (Londres: Penguin Random House, 2014), 11.
3. Michael Pollan, *Cooked*, 19.
4. Francesco Careri, *Walkscapes: el andar como práctica estética* (Barcelona: Gustavo Gili, 2017).
5. Adam Smith, *La mano invisible* (CreateSpace Independent Publishing Platform, 2016).
6. Christian Norberg-Schulz, *Genius Loci: Towards a Phenomenology of Architecture* (Nueva York: Rizzoli, 1980).

Pamela López García
Arquitecta de Paisaje
maestra en Arquitectura
Facultad de Arquitectura
Universidad Nacional Autónoma de México
✉ arqpsj.pamelalopez@gmail.com