

Martín Azúa es un diseñador vasco que trabaja en Barcelona desde el año 1994. Licenciado en Bellas Artes por la Universidad de Barcelona. Compagina su actividad profesional como diseñador de objetos y espacios para importantes empresas con un trabajo más especulativo. Pertenece a una categoría de diseñadores que considera los métodos experimentales como parte fundamental del proceso de diseño. Entre sus proyectos más conocidos están la “Casa Básica” que desde el 2007 forma parte de la colección permanente del MOMA de New York, las medallas de los campeonatos del mundo de Natación Barcelona 2003 y el diseño de la Exposición SED para la Expo de Zaragoza 2008. El proyecto “Especies en Evolución” para Roca fue galardonado con un Premio FAD de arquitectura efímera 2008. Se siente particularmente interesado por la incorporación de los procesos naturales en la vida cotidiana y la utilización de recursos artesanales para salvaguardar la diversidad cultural y tecnológica. En el año 2007 comisarió la exposición “Foodjects. Diseño y nueva gastronomía en España”.



Martín Azúa: “La comida va a generar mucho diseño en el futuro, no tanto en el sentido de añadir más como en el de quitar”

En el año 1004 Maria Argiropoulina, aristócrata bizantina, se casó con Domenico Salvo, futuro duque de Venecia, en esta ciudad. Para el banquete llevó consigo nada menos que un juego de tenedores de oro, con los que pinchaba los pedacitos de comida que un eunuco cortaba para ella. Los tenedores no se utilizaban como tales aún en Europa (y aún tardarían mucho en utilizarse) y fue acusada de decadente y poco menos que de hereje. Alguien exclamó airado: “Dios, en su sabiduría, proporcionó al hombre tenedores naturales: sus dedos”. Como diseñador, ¿qué te sugiere esta historia?

Era como decir al resto de comensales que no eran refinados, que no eran educados. Lo que me sugiere esta historia es que el comer siempre ha sido un poco clasista, ha marcado diferencias entre los que comen por placer y quienes comen por necesidad. En realidad desde el punto de vista de las buenas costumbres no es nada agradable ver a alguien comer enfrente de ti. La cultura del comer ha consistido en borrar esa parte algo primaria, animal, mediante unos rituales que han hecho de eso algo muy sofisticado que distrae de lo esencial, comer es engullir. Las

formas en el comer siempre han marcado las distancias entre el que tiene y el que no tiene, el que disfruta y el que simplemente come porque tiene hambre que también disfruta pero de otra manera. No me extraña que María Argiropoulina hubiese causado esa polémica, era una “moderna” como también lo son ahora ciertas propuestas que se dan en la cocina de vanguardia, que pueden resultar excesivamente rebuscadas en algunos casos.

Siguiendo con el tenedor, pasaron varios siglos hasta que adquirió la curvatura que presenta hoy en día y que hace más fácil su manejo, puesto que un principio era plano. Parece que cuesta mucho introducir variantes en las herramientas tradicionales de las que nos servimos para comer...

El acto de comer está muy ritualizado y por tanto implica costumbres que son muy difíciles de cambiar. Creo que en la mesa no prima lo práctico, sino lo ritual. Fíjate en la cantidad de cosas que se necesitan; cubetería, vajilla, mantelería... Es algo desproporcionado desde el punto de vista meramente funcional. El comportamiento en la mesa solo se entiende desde una evolución de las costumbres, donde antevienen otros aspectos

además de los funcionales. Volviendo a la historia anterior, con las manos puedes cogerlo todo, es una herramienta muy práctica. Pero no puedes coger líquidos... Aquí sí necesitamos una herramienta transmisora de la comida, que la lleve de la mesa a la boca. Aunque en un principio seguramente el agua se bebía haciendo un cuenco con las manos, más tarde en un cuenco hecho con un fruto, más tarde en uno de cerámica y después con la cuchara para los líquidos calientes. Recuerdo esos cuadros de la pintura flamenca, donde los personajes llevan una cuchara de madera en el sombrero... Que el tenedor tenga curvatura y se pueda meter en la boca, implica una cocina evolucionada con salsas. Los cambios son muy lentos y se deben en muchos casos a la evolución en las preparaciones y a la necesidad de remarcar un estatus.

La evolución de la alta cocina en los últimos años ha requerido una evolución también en la forma de presentarla y de comerla, en las herramientas de las que cocineros y comensales se tienen que valer. ¿Cuáles han sido los hitos de esta evolución? ¿En qué momento nos encontramos y hacia dónde vamos?

Hay un momento en la nouvelle cuisine en el que se rompe con la costumbre de sacar las fuentes al centro de la mesa, aquellas presentaciones epatantes, y se pasó servir el plato preparado desde la cocina. Es el momento en el que el cocinero establece una relación más directa con el comensal a través de todos los recursos que le da el emplatado. A partir de ahí se crea una experiencia que ha llegado a extremos espectaculares de sorpresa, de ruptura con lo tradicional. Creo que hoy todo es un poco yin y yang. Se va en una dirección para inmediatamente retomar la contraria. Creo que la cocina ha tenido una mirada muy interesante hacia la ciencia y también el arte y ahora toca llevar eso a un terreno del compromiso con las formas saludables de comer, con la salud y el bienestar. Es decir, que este placer, que en algún momento puede parecer gratuito o frívolo, se convierta en un diálogo con la comida y con lo que la comida implica. Nosotros somos lo que comemos, pero el mundo también se transforma en función de nuestras necesidades alimentarias. Creo que estamos en un momento de compromiso de la comida con la ecología, con la sostenibilidad. Al menos a mí me gustaría que fuese así.

Te he oído decir que hoy en día la vanguardia cultural está más en la cocina que en la arquitectura o el diseño. ¿Qué te lleva a pensar esto?

En los años 80 el diseño era lo moderno, en los 90 la arquitectura, pero eso ya pasó. Desde hace ya una década la cocina ha tomado el relevo. Tiene una notoriedad internacional contrastada. Los cocineros son personas influyentes y dan al país una imagen de innovación como no lo hace ningún otro colectivo. Lo bueno es que la cocina ha recurrido al diseño y la arquitectura para dar esta imagen de modernidad.

¿Hacia dónde mira el diseño hoy en día en lo tocante a la gastronomía?

Durante mucho tiempo Japón ha sido la máxima influencia...

Japón siempre ha tenido, a lo largo de la historia del diseño, una influencia un poco "limpiadora". Cuando se inició la industrialización los objetos eran muy recargados por lo fácil que resultaba producirlos industrialmente. De pronto, a través de los productos que llegaban a Europa, se descubrió la cultura japonesa, con esos objetos tan simples, que resultaron fascinantes a los diseñadores de la época. Creo que en la cocina ha pasado lo mismo. Si tienes la suerte de comer en Japón en un sitio tradicional te das cuenta de que todo es diferente. Para empezar, no hay esa noción de vajilla, sino que cada plato viene en un soporte especial. Incluso la forma de comer, utilizando los palillos, es diametralmente opuesta a la nuestra. En nuestro caso parece que estamos diseccionando la comida. Ellos simplemente señalan y cogen. Todo está cortado previamente en su dimensión exacta. No me extraña que los cocineros se hayan sentido fascinados por ese partir de cero en cada plato y generar una presentación ad hoc.

Hablando de presente y futuro; estamos viendo que nuestras formas de comportarnos en relación a la alimentación, llevadas a un nivel global, son insostenibles. Yo doy clases en la Escuela Superior de Diseño Elisava, en Barcelona, y veo cuáles son las cuestiones por las que se interesan los diseñadores jóvenes cuando trabajan con la comida, y hay proyectos realmente sugerentes. Recuerdo uno en especial de Clara Balmaña, se trata de una vajilla hecha con verduras de temporada. En una conversación que tuve recientemente con ella, me hablaba de su interés por las emociones que nos aporta la comida y cómo se pueden utilizar para curar. No se refería al clásico concepto de comida saludable que previene enfermedades. Le interesaba sobre todo el plano emocional de la comida, en su forma de influir en las personas, hasta el punto de curar.

Creo que la comida está en el eje de muchas de las cosas que nos pasan. En lo que respecta al diseño, no dejo de pensar en los formatos de la comida industrial, en el despropósito total en el uso del packaging... No puede ser que para dos tragos de agua fabriquemos una botella que después tiramos. Creo que en adelante la comida va a generar mucho diseño, no tanto en el sentido de añadir como en el de racionalizar. La comida no exige todo esto. Hay algo que no funciona.

¿Cuáles son las virtudes y defectos de los materiales con los que tradicionalmente se fabricaban las vajillas y utensilios y con qué nuevos materiales están trabajando ahora los diseñadores?

Vivimos un momento en el que los materiales se hacen a medida de las necesidades. Todo es posible. Si se plantea una necesidad y hay un interés comercial, el material se desarrolla. Hay polímeros, plásticos que tienen unas características increíbles, pero también es cierto que ese avance tecnológico y de materiales nos lleva a perder en cuestiones de identidad y tradición. Es gratificante reconocer en los materiales procedencias naturales y tradiciones. Cuando comes en un plato de cerámica tienes una sensación familiar, rememoras sensaciones que has vivido antes. Puede ser un plato muy moderno y diseñado, pero a través del material enlazas con la tradición. Sin embargo, materiales y tecnologías más punteras pierden un poco esta conexión con la tradición y son más difíciles de entender en el entorno a la comida. En estos momentos hay un gran interés por recuperar oficios y materiales tradicionales. No se trata de volver a lo tradicional, sino de trabajar con la tradición para generar innovación. Finalmente, los cocineros cuentan muchas historias a través de su trabajo y digamos que los materiales les ayudan a contarlas.

Tacto, vista y, por tanto, textura, grosor, peso, sensualidad... son características que pueden modificar sustancialmente la experiencia gastronómica. ¿Cómo se abordan estas características a la hora de diseñar un objeto?

El diseño quizás ha pecado de ser excesivamente visual en detrimento de otros aspectos más sensoriales. La imagen es muy importante para comunicar y vender pero como usuarios percibimos los objetos con los cinco sentidos. En la cocina esto siempre ha estado muy presente. Como dices, comer es una experiencia sensorial completa y un aspecto discordante puede estropear un plato. Lo mismo pasa con los objetos: si una bonita silla hace un ruido horrible cuando la arrastras para retirarla de la mesa es una mala silla y así se percibe. Un diseño de calidad tiene que ser sensorial. Los objetos también tienen piel, una temperatura, un olor, sonido y hasta un sabor.

Tengo una pequeña colección de boles y mi preferido es uno pequeñito que en la India se utiliza para tomar el té. Es de barro, cocido a baja temperatura, muy poroso. Es el equivalente al vaso de plástico, porque allí, después de beber el té, tiran el bol y lo pisan, de tal modo que se integra en la tierra roja del camino, porque está hecho del mismo material. El té lo traspasa y lo humedece. Es una sensación completamente diferente a beber te en una de nuestras tazas, el té adquiere olor y sabor a tierra... En fin, encuentro que es un objeto muy modesto pero muy sofisticado al mismo tiempo. Creo que ahora toca descubrir cosas que habíamos olvidado. Nos hemos lanzado en exceso a la innovación tecnológica, cuando la innovación también puede consistir en recuperar cosas o investigar en otros lugares y culturas.

¿Qué materiales prefieres a la hora de trabajar y por qué razones?

Estoy en la línea de utilizar materiales con historias reconocibles. Me gustan los clásicos: la cerámica, el vidrio, la madera, la piedra... Todos ellos tienen una larga tradición, pero siguen inspirando nuevas formas y maneras de trabajar con ellos. También me interesan la impresión 3D y la comida como materia prima para generar objetos.

Comer en un restaurante de alta cocina va más allá del mero acto de alimentarse, se trata de una experiencia multisensorial que

también juega con la memoria, la sorpresa, la ruptura de tradiciones y la apertura de nuevos caminos.

¿En qué medida y de qué modo contribuye el diseño a esta experiencia?

Los cocineros han sabido utilizar a los diseñadores como colaboradores necesarios para dar esta imagen de modernidad e innovación. Es muy meritorio porque no es fácil hacer un encargo a un diseñador, hace falta criterio y tener las cosas claras. Los cocineros estrella son gente curiosa e informada que viaja y que tiene referentes del mundo del arte, el diseño y la arquitectura. Es un mundo muy competitivo y son clientes muy exigentes que además arriesgan y esto es lo realmente lo importante, lo que les ha llevado a donde están. Los diseñadores han ayudado creando herramientas y soportes de presentación, con el interiorismo de sus restaurantes, creándoles marcas y comunicación.

En términos de diseño de espacios, ¿qué características cree que debe cumplir la sala de un restaurante?

La alta cocina ha derivado en una experiencia, y en ella todo suma, todo forma parte del mismo proyecto; desde la creación del plato y su presentación, el diseño de la carta, el trato, el ambiente en el que lo consumes. Se trata de buscar una coherencia o un hilo narrativo. Cuando la experiencia es redonda resulta más interesante. Es como en las películas. Si cuando sales del cine y dices que la fotografía era muy buena, es que la película era mala. Esto también pasa en el restaurante. "La decoración era espectacular". No debería destacar una cosa sobre otra. Elaborar una experiencia bien armada desde todos los puntos de vista es lo adecuado. Ya no hay una uniformidad. Hace unos años se llevaba lo minimalista, un espacio tranquilo, bien iluminado, a ser posible con luz natural, algo que hiciese placentero el acto de comer. Ahora también se ven propuestas más arriesgadas, más escenografías que sorprenden y son más especiales.

Has diseñado objetos para Ferran Adrià. ¿Cómo se desarrolló el proceso de trabajo con él?

Fue intenso. La premisa era hacer productos comerciales. Éramos cuatro equipos de diseño; Toni Arola, Xavi Claramunt, Luki Huber, yo. Luki ya llevaba un tiempo colaborando con Ferran de una manera muy próxima. Se trataba de diseñar objetos de acero inoxidable. Fue interesante, porque cuando estás al servicio de lo comercial, y además marcado por un material, has de renunciar a algunas cosas. La relación con Ferran fue fantástica, muy sugerente y generosa en todo momento. Las reuniones se hacían en el Bullitaller y uno iba con una actitud muy despierta. El problema fue que, en cierto sentido, la cocina de vanguardia no es un buen argumento para vender productos de gran consumo. Es decir, la vanguardia, tanto en diseño como en el arte, tiene un tiempo de aceptación, no es algo que cuaje inmediatamente. La colección se llamaba Faces, se comercializó en todo el mundo, pero desde el punto de vista comercial no fue todo lo satisfactorio que se esperaba. Pero todos aprendimos mucho. Creo que los cocineros, en su trabajo diario en los restaurantes, hacen una cocina de autor que en ocasiones exige también un diseño de autor, pero llevar esto al campo comercial es difícil. Prácticamente nadie tiene en casa un bol para servir espu-

mas. La mancha de la innovación se extiende muy lentamente.

Como arte aplicada, en este caso al acto de comer, el diseño de platos y cubiertos debe cumplir ciertos preceptos ergonómicos, pero también tienen una dimensión poética y simbólica.

En diseño siempre existe la máxima de que la función nunca acaba en la cuestión utilitaria. Hay un componente simbólico inevitable. Aunque un cubierto o un plato los haya diseñado un ingeniero que sólo se preocupa de cuestiones ergonómicas o funcionales, aquello quiere decir algo. Las cosas siempre hablan para comunicar lo que queremos o lo que no queremos. El plato, a nivel funcional, está más que inventado. Los diseñadores trabajamos con el significado, con cuestiones narrativas. En este sentido recuerdo el fantástico trabajo de Santos Bregaña con "o! moon", una colección de platos con formas naturales que los cocineros utilizan de manera muy creativa. Lo interesante de la propuesta es que no se trata tanto de hacer una forma singular como de ofrecer a los cocineros "soportes de expresión". Piezas que les permitan crear. Hay que decir también que hay una notable diferencia entre herramientas de cocina que han de ser muy funcionales y objetos de mesa en los que hay más margen para la poética.

¿Cómo sueñas la experiencia gastronómica del futuro desde tu punto de vista como diseñador?

Creo que estamos llegando a un momento de reflexión. No es un tiempo para excesos formales, cosa que ya hemos tenido, sino que vamos a unas maneras de hacer más naturales. Lo natural puede ser muy sofisticado, pero sin estar diseñado desde la sofisticación. Como consumidores estaremos más informados y seremos más exigentes. Nos implicaremos más en nuestra alimentación, será normal hacer el pan en casa con una panificadora doméstica y comprar harina molida a la piedra en un molino artesanal por Internet. Viviremos en contextos muy tecnológicos, pero precisamente por eso valoraremos también las cosas auténticas tradicionales.

Por último, de todos los objetos de la muestra Foodjects, que comisariaste hace unos años, ¿cuáles le resultaron más atractivos, sorprendentes y/o novedosos y por qué razones?

La exposición era una mesa puesta. Representaba una actitud muy nuestra frente a la comida que está relacionada con la "Fiesta", con una actitud lúdica y convivial respecto a la comida. La selección de objetos tenía un toque de humor peculiar muy nuestro. Desgraciadamente, la producción china y la crisis han acabado con la mayor parte de las empresas del sector. Aun así se pueden destacar proyectos como el que hemos mencionado antes de Santos Bregaña para Vista Alegre Atlantis o los productos de Lekue, que son un éxito comercial a nivel internacional. Durante estos años no han dejado de aparecer proyectos interesantes que actualmente se pueden ver en la fantástica exposición "Tapas", comisariada por Juli Capella. Creo que la colaboración entre cocina y diseño nos depara muchas sorpresas. Yo no se tratara de aventuras aisladas sino de una colaboración muy consolidada, los diseñadores y cocineros hemos aprendido a trabajar juntos.