

# bulthaup culture

3





## Bienvenido a bulthaup culture

### Espacio y resonancia

A veces, las cosas funcionan juntas de una forma tan perfecta y se combinan tan armónicamente que es casi imposible explicar exactamente cómo lo hacen. Es como si hubiera una relación muy especial entre las personas, las cosas y el espacio que las rodea –una relación de resonancia, una armonía casi imperceptible que todo lo conecta. No hace mucho, experimenté esa resonancia en el restaurante Inakaya en Roppongi, Tokio. En esta taberna japonesa, la arquitectura, la atmósfera y el personal funcionan al unísono para lograr que los clientes experimenten una presencia única y pura en el lugar: casi de inmediato, se sienten en su elemento. Se amplía su conciencia del mundo mientras este sale a su encuentro. Degustan y se divierten. Todos hablan con todos y concuerdan.

Pero, ¿cómo consiguen el espacio, la gente y las cosas unirse de una manera casi mágica? Esta edición de bulthaup culture pretende dar respuesta a esta pregunta. Además del Inakaya, también visitamos la H-Farm justo a la afueras de Venecia, la primera incubadora de empresas del mundo, cuyo objetivo es facilitar que el potencial creativo se desarrolle de forma natural, como en un ecosistema. También nos adentramos en la cultura de la cuchillería a través del chef, galardonado con dos estrellas Michelin, Tohru Nakamura. Nos sumergimos en el mundo de las fiestas organizadas por la artista Jennifer Rubell, que junto a su familia ha desarrollado durante décadas una legendaria tradición de hospitalidad. También visitamos el lugar de interacción culinaria de Bouley at Home, en Nueva York, y hablamos con Waltraud Riemer en Bodenkirchen para descubrir la sensación del diseño perfecto.

Todas estas exploraciones tienen algo en común: la resonancia, las relaciones y el contacto, la interacción y el diálogo, la concentración y la libertad.

Y es ahí donde radica el tema central de bulthaup: la cocina como espacio vital, la cocina como espacio de resonancia en el que experimentar la presencia pura.

Nos complace invitarle a que disfrute de nuestro bulthaup culture.

*Marc O. Eckert*  
CEO, bulthaup



"Si se colocan dos diapasones uno junto a otro y se golpea uno de ellos, el otro también vibrará. Es lo que se conoce como efecto de resonancia."

*Hartmut Rosa, profesor de la cátedra de sociología general y teórica de la Universidad Friedrich Schiller de Jena*

*Encontrará más información sobre el tema de la resonancia y las vibraciones entre los humanos y sus entornos a partir de la página 36.*

**Sembrar ideas**  
Riccardo Donadon  
Una granja para start-ups  
y estudiantes — 08

**Profundizar en los aromas**  
En Bouley at Home, los  
comensales observan, pregun-  
tan y reciben consejos — 24

**Practicar la humildad**  
Para Tohru Nakamura, trabajar  
con un cuchillo es un camino  
hacia la perfección — 40

**Cocinar esculturas**  
Jennifer Rubell convierte su  
pasión por la hospitalidad  
en una anárquica forma de  
arte — 56

**Observar a conciencia**  
Gerhardt Kellermann  
b Solitaire, detalle, 2017 — 03

**Sentir bulthaup**  
Preámbulo: Marc O. Eckert –  
Espacio y resonancia.  
bulthaup culture — 05

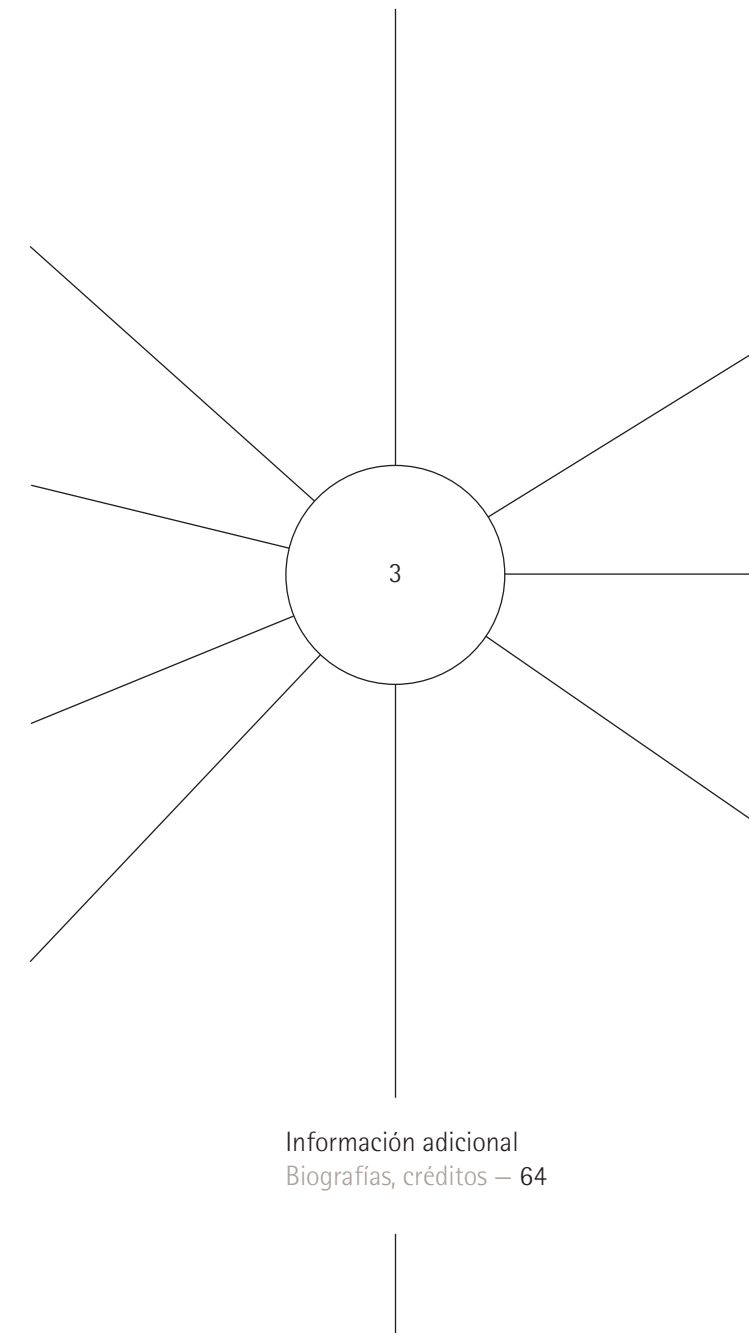
**Alcanzar la perfección**  
Cómo Waltraud Riemer  
examina las superficies de  
las cocinas bulthaup con  
las yemas de los dedos — 18

**Buscar la resonancia**  
Sobre nuestra relación  
con el mundo y con  
nosotros mismos — 36

**Celebrar la sencillez**  
En el restaurante Inakaya  
de Tokio, se desbordan el  
sake y las emociones — 48

**Información adicional**  
Biografías, créditos — 64

**Observar a conciencia**  
Gerhardt Kellermann  
b Solitaire, detalle de  
mesa y banco, 2017 — 65  
Thomas Libiszewski  
Cultura de superficies, detalle  
del frontal de piel, 2018 — 66





## La granja Riccardo Donadon ha creado una incubadora para start-ups en una granja

Riccardo Donadon tenía apenas treinta y pocos años y ya había logrado aquello con lo que sueña tanta gente. Tras fundar una start-up de internet, que en muy poco tiempo condujo al éxito y vendió por decenas de millones, tenía suficiente dinero como para no tener que volver a trabajar en su vida. Y, cuando desapareció para refugiarse en su huerto, en una pequeña parcela detrás de su casa, a pocos kilómetros de Venecia, parecía que iba a comenzar una nueva vida.

"Era lo que necesitaba" declara. "Necesitaba recuperar la calma."

Donadon es ahora un cincuentón tranquilo que no tiene que levantar la voz para que se le escuche. Se encuentra sentado en un invernadero reconvertido en cantina, con largas mesas rústicas de madera rodeadas de ficus benjamina, limoneros y bananos, y una cocina abierta que sirve pan recién hecho, pasta, tomates, albóndigas y pasteles. Podría pasar por uno de esos cafés de moda de Nueva York, Londres, Barcelona o Berlín, donde se reúne la bohemia digital a trabajar al ritmo de los tiempos. De hecho, esto es precisamente lo que hacen aquí estos jóvenes que comen, charlan o se sientan frente a sus portátiles. La diferencia es que aquí, cuando levantan la vista, no contemplan la ciudad, las calles, los edificios o los transeúntes, sino el campo, los paisajes, la naturaleza y el paso de las estaciones.

"En otras palabras, ven exactamente lo que yo veía en mi huerto cuando tenía su edad", dice Donadon.

En una región al norte de la laguna, ha creado una especie de Hogwarts digital –el único de su tipo en Europa, y ya no digamos en Italia. Un lugar alejado del mundanal ruido y que sin embargo atrae a gente con talento, inversores y expertos de todo el mundo. Un lugar en el que antes no había nada y en el que ahora está surgiendo algo que supuestamente solo podía desarrollarse en una ciudad, en una zona céntrica: ideas, creatividad, innovación.

Antes de refugiarse en su huerto, Donadon era un pionero de internet con ciento sesenta empleados y una apretada agenda. De repente, pasaba todo el día solo, sentado en su tractor, cuidando de sus plantas, verduras y árboles. Trabajaba con las manos, no solo con la cabeza, hasta que el ruido que había ocupado su cabeza durante tanto tiempo se fue aplacando, dejando lugar de nuevo a las ideas. Se había concedido un año para dedicarlo a la agricultura, pero eso no significaba que hubiera dejado de ser un pionero de internet.

En un cierto momento, se preguntó por qué no había algo parecido a una incubadora de start-ups. Un lugar donde los jóvenes tuvieran tiempo para madurar y probar sus ideas, comentarlas con expertos y reunirse con inversores antes de sacar sus empresas al mercado. Un lugar así no existía en Italia

ni en ninguna otra parte, así que Riccardo Donadon decidió fundarlo él mismo. Buscó socios y creó la H-Farm (H de humano). Fue la primera forja de start-ups, la primera incubadora de empresas tecnológicas del mundo –y no estaba en Estados Unidos, en Silicon Valley, sino en Venecia, en medio del campo, y su logo era un tractor.

"Quería un sitio donde la gente pudiera soñar", dice Donadon, "pero con los pies en la tierra."

Cuando llegó aquí en 2005, solo había una granja típica de la zona, con su edificio principal de varias plantas, muros de ladrillo visto y entrada en arco, un granero, un establo y un silo circular de chapa ondulada, todo ello en un estado de ligero abandono. La anciana pareja que la habitaba hacía tiempo que había dejado de cultivar los campos que se extendían desde detrás del patio hasta donde alcanzaba la vista, punteados por avenidas de álamos. En la década de los noventa la zona fue una de las finalistas para acoger el Disneylandia europeo. El aeropuerto de Venecia no quedaba lejos y la idea de contrastar la antigua y venerable Serenissima con un moderno parque temático entusiasmaba a los estadounidenses, pero finalmente optaron por París. Y fue entonces cuando llegó Donadon.

En trece años, con su H-Farm, ha creado un lugar que se ha convertido en un campus, una incubadora de talentos y un semillero de ideas, todo en uno. Si hay un modelo a seguir

Página izquierda:  
A Riccardo Donadon se le considera el pionero de internet en Italia. Se crió cerca de la finca que ha transformado en la H-Farm.

Páginas siguientes:  
La Serra, el invernadero, se encuentra en el corazón del campus: la cantina, lugar de reunión de los jóvenes creadores. — En la cocina, tras el cristal, se cocina diariamente con productos procedentes del huerto de la H-Farm. — El campus se ampliará en otoño. En el futuro, 4000 estudiantes asistirán a este centro de investigación digital del futuro.



"Fue en el huerto donde tomé conciencia de que hay ciclos que han estado sucediéndose desde siempre y que uno solo puede estar en armonía con ellos si no interfiere demasiado."

*Riccardo Donadon, H-Farm*

para la recuperación digital, ese modelo está aquí. Desde su creación, ha propiciado el surgimiento de casi un centenar de nuevas empresas. Grandes compañías y corporaciones adjudican aquí sus pedidos y numerosos promotores internacionales e inversores informales organizan reuniones y campamentos de verano. Hay una escuela de inglés y cursos de máster de robótica, emprendimiento digital e inteligencia artificial. También, AKQA, una de las principales agencias internacionales de comunicación digital, ha abierto una sucursal y Big Rock, una escuela de animación 3D, cuyos graduados forman parte de los principales estudios de animación, se encuentra a un tiro de piedra. Riccardo Donadon ha convertido esta tierra de cultivo en un campo de sueños, donde las ideas y el talento florecen ahora como antes lo hacían el trigo y el maíz.

Hizo restaurar el edificio principal, creó oficinas para la administración y construyó un gran auditorio en el granero. En el prado instaló el invernadero en el que ahora está sentado y que sirve de cantina para las más de quinientas personas que actualmente trabajan en la H-Farm. A la derecha y a la izquierda se encuentran las oficinas de los creadores de la empresa. Elegantes edificios de una sola planta por un lado, cubos de madera de un único espacio para las oficinas por el otro, cada uno con un amplio ventanal con el nombre de la start-up correspondiente. Todo resulta simple, claro y sin detalles superfluos.

"Estoy convencido de que el espacio influye en nuestra manera de trabajar y en su resultado", afirma Donadon.

Las oficinas alternan espacios abiertos y pequeños rincones de trabajo, donde jóvenes barbudos y muchachas de aspecto decidido van y vienen entre pantallas. Grandes paneles de citas con su mosaico de post-its indican cuándo se debe convocar la siguiente reunión, informar de la siguiente evaluación o dar el siguiente paso. Citas de Steve Jobs recuerdan al equipo que solo tenemos una vida y que hay que aprovecharla. El ambiente de trabajo es parecido al de una cooperativa en la que las start-ups se estimulan entre sí, en vez de empujarse unas a otras. Y ello se debe a que Donadon las ha reunido de modo que cada una pueda crecer a su propio ritmo. Lo único que todas comparten es la concentración que propicia este lugar, una tranquilidad que proporciona y facilita el surgimiento de ideas. Lo que contemplan cuando miran a través de los grandes ventanales es campo, paisaje, naturaleza y el paso de las estaciones.

Cada vez que los creadores y los estudiantes se mueven entre los distintos lugares de trabajo en una de las trescientas bicicletas y carros de golf disponibles, toman uno de los veinte autobuses que les conectan con las aldeas cercanas o caminan desde los cubos de oficinas hasta la cantina, siempre tiene a la vista esta diferencia.

"En Silicon Valley creen que la gente ha de moldear su entorno", dice Donadon, "pero yo creo que el medio también moldea a las personas."

Este es un pensamiento que también fue tomando forma dentro de él. Cuando en la veintena creó un mercado virtual para el grupo de moda Benetton, montando la primera tienda online de Italia, creía firmemente que la nueva tecnología daría un vuelco completo al viejo mundo. Y seguía pensándolo cuando fundó su propia empresa y la élite empresarial italiana acudía a él para conectarse a internet. Era a finales de los noventa, la época del primer boom de las tecnologías de la información. Se pasaba las veinticuatro horas del día trabajando en la oficina y cuando tenía hambre pedía una pizza; en un año llegó a pedir más de mil. De vez en cuando venía un masajista y, cuando se hacía demasiado tarde, se dormía en un sofá que tenía detrás del escritorio. El mundo que tanto deseaba cambiar se le había vuelto extraño.

"No fue hasta que me senté en el huerto que me di cuenta de que hay ciclos que llevan sucediéndose desde siempre", dice. "Y que uno solo puede estar en armonía con ellos si no interfiere demasiado." En los primeros años, no fue tarea fácil atraer talentos, clientes e inversores a una zona que no solo no estaba en el mapa del mundo digital, sino que apenas era un punto en el mapa real. Pero acabaron llegando, reconocieron que





la H-Farm era un lugar en el que el hombre y la tecnología se respetaban mutuamente. Cada año, Donadon invertía entre dos y tres millones de euros en start-ups, que luego tenían cuatro meses para madurar en una de las incubadoras, con el apoyo de empresarios y expertos hasta que la idea estuviera lista para ser vendida a una gran empresa: lo que en la industria se conoce como la salida. Así fue en Silicon Valley y también al principio en la H-Farm, hasta que Donadon quiso ir más allá y fundó su propia escuela y universidad. Mientras tanto se había convertido en padre y los padres siempre piensan en la siguiente generación.

"Educar es como sembrar", dice Donadon, "estás sembrando un nuevo nivel de conciencia." Dentro de pocas semanas, en el campo de cultivo detrás del invernadero, donde la tierra todavía se pega a los zapatos, el equipo de construcción iniciará la próxima obra. Las líneas de demarcación para el próximo proyecto de Donadon ya están colocadas. Junto con sus socios invertirá 100 millones de euros en un campus que albergará todas las instalaciones educativas de la H-Farm –desde una escuela infantil y una primaria hasta un instituto y una universidad– donde cuatro mil niños y jóvenes, conferenciantes y creadores se convertirán en el producto de la H-Farm y su filosofía.

Contemplar el paso de las estaciones, ver crecer y marchitarse las plantas. Contemplar

la naturaleza, sus ciclos de vida y regeneración, sus soluciones sencillas, su proporcionalidad, su belleza.

"Hacer cosas sencillas. Concentrarse en los beneficios concretos. Utilizar los recursos de manera eficiente. Básicamente, eso es todo", afirma Donadon.

En las vistas aéreas de los planos, el lugar todavía recuerda la granja de la que surgió. Los seis nuevos edificios de vidrio y hormigón podrían pasar por campos de cultivo con un gran césped en el medio, bajo el que se localiza la biblioteca. Ha sido diseñado por Richard Rogers, autor del Centro Pompidou de París y de la Cúpula del Milenio de Londres. Ahora esta construyendo aquí, en unos campos al norte de Venecia que una vez estuvieron en medio de la nada y que han pasado a situarse en el corazón de la era digital. Pues no hay nada más seductor que una idea a la que le ha llegado su momento.

Texto: *Marcus Jauer*  
Fotos: *Roberta Ridolfi, fotografías exteriores: H-Farm*



Los alumnos estudiarán en el campus cursos de máster en emprendimiento digital, robótica e inteligencia artificial. Los experimentos con gafas de realidad virtual, así como los sueños de un futuro digital son parte del plan de estudios igual que la vida entre los viejos edificios de la granja y la nueva arquitectura del Campus. — La idea del logotipo de la granja, un tractor, se le ocurrió a Riccardo Donadon mientras trabajaba en el huerto. La H del nombre significa humano.

Siguiente doble página:  
La nueva arquitectura del Campus en medio de la naturaleza, también ofrece espacio a los jóvenes para relajarse.







## La escuela de los sentidos Dos tercios vista, un tercio tacto: la fórmula de Waltraud Riemer para verificar la calidad de las cocinas bulthaup

Cuando acercamos la vista, toda superficie tiene una tercera dimensión. Para Waltraud Riemer, las superficies de las cocinas se convierten en territorios táctiles, campos sensoriales, escenarios singulares. Contienen sutiles altibajos, fisuras deliberadas, sorpresas indeseadas.

Cada cocina bulthaup debe superar el examen de la vista, el tacto y el olfato de la controladora de calidad; en realidad, debe ser capaz de enfrentarse a toda su experiencia acumulada. Solo en ese momento estará lista para abandonar la fábrica.

¿En qué consiste exactamente la calidad? Antes de que se envíe una cocina bulthaup a Bangkok, Los Ángeles, Middlesex o a cualquier otro lugar del mundo, Waltraud Riemer decide desde la fábrica de Aich, en la Baja Baviera, si un frontal de cocina cumple con las exigencias de calidad de bulthaup y podrá satisfacer los deseos del cliente. La pregunta se formula una y otra vez con cada cocina, ya sea lacada, de madera o de piel. No hay ordenador en el mundo capaz de realizar esta tarea.

Pasamos una mañana en la nave de producción de acabados. La iluminación cenital y las islas de producción individuales irradian una claridad lechosa que recuerda la luz exterior a principios de primavera. Una de estas islas es la base de operaciones de la Sra. Riemer.

En la mayoría de los casos, la controladora de calidad detecta cualquier imperfección a primera vista. A medida que su mirada examina la pieza, va recorriendo los cantos y las superficies con las manos. Para la Sra. Riemer, la vista y el tacto son los dos sentidos clave. A ellos añade su experiencia: sabe qué variaciones de color son aceptables para cada tipo

de madera y método de lacado. Sabe cuándo el canto es perfecto y cuándo el encolado está a la altura. Por consiguiente, sabe dónde habrá que hacer algún retoque y qué cambios pueden realizarse en una superficie sin dejar rastro; como en el frontal lacado mate que está inspeccionando en estos momentos:

"Aquí, por ejemplo, está un poco borroso." Señala un par de rayas en el canto del frontal. "Las eliminaremos con un producto especial de tratamiento para la laca." Deja la pieza y coge la siguiente. "Aquí hay una irregularidad en la superficie. Según el acabado que elija el cliente, los criterios del tacto y el aspecto del acabado de las superficies se determinan de una forma u otra. Tenemos muestras de referencia para cada una y si es necesario las contrasto con los frontales. A una superficie irregular aquí la llamamos 'piel de naranja!'"

La Sra. Riemer se ríe y se acerca a una pared en la que están expuestas en perfecto orden las piezas de otra cocina. Coge una y la examina por delante y por detrás.

"Por ejemplo, a primera vista, este detalle parece una fisura que estaría permitida, especialmente cuando, como es aquí el caso, se trata de madera recién aserrada."

Según cómo se procese, la madera puede tener una textura y unos poros más o menos finos que dan a cada cocina su carácter singular.

*Esto de aquí parece un pequeño arañazo. ¿Podría haberse producido en una etapa anterior del proceso?* "Aquí, no es el caso, porque es una veta natural de la madera que ha creado la naturaleza."

*¿Cómo se sabe si se trata de un desperfecto o de una característica natural de la madera?*

"Conozco las distintas maderas y las características de cada uno de los acabados, incluso de los distintos tipos de lacado. Toleramos un mínimo de desviación respecto al estándar; para ello nos guiamos por la normativa de calidad bulthaup. Un pequeño punto negro plano, por ejemplo, es aceptable; en cambio, no lo es una rugosidad, un 'grano!'"

Ante la duda, aplico mi criterio: si el puntito no está en una zona que quede a la vista en el frontal, por ejemplo, si está en el dorso, doy mi visto bueno a la pieza para seguir con su procesamiento. Pero no puede saltar a la vista."

Página izquierda:  
Con un foco lateral, Waltraud Riemer comprueba la superficie y el color de los frontales. Vuelve a mirar algunas piezas bajo la luz natural para que no le quede ninguna duda.

Siguiente doble página:  
A la hora de tocar las superficies de madera y lacadas, para Waltraud Riemer, los guantes solo serían un impedimento.



¿Y cómo se organiza el trabajo? "Clasifico los frontales colocados en perfecto orden en una pared de exposición para simular el aspecto que tendrán más adelante en casa del cliente. No puede faltar ninguna pieza. A continuación, si el acabado es en madera, me fijo en el veteado. ¿Es uniforme? ¿Cierren bien todas las puertas y los frontales? También examino la gradación de tonos: si los módulos murales son más claros que los bajos, puede deberse al crecimiento de la madera, al proceso de teñido, o al de lacado, porque determinadas maderas solo alcanzan su tono definitivo una vez que se les ha aplicado el acabado final. Además, no hay dos maderas iguales. A veces el frontal de una cocina tiene un aspecto más grisáceo que el de mi muestra tipo. Entonces, investigo más a fondo el asunto: ¿Se trata de un fenómeno natural? ¿O no se ha tratado debidamente la superficie?"

¿Qué importancia tiene la sensación táctil en su trabajo? "Dos tercios vista y un tercio tacto; esa es mi fórmula. También prefiero recorrer las superficies con las yemas de los dedos, sin guantes, porque así las siento mucho más."

Ahora examina un frontal en la pared con un foco lateral de luz intensa que pone en evidencia hasta la más mínima sombra. "Se ve cualquier 'grano' o irregularidad que haya podido pasar por alto o que haya recorrido con los dedos sin percibirlo."

En el siguiente paso, unos fluorescentes amarillos y azules (una combinación de luz cálida y fría) simulan la luz de día en una cocina con ventanas. "Si después de todo esto sigo sin estar convencida, me traigo la pieza hasta aquí, bajo la luz cenital del pasillo. Si entonces sigo sin ver nada raro, clasifico la pieza como perfecta."

¿Cuántas piezas revisa en un día? "Unas doscientas o doscientas cincuenta. Con tanto trabajo, realmente tienes que saber lo que haces."

¿Y aún así consigue prestar atención a cada detalle? "Si paso ocho horas al día inspeccionando solo cocinas blancas, llega un momento en que me cuesta. Las imágenes me empiezan a bailar ante los ojos y empiezo a ver motas donde no las hay. Además, el blanco deslumbra mucho. Es por eso que voy intercalando alguna superficie oscura de madera. O algo distinto, como un frontal de piel o uno de soft-touch. Sólo así mis sentidos vuelven a recuperarse."

Hace la última comprobación antes de que los frontales se ensamblen a las carcasas y se embalen para su transporte. ¿Pero hay otros controles antes de este? "La calidad de la madera se verifica en el momento de su selección. A continuación se arman los chapados y se comprueba sobre la mesa de luz que las juntas sean uniformes. Luego se encolan los chapados sobre las bases de soporte, se cortan de acuerdo con las especificaciones y se cantean. Después de cada etapa del proceso, el operario vuelve a examinarlos cuidadosamente. A mí me llegan los frontales después de un largo proceso de pulido y barnizado. Si una pieza no se ajusta a las especificaciones, se devuelve a la etapa de procesamiento correspondiente."

¿Alguna vez se le escapa algo? "Alguna vez puede pasar, pero es raro que ocurra."

¿Y hay frontales que rechaza por completo o devuelve? "Apenas media docena al año. La verdad es que tratamos nuestras cocinas con un mimo absoluto."

¿Qué raras son las personas que se entregan plenamente a su trabajo? dijo Santa Teresa de Ávila. La Sra. Riemer parece ser una de esas excepciones. Como si le costara esperar a que llegue el siguiente lote, avanza y retrocede entre las paredes de exposición.

"Ya desde pequeña me parecía más a un chico: no sabía estarme quieta. O sea que me va perfecto no tener que estar sentada en el trabajo."

Esta profesión es mi vida, es mi vocación. Tengo responsabilidad y variedad, porque los criterios van cambiando. Y trabajo con otra gente, coordinándola y organizando cosas con ellos."

¿Cómo consiguió convertirse en controladora de calidad? "En los años setenta, andaban desesperados buscando gente. De modo que, aunque en aquel momento trabajaba en una tienda, pedí plaza en bulthaup. Me contrataron y me pusieron a cargo de esta función. Poco a poco, en el curso de los años, he ido acumulando conocimientos técnicos."

¿Tiene alguna cualidad que le haya sido especialmente útil? "Sentido común. ¿A quién le gusta una cocina con muchos nudos o vetas? A nadie. Y nunca confío en un solo procedimiento. Cada vez, compruebo si la hoja de encargo y el alzado se corresponden con la cocina que tengo delante."

Ocasionalmente el cliente envía sus propios chapados especiales. O quiere tratar la superficie él mismo y pide una cocina de madera sin tratar. En esos casos, ¡no podemos ponerle el logo bulthaup! La siguiente dificultad es que no sé si van a usar un barniz claro u oscuro. Entonces asumo que usará un barniz transparente, y apruebo la cocina a partir de esa suposición. Se trata de tener criterio. Y eso no puede hacerlo ningún ordenador."

¿Se ha encontrado alguna vez con algo muy raro? "Muy raro, quizás no, pero nos ha pasado que entre la zona de chapados y la mía se habían soltado los nudos de unas piezas de roble. O una cocina con los frontales pintados de naranja con un módulo verde neón en medio. Y otras de colores muy vivos. Y una vez un cliente americano pidió una cocina que abarcaba tres habitaciones."

¿Cuando vuelve a casa, sigue dándole vueltas al trabajo? ¿Ve imágenes de veteados cuando cierra los ojos al acostarse? "No, no me pasa." Vuelve a reírse. "Pero no puedo remediar fijarme en los muebles de los amigos. Al cabo de cuarenta años, la memoria hace su propia selección: las cocinas perfectas se olvidan, mientras que aquellas en las que puede haber habido una mínima imperfección, podría decirle con precisión dónde estaba la tara concreta. Incluso al cabo de cuatro semanas. Eso sí, después del trabajo, suelo cambiar el zumbido de la nave de producción por el susurro de los árboles en un largo paseo por el bosque."

Texto: Larissa Beham  
Fotos: Heji Shin

Página derecha:  
Waltraud Riemer coordina su trabajo con los maestros de chapado y otros acabados. Incluso si encuentra un desperfecto en la inspección final, la cocina tiene que llegar a su destino en la fecha prevista. — Cualquiera que trabaje con semejante concentración necesita parar y desconectar de vez en cuando. "Hay procesos que se vuelven casi mecánicos", afirma Waltraud Riemer. Después de cuarenta años, tengo el ojo tan hecho, que las imperfecciones me saltan a la vista.





## Los invitados del chef

La comida debe ser deliciosa, saludable y disfrutarse en la propia cocina, opina David Bouley

Cuando el chef, con la ayuda de unas estilizadas pinzas de acero inoxidable, coloca sobre el plato un conjunto deliciosamente aromático de setas ligeramente salteadas –enoki, maitake, gírgolas y setas de cardo, shiitake y, como colofón, un rebozuelo de tallo dorado–, consigue que parezca fácil. Entretanto, su colaborador, tras batir brevemente el caldo de coco y ajo, redondea el entrante rociándolo con la espumante mezcla y lo desliza sobre la barra hasta los expectantes comensales.

En Bouley at Home, el nuevo restaurante de David Bouley, la cocina se plantea como una invitación a establecer un diálogo sobre los temas preferidos de su dueño: la comida tiene que ser deliciosa, saludable y disfrutarse en compañía entorno a una gran mesa. Este último aspecto se refleja en el mobiliario del restaurante. De acuerdo con las indicaciones de Bouley, hay tres barras producidas especialmente para el restaurante con áreas de cocción de generosas proporciones y ocho taburetes cada una. Desde esos asientos, veinticuatro comensales pueden seguir de cerca los secretos del emplatado y preguntar por los condimentos utilizados para el entrante de setas que tienen ante sus ojos y que incluye también ventresca de atún caramelizada: jengibre, cardamomo, clavo, enebro y cilantro.

“En mi opinión, es esencial comunicar la diversidad de los ingredientes y el proceso de elaboración de la forma más interactiva posible”, dice David Bouley, quien, desde mediados de los años ochenta, ha hecho que Nueva York brille con toda una serie de estrellas Michelin con restaurantes como el actual “Bouley”. Al tiempo que respondía a las expectativas

de su clientela, una mezcla de gente adinerada, habitual de los mejores restaurantes e interesada en la combinación de espectáculo e ingredientes sumamente diversos. Un hombre, al que los críticos han tildado de “medio chef, medio curandero, medio mago” por su entrega al 150 por ciento, que siempre se ha sentido a gusto en la Gran Manzana.

En este nuevo proyecto, el afán por lo interactivo se traduce en la ausencia casi total del servicio de mesa. No hay camareros ni camareras. Dos chefs situados en cada zona de cocción dan el último toque a los platos que se preparan en las cocinas situadas en el sótano del edificio. Los cajones de refrigeración y de especias, los hornos de vapor y los armarios para el vino y los electrodomésticos cubren las paredes detrás de las zonas de cocción. El sommelier y sus ayudantes proporcionan los vinos. Cada comensal coge sus propios cubiertos de un pequeño cajón, discretamente integrado en las islas de cocina, situado delante de cada asiento.

Además de unas enormes pantallas donde se proyectan videos de técnicas de preparación y entrevistas con los productores de los ingredientes, la interpretación de Bouley de la interactividad incluye también una comunicación directa entre los comensales y sus chefs. Y no solo cuando uno de ellos circula entre los clientes para comprobar que todo esté bien. Quiere mostrarles a los apasionados de la gastronomía que son ellos los que controlan su propio destino. “De ellos depende. Mostrarles que solo ganan si comen lo que les conviene y que pueden crear en sus propias cocinas mucho más de lo que jamás pudieron imaginar.”

Página izquierda:  
Incluso la chaqueta de chef es insólita: David Bouley delante de su laboratorio más reciente, Bouley at Home en la zona del Flatiron de Manhattan.



Página izquierda:  
El chef Leo Álvarez ralla parmesano sobre un plato para darle el toque final. — Los brotes de bambú se cuecen en un caldo dashi con algas kombu y se sirven con cordero de Colorado. — Los ingredientes de Forager's Treasure of Wild Mushrooms se guardan en unos cajones a baja temperatura especiales para las setas. — David Bouley lleva coleccionando las cazuelas de cobre fabricadas por E. Dehillerin en París desde los años setenta y sigue usando cada una de ellas.

Siguiente doble página:  
El español Daniel Chavez-Bello es Director de I+D de todas las empresas de Bouley. Presenta sus últimos platos en Instagram: @Dani\_chavezbello.



Sediento de conocimiento y rebosante de curiosidad, Bouley, a sus 65 años, sitúa la nutrición por delante de cualquier otra cosa, sin sacrificar por ello un ápice del atractivo sensual de sus creaciones. No se trata en absoluto de una moda pasajera, como subraya, sino de un proceso orgánico y, por decirlo así, biodinámico.

Una continuación lógica de su trayectoria, que se inició en la ciudad universitaria de Storrs, en Connecticut, en el seno de una familia de nueve hermanos de padres franceses. "No es que me despertara un día y me dijera a partir de ahora, quiero cocinar sano."

A diferencia de tantos otros jóvenes estadounidenses, Bouley se acostumbró desde niño a la frescura de los ingredientes que utilizaba su madre. Según cuenta el chef, cuando él y su hermano probaron por primera vez la comida basura un día volviendo a casa en el autobús de la escuela, les sentó tan mal que no han vuelto a probarla jamás. La granja de sus abuelos en Rhode Island, también le dejó un recuerdo imborrable. Tras un breve periodo de estudios en la Sorbona, aprendió el oficio con chefs de la talla de Roger Vergé,

Paul Bocuse, Joël Robuchon y Fredy Girardet. En 1987, abrió su primer restaurante, Bouley, que resultó un auténtico imán de supermodelos. "Sabían que conmigo podían estar tranquilas respecto a las calorías", dice hoy. Y revela también que, hasta el día de hoy, a excepción del puré de patatas, nada de lo que cocina contiene mantequilla ni nata.

El hecho de que Bouley at Home sirva también deliciosos panes hechos in situ con una corteza incomparable y mantequilla de Bretaña representa para Bouley un servicio al cliente. En la última década, a causa de la extendida preocupación por las alergias y las enfermedades autoinmunes, las peticiones específicas, como la ausencia de un determinado ingrediente y desde luego sin gluten, empezaron a abrumar a los camareros a la hora de tomar los pedidos. "Se convirtió en todo un desafío."

Pero no para alguien que ha marcado tendencias culinarias durante toda su vida. Bouley es considerado el restaurador al que los caprichosos neoyorquinos deben el menú de degustación, una pequeña y sabrosa patata llamada fingerling, la vieira y el una vez destartado distrito de TriBeCa como desti-

no culinario. "Comencé muy pronto a interesarme por los procesos químicos que desencadenan ciertos alimentos en el cuerpo. Llevo treinta años experimentando con ellos y ahora los utilizamos deliberadamente."

Pero las ideas que llevaban años rondándole en la cabeza no se materializaron hasta que visitó el showroom de bulthaup, tal como contaba en una entrevista en el New York Times: "Lo hacen todo a medida. Todo está individualizado y es anatómicamente correcto, adaptado a la estatura y a la envergadura de los brazos. No hay nada allí que pueda considerarse estándar."

El año pasado, tras haber cambiado varias veces de local, cerró su restaurante insignia "Bouley". Pero eso no significa que el concepto esté muerto. Para finales de 2019, de nuevo en TriBeCa, resucitará con apenas 30 plazas en uno de los locales más exquisitos y pequeños que se hayan visto jamás en la zona. Mientras tanto, Bouley está decidido a sacar el máximo provecho del tiempo que le queda antes de inaugurar: se ha matriculado en el Departamento de Ciencias Nutricionales





Página izquierda:  
Junto con el caldo de pollo ecológico y el aceite de orégano, el jamón ibérico es otro de los ingredientes del caldo que Bouley denomina Immune Booster.

Derecha:  
Leo Álvarez con el flan de porcini, que se sirve con cangrejo o esturión salvaje ahumado y un dashi de trufas negras.



de la New York University y tiene intención de cursar un master intensivo en la Harvard Business School. Acaba de pasar tres semanas en Japón, donde protagoniza un documental producido por la cadena de televisión NHK, visitando a productores de koji (arroz fermentado), sake, miso, salsa de soja y kudzu, una raíz que Bouley utiliza como espesante para las salsas y que, presentado en forma de chips, le sirve de base para uno de sus aperitivos. Bouley mantiene contactos con científicos interesados en la fermentación de varios ingredientes y su influencia en el microbioma intestinal y visita a expertos como Paul Stamets, un investigador de hongos de renombre mundial que dirige una empresa llamada "Fungi Perfecti" en el estado de Washington, en la costa oeste de Estados Unidos. "Las setas", dice David Bouley, "se cuentan entre las cosas más saludables que se pueden comer."

Está convencido de que con la nutrición debida se puede influir decisivamente en los procesos inflamatorios del cuerpo. Bacterias intestinales y alta cocina: ¿un ejercicio de malabarismo? No para Bouley, que incluso tiene un director de investigación y desarrollo en Bouley at Home, Daniel Chávez-Bello,

quien, entre otros restaurantes, trabajó en el legendario El Bulli de la Costa Brava. "La cocina molecular depende demasiado de las reacciones químicas", dice. "Nosotros hacemos lo mismo, pero con ingredientes naturales. Usamos algas, agar agar, chía y kudzu. Aplicamos un planteamiento parecido con encimas y aminoácidos, pero nos divertimos mucho más con ellos. El secreto de la cocina de Bouley radica también en las distintas texturas con las que experimenta."

Pero la alta calidad de los ingredientes hacen también que los menús degustación presenten continuamente elementos nuevos y sorprendentes. Para los neoyorquinos, eso bien vale su elevado precio: una cena de degustación de diez platos cuesta 225 dólares, a los que hay que sumar otros 125 dólares para el maridaje de vinos.

Estos precios, relativamente altos incluso para el distrito financiero de Manhattan, no son arbitrarios. Bouley, que vive en la ciudad con su mujer, Nicole, y cultiva verduras en su propio huerto en el noroeste de Connecticut, siempre anda a la caza de los sabores más intensos. Recorre grandes distancias –en su

Harley Davidson o en una de sus Ducatis, según el tiempo del que disponga y las condiciones meteorológicas– para probar los productos allí donde se cultivan. A sus proveedores, que se cuentan por cientos, si es que no superan el millar, a menudo les lleva él mismo nuevas semillas.

¿Y el atún del entrante de setas? A diferencia de otros restaurantes, Bouley at Home no lo compra en el mercado del pescado de Nueva York. Lo adquiere directamente en el puerto de Cape Cod en Massachusetts. Cada vez que se captura un ejemplar especialmente impresionante, avisan al restaurante y Bouley compra la pieza entera. Una vez destripado, lo colocan en una nevera especial fabricada en Japón (las bajas temperaturas aseguran que no se formen cristales de hielo) envuelto en plástico biodegradable.

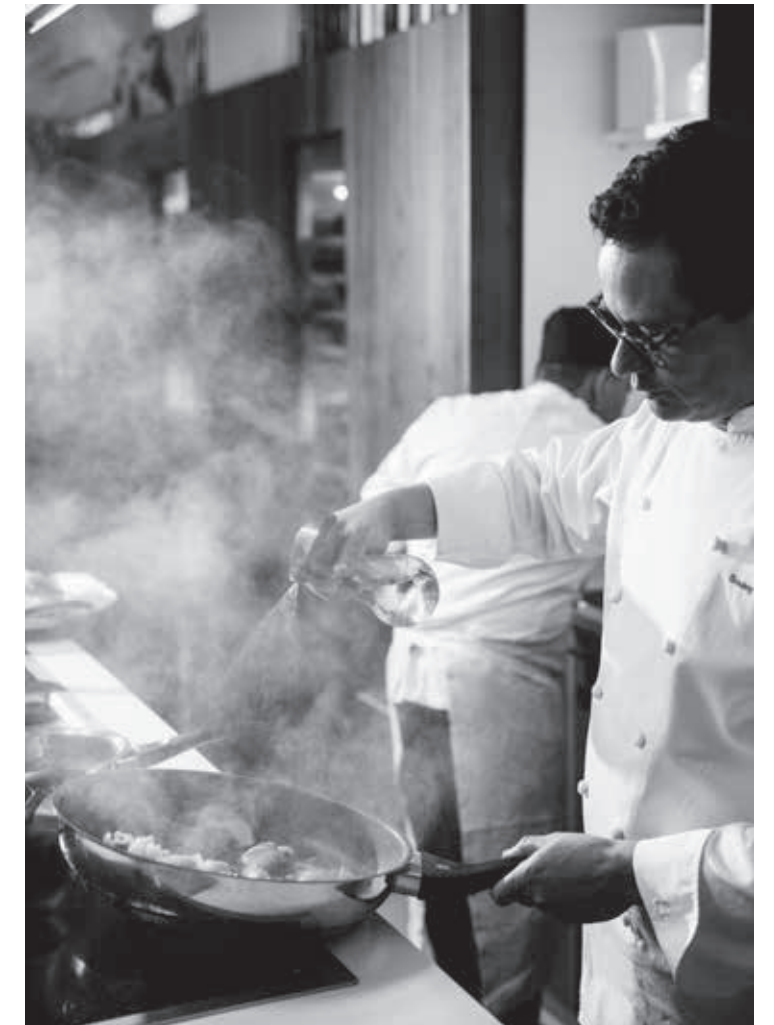
Bouley at Home se ha diseñado con módulos bulthaup. No se trata de una cocina industrial, sino de una que también podría haberse instalado en una vivienda particular, con recorridos cortos y optimizados y alturas de encimera hechas a medida. Junto con la "Bouley TK" (test kitchen) adyacente, que puede aco-



Izquierda:  
Los asientos de las tres barras de Bouley at Home están muy solicitados entre los neoyorquinos.

Página derecha:  
David Bouley obtiene la ventresca de atún directamente del puerto de Cape Cod. — Daniel Chávez-Bello saltea las setas de Forager's Treasure con una mezcla casera de hierbas y especias. — El chef también se hace personalmente responsable de los detalles. — Las ostras proceden de Bretaña.

Doble página siguiente:  
Las ostras se combinan con kiwis y bergamota. — Leo Álvarez sirve un plato de setas. — El taller de repostería da a la calle 21 Oeste. — Desde las barras, los clientes ven cómo se saltean, y cómo huelen, las setas en la sartén. — El caldo de coco y ajo, listo para añadirse al plato de setas.



ger eventos de hasta 120 personas y cuyo interior recuerda a un acogedor salón de casa, el local rinde homenaje al concepto "at home" del nombre del restaurante.

Pero Bouley, hijo de empresario, nunca ha estado satisfecho con un solo restaurante. Sigue siendo propietario de "Brushstroke", donde se sirve comida kaiseki con manjares japoneses que van cambiando según la temporada, y "Bouley Botanical", que él denomina su "Urban Farm Event Space", en el que organiza, entre otras cosas, el ciclo de conferencias titulado "The Chef and the Doctor". "Muchos de estos médicos tienen problemas de salud y usan los alimentos para mejorarla, tratando así de limitar, en la medida de lo posible, los efectos secundarios de la medicación."

Pero también le produce gran satisfacción descubrir inusuales interrelaciones culinarias y optimizar su sabor. En la carta de Bouley at Home aparecen unas ostras Belon de Maine con kiwi y bergamota. Fue un dato que leyó en un libro de ciencias lo que le sugirió esta particular combinación. "Las ostras y los kiwis contienen los mismos 18 minerales. Juntos despliegan más sabor del que jamás habría

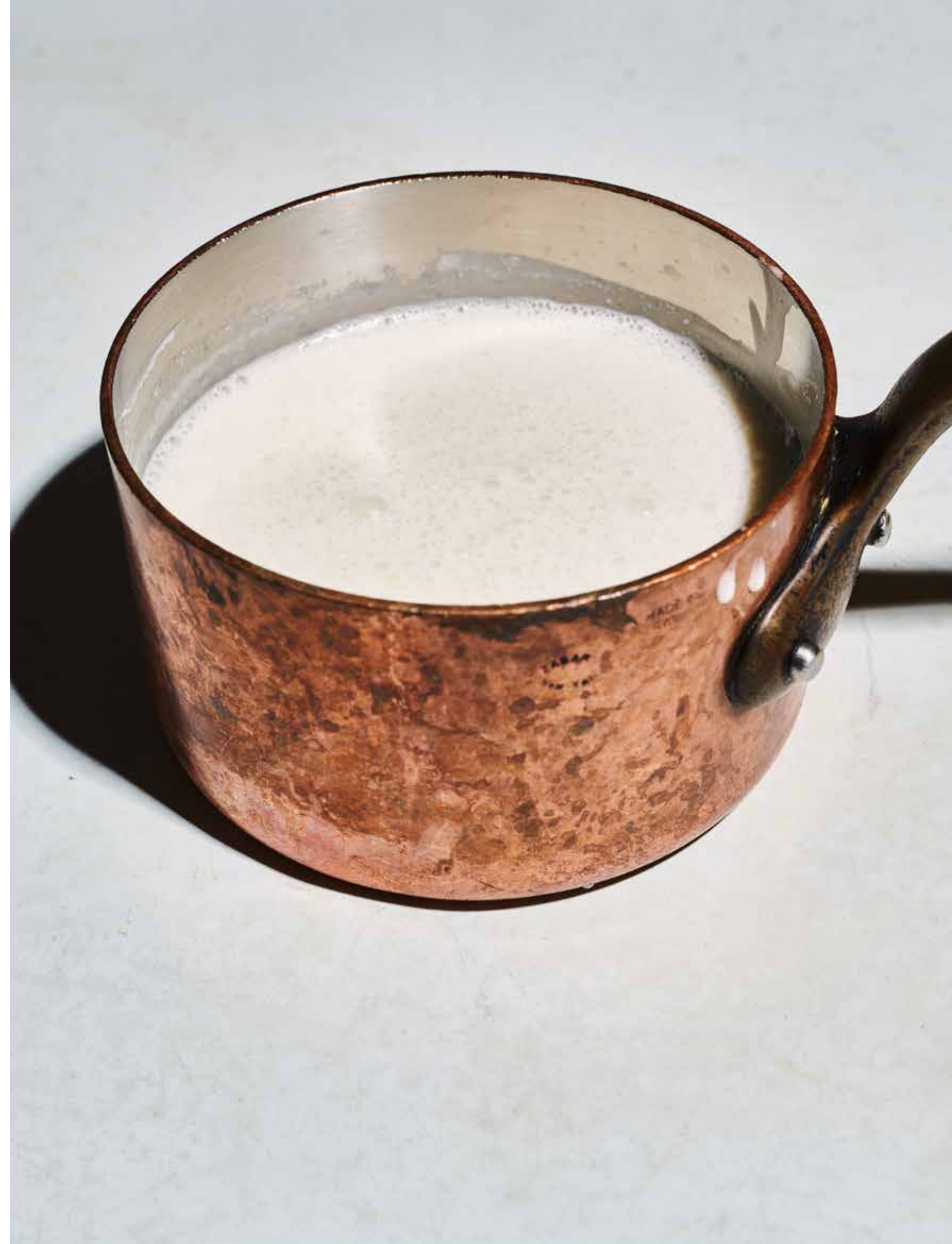
imaginado." Pero temía que a los clientes les pareciera demasiado rebuscado. No fue así. "Las ostras contienen sal, grasa y proteínas, mientras que los kiwis contienen ácido y azúcar, los cinco principios básicos para cocinar un plato perfecto."

Si de vez en cuando David Bouley pica algo, son palomitas caseras condimentadas con curry o miso o chocolate negro, con el mínimo contenido de azúcar. El cacao puro contiene abundantes vitaminas, oligoelementos y antioxidantes, nos cuenta. Su sobrina Sarah Bouley, maestra chocolatera y una de las pocas mujeres del equipo ("¡Qué coincidencia!") también da clases de cocina en las barras de Bouley at Home, igual que los otros chefs. Para el postre, hay tres creaciones de chocolate y petit fours entre los que elegir, respetuosos también con las exigencias de un bajo índice glicémico.

En cada clase, se sirven vinos de maridaje; no solo en las cenas, sino también al mediodía. "El vino, con moderación, es saludable", dice el maestro. Y añade, "esto no es una clínica, aquí celebramos la vida." Es el francés que habla en el hombre de Connecticut.

Texto: Doris Chevron  
Fotos: Peden + Munk

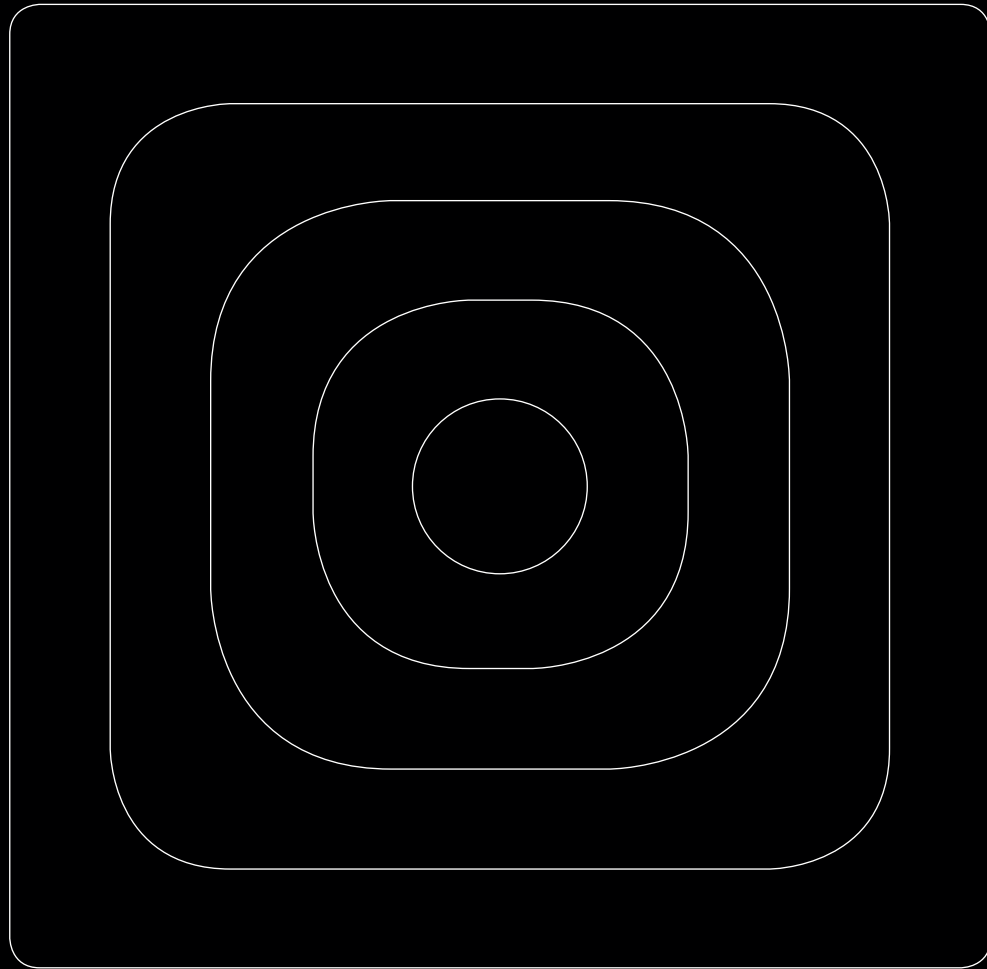




## En armonía con el mundo

Lo que necesitamos para abrirnos y a la vez sentirnos seguros.

Un ensayo de Dominic Veken



En la Antigüedad, los griegos tenían una visión conciliadora del cosmos. Para ellos, todo estaba conectado en una armonía superior y las mismas leyes eternas se aplicaban tanto a las cosas más pequeñas como a las más inmensas, tanto a lo visible como a lo invisible. Imaginaban que, si los innumerables planetas produjeran sonidos en sus contradictorias trayectorias, ello crearía una suerte de música extraordinariamente bella –una universal “música de la esferas” que aportaría a quien la escuchara un sentimiento cósmico y protector, un sentimiento de armonía con el mundo.

Las ideas cósmicas de los antiguos ponen de manifiesto que el espacio que nos rodea y nuestra relación con él tienen una enorme influencia en la relación con nosotros mismos. Nuestro vínculo con el mundo y con nosotros es un camino de ida y vuelta. Pero, ¿cómo funciona esta relación? ¿Cómo puede un espacio a nuestro alrededor liberar algo dentro de nosotros y suprimir otro algo? ¿Cómo consigue nuestro entorno que expresemos una determinada faceta de nosotros mismos y nos produzca una sensación de armonía? Una respuesta inicial puede ser: creando una cierta atmósfera. La atmósfera de nuestro entorno nos habla, produciendo una cierta voz que nos llama, que nos dice algo y que libera algo en nuestro interior. Así sucede en el ambiente relajado de una fiesta o en la atmósfera sombría de una catedral. La atmósfera tiene un sonido que hace que algo en nuestro interior vibre. Nos sentimos tocados por ella, enredados, rodeados, abrazados o completamente solos. En la situación ideal, estamos en otro lugar y, sin embargo, nos sentimos completamente en casa. En este entorno, sentimos que somos capaces de ser como somos, como queremos ser. Nos

sentimos vivos y naturalmente comenzamos a interactuar con otras personas, otros objetos –en suma, con el mundo que nos rodea. En realidad, puede que no haya nada allí y, sin embargo, somos felices precisamente en ese lugar y en ese momento –casualmente y sin ningún esfuerzo. Sucede y nos arrastra. Simplemente es. Así de sencillo y de hermoso.

“Si se colocan dos diapasones uno junto a otro y se golpea uno de ellos, el otro empezará a vibrar en un efecto de resonancia.” Así es como el sociólogo Hartmut Rosa describe la posible relación global e intrínseca con la armonía. La fuente de resonancia genera una vibración y el cuerpo resonante responde de manera similar. Ambos vibran en una armonía común. Una armonía que actúa como una metáfora acústica de nuestras vidas, nuestra comprensión, nuestra seguridad en nosotros mismos y nuestra felicidad. Aquí se trata de afinar, como un instrumento musical. Y se trata de la resonancia que da espacio a la atmósfera permitiéndole crecer y que también incorpora el tiempo. Recientemente Rosa presentó un trabajo fundamental sobre el tema de la resonancia que, mediante el uso de la metáfora acústica, intentaba descifrar nuestra relación con el mundo y con los males que lo afligen. En una época en la que tratamos controlarlo todo y no tomamos las cosas por lo que son sino en función de su utilidad, hemos perdido nuestro vínculo con el mundo. Cada vez nos falta más la resonancia; la vibración y el estado de ánimo están distorsionados. ¿La razón? Mantenemos el mundo a distancia, lo vemos como un conjunto silencioso de cosas separadas de nosotros, como un conglomerado de elementos que, al no decirnos nada, podemos utilizar como recursos, en función del beneficio que nos reporten. Responden a nuestra condición y a nuestro progreso, como herramientas o simplemente como un medio para alcanzar un fin. Cuanto más de estos recursos acaparamos, más seguros nos sentimos de nuestra posición en el mundo y en la sociedad. El problema, según Hartmut Rosa, radica en el hecho de que, al objetivarlo todo y a todos, nada puede interactuar de manera espontánea. Solo consideramos cómo podemos ponerlo a nuestra disposición y en consecuencia perdemos nuestra relación espontánea con el mundo, nuestra conexión invisible, el sentimiento de una posible comunión universal. La conexión entre la fuente de resonancia y el cuerpo se altera para siempre; ya no queremos oír hablar de temas com-

plejos y aún menos escuchar lo que tengan que decirnos los objetos de nuestro entorno, como un papel pintado, un armario o un cuchillo. Solamente queremos usar todo esto una y otra vez para lograr nuestros propios fines, subordinarlo a nosotros o convertirlo en elemento decorativo en la periferia de nuestras vidas. Todo se reduce a objetos y cosas. Eso es todo. Pero de este modo, nos privamos de la posibilidad de percibir la música de las esferas que nos rodean. Nuestra relación con el mundo es disfuncional.

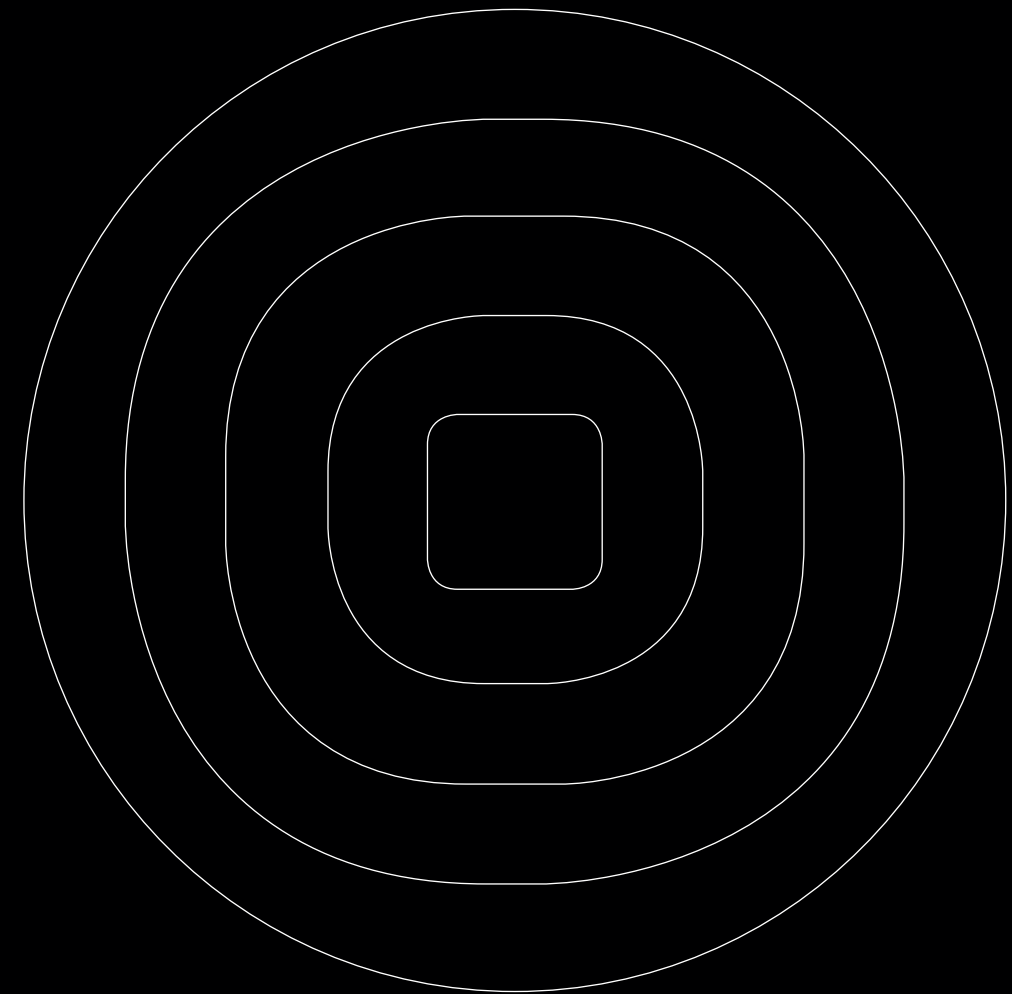
Hace unos años, Marina Abramović presentó en el MOMA una performance titulada "The Artist Is Present", centrada en el tema de la relación total con el mundo y la creación de una verdadera resonancia. Ella misma se sentó en una silla en el centro del museo y colocó otra silla vacía frente a ella, en la que los visitantes podían sentarse uno tras otro. No hizo nada más que permanecer allí durante horas, días y semanas, mientras que la gente frente a ella se sentaba y la observaba. No pasó nada más, pero aquello abrió nuevos mundos. La concentración total en la otra persona, el mirarla simplemente a la cara durante unos minutos, sin hablar, dejándose escudriñar y ser escudriñado, y escuchar con avidez el movimiento del aire; la "presencia pura" de las personas, una forma de presencia concentrada, tuvo como consecuencia respuestas emocionales como risas, sonrisas, llantos e intensidad. Posteriormente, los participantes comentaron entre ellos que ese corto período de presencia había cambiado sus vidas, que veían el mundo de manera diferente.

Quien medita practica la "presencia pura" por derecho propio. El zumbido del "ommmm" o incluso su recreación mental es como un proceso de afinación, el golpeteo de un diapason, la sintonización de la fuente de resonancia, que conlleva la represión del "yo" consciente como instancia de control y censura, para experimentar una auténtica armonía con el entorno como cuerpo resonante: sin juzgar, sin apegarse, dejándose llevar sin esfuerzo por la corriente de la vida en una relación fluida con el mundo. Esta es la idea del Zen. Esto es lo que se experimenta cuando se mira a otra persona a los ojos durante cinco minutos sin hablar. La presencia pura de la otra persona crea una intensa resonancia, un vínculo entre la una y la otra, la sensación de nadar dejándose llevar por una misma ola. Y esa poderosa resonancia genera la presen-

cia pura del propio ser: uno está en ese momento solo, sin pensamientos, sin la atención puesta en otro lugar; sus pensamientos y su atención no se desvían a ningún otro lugar que no sea allí donde uno está. Esta es una experiencia total de presente. La presencia pura y la poderosa resonancia se refuerzan mutuamente: "Si se colocan dos diapasones uno junto a otro y se golpea uno de ellos, el otro también vibrará. Esto es lo que se conoce como efecto de resonancia."

Los entornos también pueden actuar como diapasones para nosotros. Pueden crear una atmósfera, pueden abrirnos. Estos espacios actúan como ámbitos de resonancia. No actúan como imponentes altares frente a los cuales nos sentimos pequeños y pasivos, sino como lugares privados que nos asignan un papel protagonista, haciéndonos libres, abiertos y activos. Estos espacios son informales y se explican por sí mismos. Nos invitan a entrar, pero nunca están sobrecargados. Su belleza deriva de su función sin que esta degenera en un protagonismo estéril. Nos dejan ser quienes somos y eso es parte de su atractivo. Diseñar tales espacios es un verdadero arte. El tener un espacio así en una vivienda es un verdadero placer. Porque es ahí donde se encuentran la naturalidad y un cierto grado de integración. Los espacios no están gobernados ni por la anarquía ni por una regulación estricta. Son como un claro del bosque, rodeados por la protección de los árboles, en el que penetran los cálidos rayos de luz solar. Es ahí donde nos sentamos a descansar, sintiéndonos a la vez abiertos y seguros. Es ahí donde surge ese sentimiento de elevación sin restricciones. Nos sentimos preparados. Es entonces cuando, como lo describe Hartmut Rosa, la "cuerda vibrante entre nosotros y el mundo" puede desplegarse.

*Ilustraciones: Gerwin Schmidt*



## Cuando convergen cuerpo, alma y herramienta

### Tohru Nakamura y el manejo del cuchillo japonés

La relación con mis cuchillos, o la relación entre yo, como ser humano, y los objetos inanimados, se caracteriza por el conocimiento, la habilidad y el aprecio. Comienza incluso con su adquisición, un proceso que en ningún caso debe ser casual o desapasionado. Un maestro cocinero japonés me regaló uno de mis cuchillos más importantes, después de pasar un tiempo entre bastidores observando las formas de la cocina clásica japonesa. Este cocinero es cirujano en el hospital universitario de Tokio, pero a la vez dirige un pequeño y animado restaurante para un máximo de seis personas, que solo abre si tiene reservas suficientes. También trabaja como cocinero en la corte imperial japonesa en ocasiones especiales, cuando todo tiene que ser perfecto. Al final de mi estancia allí, me regaló un cuchillo japonés tradicional. Fue para mí un honor muy especial.

En Occidente, tenemos una cultura muy diferente respecto a los cuchillos que en Oriente. La nuestra está marcada por la imagen del caballero que golpea a su oponente con su pesada espada en vez de hacerle un corte; del mismo modo podría haberle golpeado con un garrote. La cultura de los samuráis, con sus espadas ligeras y afiladas, es muy distinta. Con un corte bien calculado, pueden segar limpiamente un brazo. Por consiguiente, para los cocineros japoneses, los cuchillos tienen un significado muy particular: su vínculo con el utensilio refleja su alma como cocinero. Es un gran honor que un cocinero japonés te entregue un cuchillo para que te acompañe en tu carrera, para que lo lleves a Europa y puedas ejercer la profesión de cocinero de una manera diferente.

Tomemos, por ejemplo, el fileteado de pescado. En una cocina europea, se puede ver a

ocho cocineros haciéndolo de cinco maneras distintas. En Japón, verás a ocho cocineros usando exactamente la misma técnica cada vez. En Europa, el papel de un cocinero es diferente. Se trata de ser rápido y de trabajar siguiendo las listas de ingredientes, porque elaboramos platos complejos con salsas, sabores y texturas variados que, al combinarse, deben producir algo distinto.

En Japón, sin embargo, se trata de destacar el producto puro. Un chef japonés se expresará y se comportará como un aprendiz durante mucho tiempo, y tal vez a partir de los 40 años, empiece a considerar el dar un paso adelante. Esta lenta progresión está asociada a la gran estima que se tiene por el trabajo, los cuchillos y la comida. Esta actitud modesta y muy respetuosa lo impregna todo. Ello se puede apreciar mejor en la sección de pescados y en todos quienes forman parte de la cadena: desde el pescador y el pescadero hasta los cocineros.

Cada uno coloca el pescado en exactamente la misma posición: la cabeza hacia la izquierda, la cola hacia la derecha y el vientre hacia el cocinero o el cliente – ¡siempre! La razón de esto es que el filete que queda debajo tiene más contacto con el hielo y en consecuencia el filete de la parte superior debe ser preparado en primer lugar, ya que está ligeramente menos fresco. Al poner un pescado boca abajo, se ve el lado más cercano a las entrañas y de la cavidad abdominal; se trata de la parte más suave, así que es ahí donde se debe dar el primer corte – ¡siempre! El gran arte consiste, por tanto, en abstenerse de hacer algo nuevo; en hacer lo que se hace con la máxima precisión y perfección.

Por ello, en Japón hay muchos restaurantes especializados en un solo plato: ramen, chuletas, yakitori o anguila a la parrilla. Porque la concentración en una cosa produce una mejor calidad. Imagínese que en Baviera hubiera un restaurante que solo sirviera carne de cerdo asada con ñoquis y, como mucho, acompañado con col blanca o roja. Concretamente, en el caso del cerdo asado, hay apenas un espacio de media hora en la que está realmente perfecto; antes no estará hecho y después habrá comenzado a secarse. Al especializarse en un solo plato, tendría un mayor rendimiento y podría conseguir el momento perfecto mucho mejor. Sin embargo, un restaurante como ese sería casi inimaginable aquí.

En nuestra cocina del Geisels Werneckhof, tenemos una relación muy emocional con nuestros cuchillos. La insatisfacción es palpa-

Página izquierda y la siguiente doble página: Tohru Nakamura tiene una relación muy especial con los cuchillos. Son como partes de él. — El cuchillo de filetear pescado Deba-Bochou le resulta especialmente querido pues fue un regalo de Akiyama-san, en cuyo restaurante en Tokio estuvo trabajando. En la hoja lleva grabado el nombre de la tienda de cuchillos del mercado del pescado de Tokio, "Tsukiji Masamoto".





Página izquierda y la arriba:  
Tohru Nakamura fileteando hamachi, el pez limón japonés, para preparar sashimi. Cada corte influye en el sabor y tiene que ejecutarse a la perfección. — Todos los cocineros japoneses colocan el pescado de la misma manera.



ble si un cuchillo no corta correctamente. No solo porque tienes que usar más fuerza si la hoja no está afilada, sino porque no consigues un corte realmente limpio. Un cuchillo se convierte en "mi cuchillo" cuando todo es perfecto: el agarre, la pátina y el carácter. Después de comprarlo, todos los cuchillos están afilados, pero la pregunta es: ¿Cómo se comportará cuando se siga afilando? Con el tiempo, el ancho de la hoja se desgasta y el ángulo cambia según el uso. Después de un tiempo, puedo coger a ciegas un cuchillo y saber inmediatamente si es mío o no. El cuchillo se convierte en una extensión de mi brazo, se fusiona con mi forma de usarlo.

El sabor del producto cambia según el corte. Cada negligencia, cada descuido afecta al resultado final. La precisión y la atención durante el corte son esenciales pues determinan la apariencia, el sabor, la presencia y la textura de lo que hay en el plato. Una vez que se realiza un corte, no hay vuelta atrás, no se puede deshacer. Por lo tanto, cada corte es una combinación de rigor y respeto. Se puede imaginar como un monje meditando antes de realizar el primer corte.

Sin embargo, el ambiente en los restaurantes japoneses, donde los cocineros trabajan con este tipo de valores, suele ser distendido y alegre. Siempre hay momentos en los que se ríen de sí mismos. Su actitud inflexible nunca es tensa, la precisión y la perfección no son fines en sí mismos.

Cada cuchillo es diferente y hay distintos cuchillos para distintas actividades. Cada chef tiene un cuchillo que siempre tiene a mano y le acompaña durante toda la velada. Para mí, por ejemplo, ese cuchillo es el que me regaló el cocinero japonés. Todos los demás se usan en la preparación. Yo uso uno para filetear y luego otro para completar una sola tarea, y después los retiro. Con el cuchillo de sashimi, corto lonchas de pescado crudo con un único corte limpio.

Cuanto más afilada esté la hoja, menos rasgada estará la superficie del producto. Esto mismo se puede apreciar también con un microscopio. Con el sushi o el sashimi, hay que evitar que el pescado absorba la salsa de soja como una esponja y pierda su propio sabor. Con una superficie realmente lisa, el exceso de salsa se desprende y es capaz de

cumplir su función sutil de delicado condimento para el pescado. En este sentido, los cuchillos japoneses son el no va más, un auténtico punto de referencia.

En nuestro restaurante, todos los cocineros despliegan todos sus utensilios básicos en sus zonas de trabajo antes de empezar a trabajar –es casi como colocar el instrumental quirúrgico antes de una operación. Cuando se necesitan, los cuchillos se sacan de sus estuches o bolsas en el momento preciso y se vuelven a colocar en ellos inmediatamente después de su uso para evitar que les ocurra algo, como caerse y despuntarse. Al final del día, los cuchillos se lavan, se secan y se frotran con un poco de aceite.

Este ritual tiene un efecto de desaceleración, significa que el trabajo con el cuchillo es algo que exige una gran concentración, que es una labor realmente importante. Esto crea una fusión entre el alma y el cuerpo –en el aquí y ahora. Quiero que mi cuchillo permanezca siempre afilado, así que lo afilo. El afilado es una experiencia extraordinariamente meditativa, un momento de bajar de revoluciones. Invierto media hora de mi tiempo y



Arriba:  
En el estuche figura en caracteres japoneses "Cuchillos de cocina". No importa de qué tipo de cuchillo se trate; cada uno exige la máxima dedicación en su uso y cuidado. — El afilado de los cuchillos es un ejercicio meditativo fundamentado en el respeto y la concentración. Es un ritual de desaceleración.

Página derecha:  
El carácter informal también forma parte de los valores de los cocineros japoneses. Siempre hay momentos en que se ríen de sí mismos.

en esa media hora, solo estamos yo, el cuchillo, la piedra de afilar y el agua. Nada más importa. Concentrarme en lo que tengo delante —en este caso, mi cuchillo— es la condición perfecta para la resonancia, para una relación especial entre yo, las cosas que me rodean y, más allá, las otras personas.

bargo, que tengamos una falta informal de compromiso en vez de una informalidad intransigente, que no nos sintamos obligados a nada, ni siquiera a ser informales, sino a dedicarnos al cultivo de las relaciones. Y para mí todo esto comienza con la relación con mis cuchillos.

En última instancia, se trata de combinar la disciplina con la relajación. En un buen restaurante, es importante que sientas una atmósfera estimulante nada más entrar en el local, con conversaciones interesantes, risas y una energía positiva en el aire. Solo cuando todo converge —cuando conseguimos crear una situación a través de la apariencia visual y a través de la comida y la bebida, en la que los clientes perciben un trato individual y distendido— podemos crear una atmósfera particular que tenga un efecto positivo en las interacciones entre el personal y los clientes, entre los propios clientes y entre el propio personal.

*Tohru Nakamura es de padre japonés y madre alemana, lo que le aporta un profundo conocimiento de ambas culturas, especialmente en todo lo relacionado con la comida y el uso y cuidado de los cuchillos. Como chef del restaurante Geisels Werneckhof de Munich, en 2015 recibió el galardón de "Chef del año" concedido por la revista Feinschmecker. El restaurante ha recibido 18 puntos de Gault-Millau y dos estrellas Michelin.*

*Texto: Dominic Veken  
Fotos: Matthias Ziegler*

En un momento dado, nos sosegamos completamente y se abre un espacio. Y en ese espacio se desarrollan las emociones y surge esa atmósfera. El secreto está en la fusión del rigor y la informalidad. Es crucial, sin em-





## Puro Placer ¡Bienvenidos a Inakaya! El restau- rante es un espacio, un ritual y un portal –ha- cia un mundo en el que la cocina vuelve a sus raíces

“Irashimase –sea bienvenido” es la fórmula con la que se recibe a todo el que entra en Inakaya. Primero, pronunciada por el hombre cuyo único cometido durante la velada es dar la bienvenida a los clientes y luego desde todos los rincones de este legendario restaurante de Tokio. Ocho voces de ocho personas distintas: el camarero, el ayudante y los cocineros; todos ellos le dan personalmente la bienvenida a cada cliente. ¡Irashimase!

Incluso mientras se sienta en el único sitio disponible, la barra, cada uno de los recién llegados es recibido por los demás comensales con un brindis. El camarero circula, esperando el pedido. “¡Sake!”, deciden. “¡Sake!”, repite el camarero, en voz alta, dirigiéndose a toda la sala. “¡Sake!”, contestan las ocho voces. En una pala de madera, colocan una caja cuadrada de madera de cedro con un platillo debajo, directamente ante los ojos del atónito recién llegado. El yakikata, o maestro de parrilla, la ha llenado de sake a rebosar y ahora se desborda en el platillo. “¡Hai! (¡Sí!)” grita el yakikata. “¡Hai!”, repiten todos a voz en cuello. Aquí todo es desmesurado, desde el ambiente hasta el sake.

Bienvenido a Inakaya. Espacio, ritual y portal hacia un mundo que refleja los orígenes de la hospitalidad culinaria. Un restaurante tan enloquecido y vibrante como el famoso mercado de pescado Tsukiji y tan concentrado y resuelto como una ceremonia budista. Un lugar compuesto íntegramente de cocina y comunicación, de espacio y resonancia, don-

de los clientes experimentan y saborean –y, con cada bocado, se van adentrando más y más en un mundo de una sensualidad desbocada.

Inakaya celebra lo natural, lo auténtico, una caída en la eterna primavera en que se ha convertido nuestro presente. Según cuenta la leyenda, cuando llegaron los primeros pobladores del continente asiático al archipiélago, encontraron una gran abundancia de setas, algas y pescado, así como aguas cristalinas, raíces, semillas y plantas silvestres. Shinrabanshō –el bosque que todo lo cubre y las diez mil cosas que hay en él. Los primeros espacios de Japón que no se utilizaron como viviendas o refugios contra el viento y el mal tiempo fueron los jinjas, los lugares donde se practicaba el culto a la naturaleza. Ni verja ni barrera, un sencillo portal rojo marcaba la entrada al lugar. Con solo cruzarlo, ya se está allí. Todo lo de fuera, fuera queda, en otra realidad lejana.

Y así es también en Tokio, la ciudad más multidimensional entre las metrópolis del mundo. Es como si alguien hubiera tomado una gran capital normal y la hubiera condensado, plegándola como una pieza de origami en la que se entrecruzan de formas inesperadas los mundos más dispares. Aquí, la sensación de haber cruzado un umbral invisible es algo que puede ocurrirnos en cualquier momento. De repente vemos cosas, conceptualmente opuestas, unas junto a otras. Los espacios surgen de la nada en los lugares más insospechados.

Página izquierda:  
En el Inakaya de Tokio, los platos se preparan con productos procedentes del bosque, el mar y la tierra de manera que relaten al paladar de los comensales la historia de sus orígenes.

Siguiente doble página:  
Como sobre un escenario, los ingredientes frescos se exhiben entre los comensales y los dos yakikatas, los maestros de la parrilla, que, no solo preparan la comida, sino que también coreografían lo que sucede en el restaurante.

Y es este también el caso de Inakaya. El nombre significa “casa en el campo” y se encuentra como escondido en una callejuela de Roppongi, el barrio de diversión más alocado del centro de la ciudad, donde las luces de neón parpadean en una noche sin estrellas y la autopista cruza en la distancia por encima de los tejados de las casas. Un noren, una cortina tradicional, es lo único que separa Inakaya del resto de la ciudad.

Inakaya es pequeño. Se asemeja a dos cajas de zapatos no perfectamente alineadas encoladas por el lado largo. Quizás sea esa sensación de espacio compacto la que le aporta ese algo de entrañable y acogedor: cuando la gente está tan apiñada, hay más juego para la comunicación. Las dos salas ocupan apenas unos pocos metros cuadrados, la mayor parte de los cuales ocupados por una tarima ligeramente elevada. Son los dos escenarios donde se despliegan los protagonistas de la velada: los platos crudos presentados como si los propietarios de Inakaya quisieran reproducir con todo detalle la riqueza de la naturaleza japonesa. De las setas: shiitake, enoki, eringi, shimeji y maitake; de los árboles: ginnan, las semillas del ginko, de un dorado y amarillo luminoso, ensartadas en pinchos de madera. Y además: rábanos, berenjenas, calabacines, pequeños pimientos, cebollas, quimbombos, habas edamame y soramame; brochetas de ternera kobe, de pato o de gambas. Y dos fuentes llenas de hielo y encima todo tipo de productos del mar: pescados grandes y pequeños, mejillones, calamares, algas rojas, verdes y rizadas.





Página izquierda:  
El yakikata prepara take-noko. Los brotes de bambú frescos solo se consiguen en primavera. — Los platos se entregan sobre una pala de madera. Los platos y los vasos son discretos; lo que se resalta es la comida.

Derecha:  
El sake se sirve en recipientes de madera de cedro. — Los clientes observan cómo se pelan las gambas. — Incluso el hielo procede de un suministrador especializado. — En otros tiempos, los yakikata cocinaban sobre las brasas. Hoy en día, el gas, más fácil de controlar, les permite estar también pendientes del restaurante.



Y es allí, en el centro de la escena, donde los maestros de parrilla, los yakikatas, lo preparan todo. Cada escenario cuenta con dos hombres, uno más joven y otro mayor y más experimentado, vestidos con ropas azul añil. Ligeramente elevados, están sentados sobre rodillas detrás de unas parrillas que separan la zona de preparación y la opulenta barra de exposición. Cuando un cliente hace su pedido, los cocineros cogen los ingredientes, extendiendo los brazos por encima de las parrillas ardientes para cogerlos. En una tabla de madera marcada por el corte de los cuchillos, los ingredientes se aceitan o se envuelven en papel de aluminio antes de ser colocados sobre la parrilla. Una olla con boniatos emana su aromático vapor, mientras que de otra asciende la fragancia del arroz. Todo se hace sin aspavientos ni artificio: la sencillez en su manifestación más pura. Sentados codo con codo frente a la barra en forma de U que circunda la zona de trabajo, los comensales disfrutan del espectáculo y se convierten en parte de él.

"¿Este restaurante es muy antiguo?" pregunta una clienta occidental. La respuesta del camarero es casi cortante: "No es antiguo, es tradicional." La mujer no acaba de ver la diferencia, aunque es abismal. En japonés, los caracteres que componen la palabra "tradicional" significan "transmitir" y "relación." Algo antiguo o viejo, en cambio, es algo desfasado con los tiempos que corren, es anticuado. Lo tradicional, por contra, al transmitirse de una persona a otra, tiende un puente con el

pasado, haciendo que resulte hoy tan potente y presente como en el momento en que se inició la cadena.

El espíritu de la tradición, el transmitir algo de generación en generación para mantenerlo vivo, se refleja en cada plato de Inakaya, desde las setas hasta los erizos de mar. Impregna la cadena de distribución, desde el agricultor hasta el yakikata y está en el origen del propio restaurante. Fundado en los años setenta por una empresa familiar, pertenece a la categoría de los robotayaki, un concepto originario del norte de Japón. Robata es la palabra que designa las brasas que se colocan en un hoyo en el suelo a modo de hogar, alrededor del cual giraba la vida doméstica. Si los norteros querían agasajar a un invitado de la refinada capital, estaban condenados al fracaso si se empeñaban en imitar los platos cocidos, asados, al vapor o especiados de Tokio, tan minuciosamente presentados y servidos en delicadas porciones. Por ello, optaban por sacar todo que tenían que ofrecer —los productos del bosque, las montañas y el mar, todo lo procedente de su entorno— y lo exponían a la vista de sus invitados.

El término "iki" es el que mejor refleja el espíritu de Inakaya. Describe un carácter sencillo, espontáneo y original. Iki se asocia con lo directo, medido, preciso, inteligente y natural.

Tal vez por eso, Inakaya es tan apreciado entre los clientes extranjeros. A los presidentes estadounidenses y a las estrellas de Hollywood les encanta venir a este lugar. Inakaya encarna la mejor cocina sin exigir entre sus

comensales un conocimiento sofisticado de una interminable letanía de reglas de conducta, como en los restaurantes kaiseki de alta categoría. En éstos últimos, los cuadros, las composiciones florales, los cuencos de té, las cañas aromáticas y los paisajes sonoros forman parte de un código estético que sirve, no solo para crear una cierta atmósfera, sino también para transmitir mensajes e ideas muy precisos del anfitrión. Por muy bello y profundo que pueda resultar este código, por desgracia también es sumamente complicado y requiere la máxima dedicación, tanto por parte del cliente como del restaurador. En Inakaya, en cambio, el código es diáfano: todo es lo que aparenta. Lo que hace es destilar la esencia de la comida en sí. Nada más y nada menos. Y eso es algo que entiende cualquiera. ¡iki!

En una noche cualquiera como esta, en Inakaya no paran de pasar cosas. En una esquina de la barra, cerca de la entrada, se sientan cuatro hombres de negocios japoneses con un corpulento empresario occidental, con sus gruesos dedos adornados con anillos más gruesos todavía. Todos se turnan para brindar y luego piden unas cervezas para ellos cinco y para los yakikatas. El pedido se transmite a voz en cuello. Esta vez, el yakikata equilibra con destreza cinco botellas de cerveza en la pala de madera al atravesar la sala. El honor de brindar con los yakikatas se reserva solo a los clientes habituales. "¡Kampai!" grita alguien desde una esquina. Los yakikatas devuelven el saludo y apuran sus cervezas





de un solo trago, sin perder de vista la parrilla.

Los pedidos llegan de todas partes. Hay que envolver el pescado, darle la vuelta a las brochetas de gambas y comprobar que no se quema el calabacín. Las voces y los ánimos se van caldeando. Es una obra de teatro en la que los comensales son los grandes protagonistas. Uno podría pasarse toda la velada solo mirando.

En la parte más larga de la barra se sienta un hombre vestido como un dandi de los años sesenta. Del bolsillo superior de la chaqueta le asoma un pañuelo rojo perfectamente plegado. Un fino bigote adorna su labio superior curvándose una y otra vez hacia arriba en una sonrisa, como esperando que en cualquier momento suceda algo formidable. Y entonces llega su pareja: una exuberante mujer japonesa con la típica nariz de las bellezas de Ukiyoe. Piden unas vieiras. Y se oye el eco, "¡Vieiras!" Comen, disfrutan y desaparecen en la noche de Tokio.

Alguien pide unas setas. "¡Setas!" El yakikata arquea el cuerpo por encima de la parrilla y las coge. Las espolvorea de sal. Los platos de servir son sencillos, de cerámica. Cuando el comensal hinca el diente en la seta, su cara lo dice todo, una explosión de sensaciones. Los yakikatas están sirviendo ya a una veintena de clientes a la vez. Sus manos se mueven sin parar, pero el ritmo no resulta frenético. Nada permanece en la parrilla ni un segundo más ni un segundo menos de lo necesario. Ahora, los cuatro "salariman" japoneses –como se conoce aquí a los trabajadores y ejecutivos de traje y corbata– se van bailando

juntos hacia el baño, agitando las manos en el aire y cantando "¡Together, together!".

El folclorista Yanagi Soetsu dedicó mucho tiempo a viajar por el norte del Japón, donde surgió el concepto de Inakaya. Según escribió, "si queremos ver bien una cosa, tenemos que usarla bien." Soetsu fue el padre de una corriente opuesta a la estilizada cultura japonesa clásica para la que nada puede ser explicado, sino solo sentido. Desde esta perspectiva, Inakaya es un festival de la buena conducta, una celebración de presente, un gran placer sin alta cultura.

Lo único discreto en Inakaya son sus precios. Aunque hay descripciones de los platos escritas en papeles colgados en las paredes como obras de caligrafía, los precios no se ven por ninguna parte. Pero esta falta de transparencia también forma parte de la tradición. Según cuentan, la geisha más antigua de Atami dijo una vez que nunca comería en un restaurante que indicara los precios. Explicaba que, si el buen cocinero es aquel que va al mercado diariamente y solo compra los productos más frescos que encuentra, sus precios no pueden ser los mismos todos los días. Ponerle un precio fijo a un plato se considera una veleidad moderna.

Inakaya sigue siendo atemporal y espontáneo. Emanan la calidez de una sidrería sin caer nunca en la vulgaridad y refleja la concentración de un monasterio zen sin resultar envarado. Recientemente se han abierto otros Inakayas en Nueva York y Dubái, e incluso allí el ambiente sigue siendo distendido, abierto

Izquierda:  
Los comensales se sientan a lo largo de una barra que rodea la comida, convirtiéndose en copartícipes de la acción.

Página derecha:  
La carta cambia cada día, según la temporada y la meteorología. Los nombres de los platos decoran las paredes, pero sin anunciar los precios. — Una cortina es lo único que separa Inakaya, la "casa en el campo" de la noche de Tokio. El restaurante lleva 40 años en el barrio oeste de Roppongi. Se ha abierto también un restaurante en Nueva York y, desde el mes de mayo, un segundo local en Tokio, en el este de Roppongi.

y animado. Son también lugares capaces de liberar a la gente de sus rigideces y sumirla en un estado casi anárquico, en una euforia creciente que comienza a desvanecerse hasta que los primeros clientes empiezan a abandonar el local. Pues al irse, cada uno se lleva consigo una parte del alma de esta experiencia culinaria. El lugar se va sosegando hasta que finalmente reina el silencio. Una vez vacío, los yakikatas miran los ingredientes que han sobrado con una mirada de depleción por cada manjar que ha quedado sin consumir. Mottainai –no desperdiciar nada. Lo guardan todo en platos y cajitas, incluso el hielo. Y entonces, cuando los últimos clientes se han ido para perderse en la noche de Tokio, el lugar se queda vacío, solo con las brasas que arderán de nuevo al día siguiente.

Texto: *Michaela Wieser*  
Fotos: *Hiroki Watanabe*





## Dejar que las cosas sigan su curso La familia Rubell ha convertido su pasión por la comida y la hospitalidad en un género artístico casi anárquico

Un día, sonó el timbre en casa de los Rubell, que de vez en cuando organizaban cenas con mucho éxito entre sus amigos del mundillo del arte. Pero esa noche no esperaban a nadie. La madre de Jennifer se acercó al interfono para averiguar quién era. Era un tipo llamado Jeff. "¿Qué Jeff?", preguntó Mera Rubell. La voz era la de Jeff Koons. Venía invitado a una de las famosas cenas, solo que un día tarde. "Mi madre le dijo que pasara de todas formas y se quedara a cenar", recuerda Jennifer Rubell. Fue de este modo tan poco convencional y relajado como el hombre a quien pertenecía la voz del interfono se sentó a la mesa familiar, dando comienzo así a lo que se convertiría en una estrecha amistad entre el artista y los coleccionistas. Incluso ese encuentro inesperado le permitió a Jennifer convertirse a sus 19 años en ayudante de Koons. Aunque en ese momento, lo hizo solamente para complacer a sus padres.

"A veces me da la sensación de que me he convertido en artista porque he visto a mis padres enamorarse de artistas millones de veces", comentó en una entrevista para el New York Times.

Tal como aprendió una Jennifer Rubell adolescente durante aquella velada, una cena sin pretensiones, en un ambiente relajado e informal, puede dar lugar a las cosas más hermosas. Lo único imprescindible, sin necesidad de una compleja organización ni una etiqueta estricta, es un espíritu abierto y la voluntad de dejar que las cosas sigan su curso. Se trata de un tipo especial de magia que puede surgir en cualquier momento y en cualquier lugar, y no sigue un patrón particular. Una magia que pone a todo el mundo de

buen humor y que, de forma automática y sin esfuerzo, hace que pase a formar parte de un cuadro artístico casual. Es una sensación maravillosa, que siempre había fascinado a Jennifer Rubell, pues de ese modo, un grupo relajado de personas reunidas para cenar le abría mundos completamente nuevos. Para Jennifer, aquello se convirtió en una misión que le permitió traspasar las fronteras entre los ámbitos de la vida y del arte y convertirse en una de las artistas contemporáneas más conocidas de Nueva York.

"De niña siempre pensé que todo lo que me interesaba me convertiría en una perfecta ama de casa, pero en realidad no tenía la más mínima intención de llegar a serlo", afirma la artista que, por ejemplo, creó una instalación en el Brooklyn Museum en el que unos secadores de pelo fundían queso que iba goteando sobre una gran pila de galletitas saladas. Sus obras tratan de cambiar y desafiar las perspectivas, así como de cuestionar los hábitos y de poner en tela de juicio las convenciones. E incluso ella alcanza el más elevado grado de concentración cuando corta verduras en la cocina: un estado de "pensar sin estar pensando."

El hecho de que compartir una cena no es lo mismo que comer, a secas, pues siempre es más que el mero consumo de alimentos con otros comensales, es algo que sus padres le inculcaron desde la más tierna infancia. Don y Mera Rubell sentaron las bases de lo que se convertiría en la obsesión de su hija. Desde jóvenes, el médico y la profesora empezaron a coleccionar arte y traían a casa el fascinante mundo de las cenas a las que asistían como invitados. "Yo quería saberlo todo sobre los rituales de la cena: cómo estaban dispuestas las mesas, qué había para cenar y de qué hablaba la gente en la sobremesa. A mis padres los ponía de los nervios."

Los Rubell también organizaban sus propias cenas. En el mundo del arte, la asistencia a una de esas cenas tras la inauguración de la primera bienal del Whitney en Nueva York se convirtió rápidamente en el no va más del buen gusto. Keith Haring, Julian Schnabel, Andy Warhol, Jean Michel Basquiat o Cindy Sherman cenaron con los Rubell mucho antes de hacerse famosos. Se sentaban allí a charlar relajadamente, sin ninguno de los cálculos estratégicos con los que tendrían que enfrentarse hoy en día. El secreto de estas reuniones estribaba simplemente en su ligereza. "Las

Página izquierda:  
Jennifer Rubell y su madre  
Mera Rubell de compras  
en Miami. Para esta familia,  
la cocina y la comida es  
algo que se comparte.

Siguiente doble página:  
Así es un clan del mundo  
del arte: el hotelero y  
coleccionista de arte Jason  
Rubell, su hermana Jennifer  
y sus padres Mera y Don  
Rubell en 2008 en la cena  
inaugural de la exposición  
"30 Americans". La Rubell  
Family Collection organizó  
una muestra de obras de  
artistas afroamericanos de  
su colección; la exposición  
sigue itinerando por los  
Estados Unidos.



cenar de artistas, por aquellos años eran muy distintas, eran algo muy abierto. Mis padres tenían una política de invitaciones muy relajada. No se complicaban la vida con menús complejos. Mi madre preparaba una pasta con lo que tuviera a mano y mi padre metía unas remolachas en el horno. Lo que importaba era la reunión, crear esa magia, no el lujo."

Por lo que respecta a la magia, Jennifer aprendió no solo de sus padres sino también de su tío, Steve Rubell, que convirtió su pasión por la hospitalidad en profesión: fue el fundador y propietario en Nueva York del circo máximo de la modernidad, la disco más famosa del mundo, lugar de sueños efervescentes y leyendas felices, conocido como Studio 54. Ese nivel de glamour, extravagancia y decadencia entusiasta hacía mucho que había estado ausente de la sociedad y, tal como afirmaban algunos, nunca se había visto cosa igual. "Sabía que a la gente excepcional le gusta rodearse de otra gente menos excepcional. Y a él le encantaba la gente", dice Jennifer. Cuando la pequeña Jennifer tenía apenas nueve años, el tío Steve le enseñó cómo crear cada noche sin esfuerzo un evento social al que la gente quisiera regresar. Una noche tórrida del verano de 1979, Steve llevó a su joven sobrina a cenar a casa del diseñador Halston. El salón en el que entró Jennifer era una auténtica nevera debido al aire acondicionado. Andy Warhol, Liza Minelli, Farrah Fawcett y Ryan O'Neal, para combatir el frío, se habían sentado alrededor de un fuego acogedor. A Warhol le entraron ganas de dibujar a Jennifer y pidió una pluma negra, que le trajeron en una bandeja de plata. Jennifer abandonó la cena con una servilleta con la dedicatoria "To J. R., Love Andy".

Después de esta lección, a la tierna edad de nueve años, Jennifer ya estaba lista para hacer su propio debut como anfitriona. ¿El primer plato? "Zumo de tomate en una copa de vino con una rodaja de limón. Muy años setenta", dice Rubell ahora. A sus jóvenes invitados les encantó la cena, y el padre de una de sus amigas, un conocido de la familia Rubell, comerciante de diamantes, le dio un anillo de diamantes en forma de corazón en señal de agradecimiento. El valioso regalo no tiene un papel especialmente relevante en su recuerdo, pero la experiencia de montar una cena con éxito le dejó una impresión duradera. Observó que, tanto con niños como con adultos, las necesidades sociales son fun-

damentalmente las mismas y pueden satisfacerse del mismo modo. "Las cenas son vehículos para el contacto humano. Una mesa de comedor y un ambiente festivo estructuran este contacto y la comida forma parte de él cuando la gente interactúa." El ritual de compartir la comida, tan normal como arcaico, es también un acto íntimo de satisfacción de necesidades. Pero la comida compartida implica también una reunión y es, desde una perspectiva evolutiva, una de nuestras reuniones más antiguas. Fue alrededor del fuego que evolucionamos hasta convertirnos en humanos.

A Jennifer le llevó un tiempo considerarse a sí misma como artista. Después de estudiar en Harvard, trabajó para su hermano, que gestionaba algunos de los hoteles de la familia en Miami. Jennifer recibía a los huéspedes con mojitos y comida. Estudió en una escuela de cocina e hizo prácticas en el canal de televisión Food Network, donde conoció al chef Mario Batali, que más tarde la contrataría para que trinchara las verduras en su restaurante Eataly. Poco después, Rubell publicó su primer libro, *Real Life Entertaining*, en el que ofrecía sugerencias sencillas y realistas para organizar cenas y fiestas. Su lema era: olvídate de la perfección, los manteles de lino bien planchados y los menús de cuatro platos; opta por las conversaciones desinhibidas, los encuentros inesperados, y, por supuesto, las verduras trinchadas.

Su pasión por las recepciones le llevó a organizar los clubes de desayuno de sus padres para el evento de Art Basel Miami. Desde el principio, estos encuentros matutinos entre artistas y amigos de la familia no tenían nada que ver con el típico desayuno de café y pastas. Jennifer diseñó unos "desayunos conceptuales", clavando donuts en la pared, trabajando con los mejores chefs y disfrutando plenamente de su trabajo. "Era como si estuviéramos rodando juntos una película."

El organizar la cena inaugural del festival de arte Performa en 2009 supuso para Jennifer un gran paso hacia adelante. Sirvió costillas de cerdo a la parrilla con manzanas. No solo se trataba de una combinación de ingredientes sorprendente, sino también de una representación conceptual de Adán y Eva. Su afán por crear, su originalidad y su estilo resultaron patentes para todos. Por ello, la crítica del *New York Times*, Roberta Smith, le preguntó si se veía a sí misma como una ar-

Página derecha: En 2009, Jennifer Rubell sirvió una celda acolchada hecha de algodón de azúcar en la Red Party del festival Performa de Nueva York. El actor Alan Cumming probándola. — Jennifer Rubell no busca la perfección, sino emprender acciones como la que realizó en Brooklyn en 2010, en la que rompió una enorme piñata de Andy Warhol.

Siguientes páginas: El arte pasa por el estómago: en la cena organizada por sus padres para la biennial del Whitney en Nueva York en 1991, en el desayuno conceptual de Art Basel Miami en 2007 con Deborah Needleman, redactora jefa de *Domino Magazine*, y en la instalación "Icons" de Jennifer Rubell en 2010. — Pars pro toto//La parte por el todo: Retrato de Jennifer Rubell con un muffin realizado por el artista-fotógrafo François Dischinger.





tista. Hasta ese momento, no lo había tenido nada claro. Fue una revelación. "Antes de esta cena, no podría haber respondido a esa pregunta. Tuve que crecer sin publicidad, invisiblemente, a solas conmigo misma", afirma Jennifer. Fue en esa época cuando se liberó de las lecciones de Jeff Koons y del legado de Steve Rubell. Para la exposición de "Performa", Jennifer hizo moldes a partir de los relucientes conejitos metálicos de Koons, reproduciéndolos en chocolate y colocándoles al lado un martillo. Si los invitados querían postre, tenían que aplastar uno de los conejitos de Koons. Una acción jubilosa y anarquista que yuxtaponía con gran agudeza el arte y la gastronomía. Un perfecto ejemplo de la obra de Rubell.

Era como si de repente hubiera aceptado ser artista. En 2011, Rubell organizó el banquete de bodas del subastador de arte Simon de Pury y su novia, Michaela. En la Saatchi Gallery, colocó 69 camas en lugar de mesas donde se servía pasta, jamón y mariscos. Jennifer hizo partícipes a los invitados de la representación de la boda. Los novios esta-

ban a la vista de todos, en sendos cubos de cristal. Mientras al novio le lavaban el pelo y le recortaban la barba, a la novia la peinaban con un secador de pelo. Luego el novio rompió la puerta de cristal para llegar hasta su esposa y llevarla a la fiesta. La idea de Rubell para esta producción extravagantemente glamurosa incluso habría impresionado a su tío Steve del Studio 54.

Anfitriona, artista... la frontera es difusa. Todo está relacionado con el conocimiento, la apertura de espíritu y una nueva perspectiva del mundo. Es como si Jennifer Rubell hubiera trasladado la misma actitud de la mesa del comedor a las galerías de arte, aunque esto puede sonar como una limitación que no hace justicia a su trabajo. Ella hace suyo cualquier espacio, ya sea una sala de exposición o un comedor. Y su mensaje es claro: todo el mundo puede hacerlo. No hay jerarquía. A veces es de la grandeza de la rutina de la que extrae su fuerza. "En casa, cada día cocino para mis hijos y voy al mercado cuatro veces por semana. Soy ese tipo de persona", afirma Jennifer Rubell.

Quién sabe, si luego sentada a la mesa con su propia familia, no estará transmitiendo su arte a la siguiente generación y sus hijos acaben algún día creando su propia resonancia entre las personas, sus ideas, la comida y todos los demás elementos maravillosamente inspiradores que permean la sala durante una buena velada y la convierten en una auténtica obra de arte.

Texto: Anne Philippi

Fotos:

p. 56: Chris Terry/William Morrow, del libro de Jennifer Rubell *Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom*, William Morrow Cookbooks, 2016; pp. 58/59: Nick Hunt/Patrick McMullan/Getty Images; p. 61: Amber De Vos/Patrick McMullan/Getty Images; Chris Terry/William Morrow, del libro de Jennifer Rubell *Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom*, William Morrow Cookbooks, 2016; Eugene Mim/Patrick McMullan/Getty Images; p. 62: Ivan Dalla Tana; John Parra/WireImages/Getty Images; Kevin Tachman (2); p. 63: François Dischinger.



# Información adicional Biografías, créditos

## Biografías

### David Bouley

A diferencia de muchos chefs estrella del Nueva York de la década de los noventa, David Bouley no es francés, sino de Connecticut. Pasaba los veranos en la finca de sus abuelos criando pollos, cultivando verduras y practicando la filosofía "del huerto a la mesa" antes de que se pusiera de moda. Trabajó en Francia, Suiza y en restaurantes clásicos de Nueva York antes de fundar Bouley. Actualmente se interesa por la relación entre nutrición y salud, sin perder de vista la sensualidad. Bouley at Home es el nombre de su nuevo restaurante en el Flatiron District.

### Riccardo Donadon

Donadon vive cerca de Venecia y a menudo ha hecho lo correcto en el momento adecuado. Con menos de treinta años, creó el primer negocio online de Italia para Benetton y pocos años más tarde vendió su agencia, convirtiéndose de repente en millonario. Poco después lanzó la H-Farm, la primera incubadora de empresas, antes de que Silicon Valley se convirtiera en el lugar favorito de los jóvenes emprendedores. La granja que Riccardo Donadon transformó en 2005 es ahora un campus, un think tank para el futuro digital.

### Jennifer Rubell

Rubell comenzó como ayudante de Jeff Koons, pero más tarde se dedicó al negocio del catering. Cuando en 2002 organizó un desayuno para sus padres, coleccionistas de arte, en Art Basel Miami, encontró un estilo propio de "performance de comida" que incorporaba la gastronomía en el concepto expositivo. En los últimos años ha desarrollado una característica mezcla de comida, pintura, performance y video, que ha expuesto en la Saatchi Gallery de Londres, el Brooklyn Museum y la Beyeler Foundation. Rubell vive en Nueva York y tiene dos hijos.

### Michaela Vieser

Vieser estudió lengua y cultura japonesas en Londres e hizo el trabajo de máster en japonés en la Universidad de Sendai. Permaneció en el país durante seis años realizando documentales. En su libro "Té con Buda" (publicado en alemán) cuenta la vida cotidiana de un monasterio; sus reportajes sobre Japón se han convertido en uno de los programas más escuchados de la emisora de radio Deutschlandfunk Kultur. Actualmente está trabajando en una serie de documentales para ARTE sobre los rituales amorosos japoneses. El Inakaya de Tokio fue para ella un auténtico descubrimiento. Entre los paneles publicitarios de neón del distrito de Roppongi, resultó que había una "casa en el campo", en la que se cultivaba con el máximo esmero el arte tradicional de la parrilla. El pequeño restaurante se halla escondido en una callejuela lateral desde 1970. Inakaya tiene ahora una sucursal en el New York Times Building de Manhattan, así como un segundo restaurante en el propio distrito de Roppongi.

### Dominic Veken

Veken vive y trabaja como filósofo corporativo y consultor de estrategia en Hamburgo y Berlín. Es autor de los libros "El sentido de la empresa" y "A partir de ahora, entusiasmo" (ambos en alemán). Como director gerente de la agencia creativa Kolle Rebbe, asesoró a Angela Merkel y a la CDU en sus campañas electorales. A partir de octubre de 2018, estará a cargo de la consultoría BrightHouse del Boston Consulting Group, especializada en espíritu emprendedor.

### Tohru Nakamura

Nakamura es el chef del restaurante Geisels Werneckhof de Munich, que cuenta con dos estrellas Michelin y 18 puntos de la guía Gault-Millau. Antes de incorporarse a este establecimiento, pasó ocho años trabajando en los mejores restaurantes de Alemania y Holanda. Al ser hijo de padre japonés y madre alemana, Tohru Nakamura ha recibido la influencia de ambas culturas culinarias. Este particular ambiente familiar y su posterior educación en Japón explican su estrecha relación y personal resonancia con la cultura del cuchillo.

## Créditos

Editorial y copyright:  
Bulthaup GmbH & Co KG  
Beatrix Neulinger (v. i. S. d. P.)  
Aich, Werkstrasse 6  
84155 Bodenkirchen, Alemania  
Tel +49 (0)8741 800, Fax +49 (0)8741 80340  
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Equipo editorial: Dominic Veken, Ralf Grauel,  
kontakt@grauelpublishing.de  
Diseño: Gerwin Schmidt,  
mail@gerwin-schmidt.de  
Edición de imágenes:  
Studio Andreas Wellnitz,  
studio@andreaswellnitz.com  
Litografía y composición tipográfica:  
Benkler & Benkler GmbH,  
astrid@benkler.com

Reservados todos los derechos.  
Los artículos solo pueden ser reproducidos  
con la autorización escrita de bulthaup  
y en ellos se debe dar la referencia exacta  
de la fuente.





bulthaup