

Cocina ornamental

Roland Barthes

ETSAB — 09/25

breus

breves



La revista *Elle* (verdadero tesoro mitológico) nos presenta casi todas las semanas una hermosa fotografía en colores de un plato preparado: perdigones dorados mechados con cerezas, chaud-froid de pollo rosado, timbal de langostinos con cinturón de carapachos rojos, Charlotte cremosa adornada con dibujos de frutas confitadas, genovesas multicolores, etcétera.

En esa cocina, la categoría sustancial que domina es lo cubierto: se ingenian visiblemente en gelatinar las superficies, en redondearlas, en esconder el alimento bajo el sedimento liso de las salsas, de las cremas, de los fondants y de las gelatinas. Todo esto tiene que ver sin duda con la finalidad específica de la cobertura, que es de orden visual, y la cocina de *Elle* es una cocina exclusivamente para la vista, que es un sentido distinguido. En esta perseverancia en la cobertura existe, en efecto, una exigencia de distinción. *Elle* es una revista refinada, casi legendaria y su papel consiste en presentar al inmenso público popular, que es el suyo (las encuestas dan fe de ello), el sueño mismo de lo distinguido; de allí surge esta cocina del revestimiento y de la coartada, que siempre se esfuerza por atenuar o incluso disfrazar la naturaleza primera de los alimentos, la brutalidad de las carnes o lo abrupto de los crustáceos. El plato regional es admitido sólo a título excepcional (el buen puchero de familia), como fantasía rural de ciudadanos hastiados.

Pero sobre todo, la cobertura prepara y sostiene uno de los mayores logros de la cocina distinguida: la ornamentación. Los *glacis* de *Elle* sirven de soporte para adornos desenfrenados: hongos cincelados, puntuación de cerezas, motivos con limón trabajado, mondasuras de trufas, pastillas de plata, arabescos de frutas confitadas, la capa subyacente (que llamaría sedimento, pues el alimento propiamente dicho no es más que un yacimiento incierto) pretende ser la página donde se lea una verdadera cocina en rocalla (el rosa pardo es el color de predilección).

La ornamentación procede por dos vías contradictorias, cuya resolución dialéctica veremos en seguida: por una parte, huir de la naturaleza gracias a una suerte de barroco delirante (mechar camarones dentro de un limón, darle color rosa a un pollo, servir pomelos calientes) y por la otra, intentar reconstituir esa naturaleza por medio de un artificio burdo (disponer hongos merengados y hojas de acebo sobre un bizcocho de navidad con aspecto de leño, volver a colocar cabezas de langostinos en torno a la salsa blanca sofisticada que oculta sus cuerpos). Es el mismo movimiento, por otra parte, que se reencuentra en la elaboración de las baratijas pequeñoburguesas (ceniceros como sillas de montar, encendedores con forma de cigarrillos, tarteras como cuerpos de liebres).

En este caso, como en todo arte pequeñoburgués, la irreprimible tendencia al verismo aparece contrariada —o equilibrada— por uno de los imperativos constantes del periodismo doméstico: eso que en *L'Express* se llama gloriosamente *tener ideas*. De la misma manera, la cocina de *Elle* es una cocina de “ideas”. Sólo que, en este caso, la invención, confinada a una realidad mágica, debe aplicarse únicamente en la *guarnición*, pues la vocación “distinguida” de la revista le prohíbe abordar los problemas reales de la alimentación (el problema real no está en encontrar el modo de mechar con cerezas un perdigón, sino en conseguir el perdigón, es decir, pagarlo).

Esta cocina ornamental está sostenida, efectivamente, por una economía totalmente mítica. Se trata abiertamente de una cocina de ensueño, como lo muestran las fotografías de *Elle*, que sólo captan en sobrevuelo, como un objeto próximo e inaccesible a la vez, cuyo consumo bien podría realizarse sólo con la mirada. Se trata de una cocina de cartel, en el sentido fuerte de la palabra, totalmente mágica, sobre todo si se tiene en cuenta que esa revista se lee mucho en

medios de precarios ingresos. Esto último, por otra parte, explica lo anterior: justamente, porque *Elle* se dirige a un público auténticamente popular, evita postular una cocina económica. *L'Express*, cuyo público exclusivamente burgués posee un alto poder de compra, es todo lo contrario: su cocina es real, no mágica; *Elle* ofrece la receta de los perdigones de fantasía, *L'Express* la de la ensalada niçoise. El público de *Elle* sólo tiene derecho a la fábula; al de *L'Express*, se le puede proponer platos reales con la certeza de que podrá prepararlos.

© Del texto, Roland Barthes, "Cocina ornamental" en *Mitologías*, ed. Martí Soler (Siglo XXI Editores, 1985), pág. 131-133

© De la edición, ETSAB

© De la imagen, George Danforth, Bauhaus-Archiv Berlin

Imagen portada: Mies van der Rohe cortando la tarta de su 75º cumpleaños con la forma del S. R. Crown Hall, IIT Chicago, 1961

Número 45

ETSAB breus — breves és una
col·lecció de lectures editada per:

ETSAB Escola Tècnica
Superior d'Arquitectura
de Barcelona