

**Encuentros cercanos
con la arquitectura**



*Temporada 3
Glosas golosas*

Adolfo Gómez Amador



Edición imperiosa



Encuentros cercanos con la arquitectura. Glosas golosas. Temporada 3

Edición Imperiosa

Little Duck Press

ILBN¹: 012 345 678 900-4

D.R. Adolfo Gómez Amador

Colima, Xalapa, Los Ángeles. 2024

¹ Internal Little-Duck Book Number

Encuentros cercanos con la arquitectura

Glosas golosas
Temporada 3

Adolfo Gómez Amador

Presentaciones de
Catherine Ettinger y
Luis Ignacio Gómez A.



**Encuentros
cercaos con la
arquitectura**

Glosas golosas



Colección
Crónica voraz

Menú

Razonar las visiones ajenas	9
El patrimonio como un matrimonio	13
Parada apurada	17
Universos ajenos	21
Paladeando a Palladio	27
El precepto sometido	33
Eclecticismo silencioso	49
Cura con blancura	65
Recapitulando la identidad	81
Arcilla patinada	97
Cultura a todo color	115
Indumentarias como banderas	131
Tierra de agitación	147
Paisajes como aguatintas	163
El tiempo que queda en la memoria	179

Razonar las visiones ajenas

La cata de Cate

El libro que tiene en sus manos —aunque sea de manera virtual— es el tercero en una serie de reflexiones que nos entrega Adolfo Gómez Amador, quien ha sabido aprovechar el retiro de sus labores formales en la Universidad de Colima para emprender nuevos proyectos —el de pintar con acuarela, el de viajar y el de escribir. En esta tercera entrega de textos reflexivos sobre la arquitectura se observa un autor más suelto, con un lenguaje libre de los formalismos de la producción académica de revistas arbitradas, que incorpora ingeniosos juegos de palabra, desde el mismo título de la obra *Glosas golosas*. Un lenguaje sugerente que muestra una mirada madura sobre los edificios y conjuntos que ha visitado y que invita a todo público a acercarse a la arquitectura.

En este texto es particularmente interesante el acercamiento entre arquitectura y comida. Si bien ambos constituyen una necesidad humana muy básica —la de cobijo y la de alimento— y ambos son productos culturales, no solemos visualizar una relación entre ellos. Una búsqueda de literatura académica al respecto arroja pocos resultados y estos suelen versar sobre la arquitectura de los restaurantes, la relación entre diseño de arquitectura doméstica y la preparación de alimentos, y reflexiones sobre alimentos, cultura y arquitectura. Este trabajo aborda el tema de una manera novedosa desde la primera comparación entre el programa arquitectónico y la receta de cocina. Afirma el autor, en arquitectura y en la cocina, aunque se tengan los mismos ingredientes, el producto final siempre dependerá de la habilidad y visión del creador.

Gómez Amador entiende la relación entre comida y arquitectura también en lo estético, es decir, reconoce el vínculo entre las formas, colores, olores de la comida y la experiencia espacial de los sitios arquitectónicos. Tiene sentido

esta mirada; al igual que ciertos códigos estéticos que aparecen en la arquitectura de una cultura tendrán un reflejo en diseño de objetos, mobiliario y textiles, están presentes en los alimentos. En el recorrido que se hace en el presente texto a diversos países y su arquitectura, la inclusión de los alimentos en las descripciones enriquece la imaginación sobre la experiencia de los espacios para quienes no los conocen de forma directa.

Las imágenes que acompañan el texto, más allá de sus cualidades estéticas, permiten entender la mirada del autor. Sus intereses personales —entre ellos el diseño de la señalética, la relación entre arquitectura y clima, el valor de los conjuntos y la importancia de entender al edificio o los edificios en relación con su contexto— se revelan a través las acuarelas y la fotografía del autor. Las imágenes son en sí una aportación y funcionan como elemento discursivo con sugestivos pies de gráfico que se pueden leer en paralelo con los textos.

El recorrido por muy diversos espacios en Europa, América del Norte y Latinoamérica se hace desde la experiencia de vida del autor, como usuario, diseñador y especialista en arquitectura bioclimática, quien nos comparte una lectura distinta de la arquitectura, una lectura personal. Desde lo monumental hasta lo cotidiano, de lo histórico a lo contemporáneo se presentan ejemplos de obras y conjuntos a través de textos de fácil lectura para cualquier persona interesada en arquitectura. A más de uno, se le antojará emprender un viaje.

Catherine Ettinger
Morelia, Michoacán. Febrero 2024

El matrimonio con el patrimonio o cómo degustar la arquitectura histórica

Noches de Nachos

El patrimonio colectivo es lo que ha permanecido en el hoy de los hechos del ayer. El patrimonio es lo que quedó del pasado y seguimos disfrutando en el momento actual y, deseablemente, trasmitiremos al futuro. Sin la conciencia que despierta la memoria sobre la importancia que representan para la identidad comunitaria los testimonios del pasado, difícilmente se puede preservar el legado de otras generaciones. La memoria colectiva es el nexo que vincula a una sociedad con su pasado, con su presente y con el porvenir. De igual manera funciona la memoria individual. En este libro, Adolfo Gómez Amador nos hace -a través de la memoria- varias invitaciones cruzadas para la degustación a través de los sentidos: el hecho arquitectónico conjugado con la gastronomía generada por las comunidades que le dieron origen; el casamiento entre espacio y comida; las relaciones entre la historia local y la experiencia arquitectónica o, el vínculo indisociable entre el patrimonio edificado y el patrimonio inmaterial en sus múltiples expresiones. El matrimonio entre la memoria y el patrimonio como algo digno de disfrutarse.

Todas estas relaciones matrimoniales entre elementos aparentemente disociados, algunas bien avenidas y armónicas y otras, en proceso de franco divorcio o ruptura, nos permiten, a través de los relatos de Adolfo constatar la importancia de la experiencia del viaje en la que se mezclan de forma insospechada, espacio arquitectónico ancestral; el urbanismo histórico; los paisajes urbanos o rurales; la influencia de las migraciones y flujos humanos entre diferentes regiones; la gastronomía tradicional con toda su riqueza; el patrimonio cultural expresado de muchas maneras; la cultura popular y, medularmente, las sensaciones que despierta la estancia en los diversos lugares y geografías, como algo digno de atesorar en la memoria y, también, ¿por qué no? merecedor de ser compartido.

Experiencias indelebles para quien tiene los sentidos y la mente abiertos: oído, vista, gusto, olfato o tacto, cuya suma sintetiza el autor con esta frase afortunada: “*Paladeando a Paladio*”. En ocasiones, entrelazar ingredientes desiguales nos puede resultar sorpresivo o, incluso, placentero: “...a veces solo aceptar y apreciar. Puede ser válido hasta encontrar cierto placer en lo incierto. Así como en la cocina, la arquitectura suele ser resultado de atreverse a mezclar lo que la lógica diría que está destinado a no prosperar”. Los sabores y los saberes puestos a prueba. La percepción como antesala a la interpretación de un sitio.

Caminemos a través de las hojas de este libro -acompañados de la mano, ojo y gusto de Gómez Amador- por sitios ubicados en diferentes latitudes que revisten por sí mismos un valor patrimonial, explorando las posibles relaciones entre todos los elementos que contribuyen a definir la identidad y características distintivas que, *patrimoniólogos* de hueso colorado como yo, consideramos que están presentes en un determinado lugar: patrimonio medioambiental, patrimonio urbano, patrimonio arquitectónico, patrimonio rural, patrimonio arqueológico o patrimonio inmaterial en sus múltiples expresiones. Adentrémonos en sus recorridos escrupulosos por todos los ámbitos de una ciudad para conocer y reconocer tanto a las comunidades que les dan vida y animación, como también reconocernos a nosotros mismos por medio de las referencias culturales que nos hacen ser quienes somos.

Como es una invitación a degustar los sitios, los lugares, el patrimonio y las culturas locales, tal vez se eche en falta, alguna que otra imagen de las gastronomías tradicionales que nos narra a través de sus experiencias de viaje, para abrir el apetito por conocer, por transitar por aquellos paisajes. Cómo dice el dicho popular: “...de la vista nace el amor” o también, otro más evidente, pero que aplica para este caso “...los viajes ilustran”. Degustar la comida tradicional, visitar edificios históricos o participar en celebraciones populares debería de estar integrada a nuestro tejido social como algo disfrutable. Que el aparente divorcio de la herencia común con el ciudadano

de cualquier latitud, sería deseable, se transforme en un matrimonio con el patrimonio. En sus narraciones, Adolfo nos invita a explorar esta posibilidad a través de mezclar con buena sazón diversos ingredientes espaciales, arquitectónicos, paisajísticos o gastronómicos formulando recetas para una ensalada cultural, hasta cierto punto inesperadas pero sabrosas, sin duda.

Nacho Gómez Arriola
Guadalajara, jalisco. Febrero de 2024

Parada apurada

Aperitivo

Concuerdo con mi amigo Benjamín, a quien le parecieron excesivos los pasajes introductorios de la segunda temporada. En cada temporada he procurado hacer un preámbulo en tono formal y otro en tono informal, del mismo modo he pedido a un par de colegas, en cada ocasión, presentaciones en ese mismo tenor.

En las dos primeras temporadas de esta obra serial ya abordé ampliamente el asunto de las justificaciones y guías metodológicas. La principal diferencia de esta temporada es que ahora no todo es producto de mis cavilaciones. Por tratarse de perspectivas un poco más especializadas: una en aspectos etnológicos y otra en gastronómicos, en los preámbulos hago algunas referencias directas a dichos ajenos. En esos casos menciono al autor y por primera vez incluyo una bibliografía. En las dos temporadas previas incluía un índice onomástico, que en esta temporada resulta innecesario, por ser escasos los autores y las obras arquitectónicas identificables que se mencionan en los textos.

Aunque obtuve un doctorado relacionado con historia de la arquitectura y el urbanismo, me declaro distante de la temática de la arquitectura patrimonial y el paisaje. Las tradiciones constructivas motivan mi interés y llaman mi atención pero me reconozco ignorante de la cuestión. Desconozco gran parte de la nomenclatura de la edificación patrimonial, cuando me encontré algún elemento que no sabía como nombrar o como referirme a un concepto, recurrió al *Vocabulario arquitectónico ilustrado* o al *Diccionario visual de arquitectura*. Me remití también a tratados de arquitectura vernácula, lugar y paisaje como los de Brunskill (*Arquitectura vernácula*), de Hoagland y Breisch (*Construyendo imagen, identidad y lugar*), o de Carter y Collins (*Invitación a la arquitectura vernácula*). Recurrió a la sabiduría de colegas que me ilustraron

sobre conceptos y elementos formales y constructivos de los que tenía duda, incluso me advirtieron de posibles aberraciones, aunque confieso que ignoré algunos de sus consejos en aras de sostener la impresión inmediata que provocaron.

Vuelve a estar ausente una metodología y un orden estricto de los episodios. La relación de lectura, como si fuera un libro de Cortázar, es un modelo para armar. El orden en que se presentan los episodios corresponde relativamente al orden en que se escribieron. Como de costumbre en las otras temporadas al inicio los episodios son más distantes en fecha en que se produjo el encuentro o más distantes físicamente pues me gusta cerrar la temporada con los casos que son más cercanos a mi experiencia personal y el encuentro resulta más intenso.

Nuevamente, aunque no tengo habilidades fotográficas sólo utilizo imágenes de mi autoría, especialmente para dejar constancia de las condiciones en que me tocó ver cada sitio. Ante la sugerencia de algún amigo, incluyo acuarelas de mi factura, pues la presente temporada, por el tipo de edificación que abordo se presta más a ello que las previas. Ya, en las dos primeras temporadas, confesé los prejuicios y paradigmas con que me enfrento a una obra o conjunto arquitectónico. Convoco al interesado a revisar los preámbulos de las dos primeras temporadas para calibrar la parcialidad de mis juicios. Hago estas aclaraciones como un descargo de responsabilidad, pues estos documentos son una visión particular, no pretenden constituirse como verdad indiscutible.

Alguno en educación y la mayoría en arquitectura, mis amigos ostentan el grado de Doctor. Como me rodeo de tantos doctores, recurro a ellos para sanar (y sanear) mis textos e ideas. Expreso mi agradecimiento a Gabriel Gómez Azpeitia, constante lector de los primeros borradores de todas las temporadas. Agradecimiento igualmente a mis presentadores de esta temporada: Catherine Ettinger McEnulty, compañera en estudios de historia de la arquitectura, de aventuras académicas y dedicada al estudio del patrimonio histórico y moderno. Luis Ignacio Gómez Arriola, amigo desde

hace cincuenta años, cuando ingresamos juntos a la facultad y tenaz defensor de diversas causas mexicanas de canonización patrimonial ante la Unesco. Agradezco a Felipe Espinosa Chávez que me ayudó a identificar y enmendar mis múltiples fallos gramaticales. Agradezco asimismo a Sandra Gómez Álvarez, mi hija, que hizo la foto de la portada. De una compañera suya de primaria guardo, como un trofeo, una carta de agradecimiento por los sándwiches que yo me esmeraba en preparar para mi hija. En dicha carta decía, suponiendo ella que su mamá era la autora del lunch “señora la felicito por los sándwiches de tocino y pepino, están muy ricos. Sandra y yo casi siempre intercambiamos la comida y me gusta su sándwich”

Universos ajenos

Botana del día

La primera vez que escuche la palabra exótico fue para referirse a un mundo ajeno, no tan lejano pero casi prohibido. Exóticas eran unas bailarinas de cabaret que gustaban de ponerse nombres que sugerían un origen distinto a la real procedencia de la artista. También las danzas que ejecutaban solían estar fuera de los parámetros acostumbrados, buscaban alguna asociación con ritmos africanos que permitieran expresar destreza en sus movimientos de cadera. Lo exótico suele inspirar curiosidad morbosa pero no constituye un modelo de aspiración. Exótico es cualquier entorno diferente, de preferencia subdesarrollado de acuerdo al paradigma capitalista occidental.

Con esta perspectiva, lo relacionamos también con lo bárbaro. Éste con lo burdo o rústico. Lo rústico con lo antiguo y lo antiguo conduce a la idea de tradicional. Las tecnologías tradicionales y sus productos finalmente los asociamos con un mundo ajeno no tan lejano. Tradición proviene del latín *tradit* “entrega”. De todo lo que dice la RAE la conclusión es que tradición es entregar algo que ha durado algo de tiempo. La tradición es preservación del pasado. En contraposición a lo tradicional se considera lo nuevo y moderno. Según el diccionario de la Academia Española exótico es un calificativo referido a alguien extranjero o procedente de un país o lugar lejano y percibido como muy distintos del propio. Lo exótico pues está sujeto a una percepción. La percepción por su parte es una sensación resultado de impresiones producidas por los sentidos; es también un conocimiento o idea.

También la RAE define al bárbaro como “aquel que no pertenecía al imperio romano”, especialmente los pueblos germánicos; por extensión al perteneciente a alguno de los pueblos exóticos que ocuparon el imperio romano occidental en su decadencia. En conclusión los bárbaros eran

aquellos que hablan diferente a quienes los calificaban. Barbaridad era no saber otra lengua que no fuera la dominante. Era bárbaro el que parecía que balbuceaba, aquel cuyos sonidos asemejaban la onomatopeya de los bebés antes de hablar. Como suele suceder, luego el calificativo se extendió a los que pensaban o hacían cosas diferentes. Bárbaras eran también las formas de vida, sobre todo si se consideraban más atrasadas que las de las civilizaciones del momento. Luego los pueblos considerados bárbaros conquistaron a los cultos pero el calificativo quedó para diferenciar lo familiar de lo ajeno. Europa y sus enclaves extraterritoriales representan el mundo propio. Todo lo demás es lo ajeno, es bárbaro, exótico... atrasado.

Con relación a africanos recientemente premiados: letras y arquitectura. Nos preguntamos si es sentimiento de culpa, descubrimiento tardío o interés legítimo. De acuerdo al antropólogo Alba Bensa, para la cultura occidental contemporánea poco tenían que ver las culturas distintas y distantes con el “nosotros”, entiéndase blancos, occidentales y capitalistas. Esta noción terminó un 9/11. En ese momento, en forma dolorosa, se entendió que un pequeño grupo de musulmanes extremos podía cambiar el rumbo de su historia. Así que esas culturas ajenas ya eran parte de nuestras vidas. Se le comenzó a poner atención a lo exótico por temor. Luego algunos de esos valores se podrían apreciar e incorporar a nuestra propia cultura.

El uso de la tecnología facilitó la incorporación de elementos provenientes de otros contextos espaciales y temporales. Joseph María Montaner identifica esos elementos como primitivos, etnológicos, artesanales o tradicionales. Reconoce Montaner que la agregación no solo atañe a la arquitectura; la música y el cine también expopian. Los procesos de globalización han facilitado la tendencia acaparadora, especialmente en metrópolis como Londres, París, tal vez Nueva York. Regresando a Bensa, para él es ilustrativo el caso del centro cultural Tjibaou en que Renzo Piano intentó transformar el pasado neocaledonio en arquitectura orientada al futuro, a partir de encuentro entre la etnología y la arquitectura. Vasconcelos señalaba que hay tradiciones que nos esforzamos por mantener: formas de vida, de

vestir u objetos cotidianos casi más para las vitrinas que para nuestra propia forma de vida.

El Larousse señala que “Lo exótico es lo que pertenece a países extranjeros y lejanos” pero ¿que es lejos? ¿Dónde queda el extranjero? Dice Liliana Weinberg que Montaigne, representó al salvaje, a partir de ficciones que escuchó de otros europeos. Según Fernando Del Paso, lo exótico abandona esa condición cuando se deja de reconocer su origen. Lo exótico pierde esa calidad cuando aun proviniendo de un entorno muy ajeno comienza a formar parte de nuestra cotidianeidad. Tomás Segovia sugiere que el descubrimiento de lo distinto pasa primero por cuestionar la propia noción del nosotros. Así el patrimonio cultural se convirtió en objeto de apropiación a partir de sus relaciones con el mundo occidental y su concepción del progreso. Lo que salía de esta norma estaba condenado al menosprecio. La arquitectura, debido a su escala, se salvó de la mera apreciación de estantería fuera de su entorno.

La apreciación de la arquitectura tradicional, ya sea académica o vernácula, es motivo de una experiencia compleja. Se puede apreciar la arquitectura distinta a la que se habita regularmente. Esto sólo es posible entendiendo la cultura que la produce. La cultura es el acumulado de hábitos, conocimientos y expresiones del desarrollo humano, en un momento determinado y por parte de una sociedad específica. Cuando hablamos de lo distinto, hablamos de lo distante: de distancias temporales o espaciales, o de la multiplicación de ambas dimensiones. Si nos referimos a una cultura distinta aludimos a cierto grado de separación. Acercarse a la cultura del pasado y de entornos distintos a los que acostumbramos requiere estar atentos al medio natural, social y cultural. A la forma de vida resultado de esas condiciones.

Alguno de los rezos que me obligaron a aprender de niño era para pedir que no me hiciera falta casa, vestido y sustento. Si tenemos resueltos esos aspectos tenemos condiciones de vida. No es casual que la casa y el fogón se definan con el mismo concepto: el hogar. Lewis Binford describe a una

mujer navajo y a un aborigen australiano que preparan los alimentos en sendos hogares al aire libre: ese espacio si es habitual es una habitación. El hogar, según la RAE, es el sitio donde se hace la lumbre. El fuego para mantener el calor del cuerpo y para transformar los alimentos es el origen de la casa y vale decir de la arquitectura.

Paladeando a Palladio

Antojitos surtidos

Antony Bourdain realizó un episodio de su serie en Piedras Negras-Eagle Pass; ese me pareció uno de los mejores documentos antropológicos que he podido ver, y una de las mejores disquisiciones sobre comida y cultura. Bourdain me persuadió que la comida sirve para explicar muchos fenómenos de la cultura y la sociedad. De acuerdo a Rapoport, transformar los alimentos es una actividad humana universal y compleja; es considerada una expresión del modo de vida y por tanto de la cultura. Por ello la cocina es válida para una comparación intercultural. Lo mismo podríamos decir de la arquitectura de una localidad como resultado de su medio y su propia cultura.

Cuando me tocó en alguna clase, relacionada con el mundo bioclimático, explicar los mecanismos de transferencia de calor en edificios, apliqué mis saberes en la cocina. La conducción la explicaba con una carne a la plancha; la convección con un pollo horneado, o un consomé de verduras; la carne al pastor es un buen ejemplo de radiación por medios activos y el secado de la cecina de la radiación por medios pasivos. Decía también en alguna clase de composición arquitectónica -No porque juntos en un solo platillo caviar beluga, hongos matsutake y *foie gras*, y además lo sazones con trufa blanca y azafrán obtendrás algo deleitoso, te saldrá caro pero no necesariamente bueno, tal vez hasta resulte repugnante. Diseñar no es solamente acumular buenos componentes, o una suma de buenas ideas. Diseñar, igual que cocinar, es integrar elementos con un argumento principal, un protagonista estrella e ingredientes subordinados, como actores de reparto. Esto era parte de mi discurso cuando se atropellaban los conceptos e intenciones en el trabajo examinado.

Diseñar es tomar una serie de decisiones semejantes a cocinar. Un platillo nunca es igual a otro que tenga el mismo nombre. Cambian pequeñas circunstancias: la temporada de un vegetal, la variedad a la que podemos

acceder; el corte específico de la carne, la edad del animal... la preparación también puede ser afectada por el estado de ánimo del cocinero. Una receta es como un programa arquitectónico. El programa de un proyecto arquitectónico es una guía de acción: necesidades espaciales, condicionantes, requerimientos particulares, ideas y conceptos que debemos resolver o expresar en el diseño. La receta es un listado de ingredientes, proporciones y procedimientos básicos. Pero por más que sigas la receta que te dio tu abuela, esos chiles rellenos nunca te saldrán igual como sabían los de ella.

Otra relación comida-diseño-arte: la lengua nos sirve para comunicarnos, pero a su vez es el órgano sensible de uno de nuestros sentidos: el gusto. Luego el gusto se convirtió en un calificativo genérico para apreciar cosas que pasan por otros sentidos. Dice García-Trevijano que luego el buen gusto se tomaría como un concepto relacionado con el arte. Una cosa es cocinar-diseñar y otra saborear-apreciar. Hay analogía de ambas experiencias. Heller, a partir del debate filosófico y la concepción de cultura ejemplifica que comer es también un protocolo social, en que los reunidos en torno a la mesa comparten placeres mientras discuten ideas. La arquitectura y el paisaje también permiten compartir placeres y discutir ideas con ardor y sin conflictos.

Dicen amigos que sé cocinar, hasta que soy bueno en esa tarea. Yo me considero más un experimentador con los alimentos, lo mismo con la arquitectura y el diseño gráfico: tomar decisiones con variables difíciles, jugando con las opciones. En la cocina tenemos un referente del resultado final, pues por lo general hemos probado antes lo que intentamos preparar, en la arquitectura tenemos ideas más vagas, tenemos paradigmas. En cocina, los que considero mejores resultados han sido cuando experimenté obligado por una crisis de ingredientes: cuando había alguna carencia, recurrió a lo disponible al momento, si el resultado era apetecible la experiencia era exitosa. Dice Fernando del Paso que las grandes cocinas surgen de la carencia. El consumo actual de ciertos productos, como el

gusano de maguey o el caracol de jardín, hoy en día tienen más que ver con la satisfacción que con escasez.

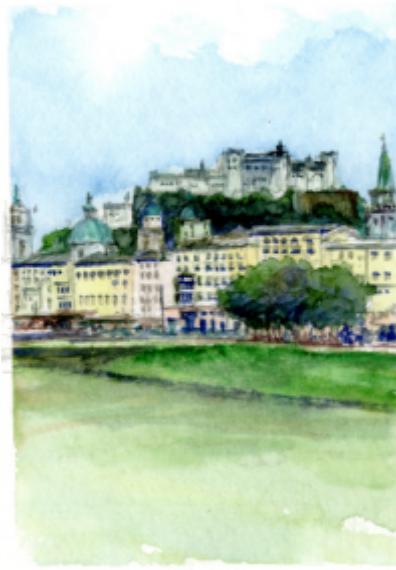
Dice por su parte Luce Giard que las conductas alimentarias representan el dominio en que se conjugan tradición e innovación, donde concurren pasado y presente: resolver el hecho transitorio y generar solaz. Dice también que los alimentos se disponen por región, atendiendo un conjunto de valores, reglas y símbolos de su cultura. El platillo es producto de los ingredientes disponibles en el entorno inmediato pero también de las ideas, prácticas y hasta disposiciones religiosas. Puede haber disponibilidad de un ingrediente, como la vaca o el cerdo, pero no puedes consumirlo debido a tus creencias. Lo mismo ocurre con la arquitectura local dispone de determinados materiales pero también de procedimientos, de costumbres, de ideas, en fin de cultura.

A propósito de cocinar, se cuenta que fue casi terminando el siglo XIX cuando cocinar se consideró un oficio especializado, antiguamente se hacia uso indiscriminado de las especias. A veces para demostrar fortuna o para ocultar carencia, disimulando el sabor corrupto de las carnes, y otros ingredientes descompuestos. En su momento esa minúscula parte de los platos transformó la concepción del mundo.

Charles Darwin nos explicó el origen de las especies, pero nadie nos ha explicado el origen de las especias. Antes de los refrigeradores no había muchas opciones para conservar y consumir los alimentos en vías de descomposición. En la Europa medieval esos agregados, conservadores y saborizantes venían del extremo oriente. Muchas de las especias, las más exóticas, venían de las Islas Molucas como la pimienta, el clavo, y la canela. Un dato más a favor de las especias, tienen componentes antimicrobianos, y empequeñecen la presencia de enfermedades, especialmente en los trópicos. Diego Golombek y Pablo Schwab (El nuevo cocinero científico) mencionan estudios científicos que han encontrado cierta correlación entre la temperatura ambiental y el uso de especias en la cocina, sobre todo aquellas con mayor poder antibacteriano.

Los mencionados Golombek y Schwazbaum, así como Anina Jimeno (El sabor de las palabras) y Manisha Gambhir (Especias) describen a profundidad la épica búsqueda de nuevas rutas para acceder a los anhelados condimentos. Por ellos cambió el comercio, cambiaron los centros de poder, en fin, cambió la concepción del mundo. En aquellos momentos debió haber surgido la divisa "Dios hizo el alimento, el diablo hizo el condimento". La empresa de navegación que hizo a Colón tropezar con un nuevo continente tenía la finalidad de alcanzar las islas de la especiería. Colón no llegó a conseguir especias que valían su peso en oro. Encontró oro, nuevos ingredientes y nuevos condimentos como el chile. Con el paso del tiempo y el desarrollo de la navegación las especias se volvieron más comunes, dejó de ser un bien para atesorar y sólo se convirtió en un componente necesario para la cocina. Golombek y Schwazbaum afirman que la historia de las especias es de alguna manera la historia de la globalización comercial.

Ya dijimos que la culinaria y la arquitectura nacen del hogar primitivo: el fogón. Esta temporada de Encuentros Cercanos con la Arquitectura trata sobre la experiencia arquitectónica y su relación con la experiencia gastronómica. Diego Bolson Ruzzarin (Mexico Food and Design) señala que el diseño cambia la manera en que nos relacionamos con la comida. Conuerdo con este autor, entendiendo el diseño podemos disfrutar mejor la experiencia de comer y hasta cocinar mejor. Aún más, comiendo los platillos locales podemos entender mejor la práctica y conceptos de la arquitectura y el paisaje, que son resultado de la cultura y naturaleza del lugar. Debemos degustar la arquitectura y su sitio de igual manera que degustamos el platillo local. Podemos visitar un lugar pero no experimentarlo. La arquitectura es igual que la comida, es una experiencia local. Si no se probaron los platillos locales no hubo acercamiento cultural, el aprecio de algo implica la máxima inmersión posible en ese mundo, para nosotros, exótico.



El precepto sometido

Escalope y empanadillas junto al río Salzach

El día, del mes de septiembre, que llegamos a Salzburgo llovía intensamente. Supongo que en los Alpes austriacos casi nunca llueve con sol. Quizá por eso desconocen los arcoíris afuera de los experimentos de óptica de los laboratorios escolares. La luz resplandeciente en Austria ocurre de principios de mayo a mediados de agosto. Ese día del arribo el cielo era gris pero el paisaje era verde oscuro. Quizá por la ausencia de arcoíris desconocen los colores brillantes, quizás de ahí algún temor al color vivo y prefieren hacerlo palidecer.

Salzburgo se desarrolla a ambos lados del río Salzach y en un valle rodeado por colinas y montañas. Algunas colinas quedaron atrapadas dentro de la propia ciudad, lo que le da un paisaje contrastante. La urbanización respetó los accidentes topográficos mayores, en algunas de las colinas dentro de la ciudad prevalece el entorno natural. Algunas colinas son rematadas por edificaciones que pretendían aislamiento, o buscaban dominio territorial a partir de una posición estratégica. Ese es el caso del Abadía de Nonnberg y la Fortaleza de Hohensalzburg que se elevan a 120 metros de altura, son de los puntos más altos dentro de la ciudad.

El centro histórico de Salzburgo es patrimonio de la humanidad Unesco a partir de 1996. La historia de la ciudad está emparentada con la sal: de las minas de sal y su transporte se origina su esplendor. Cuando era una Ciudad-Estado, parte del Sacro Imperio Romano Germánico, era gobernada por un príncipe-arzobispo. La trama urbana de Salzburgo se desarrolló en un gran arco de tiempo: desde la Edad Media hasta el siglo XIX. A pesar del hecho, en el centro histórico, tanto el esquema urbano como la edificación mantienen un lenguaje considerablemente coherente.

Algunas reseñas hablan del gótico flamígero, mencionan edificios en plural, yo solo distinguí la torre y algunos elementos de la iglesia franciscana. También se atribuye a los arquitectos italianos Scamozzi y Solari, una huella barroca que no me resulta tan evidente, salvo algunos detalles de La Colegiata. Ciertamente los mayores monumentos están en torno a las plazas centrales: la del Capitol y de la Residencia; junto a los mencionados, sobresale el conjunto en donde está la Catedral de Salzburgo, la Abadía y Cementerio de San Pedro. Desde luego Johannes Chrysostomus Wolfgangus Theophilus Mozart es el mayor referente cultural de Salzburgo, nació en esta ciudad, y en ella se originó su producción musical.

Particularmente llamó mi atención un sitio: uno de los lugares de inspiración es uno de la expiración. El sitio es en donde descansan los muertos, algunos por siglos. De la eternidad son los monumentos funerarios que lo pueblan. El lugar en que puedo ver que dominan y conviven amablemente góticos y barrocos es en el Cementerio de San Sebastián (Sebastiansfriedhof). Este cementerio, de acceso muy discreto, se encuentra donde, supongo, eran las afueras de la ciudad: al otro lado del río. En las tumbas y elementos funerarios, por lo regular discretos, se aprecia el afán protector de la ciudad, un espíritu conservador.

Como dije antes, la sal es protagonista de la historia de Salzburgo, cuyo nombre significa el castillo de la sal. La sal es un buen conservador de los alimentos. Más allá de esta coincidencia, aparentemente los austriacos son conservadores en varios sentidos. Los habitantes de Austria hacen conservas y evitan los grandes cambios, les gusta envolver, enrollar y llenar. Todo lo guardan, siempre hay algo que se confina dentro de otra cosa. Hacen embutidos como la salchicha para asar: Bratswurst y el pastel de carne o Leberkasse, o el enrollado de migas o Knödel. Hacen envueltos como el faisán enrollado en tocino: Fasan im speckhemd o el bistec de ternera empanizado: Wiener Schnitzel. Los austriacos presumen de elaborar los mejores postres para acompañar los cafés vieneses. Es el caso de las pastas dulces, todavía en la categoría de envueltos, como el Apfelstrudel, relleno de

manzana, el Shaumrolle relleno de crema, o el postre local Salzburger Nockerl, un soufflé que imita a las montañas de la región. Pasteleros somos y por el río navegamos: el pastel comestible y el pastel tiza de color pálido tienen el mismo origen. Este último sustantivo da lugar al adjetivo tonal. Los tonos pastel son los colores frutales y vegetales de los trópicos con mucha leche. Luminosidad preponderante frente a la saturación.

Lo que más coherencia da al entorno es el lenguaje de los edificios civiles. Todos estos edificios tienen un claro código de color, alturas y tratamientos de fachada. Son edificios de hasta seis niveles, en los que se aplica el canon paladiano: reducción de una sexta parte de altura de ventana por cada piso. De este modo las ventanas del cuarto piso son cuadradas y las de los últimos niveles resultan de mayor ancho que su altura. También la ornamentación se va simplificando a medida que los vanos están a mayor altura. Los edificios mantienen una constante en su sucesión horizontal pero se modifican en su altura, y cada uno presenta entre sí sólo una leve variante cromática. El conjunto de edificaciones mantienen un patrón general y un contrapunto en detalles ornamentales. El conjunto representa una sonata. O mejor aún una combinación del canon en intervalos y del *Canon per diminutionem*. Ya que hablamos de música, la casa de Mozart, aunque no es un edificio que sobresalga, es uno de los hitos de la ciudad. Este edificio está en el mismo precepto de proporción de ventanas y lenguaje ornamental pero se da el lujo de color un poco más intenso que el resto.

Conservar implica en cierto modo coartar la libertad. Sin embargo parece haber libertades a las que se renuncia gustosamente. Restricciones que por lo menos se aceptan de buen grado, o que se entiende que el bien común está por encima de las libertades individuales. Me refiero concretamente a los anuncios. En muchos medios se piensa que el anuncio más estridente es el de mayor efectividad, en Salzburgo no es así. En Salzburgo los anuncios de los negocios de la zona restringida son discretos. En primer lugar no pueden estar sobrepuertos al edificio. Los distintivos de cada negocio deben pender de ménsulas. Deben ser ligeros y estar apoyados en solo dos o tres puntos

del muro. Las ménsulas son de herrería forjada en un código ornamental muy tradicional. El rótulo pende de un brazo empotrado perpendicularmente al muro. El repertorio formal es bastante amplio y es parte del atractivo de la ciudad.

Este recurso normativo lo observé también en Berna, en Edimburgo y Quebec. Todas éstas son ciudades armoniosas, ordenadas y eficientes. Muchos admirán a los pueblos teutones por su pragmatismo, efectividad y disciplina. El orden ante todo, nada fuera de su sitio, así me resulta Salzburgo. Yo diría que es una ciudad como de ensueño. Durante el par de días que estuve en este lugar me impresioné del orden degustando *Schnitzel* y *Nockerl*. Estar ahí por unos cuantos días resulta encantador dado el caos nuestro de cada día. No se si soportaría una temporada larga de tan bella monotonía. Un ensueño rutinario se pudo tornar en vil sueño y luego en amarga pesadilla.

Poderío fluvial.

El río Salzach gobierna la traza urbana, define el paisaje y da vida a la ciudad. Por fortuna guarda aún cierta naturalidad.





Paisaje Fortalecido

Castillo *Festung*
Hohensalzburg dominando
el paisaje: todos lo ven, a
todos ve.



Fantasía de quinceañera

Toda una ciudad en tonos pastel. Tratamiento no muy común en latitudes muy septentrionales.

Germanophile Kuppel

El código de remates de torres estrictamente respetado, más por motivos de identidad que por imposición. En el repertorio de campanarios impera una peculiar cúpula bulbosa de base octagonal. Elemento especialmente valorado en la esfera germanoparlante.





Naturaleza algebraica

Debido a la obstrucción por otros edificios, en los pisos inferiores hay mayor demanda de ventilación e iluminación. Las ventanas a medida que se alejan del suelo van perdiendo dimensión y En cada nivel se reduce la proporción y la ornamentación pero siempre se respeta el código y la relación.



Privilegio peatonal

La zona histórica es de circulación vehicular restringida. Andadores y explanadas permiten actividades de convivencia social e integración de hitos urbanos.



Entorno floreciente

La relativa frialdad de los edificios pretende ser compensada con una naturaleza domesticada a base maceteros uniformados.



Publicidad acotada

Una ciudad turística vive de los servicios que ofrece. Anuncian su oferta pero en forma discreta y en formatos muy tradicionales. La escala queda fuera de competencia: el tamaño no importa sino el placer (visual) que produce.



Capitulación del capital

Hasta la mayor trasnacional de comida debe someterse a la restricción publicitaria a base de ménsulas de herrería y pendones.

Reposo perpetuo

El cementerio de San Sebastián. Un lugar apartado del bullicio urbano, y por fortuna ignorado por las hordas turísticas, en relativa zona céntrica.





Eclecticismo silencioso

Tiradito de jurel en La Punta

El Callao es parte de la zona conurbada de Lima, pero resulta también la segunda ciudad más poblada de Perú. Lima por su parte es un entorno urbano muy complicado. La urbe, como gran parte de las grandes ciudades latinoamericanas, es caótica. Lima sigue siendo el principal asentamiento desde la conquista española del imperio inca, y sus riquezas, fue en su momento la ciudad más significativa para los intereses europeos en América del Sur. Muchos edificios virreinales sucumbieron a los sismos, sin embargo aún posee importante patrimonio arquitectónico. Perú posee tres sitios reconocidos por la Unesco: Cuzco y Machu Picchu ingresaron a la lista del patrimonio de la Humanidad en 1983 y el Centro histórico de Lima en 1991. Todas las plazas son eclécticas, salvo el grupo de edificios de la plaza mayor, pero con el tratamiento cromático han logrado una buena unidad del conjunto.

La Plaza Bolívar es una plaza original del Siglo XVI, modificada en los siglos XIX y XX, que conserva construcciones arquitectónicamente armoniosas y unificadas cromáticamente por el color blanco, en tres de sus costados. La Plaza Bolognesi, del Siglo XX temprano, está constituida por un entorno de edificios actualmente coloreados de tonos salmón. Por su parte la Plaza dos de Mayo, también de inicios del siglo XX pero de notable influencia historicista, también unificada por colores que han variado con el tiempo. La Plaza San Martín, delimitada por un conjunto de edificios de un temprano siglo XX, logra su integración cromática a partir del color blanco. Finalmente, la Plaza Mayor sitiada por edificios del Siglo XVII: Palacio de Gobierno, Palacio Arzobispal, Iglesia del Sagrario y Catedral de color Beige, y de épocas más recientes, algunos edificios públicos y privados como la Guardia Real, el Club de la Unión y el Palacio Municipal.

Pese al buen tino del color, el eclecticismo es una constante de los entornos mejor conservados de Lima. Si la capital es anárquica, El Callao, como ciudad portuaria, lo es mayormente. En El Callao conviven las actividades marítimas: deportiva, pesquera y militar. También conviven las zonas residenciales de una antigua clase social privilegiada con las clases populares de ingresos medios y bajos. La arquitectura refleja sin querer esta convivencia e influencias: el Art Decó, el eclecticismo historicista, el modernismo temprano y las libertades de la arquitectura espontánea influida por procedimientos constructivos vernáculos. La arquitectura académica y la construcción popular conviven en ese maremágnus de formas, colores, materiales y tratamientos.

La construcción que respondería al código local original de El Callao sería porticada, de madera y quincha (bajareque); las edificaciones más recientes tienen códigos muy diversos. Las casas populares son de madera y quincha, sin embargo están exentas de portal. El patrón más regular, cuenta con una puerta y ventana única. Esa única ventana tiene una proporción casi áurea. Las casas de la transición son de mampostería de barro, algunas de ellas adoptan la cromática de las casas populares. El criterio para la selección de la pintura no parece seguir algún principio relacionado con la teoría del color. Aunque una constante es el principio de utilizar dos colores brillantes: uno de ellos predominante y el otro en forma secundaria. En la arquitectura histórica, tanto en versiones académicas y como en las de transición más recientes sobresalen los balcones volados o apoyados en pórticos de la planta baja.

Como la arquitectura filipina, tan expuesta a las convulsiones de la tierra, la arquitectura se hizo robusta pero requería elementos que le proporcionaran alguna apariencia de más ligereza y ahí surgió el Bahai Na Bato. En la arquitectura virreinal peruana aparecieron los Mashrabiya o balcones emergentes de madera, tanto abiertos como cerrados. Estos balcones son volados en extensiones cortas, apenas suficientes para asomarse al exterior, o bien son una suerte de terraza apoyada en las columnas de madera de los propios portales; estas tienen extensión suficiente para estar y convivir. El

recurso del balcón de madera aparece con bastante frecuencia en los edificios del centro de la capital y de El Callao. Cabe decir que este elemento no es tan habitual en la arquitectura tradicional de otras capitales latinoamericanas.

Los bienes que Perú ofreció al viejo mundo originalmente estaban enterrados. Los más apreciados resultaron el oro y la papa. Aunque incluía mayor proteína de origen animal que la de los imperios que se asentaron en lo que hoy es México, la papa era base importante de la dieta inca. Ese tubérculo sigue siendo fundamental en la cocina peruana, al igual que los productos de la pesca, dada su cercanía al mar. Aunque se incorporaron ingredientes europeos, el impacto mayor a la cocina fue el de los ingredientes asiáticos y sobre todo la forma de preparación de la culinaria oriental.

Actualmente la cocina peruana goza de gran prestigio. A la fecha, dentro de las listas de los más renombrados restaurantes y chefs del mundo, los peruanos siempre son protagonistas. Los restaurantes Central, Maido, Astrid y Gastón, La Mar, Osso, Rafael, Isolina, Fiesta y La Picandería, ocupan las posiciones 1, 2, 13, 17, 20, 24, 39 y 46 en el Top 50 de Latinoamérica. Los dos primeros mencionados ocupan las posiciones 4 y 7 del mundo. Si nos preguntamos la razón de este destacado hecho, podemos especular y señalar, además de su rica y compleja cultura propia, las influencias diversas provenientes del exterior en diferentes momentos de su historia.

Ya que mencionamos a Filipinas, señalaremos que eso que en forma general llaman el lejano oriente, para nosotros es el poniente distante. Estos territorios están conectados por este vasto océano con las costas del Pacífico americano. De aquellas lejanas tierras en distintos momentos han arribado contingentes de inmigrantes, especialmente de Filipinas en el siglo XVII a las costas de Colima, de China en el Siglo XIX especialmente a California y en el XIX y XX los provenientes de China y Japón a las costas de Perú. Aunque estas arribadas no han sido muy numerosas, comparados con otros grupos étnicos locales o los provenientes desde la costa atlántica, han resultado muy influyentes en sus aportaciones a la cultura local y especialmente a la cocina.

De los platos tradicionales solo el denominado causa limeña parece tener un origen temporal remoto, y consistía en la mezcla de alguna de las múltiples variedades de papa con el ají. En dos momentos posteriores se fueron incorporando ingredientes, pero siempre permaneció como un alimento popular, especialmente para alimentar a grandes concurrencias. El arroz con mariscos y la chaufa son versiones locales que se sitúan entre el *yakimeshi* y el arroz frito chino. La jalea de pescado parece una evolución del tempura, que a su vez resultó de la influencia del mundo occidental a través de los misioneros portugueses. El tiradito y el ceviche parecen resultado de la adaptación del sashimi japonés. Particularmente notable el tiradito que incorpora la forma de preparación y corte del pescado crudo que en lugar de salsa de soya fermentada recibe un baño de una salsa hecha con ají y aceite de oliva. Adicionalmente servidos con elote y camote, ingredientes típicamente latinoamericanos, salteados en aceite de oliva.

Mis presentadores siempre han mencionado mi afán analítico. A veces el análisis es insuficiente. No siempre se puede descifrar la arquitectura, entender las razones y decisiones que intervienen en el diseño. El Callao escapa a mi escrutinio racional. El nombre de la población proviene de un minero que se negaba a revelar donde extraía su oro, así de indescifrable me resulta su repertorio formal. Encuentro las razones muy generales que he expuesto en este texto. Pero los pormenores se me escurren entre las manos como riqueza petrolera. No siempre es necesario entender, a veces solo aceptar y apreciar. Puede ser valido hasta encontrar cierto placer en lo incierto. Así como en la cocina, la arquitectura suele ser resultado de atreverse a mezclar lo que la lógica diría que está destinado a no prosperar.

Unificación tardía

A pesar del eclecticismo formal de algunas entornos. La capital peruana intenta lograr cierta unificación cromática. Este criterio eventualmente incluye algunos edificios de códigos no tradicionales que logran ser inadvertidos.





Piratas caribeños sin Disney

Los pórticos, aunque no predominan, con su cromática aportan una atmósfera tropical muy propia de los asentamientos originados por la presencia corsaria en Las Antillas.



Consumiendo la misma paleta

Las edificaciones comprometidas con el repertorio de los códigos tradicionales asumen sin rubor la cromática de la cultura popular.



Mi casa es mi blasón

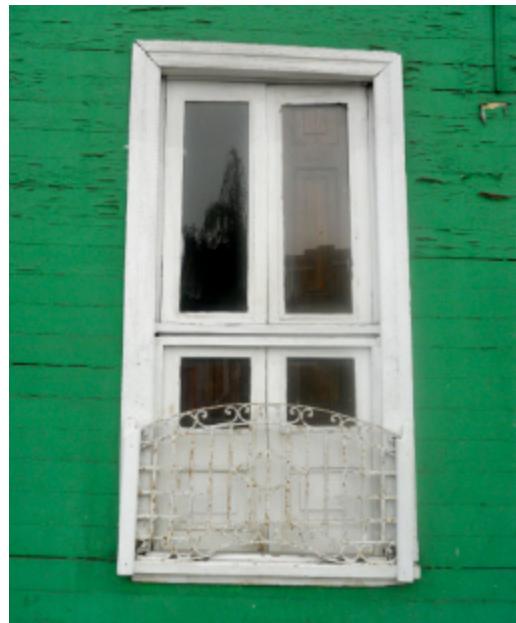
Los proyectos de casa en serie no crean problemas de identidad a los porteños. Como si de su escudo de armas se tratara, los colores definen a los habitantes.





Gama irrestricta

Algunas zonas conservan cierto grado de unidad en alturas y alineación de fachadas pero la libertad cromática es irrenunciable.



Que te quiero verde

Por los ilimitados matices de la naturaleza, o por alguna otra razón, los verdes no tienen finales felices en la arquitectura. Eso no intimida a los descendientes de los incas.

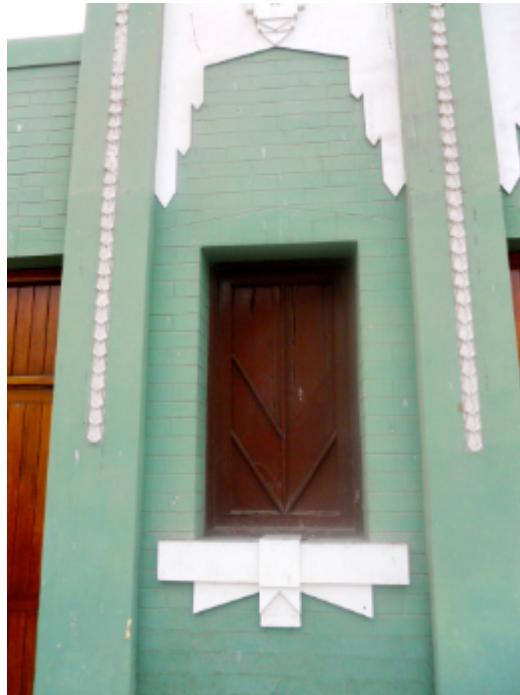


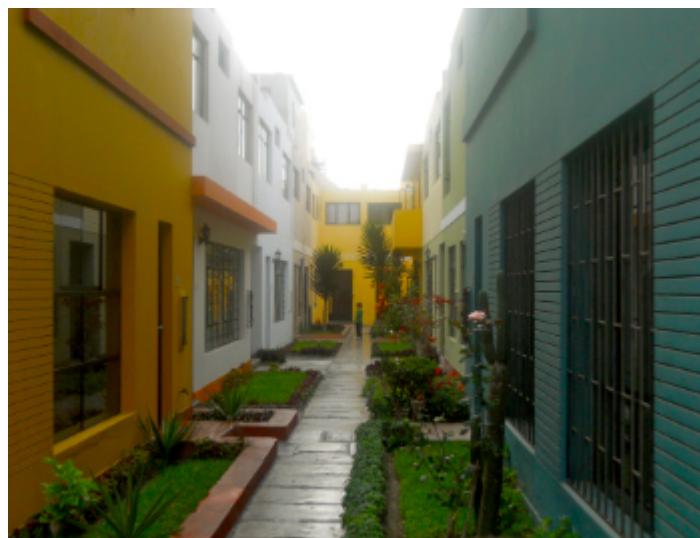
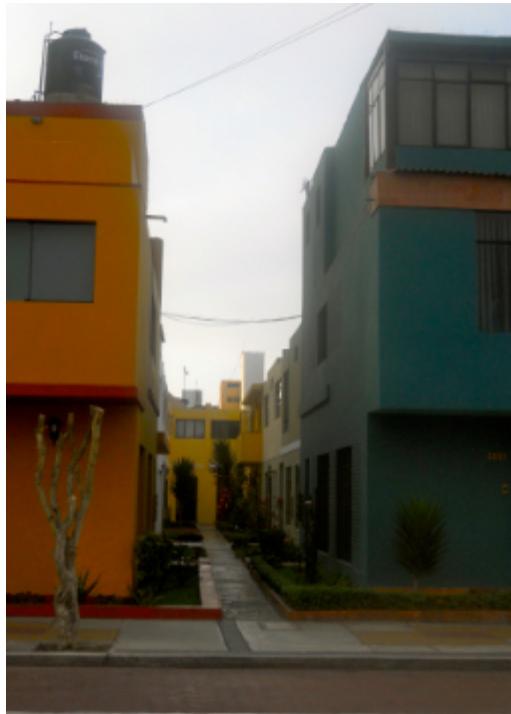
Caos potenciado

La alternancia de volumetrías, alineamientos, tratamiento de vanos es potenciado al máximo. Adicionalmente un solo edificio cuenta con tres o cuatro colores.

Art Decó media

Todos los lenguajes y pseudo estilos están presentes en un solo barrio. Se integran igual a la dinámica del retoque cosmético de color abundante.





La clase media también clama

La arquitectura relativamente contemporánea de sectores medios porteños no se queda atrás



Sobriedad estridente

En las cercanías de centro histórico de El Callao la arquitectura antigua de madera se vuelve una constante. A pesar de la saturación de pigmento es más moderada en variantes de color.





Color: la esencia

Aparentemente la pintura es la base de esa suerte de pirámide de Maslow de la arquitectura de El Callao. A pesar de la modestia de los materiales, y más allá de su estado de conservación, existe el ánimo de mantener bien cuidado el colorido revestimiento.



Cura con blancura

Salsa de yogurt y pepino en los acantilados de Fira

Parece que antes los santos se producían por racimo: había varios santos en una sola familia. Irene de Tesalónica, era hermana de Santa Ágape y Santa Quonia. Irene fue una mártir del siglo III, murió a fuego y a hierro. Ella forma parte del santoral católico romano y, especialmente, del almanaque de la iglesia ortodoxa. Su nombre de santa fue concedido por los venecianos a una de las Islas Cicladas del mar Egeo durante la edad media. Thira, la ciudad principal, conurbada con Firostefani, Imerovigli y Vourvoulos, genéricamente también es conocida con el nombre de la beatificada: Santorini. Llamemos en adelante a esta conurbación Zona Urbana de Santorini (ZUS)

El volcán La Caldera es parte importante de la historia de esa población. 1600 años antes de nuestra era se produjo una gran explosión que mutiló la isla y creó su actual forma. Este acontecimiento natural cambió la historia de la civilización minoica. Se cuenta que la población tuvo tiempo para evacuar la isla y construir su propia leyenda. En el sur de la isla se encuentra Acrotiri sitio arqueológico de una antigua civilización cretense. La ceniza volcánica guardó innumerables tesoros artísticos, entre ellos fabulosos murales, con escenas de aquellas formas de vida, que se exhiben en el museo del sitio.

Aquel día del maestro: 15 de mayo de 2005, yo debería estar recibiendo mi medalla por 20 años de servicio en la Universidad de Colima. No acudí a recibir mi presea pues me encontraba en Santorini. Visité la isla para asistir a un congreso, estábamos en primavera. Para quienes estamos acostumbrados a los climas cálidos la sensación térmica era ligeramente fría, suficiente para frustrar cualquier exhibicionismo o voyerismo en esas playas. El colega Mat Santamouris no dejaba de ironizar que en México tuviéramos una marca de agua purificada llamada Santorini. Él resaltaba el hecho que en la isla la mayor parte del vital líquido la llevan en embarcaciones tanque. Mi duda es cómo han hecho llegar el fluido a las alturas donde más se consume.

Mi primera referencia a Santorini es de 1982 con la película *Summer Lovers*. Podría decir que en ella, tanto o más que la belleza de Valérie Quennessen y la de Daryl Hannah de aquellos días, me impresionó el paisaje y la arquitectura del lugar. Ya que se habla de cine, en lugar de tranvía cual película de Buñuel, cuando viajamos teníamos la ilusión de ir en ferri desde Atenas cruzando el mar Egeo. No se nos permitió esa opción pues se nos decía que no garantizaban la llegada por posible mal tiempo. La ciudad está en una meseta al borde del acantilado. Comprensiblemente el muelle de los ferris apenas está un par de metros sobre nivel de mar; unos suben a la ciudad en el autobús local, otros en burro y otros en el teleférico que se localiza en el viejo puerto. El aeropuerto de Kamari, por donde llegamos, está del lado externo de la media luna que forma la isla. Nada para película, el transporte lo cubre una línea local de autobuses; sin cable, ni vías... ni Lilia Prado.

La arquitectura que puebla las islas griegas no es heredera directa de la monumental arquitectura clásica griega. En estas islas se abre paso a una tradición emergente que se nutre principalmente de la arquitectura vernácula mediterránea y la tradición constructiva doméstica prehelénica. La traza urbana de la ZUS se va haciendo relativamente regular a medida que el terreno se nivela. En el extremo irregular de la ciudad, donde hay mayor actividad turística y urbana, el acceso a los edificios se da en medio de pasadizos, callejones, escalinatas peatonales y calles torcidas, invadidas por escalones y rampas de acceso a las construcciones individuales. En el paisaje predomina el blanco y los colores claros con detalles en color más oscuro. Es muy visible la mampostería ruda y en ocasiones un tipo de concreto ciclópeo. Abundan las terrazas y los taludes propios de las topografías empinadas.

A la junta militar que gobernó Grecia en los años 70, tan proclive a los uniformes, le pareció buena idea uniformar los paisajes. Los coroneles dieron un golpe de Estado por el temor a las ideas igualitarias del hijo del primer ministro. Los golpistas no buscaban igualar las condiciones sociales de la

población pero si el color de sus casas. Decretaron que la arquitectura tuviera siempre el mismo color. Escogieron el blanco y el azul de la bandera. Tanto el lábaro original como el impuesto por ellos tenían cromática semejante.

Existen otras versiones del origen de los colores urbanos: una se refiere a un probable nacimiento en Mikonos, en su momento la isla de mayor turismo; cuando otras islas se enteraron que el paisaje vende, el resto imitó su cromática. Otra explicación atribuye el color a requerimientos de control sanitario. La verdad puede ser una combinación de las distintas versiones. De cualquier modo la temporalidad coincide con la junta militar. Más allá de la motivación inicial, la cromática ha sido tan exitosa que se ha mantenido ya más de 50 años.

La edificación doméstica es de volumetría profusa. Tal profusión es producto de un diseño pragmático, sujeto tanto a las irregularidades del terreno, como a decisiones espontáneas y un proceso gradual de construcción. Estos factores generaron un código formal bastante reconocible. En este código resaltan detalles como pequeños patios con abundantes flores, sugestivos tiros de chimenea, sin faltar naturalmente, las bóvedas de cañón corrido con remate en talud y escaleras abiertas al exterior. La compleja configuración volumétrica es resultado de una geometría básica mezclada con formas orgánicas. La geometría facilita los procedimientos constructivos y la organización del espacio. Las formas orgánicas son resultado de la adecuación al entorno accidentado y el suavizado de las formas naturales.

En la ZUS abundan los espacios religiosos. Los hay de todos los tamaños y tratamientos. El paisaje se ve poblado de cúpulas semiesféricas que definen a este género. Los domos no son privativos de los templos, pero el remate con la cruz sí es una prerrogativa religiosa. Algunas iglesias son demasiado pequeñas, casi oratorios de unos cuatro por ocho metros. Su desarrollo es transversal, especialmente las del culto ortodoxo. Casi todas las capillas tienen una cúpula aunque sea pequeña, algunas pintadas de azul y otras

descoloridas. ¡Santa Irene!, la iglesia de Santa Irene es una de las más modestas y aparentemente resultó exenta de cúpula.

En la ZUS, una mayoría, 82%, de los edificios religiosos son ortodoxos. Al parecer sólo las cúpulas de la ladera están autorizadas a pintarse de color azul. Especialmente las de este color tienen piedras emergentes en la bóveda. Supongo que mantener el color es una razón fundamental. Destacan con estos recursos los siguientes templos: El Retiro, Santa Mina, Agios Efstatios, Todos los Santos de Lagkadio, la Asunción de la Virgen María, el Convento Agios Nikolaos, la Resurrección del Señor. Desde luego el más fotografiado: San Teodoro, mejor conocido como “las tres campanas”. Complementa el repertorio formal un tipo, algo abstracto, de acróteras en remates y esquinas. Se suman al catálogo de elementos los campaniles en forma de espadaña: de un nivel con una campana, de dos niveles y tres campanas y hasta tres niveles con cinco campanas. Notablemente también forma parte del código un recurso estructural, aparentemente de origen bizantino: las semicúpulas en los extremos de los cañones corridos.

Mi compañero de viaje Gabriel, afirma que, de todos sus viajes, en Grecia, y particularmente en Santorini, es donde más ha disfrutado de la comida y del repertorio de platillos. La cocina griega, a pesar de tener platillos complejos, busca la sencillez. Los mariscos, sólo con aceite de oliva y limón, nunca me supieron mejor. Los ingredientes son consistentes: carne de cordero, pescado, aceitunas, berenjenas, queso, espinacas, pita, yogurt seco... El platillo que suelo preparar con mayor frecuencia es la *spanakotiropita* o empanada de espinaca. Sin embargo el que mejor relaciono con la arquitectura y los paisajes que vi en la isla es el tzasiki. Este aderezo versátil, de yogurt, pepino, aceite de olivo y limón, nada sería sin la aportación de la aromática planta herbácea anual llamada eneldo. Lo mismo que las acróteras en los edificios locales.

Lo confieso: no vi Zorba el Griego en su momento. “El griego más famoso en el mundo es Antony Quinn, un mexicano”, también lo dijo Mat. Aunque fuera

Azoteas invisibles

Las cubiertas son terrazas, cúpulas o cañones. Adicionalmente a la cromática reducida, estos elementos felizmente unifican el paisaje





Pasadizos del pasado

Los caminos entre las edificaciones y ocasionalmente debajo de ellas. Sin embargo la propia topografía y los colores claros de los edificios permiten una buena luminosidad.



Eso cuesta

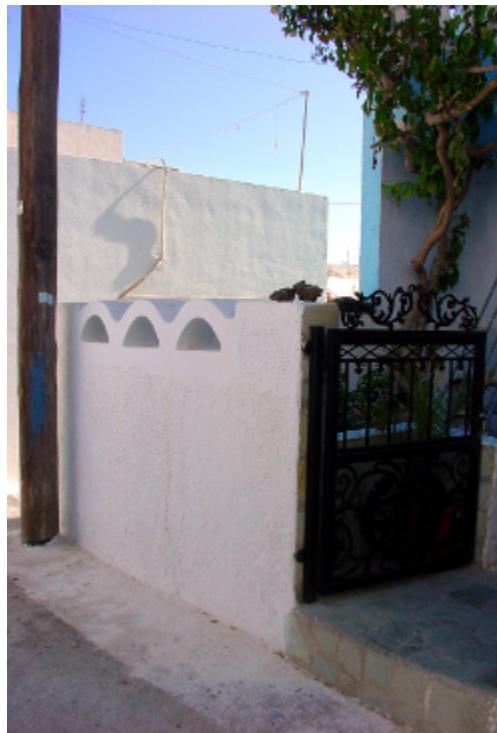
En las cercanías del acantilado la topografía se hace accidentada.

Adicionalmente el suelo de roca compacta obliga a que la edificación se adapte a las formas naturales de la tierra. Ello hace que eventualmente los caminos sean escalonados o pasajes cavados.



Laberinto de Thira

Dédalo mandó construir en Creta un edificio complicado de entradas y salidas engañosas y parece que los griegos contemporáneos continúan la tradición. Especialmente la orografía hace su aporte para confundir los caminos y accesos de los edificios.



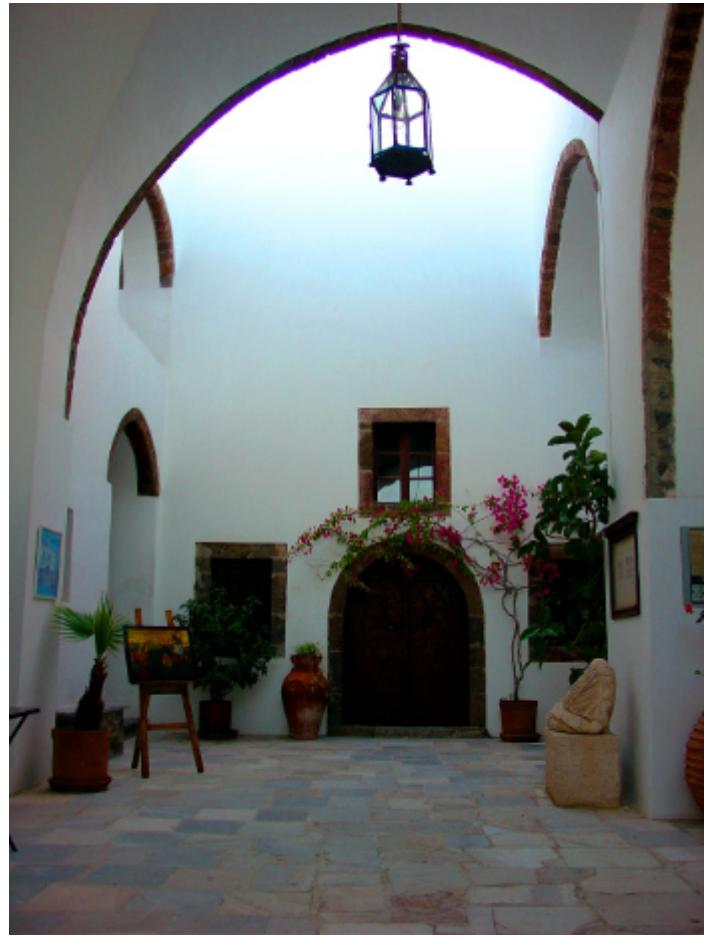
Luz y sombra

El blanco hace honor a la expresión juego sabio y magnífico de los volúmenes bajo la luz.



Espectacular contraste

La vegetación, generalmente de *Bougainvillea glabra*, complementa el paisaje con colores y texturas diferenciándose notoriamente de la edificación propiamente. Los colores de brácteas o pseudopétalos preferidos son magenta y bermellón.



Impluvios domesticados

Los ambientes pueden ser simples en ingredientes pero las plantas, la luz y unos cuantos elementos de ornato aderezan notablemente el espacio íntimo.



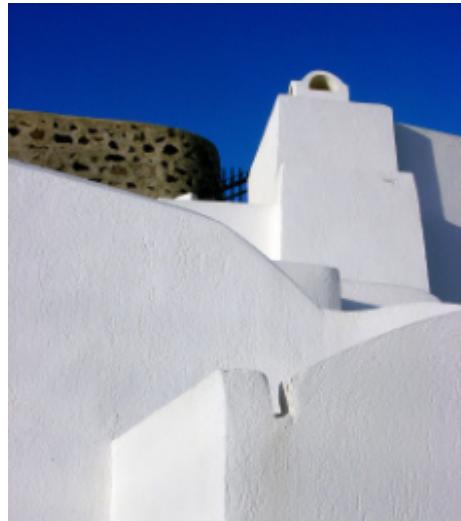
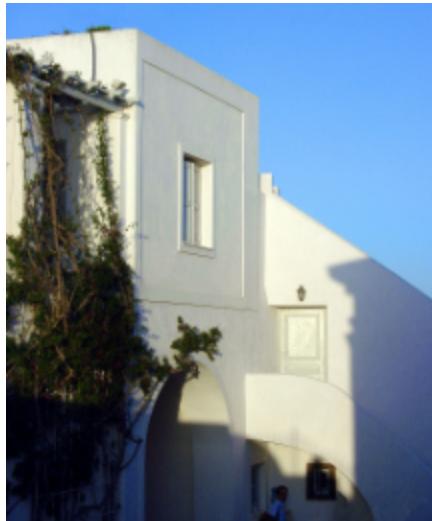
Arreglos cupulares

Aunque en español la expresión cúpula proviene del griego kýpello (cuenco), al parecer el uso generalizado de las cúpulas en Grecia es más bien bizantino. La cúpula pre romana más reconocida es la tumba de Agamenón en la cultura micénica. Aunque este caso es considerado una protocúpula. Hoy en día las cúpulas son parte de la identidad de las islas griegas y particularmente de Santorini.



Rango eclesiástico

Catedral metropolitana ortodoxa, o Santa Iglesia de Ypapantis, impone su escala en la ciudad una clara influencia bizantina, y la evocación de una suerte de antefijas o acróteras como remate de los cuerpos dan nitidez y gracia al conjunto.



Lo de ahora

Las arquitecturas histórica y popular son fuente de inspiración de la arquitectura reciente. Por la vocación turística del lugar hay intención explícita de complacer al turista, por lo menos no contrariarlo. Las instalaciones modernas para hospedaje y reuniones corresponden a los mismos códigos formales, con algún mayor esmero en la integración. Centro de Conferencias Petros M. Nomikos y conjunto de villas en la zona hotelera de la ciudad.





Recapitulando la identidad

Tarta de salmón en las Fortificaciones del Viejo Quebec

Quebec es de las escasas tierras que presumen su derrota en una batalla. En 1759 a los ingleses se les antojó quedarse con la actual provincia de Quebec. Los anglos se apostaron en sitio ante la muralla de la vieja ciudad de Quebec, ésta evitó su toma inmediata. Luego de una cruenta batalla que solo duró media hora los franceses fueron derrotados, luego la ciudad se rindió a los británicos. En 1763 Francia concedió a los sajones la autoridad sobre Nueva Francia. Los quebequenses conservan la lengua francesa y rasgos de esa identidad a pesar de todo. Un amplio grupo de la población sigue empeñado en la independencia. Por ello no es de extrañar que, a pesar de la derrota, la fugaz defensa del sitio sea motivo de orgullo.

El 24 de junio, natalicio de San Juan Bautista, es el día de Quebec. Me tocó participar en la fiesta y me impresionó el fervor de la población en torno a su origen. Los quebequenses francófonos son güeritos igual que la mayoría de los otros canadienses angloparlantes, eso no tiene vuelta de hoja. Ellos conservan la religión católica, la lengua y un poco de temperamento latino. Bien, de Canadá solo conozco Montreal y Quebec, pero dicen los enterados que se siente la diferencia con las ciudades de ascendencia británica, como Toronto. A pesar de que Quebec sigue siendo primer mundo, al igual que París, no se estresa gran cosa por un poco de suciedad. Aunque llevan más tiempo entregados a la corona inglesa que lo que duraron siendo súbditos de Francia, la arquitectura expresa esa diferencia y esa preferencia.

En la propia provincia de Quebec, Montreal se asume como la moderna y Quebec capital como la conservadora. En esta ciudad se le guarda más respeto al entorno. Si bien no toda la construcción es original, se sostiene un tratamiento para la integración al conjunto. Un amigo que visitó Quebec afirmó después de su encuentro, que esta ciudad era un Querétaro con

mucho petróleo. Esto en referencia a la condición de Canadá como cuarto productor mundial de crudo.

Canadá es un territorio muy grande y poco poblado. Solo por su densidad el producto per cápita es alto. Ello aunque muchas de las riquezas todavía no se explotan aquí, las están explotando en otros países. Ante la xenofobia que priva en Estados Unidos, Canadá es el nuevo país de las oportunidades.

Casi la mitad de los llegados a Canadá desde otros países son asiáticos, específicamente entre India, China y Filipinas representan un tercio de este flujo migratorio. Montreal es más cosmopolita que Quebec, y las ciudades más cerca de la frontera estadounidense reciben mayor cantidad de inmigrantes.

Quebec es una ciudad que se sabe guardar. Como toda ciudad fría no es necesario hacer mucho esfuerzo para que las cosas se conserven, pues tampoco es fácil obtenerlas. Esto debido al propio clima, a pesar de la abundancia de recursos en el país. Para muchos conservar es una opción, para los quebequenses es una obligación. Así en Quebec, especialmente fuera de la vieja ciudad hay gran cantidad de pasajes subterráneos. Los habitantes, como los topos, cruzan los espacios exteriores por debajo de la tierra.

El entorno hace necesario resguardarse. Así ocurre en el distrito histórico del antiguo Quebec: la ciudad amurallada que incluye La Ciudadela y la Plaza de Armas. Gracias a ese espíritu de resguardo, en 1985 la Unesco decretó su reconocimiento en el listado del Patrimonio de la Humanidad. La ciudad fue establecida en el siglo XVII por exploradores franceses. Claro, las ciudades que servían de pie de conquista debían tener una ubicación estratégica y una sólida posición defensiva. De preferencia los asentamientos deberían situarse en un punto elevado y con algún resguardo natural, en caso contrario deberían ser delimitados por una muralla con fortines, bastiones e ingresos controlados. La fortificación de Quebec se ha conservado relativamente intacta, aunque no es fácil de percibir en toda su extensión. La antigua Quebec se divide en dos: la *Haute Ville* o Ciudad Alta, con edificios

públicos quizá un poco más relevantes, y la ciudad baja con edificios de orden privado con un gran valor de conjunto.

Como de costumbre, mi visita a esta ciudad fue con motivo de asistir a un congreso que se realizó en las instalaciones de Facultad de Arquitectura de la Universidad Laval. Nunca supe de tomar transporte para moverme en el centro histórico y sus barrios anexos. El hotel en que me instalé, edificado en 1870, está a 220 metros de la Plaza de armas de 1640; a 190 metros de la Basílica Catedral, en el sitio desde 1647; a 190 metros de la Facultad de Arquitectura, del siglo XVII; a 700 metros del viejo puerto; y a 300 metros del Castillo Frontenac, de 1893. Incluso cuando llegamos a deshoras a la estación de ferrocarril, un poco desorientados, optamos por irnos caminando al hotel. Fue un trayecto 850 metros.

Los edificios históricos más antiguos o monumentales no me llamaron tanto la atención como los edificios de la vida cotidiana. No hay mucho que verle a la muralla, sólo dices ah mira, ahí está, ahí está. Subes a la colina de la ciudad alta y ves la vida pasando. En el verano, están las flores y los colores lucen. Te preguntas porqué algunos techos son rojos. La mayoría de los edificios aunque no tienen una altura regular mantienen el paramento de las fachadas, por lo regular uniformes: ventana sobre ventana y a iguales distancias. Molduras de color y techos con mansarda. Aquí es donde puedes observar algo de la influencia francesa, aunque la solución es, por lo general, más simple que la matriz europea.

En la ciudad de Quebec la precipitación pluvial es en estado líquido y sólido. Es por ello que las cubiertas representan el rasgo particular del edificio. Estos tienen una pendiente superior al 45%. Inclinación muy propia de estas latitudes, en que no sólo hay que desalojar el agua sino la nieve. Esa inclinación evita una acumulación que ponga en peligro la estabilidad de la cubierta sobrecargada. Las cubiertas son de mansarda, a doble pendiente, y algunas a dos aguas simples, la mayoría con buhardilla: un tipo de ventana que se proyecta verticalmente desde el techo inclinado. Los balcones son

más una excepción que una constante. Los toldos en edificios comerciales, al parecer, tienen algún criterio normativo.

Los techos son rojos, grises, blancos y verdes. No es claro el criterio de color de las cubiertas, se mantiene la interrogante. Los muros, cuando no tienen acabado aparente, suelen ser gris, beige o marrón. Me llamó la atención que muchos muros sólo tienen un ligero repellado y pintura, dejando percibir la textura de los materiales. Las condiciones climáticas demandarían colores oscuros, como ocurre en Edimburgo o Ámsterdam, sin embargo en este lugar los colores tienden a ser claros y de colores más bien opacos, preferentemente grises. Mención especial merece el diseño y el arte en general, así como la atención a los detalles como las flores y los toldos. Los pendones publicitarios parecen estar reglamentados, las jardineras en los balcones y ventanas parecen ser resultado de la libre decisión de los habitantes.

Gracias al incumplimiento de las metas de otros compañeros, viajamos con recursos suficientes y la consigna de ejercer al máximo los recursos. Es el viaje con menos limitaciones presupuestarias que he realizado. Eso permitió durante nuestra estancia hospedarnos y comer bien. Desde luego que queríamos probar el filete de lomo de venado, bisonte y ciervo canadiense a la plancha, el bisonte bourguignon, con salsa cremosa de vino de arándanos y el clásico Poutine de confite de pato: una versión quebequense de los



Río omnipresente

La ciudad ocupa una posición estratégica en el tráfico fluvial. El Río San Lorenzo es muy caudaloso y la ciudad ocupa el primer estrecho, frente la isla de Orleans. Quai Chouinard, el muelle de cruceros, el paisaje es gris, este tono parece ser el factor de unidad.

Fisonomía diluida

La Revolución Francesa ocurrió casi ciento ochenta años después de la fundación de Quebec pero seguramente muchos de los edificios se construyeron después de ese evento. De las divisas revolucionarias del mismo pueblo que fundó esta ciudad en 1608, predomina más la libertad que la igualdad. Orden pero no control, una premisa más bien anglo norteamericana.





Intensidad efímera

En algunos puntos de la ciudad se observa mucha vida urbana. Gran parte de los transeúntes son habitantes meramente fugaces de la ciudad.



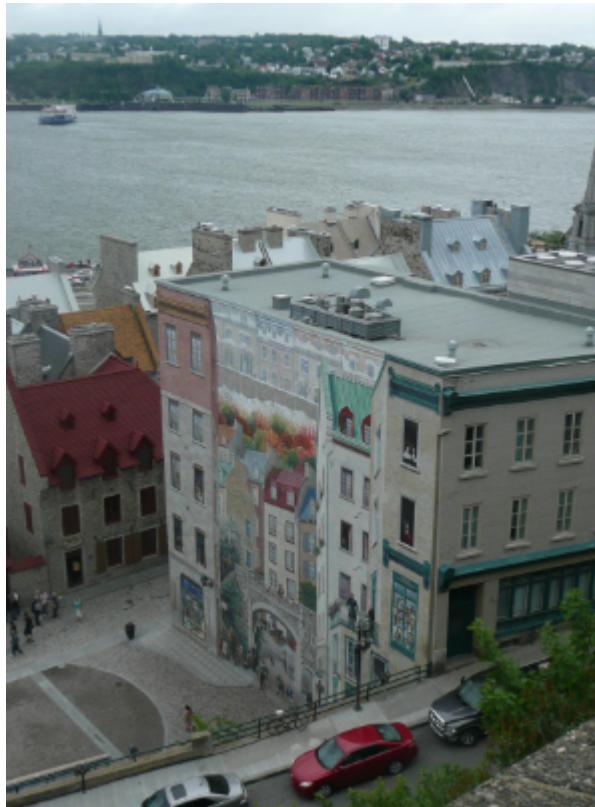
Sobrepuestos patrióticos

Los tejados rojos no son los más comunes pero sí frecuentes. Recuerdan los colores de la bandera nacional ¿Serán más canadienses que quebecoise?



Observatorios domésticos

En los barrios habitacionales, cerca de la casco viejo, la balconería y los aporticados son espacios de transición ambiental apreciados.



Arte autoreferente

Muros, originalmente colindantes por los cambios urbanos eventualmente resultan en fachadas ciegas. El arte urbano se aprovecha de estos edificios ¿o los edificios se aprovechan del arte urbano? Esta simbiosis tiene resultados muy interesantes pues en el caso de Quebec, las escenas están fuertemente vinculadas al propio edificio.



Miradas fragmentadas

En la ciudad vieja frecuentemente las calles se tuercen o se cortan interrumpiendo la continuidad de la perspectiva.



Código volátil

Es difícil identificar el verdadero lenguaje formal de Quebec. Las constantes más identificables son cierta tonalidad grisácea de las fachadas y una proporción de ventanas en un canon paladiano. Más allá de eso dominan las diferencias de altura de edificios y tratamientos de cubierta.





Fuerte en pedazos

De la muralla fortificada quedan algunos segmentos. Tenía una situación ideal: desde su posición se tiene reconocimiento del resto de la ciudad, pero a ella es difícil identificarla.

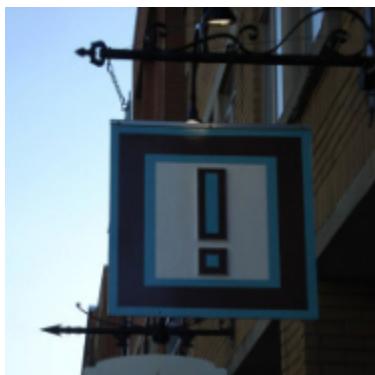




Atractivo cuestionado

Una gran contradicción entre ser hotel y querer parecer un castillo. El Château Frontenac de Bruce Price, 1893, muy poroso para ser castillo y muy masivo para ser hotel. Es visible desde cualquier parte de la vieja ciudad, pero es preferible verlo de lejos que de cerca.





Victoria de la semiótica

La señalización de los locales comerciales tiene restricciones pero permite mayor libertad en el diseño y la exploración de los recursos gráficos. Al parecer algunas de las ménsulas soporte son productos estandarizados, pues eventualmente se repiten.



Arcilla patinada

Mejillones y papas fritas en jardines embrujados

Si le pides a Google imágenes de Brujas, sin mayor especificación, te aparecerán mayoritariamente dibujos, fotos, y pinturas de mujeres vestidas de negro con sombreros de pico. Muchas de ellas surgirán con luna llena de fondo y volando montadas sobre escobas. En escenas con brujas, la luna llena es explicable gracias al fanatismo religioso de los puritanos de Salem Massachusetts. Los salemitas llevaron a la hoguera a algunas mujeres por practicar la danza a deshoras, en medio del bosque y a la luz de la luna. Esa entretenida festividad luego sería identificada como aquelarre. El color negro del personaje se lo debemos a Disney, que representó a la malvada Reina Grimhilde caracterizada de anciana para envenenar a Blanca Nieves con una manzana. En realidad el único poder sobrenatural que tenía la reina malvada era hablar con un espejo. Pero gracias a la película de 1937 el atuendo que tenemos de una bruja se volvió icónico.

En el imaginario popular completa el atuendo el sombrero de pico, ésta es una prenda muy propia del ocultismo y lo portan los duendes, en color verde y las brujas, en color negro. Según la tradición, los duendes sólo son traviesos y las brujas son malvadas. El *Judenhat*, o sombreo judío, fue puesto de moda básicamente por la bruja del mago de Oz. En el Mago de Oz las brujas son referenciadas cartográficamente, cada una corresponde a un punto cardinal. En la película (1939), Elphaba asume la caracterización que hoy en día tenemos de las brujas. Yo supongo que ya no se asusta a ningún niño con la amenaza de que se lo llevará la bruja. Ya como fiesta popular gringa, la víspera del día de Todos los Santos, se convirtió a los infantes en limosneros de golosinas: el Halloween. El *trick or treat* traspasó las fronteras y en México se convirtió en un “¿me da para mi calaverita?”

En una ciudad con el nombre de “Brujas”, uno esperaría ver a muchos personajes femeninos capacitados para volar a la luz de la luna y montadas

en escobas, pero no. Al parecer Brujas, la ciudad, fue fundada por vikingos. De hecho, el nombre *Brugge*, se especula, deriva de la antigua palabra escandinava "Brygga" que implica una plataforma que se eleva sobre las aguas, como un puente o un muelle. Por mera asociación fonética con el español, en su momento la corona que mantenía el dominio de la región le pareció apropiado usar la palabra en castellano cuyo sonido más se parecía, solo lo pluralizaron. Brujas a pesar adentrarse 13 kilómetros del litoral se eleva apenas unos 7 metros sobre el nivel del mar.

Actualmente Bélgica es una de las supuestas economías más sanas del mundo. A pesar de no ser un poder político militar durante mucho tiempo fue uno de los más despiadados poderes coloniales de África, las concesiones belgas en ese reparto fueron consideradas propiedad personal del sanguinario rey Leopoldo II. Bélgica no es uno de los mayores productores de armas pero es considerado uno de los mejores. La riqueza de las actuales ciudades belgas y su esplendor arquitectónico no proviene del periodo colonial, sino de antes. El patrimonio belga proviene de tiempos más antiguos, cuando formaba parte de los Países Bajos, en los Siglos XIII y XIV, cuando el comercio textil otorgó al Flandes occidental una condición privilegiada.

De hecho los recursos naturales de Bélgica no son muy notables. Casi nada es propio de Bélgica, lo más celebrado las papas fritas, el chocolate, la cerveza y los mejillones no son tan locales. Ellos simplemente lo hicieron mejor. Las papas son de Perú, el chocolate de México, la cerveza de Asia occidental, el gusto por el consumo de los mejillones es más bien holandés. En la actualidad nadie discute la excelencia de los chocolates belgas o su cerveza. El origen de los waffles lo comparten con los actuales Países Bajos. Lo que hoy es el Benelux era una sola nación, ese puede ser el origen de la disputa por la paternidad del plato.

Bélgica no tiene rivalidades con otros países de Europa, eso le permite a Bruselas (azar y necesidad de por medio), ser la sede de las principales instituciones paneuropeas como la Comisión, el Consejo y el Parlamento

Europeos. Pese a lo atractivo de la zona de la Gran Plaza, Bruselas luego se vuelve aburrida. Si vas a un congreso a Lovaina te hospedas en Bruselas, pero la escapada perfecta es a Brujas. Como los dos asesinos a sueldo que abandonan Londres y se ocultan en Brujas. En la película homónima todos los malos mueren apegados a sus principios. Aunque apropiada para desaparecer, Brujas es una ciudad odiosa para el personaje que protagoniza Colin Farrell. Parece que ahí no pasa nada, ni el clima cambia. Pese a algunos tumultos en el Burg y en torno a la torre, desde donde se arrojan los sicarios con sentimiento de culpa, Brujas es una ciudad plácida.

El centro histórico de Brujas fue declarado Patrimonio de la Humanidad en el año 2000. Destaca la gran plaza por su cantidad de monumentos que muy bien inspirarían a Disney para todas sus historias de princesas, y por supuesto su contraparte las brujas. No hay estilo más propicio que el gótico para el “había una vez...”. Esta arquitectura caracteriza a sus construcciones más relevantes pues Brujas es una ciudad medieval que mantiene su traza urbana original. La ciudad histórica es una estructura oval rodeada por un canal principal y cruzada por unos cuantos canales secundarios. Este sistema se conecta al puerto marítimo Zeebrugge por un canal recto de 13 kilómetros que da a una compuerta. La estructura está conformada por ocho barrios: de la calle larga o *Langestraat Quarter*, de San Gil o *Sint-Gillis Quarter*, de la calle del Burro o *Ezelstraat Quarter*, de Magdalena o *Magdalena Quarter*, de Santa Ana o *Sint-Anna Quarter*, de la calle empedrada o *Steenstraat Quarter*, del Oeste o *West-Brugge Quarter*, y el central, del castillo o *Burg Quarter*.

Una parte de la ciudad es emocionante y otra es plácida. Nada más relajante que los cisnes. Los hay en gran número en los canales y estanques sobre todo en la plaza del viñedo o *Wijngaardplein*. Ese tranquilo jardín fue fundado en 1245. Desde luego los cisnes no escapan a la leyenda. En medio de la historia hay una sublevación por riqueza no tan bien distribuida. Los cisnes hacen alusión al apellido del gobernante, *Langhals* o cuello largo. El drama es que los cisnes ocupan hoy el lugar que en su momento ocupaban los

navíos mercantiles. Mi mujer recuerda que los coches de caballos eran conducidos por mujeres muy guapas. Me parece extraordinario que yo no recuerde ese detalle, no recuerdo carruajes, pero tampoco motores de combustión.

Cualquier ciudad cercana al mar del Norte ha humedecido nuestros recorridos. Parte de nuestro transitar por Brujas fue con llovizna. Pese a mi falta de fervor, un momento de lluvia intensa me obligó a permanecer en la iglesia de la Redención, desde luego, no alcancé tal redención. La precipitación pluvial en Brujas no es muy grande comparada con otras ciudades de esas latitudes. El agua contribuye a la pátina de los materiales naturales. Ese patinado sobre los materiales desnudos es parte del encanto de la arquitectura local. La mampostería aparente de ladrillo predomina significativamente sobre la piedra.

Fuera del primer cuadro, los muros son de ladrillo de barro cocido, los presentan en tonos diversos. aunque ocasionalmente aparecen aplanados en colores pastel. El uniforme barro cocido, en muros, cubiertas y chimeneas es ennegrecido por el patinado de la lluvia. Se notan muchos años de experiencia en producir piezas de barro cocido, hay variedad de formas, colores naturales, piezas genéricas y especiales para la mampostería, las cornisas, los ornamentos y las cubiertas. Las soluciones en los marcos de las ventanas son sobresalientes (de prominentes y de destacados). El gótico en ladrillo de barro permitió un gran despliegue de recursos formales mediante la articulación de un relativamente reducido repertorio de piezas especiales de arcilla cocida. La herrería es otro tema interesante, aunque puede pasar un tanto desapercibido.

Los edificios de Brujas por lo general son angostos, además la cubierta tiene el parteaguas en el sentido perpendicular al paramento de la calle, por lo que las caídas en las cubiertas son explícitas. Entonces aparece el gablete o tímpano, hacia la calle y por lo general tratado con un frontón de salientes escalonadas o paso de cuervo. Ocasionalmente el parteaguas es transversal pero inevitablemente hay buhardillas que ofrecen un plano con el mismo

tratamiento escalonado al frente. Eventualmente aparecen frontones flamencos con tímpano de curvatura en voluta. Estos casos, por lo general, disponen de un óculo en el centro. En el caso de los tiros y sombrerete de las chimeneas se produce un interesante repertorio de soluciones de tapas de chimeneas. Todo el repertorio es a base de elementos semicilíndricos en forma de teja romana.

No soy un gran fanático del futbol como algunos de mis amigos. A pesar de que Brujas está relativamente cerca de Países Bajos, aquí no se practica el futbol total. En Salzburgo es el conjunto, en Brujas son los individuos. En Brujas los edificios juegan como los brasileños. Aquí cada participante se desempeña muy bien en su puesto a partir de sus habilidades particulares. Priva la diversidad sobre la unidad pero el conjunto es perfectamente legible.

Hay que decir que, contrario a su arquitectura monumental, los plátanos belgas son relativamente sencillos. No soy gran fan del chocolate así que ahí pasé. Por más esfuerzos que hicimos, dividiendo la tarea, las 10 personas que fuimos a cervecerías belgas no logramos probar las más de 200 variedades de cerveza que ofrecían, pero algunas de Bélgica son mis favoritas. La cerveza es el acompañamiento perfecto para los mejillones al vino blanco acompañados con papas fritas: *moules et frites*, su platillo emblemático. Europa se divide en su preferencia por el aceite de oliva en el sur, o la mantequilla en el norte. Como buenos paneuropeos los belgas le ponen a su plato estrella las dos cosas. Ese plato, a pesar de incluir ingredientes extracontinentales, es muy europeo: los mejillones abundan en los mares del norte, del vino blanco consigues excelentes variedades en Francia, España e Italia, especialmente reconocido es el del norte de Europa. El aceite de oliva lo obtienes de las colindancias del mediterráneo. El perejil y el tomillo ahí en la feria de Scarborough, cerca de Yorkshire, te lo venden junto con la salvia y el romero.

Por cierto si vas a la Feria de Scarborough, dale recuerdos a alguien que vive allí. Eso decía aquella canción. El protagonista era seguramente víctima de un conjuro de amor. Los practicantes de sortilegios recurren al ocultismo para

sus fines. Un arquitecto cae conquistado por un sitio no solo por los edificios sino también por los ambientes, las sensaciones. Parece la fórmula de la ciudad histórica de Brujas. En ella hay innumerables jardines ocultos, imposible no sucumbir a su hechizo.



Emplazamientos clamados

Las plazas son lugares obligados, como en Bruselas concentran ahí sus ejemplos de arquitectura más reconocidos y demandados por el visitante.





El sueño de Disney

El mundo de la fantasía hecho realidad. Una opulencia no exenta del sobreprecio abusivo de productos que transitaban por aquellas lonjas medievales.



Torre emblemática

Belfort van Brugge, el antiguo campanario que forma parte de un conjunto regional de torres reconocidas por la Unesco como patrimonio de la humanidad. Los repiqueos de sus campanas no eran una convocatoria religiosa sino administrativa, el edificio en general cumplía funciones más lucrativas que el remordimiento, aunque haya sido escenario cinematográfico para ejecutores arrepentidos.

Remates prototípicos

El repertorio de tímpanos se reduce a dos o tres figuras, los vanos diversifican el frente del edificio, con el color del ladrillo y algunos detalles ornamentales se personifica la fachada de cada edificio.



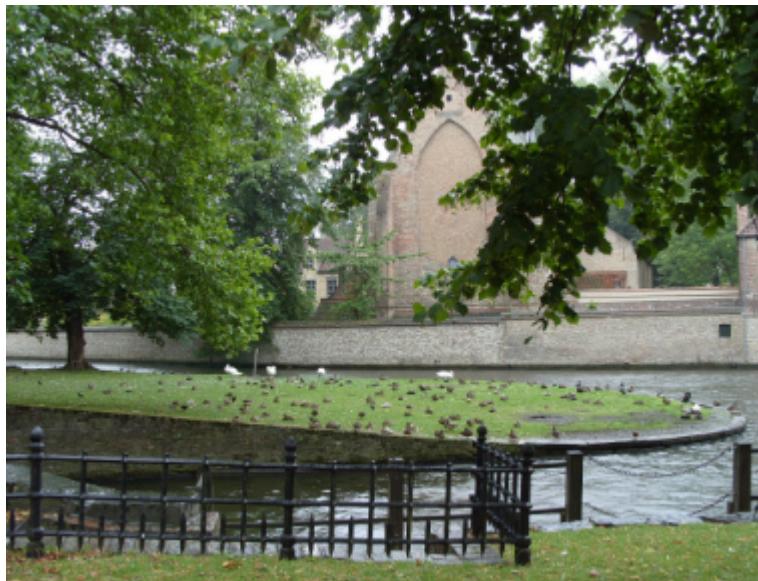


Canales discretos

A diferencia de algunas de sus contrapartes ciudades acanaladas, el tráfico acuático es poco intenso. Tal hecho contribuye a la sensación de serenidad.

Todo lo que flote

Con el fin de la actividad náutica terminó el bullicio propio de un puerto mercantil. El sosiego se adueñó del lugar junto con la parvada de cisnes blancos y otras especies de aves acuáticas. Las leyendas en torno a su origen son parte del encanto del lugar.





Súbitos remansos

Solo cruzando algún misterioso umbral surge un espacio de ensueño. No venden nada, no ofrecen algún atractivo turístico especial. Sólo amplios y arbolados jardines rodeados de las auténticas moradas de los brujsenses, casas sencillas pero fascinantes y con detalles incomparables.





Orfebrería en barro

Con dos o tres piezas de barro los artesanos ligan los elementos, los van transformando, juntan, sobreponen, recortan un poco, transitan del prisma rectangular a la pirámide calada con resabios flamígeros.



Dando vuelta a la páginas

Una capa de sales y mohos suaviza el tono de los objetos expuestos al medio ambiente. En el caso del barro por lo general lo obscurecen y tiende a unificar el color del barro cocido y el mortero que lo adhiere. Esas manchas del tiempo dan dignidad y respeto al barro, a sus edificios; al tiempo que dan personalidad a la ciudad de Brujas.



Repertorio para un tiro

Un adminículo tan aparentemente banal como el tiro y el sombrerete o remate de la chimenea se transforma en un sistema de decisiones de diseño en que interviene el largo del tiro, la orientación de la salida y la forma del remate. Todo ello influyendo en la eficiencia física de la combustión, la economía de combustibles y la apariencia estética.



Cultura a todo color

7 Moles en los atrios Oaxaqueños

No me considero un borracho empedernido pero he bebido de todo. Siempre he buscado consumir las bebidas de origen: el ron cubano o de Martinica; el vodka ruso o de Letonia. En principio privilegiaba los cocteles y mezclas. Después me aficioné a las bebidas puras y consumí bourbon, whisky irlandés o tequila. En algún momento probé el mezcal elaborado con procesos ancestrales y ya no hubo vuelta de hoja. Me declaro adicto al mezcal, pero considero que el oaxaqueño está sobrevalorado. Mi consumo mezcalero es de la región del volcán de Colima, es un licor muy bueno pero su aprecio es restringido. Todo este chisme, como muchas de mis historias, para enmarcar las particularidades de mi encuentro con Oaxaca.

Solo puedo decir que no creo en el mito del mezcal oaxaqueño. Por otra parte Oaxaca bien puede ser mi paraíso personal: música, comida y arquitectura notables, ¿podría pedirse más? Con la ciudad de Oaxaca tengo una historia personal de amor distante. Llevaba a cuestas un pecado, me faltaba visitar cuatro estados de la república entre ellos Oaxaca. La visita afortunadamente tardó en llegar, gracias a ello la pude apreciar mejor. Estuve ahí en la fiesta de las ofrendas, pero para el visitante todo es de conmemoración en cualquier época del año. Como se puede apreciar en la Guelaguetza, o en cualquier mercado de artesanías, el estado de Oaxaca es un mosaico cultural complejo, la región de valles centrales que comprende los sitios arqueológicos mixteco zapotecas como Monte Albán y Mitla es diversa por lo que en este acercamiento me referiré en exclusiva a la zona patrimonial de la ciudad capital.

Fundada con el nombre de Antequera, en honor de la ciudad andaluza, en 1821. Luego el nombre fue sustituido por el de Oaxaca, relativo a la fruta de la que se producen cuencos -guaje-. Oaxaca es sincrético, en el estado se amalgaman, o coexisten armoniosamente diversas tradiciones y orígenes

étnicos que se especializan y “espacializan” por región. Esta comunión es notoria particularmente en la ciudad de Oaxaca: la capital de los españoles fundada cercana a la capital de los zapotecas. En ese centro ceremonial los edificios fueron truncados en sus remates. Pero sobreviven las innumerables escalinatas. Llamó particularmente mi atención que bastantes cúpulas de las iglesias virreinales tuvieran algún tipo de escaleras. Eso no lo había notado en otras partes. Desde luego me pregunté ¿tiene eso algún significado especial? Especulé, pero mejor pregunté a los especialistas. Se habló de la experiencia sísmica, se habló de mantenimiento y funcionalidad. Se reflexionó con mis amigos expertos de las posibles interpretaciones del fenómeno. Aunque muchas de las grandes cúpulas de iglesia en México tienen algún tipo de escalerillas, para mantenimiento y acceso a la linternilla, son significativamente más discretas.

Las formas piramidales serían más estables que cualquier otra geometría por responder a la forma natural de cualquier acumulación. Señala mi amigo Pablo Chico que la volumetría de la arquitectura religiosa de Oaxaca, como la de Chiapas y Guatemala, es notoria, por ser el resultado del ensayo error entre los muchos sismos y sus consecuentes derrumbes generando unos perfiles de los conjuntos con apariencia general piramidal. Está explicación me resulta convincente pero no justifica, para mí, el uso explícito de escalinatas en torno a la cúpula y en ella misma. Desde el punto de vista estructural las escalinatas no tienen lógica pues se ubican en el centro del paño de la bóveda, el propósito estructural las ubicaría en la nervadura. Esta función tampoco justificaría la peculiar forma escalonada.

La otra explicación, ya apuntada, sería funcional: las escaleras servirían para acceder a la linternilla o para dar mantenimiento recurrente a la cúpula. En el caso de la primera opción, bastaría con una escalinata; la segunda, que resultaría aceptable, nos lleva a una nueva pregunta, porque aquí esa solución resulta más profusa y explícita que en otras regiones, en donde el recurso aparece en forma unitaria. Diría Vitruvio si no es *utilitas* ni es *firmitas*, es *venustas*: si no hay una clara explicación constructiva o funcional

entonces la explicación es formal y particularmente de carácter simbólico. Cuando vi las escalinatas aventureramente lancé la hipótesis de que era un truco para que la población indígena asociara los templos con las pirámides. Es claro que para asegurar una evangelización exitosa y finalmente una conquista cultural los dominadores tendrían que incorporar símbolos de los dominados a sus hitos.

Notoriamente utilizan el recurso la basílica de La Soledad, el templo de la Compañía de Jesús, el templo de San Felipe Neri, en forma menos notable en el templo Del Carmen Bajo y en el templo de Santo Domingo. En las cúpulas observadas las escaleras se colocaban en cuatro lados de la cúpula. Adicionalmente se utilizan paramentos escalonados y escalinatas rampantes para acceder a la cúpula. El interior de las iglesias es más complejo todavía. La ornamentación interior de la nave responde a patrones europeos pero la ornamentación del coro es más orgánica y parece obedecer a una inspiración notoriamente indígena, análoga a las misiones queretanas y de los templos de algunas comunidades rurales michoacanas.

En la arquitectura laica del centro histórico predomina la tipología de las construcciones de dos niveles, con escasa ornamentación pero rematados por cornisas y enmarcamiento de puertas y ventanas. Los marcos de ventanas cuando no son de material pétreo apparente suelen ser de color más claro que el macizo del muro. La proporción de las ventanas encaja dentro del canon paladiano de altura igual a 2.17 veces el ancho. En general, relativo a la composición y tratamiento constructivo, se pueden observar muy pocas diferencias con respecto a otras ciudades de la época. La diferencia fundamental que encuentro es el color.

Desde luego el paisaje urbano del centro histórico es colorido, aunque la paleta es más consistente que en los barrios populares de la ciudad. El color es parte de la vida de los pueblos oaxaqueños, se encuentra en los trajes típicos de Pinotepa, Tehuantepec, Tuxtepec. El color de los textiles es natural: palo de mula para azul y verde, cempasúchil y barba de león para el amarillo, cochinilla grana para los rojos, jiquelite para índigo. Limón, carbonato y cal

para matizar los colores a partir de la variación del PH de la mezcla básica. Los tres Reinos de la naturaleza que nos enseñaron en la primaria: vegetal, animal y mineral, conjugándose para ofrecernos una amplia paleta de color. En la arquitectura predominan los colores terrosos pero también hay colores brillantes de origen diverso como el amarillo y el azul, también de estos hay tonos pastel, incluido una suerte de fucsia. Si en la arquitectura y en el diseño objetual oaxaqueños destaca el color, ¿por qué no sería igual en la comida? Del mole, uno de los platos más complejos de México, Oaxaca tiene un amplio repertorio cromático: rojo, verde amarillo, coloradito, negro...

La comida oaxaqueña es diversa, desde el escueto taco de chapulín al tamal de chepil, hierba santa o epazote y rellenos de pollo, cerdo o iguana, y la extensa variedad de sabores de helados. Beso oaxaqueño, leche quemada, beso de ángel, mezcal, queso, rosas, zapote negro, almendra, arroz con leche, chongos zamoranos, cualquier cosa apta para comerse es susceptible de transformarse en helado. Si los oaxaqueños ofrecen en plato hormigas voladoras, gusanos y grillos, ¿porqué no podría haber un helado de mezcal con romero o de chapulín con piña? Desde luego en el repertorio de sabores están todas las frutas naturales que proporcionan su distintiva cromática. Naturalmente en mi viaje intenté probar la mayor cantidad de sabores locales, tarea imposible, claro. Me concentré en los emblemáticos moles. Un estómago no entrenado para un extenso conjunto de condimentos paga un alto precio. Les ocurrió a compañeros estadounidenses de viaje insuficientemente preparados para semejante empresa.

La arquitectura de Oaxaca, así como su comida, es compleja en colores y texturas; rica en saberes y sabores. Sobre todo están llenas de significados y de un orden complejo muchas veces más allá de los sentidos y para mentes y estómagos no habilitados. Son como el personaje llamado 'el tiliche' que abre la Gelaguetza cargando un cúmulo de cultura en un solo atuendo.



Tramas textiles

En Méjico producto de una imposición convive la arquitectura ceremonial de los conquistadores y de los pueblos originarios. La figuración ornamental nativa mantuvo continuidad en los textiles que se siguen produciendo en la región.



Textura y color

Los patrones geométricos se expresan en frisos, cenefas y planos ilimitados. Los recubrimientos de color se hacen notar ocasionalmente en grandes planos, pero continuamente en detalles.

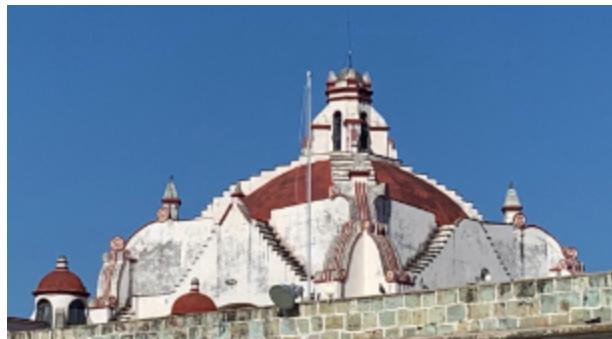


Bien portada

La Basílica de Nuestra Señora de la Soledad (s. XVII), la portada (s. XVIII) obedece a formas profusas, propias de su momento.

Esquema piramidal

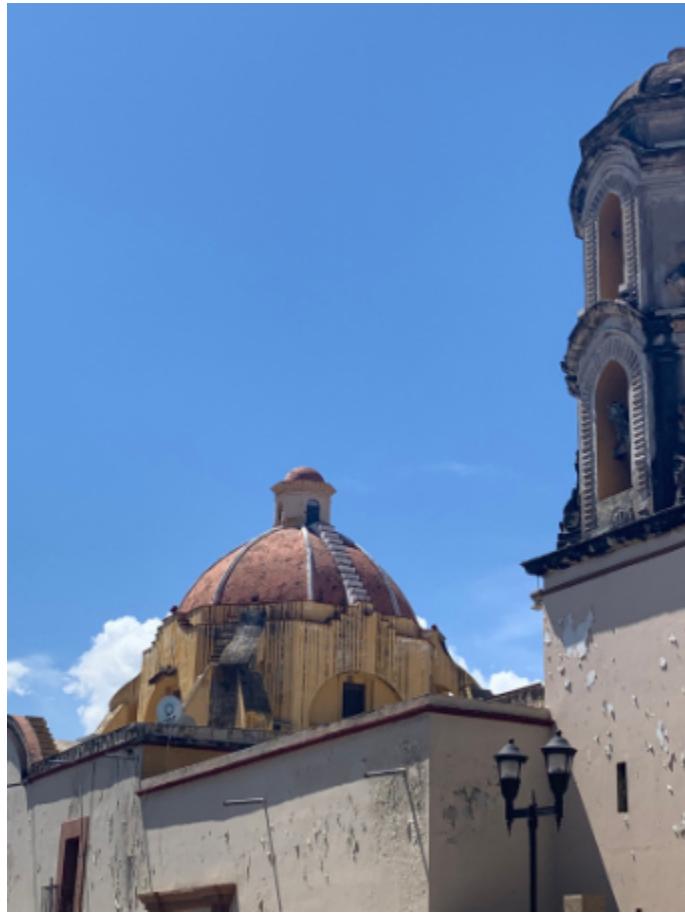
Del arranque a los remates las rampas y escalones se hacen presentes. Sin duda existe una relación con las estructuras mesoamericanas. La única duda es ¿Quién anotó ese punto a su favor en la misma Basílica de la Soledad?, ¿fueron los conquistadores, o los conquistados? Una pista, a su costado está la plaza de la danza, rematada por una pronunciada escalinata muy identificable con el talud del juego de la pelota.





Escalinatas rituales

Las formas escalonadas son notorias en la mayoría de las iglesias del centro histórico de la capital oaxaqueña. En el presente caso el templo de San Felipe Neri.



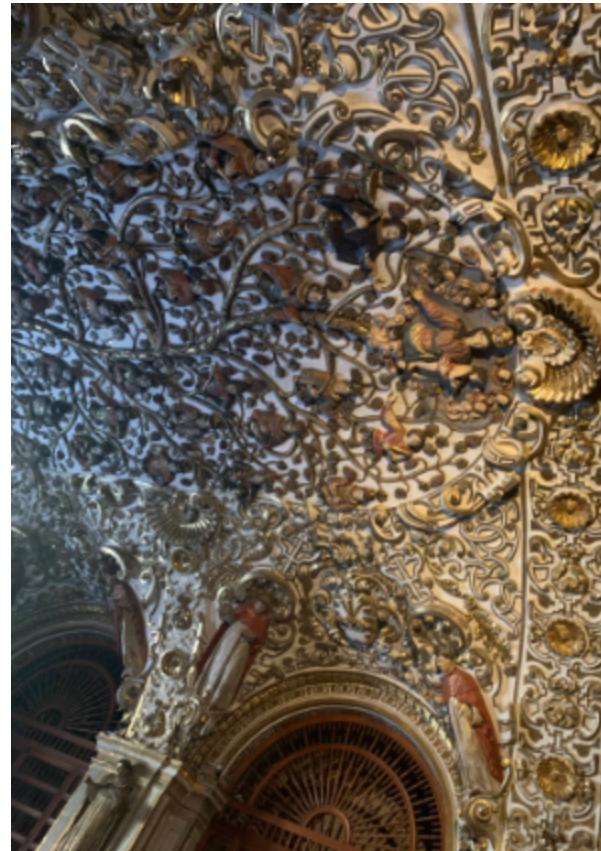
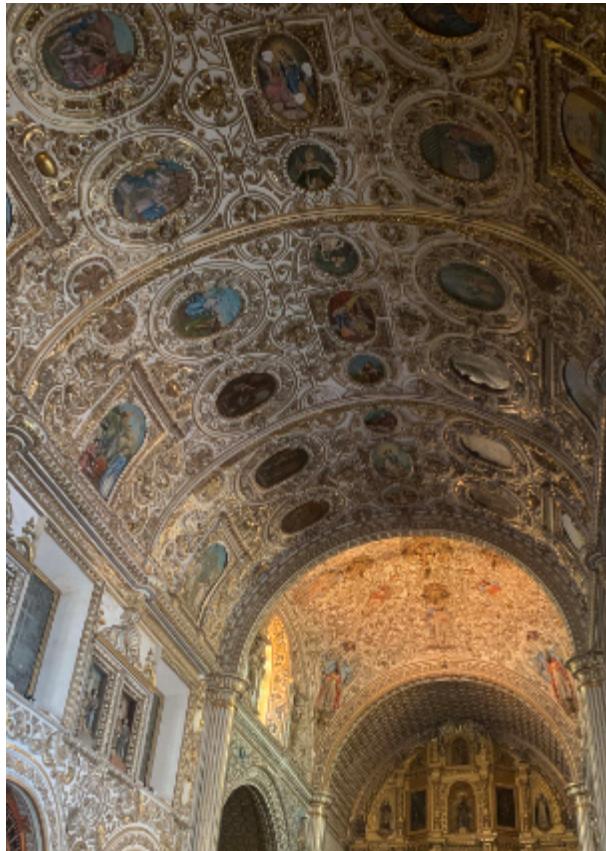
¿Disposición sublime o subliminal?

Sin duda los contrafuertes tienen una respuesta estructural a la alta sismicidad de la región. Notoriamente el caso del Templo del Carmen Bajo y en el de Santo Domingo se presenta una interesante disposición de los contrafuertes no concurrentes al centro de la cúpula sino perpendicularmente alineados al extremo de cuatro de los lados del octágono. Generando un poco la sensación del símbolo mesoamericano del quinto sol.



Escalones por doquier

Sobre la base octagonal o cilíndrica, las omnipresentes escalinatas, a veces un poco más discretas pero están. El Carmen Bajo y la Compañía de Jesús.



Estucado sincrético

Dos formas de decoración barroca en el templo de Santo Domingo de Guzmán. En el entrepiso del coro una decoración sustentada en formas orgánica y la bóveda de cañón de la nave central justificada en una organización geométrica.

Paleta generosa

Aunque en las poblaciones indígenas es más notoria la riqueza cromática en la edificaciones, en la ciudad han aprendido a no temer al color. En las fiestas en gran parte de las ventanas se cuelgan listones de colores. Eventualmente algunos edificios se engalanán totalmente con cintas de color.



Ordenada profusión

Aunque la ornamentación ocasional sea pródiga en color guarda un orden escrupuloso, tanto en la decoración callejera como en los espacios internos.





Indumentarias como banderas

Rissotto de mariscos en Monterosso

Siempre me gusta visitar los mercados de los sitios a donde viajo. Cuando estuve en Italia por vez primera me resultó un tanto frustrante la cita con los mercados, pues el viaje fue breve y el hospedaje en hotel. Mi interés hubiera sido comprar cosas en el mercado y preparar algunos platillos. Mi siguiente visita a Italia fue libre de compromisos laborales y pude permanecer dos meses y medio. Uno de los intereses de hacer una estancia relativamente prolongada era preparar la comida con los ingredientes originales. Busqué un lugar estratégico para recorrer algunos lugares de mi interés. Tenía dos condiciones: que no fuera sismico, interés mío; y que estuviera de preferencia en la costa, interés de mi esposa. La costa de Liguria cumplía esos requerimientos. Originalmente consideramos una población tranquila, algo no muy grande, pensamos en Rapallo. Después consideramos un lugar con aeropuerto y buena comunicación así que el sitio base fue Génova.

Génova es un importante puerto marítimo pero prácticamente no tiene playa. Cuando quisimos conocer la playa fuimos a Boccadasse. Acostumbrados a las playas del Pacífico mexicano, la playa aquella nos pareció miserablemente pequeña: unos 40 metros de línea de mar y 50 de fondo. Entonces Cinque Terre fue el primer viaje en que salimos de la ciudad después de nuestro arribo a Génova. El viaje en Ferry desde el viejo puerto, con una breve parada en Recco, duró aproximadamente una hora 20 minutos. El destino principal sería Monterosso al Mare.

La zona denominada Cinque Terre, conjuntamente con Portovenere y las islas adyacentes, por su valor como paisaje cultural fue decretada Patrimonio de la Humanidad de la Unesco en 1997. Sus merecimientos se ajustan a los criterios de la cuarta categoría: por ser muestra de una tradición de asentamiento humano, y la actuación de una cultura con el medio ambiente, sea con el mar o de la tierra. Se reconoció su belleza

panorámica y valor cultural. Ello gracias al trazado y la disposición de las pequeñas ciudades que conforman la zona, así como la disposición del entorno natural. Las cinco tierras son Vernazza, Riomaggiore, Corniglia y Manarola, además de Monterosso al Mare. Italia tiene 58 sitios Patrimonio de la Humanidad, el país con la lista más extensa. Conviene aclarar las razones para la inclusión de este sitio en la presente reseña en detrimento de otros sitios de reconocimiento que visité de este país.

De los sitios italianos enlistados conozco Roma, Florencia, Pisa, Venecia, Siena, Génova y Bolonia; sorprendentemente no están incluidos en la lista Turín o Milán que me impresionaron significativamente, así como mi fallida visita a la Certosa di Pavía. Todas estas localidades tienen patrimonio muy importante, antiguo y monumental. Recupero el argumento que le di a un alumno en mi clase de análisis en arquitectura: grandioso no significa, ni implica, grandote. Lo admirable no siempre es tan cuidado, pulcro especial o significativo. Tienen que valorarse también las cosas más cotidianas. Si bien la ropa sucia se lava en casa, limpia ya puede tenderse a la vista de todos, prácticamente en la calle. Eso me gustó de muchas poblaciones italianas, los habitantes nos exponen sus prendas íntimas junto con su forma de vida. Su vestuario recién lavado pende en balcones y ventanas pues muchas veces no se dispone de patios interiores.

Fuera de las zonas monumentales de Roma, Venecia, Génova o Bolonia la gente vive una existencia normal. Ese paisaje excéntrico italiano es consistentemente cotidiano, los habitantes no sienten la necesidad de esconder las insuficiencias derivadas de habitar en trazados urbanos antiguos y complejos. Saber vivir en menos espacio, en lugares que exponen la contradicción entre la tradición y la tecnología. Donde los bajantes pluviales o los cables se cruzan con las molduras, donde las antenas y los aires acondicionados tapan la ornamentación. No es el edificio en lo particular, el valor es producto de la suma: es el conjunto y el contraste.

Las costas del mar de Liguria son accidentadas y las poblaciones ligadas al mar se desarrollan en los acantilados. Ese contraste entre la edificación

emergente de las rocas y un fondo vegetal es un paisaje que cualquier artista visual quisiera retratar. Yo por lo menos dediqué una media docena de acuarelas a estos paisajes durante mi estancia en Liguria. El paisaje es uno de los mayores encantos de Cinque Terre, esa valía no le corresponde a la arquitectura por sí misma. A las cinco tierras se puede llegar por mar y tierra. En contraste con lo que ocurre en las islas griegas el transporte marítimo no es usual entre los locales, sino un medio preferido por los turistas. A cualquiera de estas poblaciones se puede llegar por ferrocarril, la estación de la Spezia es el nodo que articula a estos pueblos con el resto de Italia.

Monterosso al Mare no es el poblado más espectacular de este conjunto, este puesto podría corresponder a Manarola que se yergue sobre un gran peñón y los edificios se apilan en una pequeña superficie. Ese es el principal destino desde el punto de vista turístico. En esta población hay más amenidades: restaurantes, bares, tiendas de artesanías y productos locales. Definitivamente lo que los turistas consumen tiene que ver con el pescado y el limón. Monterosso tiene 1500 habitantes, poco menos que Riomaggiore que en 2017 contaba con 1550, Vernassa tiene 1100, Manarola solo es poblada por 350 y Corniglia por 250. Por las características orográficas Monterosso es la población más extendida territorialmente. Cabe señalar que en Italia la población se ha mantenido en los años recientes a cuenta de la inmigración, en Cinque Terre la población disminuye en forma dramática.

Monterosso tiene como principal referencia la estación de ferrocarril, el atracadero y lo que se podría llamar playa. Su sistema de calles es una "L" conformada por Vía Roma y Vía Servano. La Vía Buranco corre inicialmente paralela a Vía Roma y luego se separa para constituirse en un camino rural. Después del paso elevado del ferrocarril hay una pequeña explanada, al parecer el único espacio abierto en el poblado. La Iglesia de San Juan Bautista del siglo XIII, es el edificio más notable de la población. Presenta el código de estrías horizontales alternadas de color claro y oscuro.

Por la topografía y la flexibilidad regulatoria, no hay un patrón de alturas de los edificios ni de ancho de la calle. Intermittentemente el espacio es

relativamente abierto pero de improviso se cierra y parece que los edificios se vienen encima. Estos contrastes son parte del encanto que caracteriza el ambiente urbano. Los caminos de pronto se vuelven paso a través de edificios o se convierten en prolongados túneles. La Vía Corone se convierte en Vía Faggina que conecta al poblado anexo de ese nombre. Esta vía corre por un paso subterráneo que transita entre la Torre Aurora y el convento de los capuchinos.

Ya se mencionó la cantidad de habitantes, es generalmente aceptado que un asentamiento aislado de menos de 2500 habitantes es considerado una población rural. El medio rural se tiene que vivir como tal. Salir a las orillas de la población y transcurrir por los caminos apartados es mejor experiencia que circular entre la muchedumbre recorriendo tiendas que venden, casi siempre, lo mismo. Para mí, lo mejor fue recorrer los caminos apartados que conducen a los campos de cultivo, ver las rústicas cercas y los sugestivos portones a las propiedades aisladas.

Cinque terre y la costa de Liguria tienen una paleta de colores que van de los cálidos a los pálidos hasta La Spezia, a partir del inicio del mar tirreno; en Livorno la paleta es solo pálida. En Vernassa los colores son un poco más apagados hacia los grises cálidos. Corniglia pinta los edificios hacia los amarillos pastel. Manarola tiene una paleta más pálida salvo los edificios que están junto al risco que tienen colores un poco más brillantes, probablemente como recurso escenográfico. Reimaggiore es definitivamente pastel. Monterosso hace más uso de los rosas y naranjas.

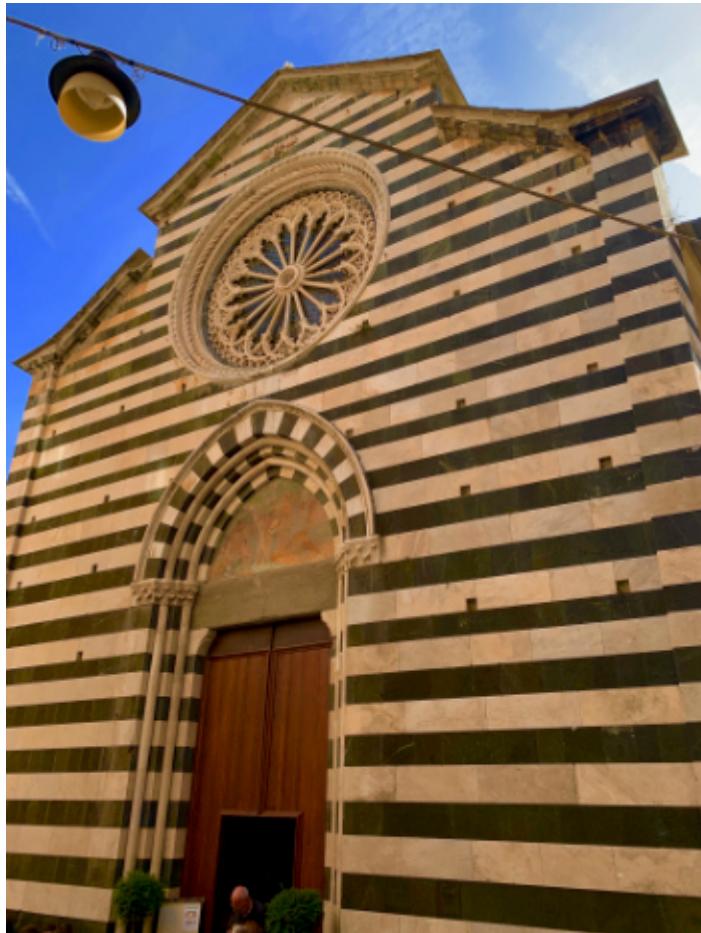
Mas allá de la analogía cromática, la cocina italiana no resulta tan sorprendente por la cantidad de restaurantes en el mundo que ofrecen algo que la semeja; especialmente la pizza, que se ha convertido en una cercana competidora de las hamburguesas en locales de comida rápida. Las pastas son versátiles y sencillas de preparar, la clave es la elaboración de la salsa. En Bolonia me enteré que no existe la tal salsa boloñesa. El ragú del lugar escasamente emplea el jitomate. El Risotto, en sus diferentes versiones, es un platillo originario del norte de Italia y común en toda la península italiana,

en Monterosso preferimos el de mariscos por ser más local y en cierta medida más complejo. Adicionalmente parece que mejor integra los recursos de la región: el vino blanco de los viñedos de la Toscana y la pesca del mar de Liguria integrados con un arroz cremoso parecido al de Lombardía. Las proporciones de la proteína de origen marino no son relevantes. Lo importante es la mezcla de sus sabores con diferencias sutiles. Y más importante: los agregados para obtener la sazón. Es el conjunto en la comida; lo mismo, es el conjunto en el paisaje.

Cuidado con los arrecifes

Vistas espectaculares, mucho mar, muchas rocas, poca arena, agua fría. Definitivamente no las playas que conocemos en el Caribe o en el Pacífico tropical.





Código toscano-ligure

Parroquia de San Juan Bautista. Las estrías horizontales predominan en las iglesias del noroeste italiano, suelen ocurrir también en edificios profanos.



Con contactos allá arriba

La conexión entre edificios suele ocurrir en los pisos superiores. La regla es, lo que ya está no se quita.



Gente y edificios amontonándose

Hay de todo aquello que
funcione como souvenir.
Acérquese señor hay
cerámica... mire llévele,
tenemos textiles...



Por los callejones

Adentrándose en las calles estrechas, con menos negocios, el ambiente es más plácido. La paleta se basa en distintos grados de rosa, naranja y amarillo. Piso de piedra, macetones, bicicletas estacionadas, ropa colgada: vida.



Alternancia de acabados

Los terminados rústicos se suceden entre los aplanados de color. Especialmente fuera de la ruta turística. Esto denota que estos pueblos viven una transición entre lo urbano y lo rural, como ocurre en gran parte de La Spezia, y particularmente en Cinque Terre.



Detrás de la puerta verde

Algunas puertas al azar por el camino al convento de los hermanos capuchinos. Los portones verdes parecen parte de un código que me pasó inadvertido en su momento. Lo que si me resultó claro en toda Liguria es que las ventanas son verde oscuro.





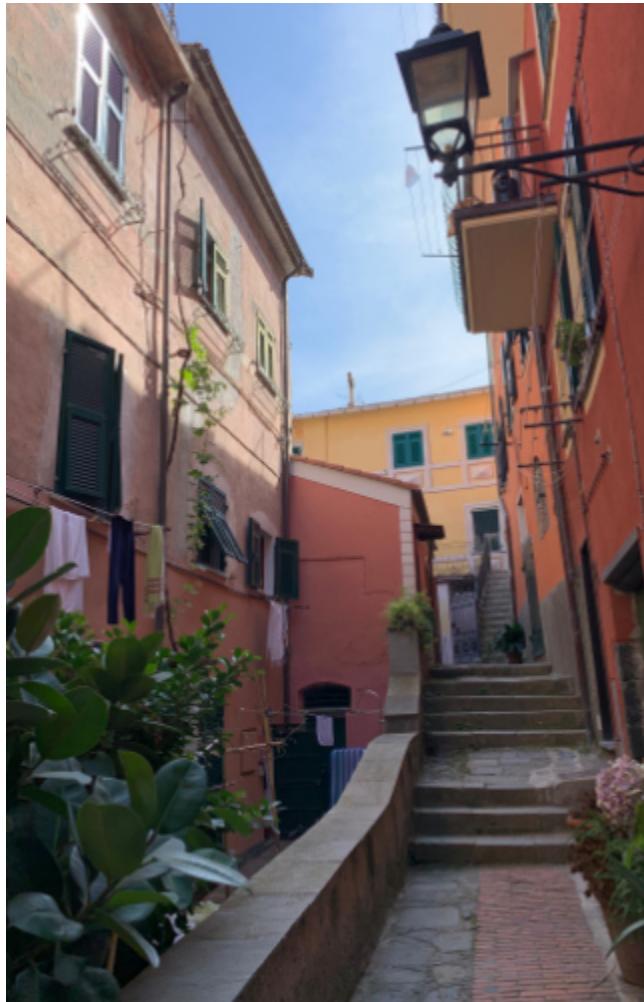
El ambiente hacia afuera

Las estrechas callejuelas escalonadas todavía tienen lugar para algún detalle por parte del habitante.



Rústico apreciado

Esas texturas de muro medio aplanadas, medio desnudas algo tienen de seducción: una finca cualquiera dentro de la ciudad pero alejada del furor turístico.



Tendidos bien entendidos

Prendas de vestir colgando de las ventanas o tendederos empotrados a la fachada. Esta visión es ineludiblemente parte del paisaje urbano en Italia. A algunas mentalidades del nuevo continente les perturbaría exhibir en público sus atuendos. En Europa la consigna es la ropa sucia se lava en casa y se tiende hacia la plaza.



Tierra de agitación

Caldillo de congrio en Cerro Alegre

Ese océano que, extrañamente, llaman el Pacífico está bordeado por el anillo de fuego: un cinturón de fracturas tectónicas de gran sismicidad. Debido a esta condición toda la costa occidental de América es trémula. Ciudades como Oaxaca, Colima o Valparaíso experimentan continuamente la agitación de sus suelos. De acuerdo con la Oda a Valparaíso de Pablo Neruda en esta ciudad se aprendió que los edificios deberían ser como “anclas que resisten las olas de la tierra”. Neruda compuso grandes cantos a su tierra. Valparaíso, ciudad de la que fue residente, no resultó una excepción. Antes que nada vayamos a la historia.

En la época virreinal era frecuente que el nombre que recibían las ciudades hispanoamericanas fuera un homenaje a algo relevante en España. Las nuevas ciudades se bautizaban en honor a una ciudad española análoga, por la devoción particular a un santo o bien en honor de la fecha correspondiente. También era frecuente honrar al pueblo de donde provenía algún integrante del contingente de conquistadores. Valparaíso corresponde a este último caso. Su nombre fue dado por Juan de Saavedra en recuerdo de su pueblo español.

De Saavedra fue parte de la conquista de Perú bajo las órdenes de Diego de Almagro. Él fue el expedicionario que arribó a una ensenada a la que vio potencial marítimo para los intereses de la corona española. Del Valparaíso español, el prefijo Vál significa llanura o rivera y el pueblo Valparaíso de Arriba era un pueblo cercano al río Paraíso de Cuenca, actualmente el río adoptó también el nombre Valparaíso.

Esta ciudad americana fue fundada en 1544. Los Andes es una cordillera muy cercana al mar por lo que la topografía del valle en que asentaron el puerto es muy escarpada. Inmediato a la costa el suelo se comienza a

levantar y desgarrar. La ciudad se levanta “con cerros, desgreñada”. Por otro lado su cercanía con la fosa de Chile entre la placa sudamericana y la de Nazca la hicieron vulnerable a las intensas sacudidas del terreno, “te agarró el terremoto, corriste enloquecido”, como clamó Neruda.

El barrio histórico de la ciudad portuaria de Valparaíso fue decretado como patrimonio histórico de la humanidad por la Unesco en 2003. Ello por constituir un significativo ejemplo del urbanismo y la arquitectura decimonónica latinoamericana. En efecto la zona decretada ejemplifica perfecto el trastorno bipolar que significan las ciudades portuarias del Pacífico americano. La ciudad se caracteriza por un tejido urbanístico orgánico en las colinas que se contrapone al trazado geométrico del terreno plano. Valparaíso conserva elementos del arranque de la industrialización, muestra de ello son los funiculares que se desplazan entre las pronunciadas vertientes de los innumerables montículos dentro de la extensión urbana.

Gran parte de los 19 millones de la población de Chile se concentra en la zona central que comprende las provincias metropolitanas de Santiago y de Valparaíso. 149 kilómetros separan las ciudades de Santiago y Valparaíso. La provincia de Valparaíso comprende, entre otras, las comunas de Valparaíso y Viña del Mar que forman una conurbación. El puerto integra un dúo urbano complementario con Viña del Mar, una ciudad un poco más moderna y con mayor vocación turística. Las ciudades se complementan: Viña como balneario y Valparaíso como punto naviero. Ambas actividades se desarrollan en función de la metrópoli capitalina. Ellas se diferencian también socialmente: la ciudad portuaria con vocación habitacional para la clase trabajadora y el balneario para las casas de descanso de la clase media y alta. Un destino para el trabajo y otro para el ocio que incluye un conocido festival de alcance hispanoamericano.

A pesar de su identificación con el tráfico marítimo Valparaíso también es protagonista de diferencias sociales. Como suele suceder en las ciudades costeras, la planicie es para las instalaciones especializadas pero también para uso privado de sectores más pudientes. “Las sólidas casas de los

banqueros trepidaban como heridas ballenas, mientras arriba las casas de los pobres saltaban al vacío” vuelve a recitar Neruda. La topografía obliga a que la traza urbana no tenga una conducta certera. Las calles de la ciudad que se edifica en las colinas no van en línea recta, tienen que adaptarse al temperamento del suelo. Como si el conquistador hubiera dicho hágase la tierra aquí en mi voluntad. Para que la vida te siga al “vaivén de tus sordos callejones” de acuerdo a la oda.

Un gris multicolor en las avenidas y un colorido grisáceo en las callejuelas. El inglés decimonónico del edificio de la Armada va dando paso a un tímido color integralmente deslavado luego a los tintes selectivamente brillantes, en medio del marrón de las láminas oxidadas de aquellos que no alcanzaron a vestirse de color. En el barrio “vuelves a colgar tus moradas, a pintar puertas verdes, ventanas amarillas” dijo el poeta. No hay un criterio específico de color, a veces cada edificio adopta su color en conjuntos relativamente seriados. Cuando un grupo mantiene fachadas alineadas, el mismo patrón constructivo y repite el código formal, solo el color diferencia a la unidad.

En edificios de suelos más elevados la continuidad ya no es posible y la forma se acrecienta en complejidad. Comienza a aparecer la volumetría y el color se define por cuerpo geométrico en un gradiente de color o matiz relativamente coherente. A mayor altitud cada plano puede tener su color sin buscar relación con sus vecinos corporales. En los puntos más elevados y distantes de la línea costera los edificios se vuelven aves exóticas: los colores ya no tienen un patrón. En efecto los marcos de las puertas y ventanas adoptan el color más brillante, sin compromiso de relación con otra puerta u otra ventana de la misma fachada. El libertinaje cromático se hace patente.

Llaman la atención los enjambres de cables. En pocas ciudades latinoamericanas hay instalaciones del cableado urbano subterráneo, pero por alguna razón resulta más notorio en Valparaíso. Tal vez la topografía lo hace más partícipe en la perspectiva urbana. No encuentro otra razón para explicar mi apreciación. La unidad se va esfumando en las alturas, la madera

y el metal comienzan a predominar sobre la mampostería, el color se fragmenta, el caos se vuelve consistente. En los barrios indómitos la ciudad se hace “pequeña como una camiseta desvalida, colgando en tus ventanas harapientas meciéndose en el viento del océano” según el poeta.

Entre los atractivos de Valparaíso, fuera del centro histórico propiamente, la propaganda turística menciona La Sebastiana: casa museo de Pablo Neruda. También se mencionan como atracción algunos barrios: Cerro Alegre, Cerro Concepción y Cerro Bellavista. Pero lo valioso de Valparaíso son los pequeños hallazgos. Las perlas entre las ostras. Lo que por azar y necesidad, como en la vida, va generando evolución y conjugando la tradición, el ingenio popular y la espontaneidad. Todo ello deriva en un conjunto precariamente armonioso. El reconocimiento de esos hallazgos ha generado una tendencia que en los últimos tiempos ha derivado en cierto folclor. Cuando estuve no observé tanto graffiti con intenciones muralistas. Veo ahora imágenes de la ciudad y me recuerda un poco el papel de las brigadas Ramona Parra en tiempos de la Unidad Popular y la gráfica desarrollada por Vicente y Antonio Larrea con Luis Albornoz. Ese peculiar trazo con figuras simplificadas, colores planos, separados por un firme delineado a base de gruesas líneas obscuras, desde luego nutrido de color brillante.

En el Valle Central de Chile, del que forma parte Valparaíso, se producen buenos vinos y se han especializado en la variedad Carmenere. Esa es una uva que emigró de Burdeos y encontró buen asiento en Chile. La posición de Valparaíso es ideal para la pesca. Uno de los peces más apreciados en la región es el congrio. Este es un pez que se comparte con Europa; se consume frito, guisado, asado, horneado o en caldo. Vaya, muchas cosas que llegaron desde Europa o se comparten con aquel continente adquieren su propio modo, su gusto especial a nuestro temperamento. Esto ocurre en muchas partes de Latinoamérica pero en esta parte de Chile es un fenómeno muy notable. El hecho está relacionado con la comida, y también con la arquitectura.

En Odas Elementales Pablo Neruda se refiere a temas muy locales, se expresa en relación a esos temas de manera vehemente. En sus referencias abundan las analogías, puede comparar todo con la mujer y con el mar, todo ello es impetuoso, intenso, como Valparaíso, el vino, el congrio... Cómo dejaría Neruda de referirse a uno de los platos nacionales: el caldillo de congrio. Este plato es la suma de lo que Chile ha tenido siempre y lo que ha hecho suyo. El congrio es un pez con forma de anguila; en Chile particularmente es consumida la variedad conocida como congrio colorado, *Genypterus chilensis*. El platillo está hecho con verduras diversas, vino blanco, ocasionalmente camarones, por supuesto variadas especias y desde luego el ingrediente estrella: el escurridizo congrio. En la lírica de Neruda el caldillo es la “salsa formada por el jugo del océano y por el agua clara que desprendió la luz de la cebolla”

El camino del puerto, donde está el trabajo, a los cerros, donde habitan los trabajadores es complejo. El jugo del océano es desde luego porteño y las cebollas con su luz desprendida vienen de los cerros. En esa distancia bastantes matices: muchos colores, muchos olores.



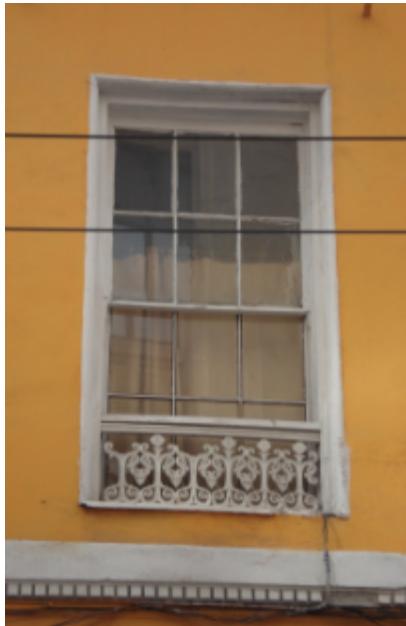
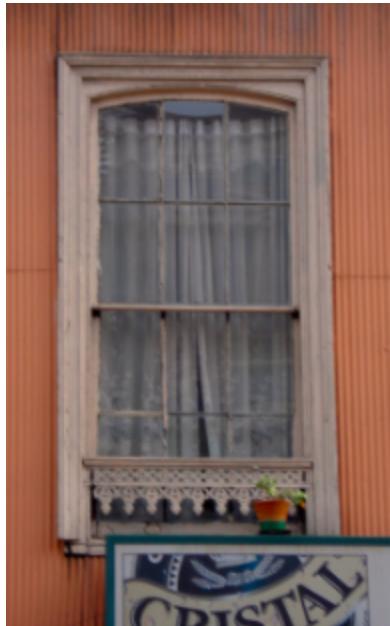
Transición agitada

Quienes trabajan en el puerto con un rigor logístico para proporcionar un servicio eficiente a los navíos en el camino a sus viviendas peregrinan hacia una progresiva anarquía.



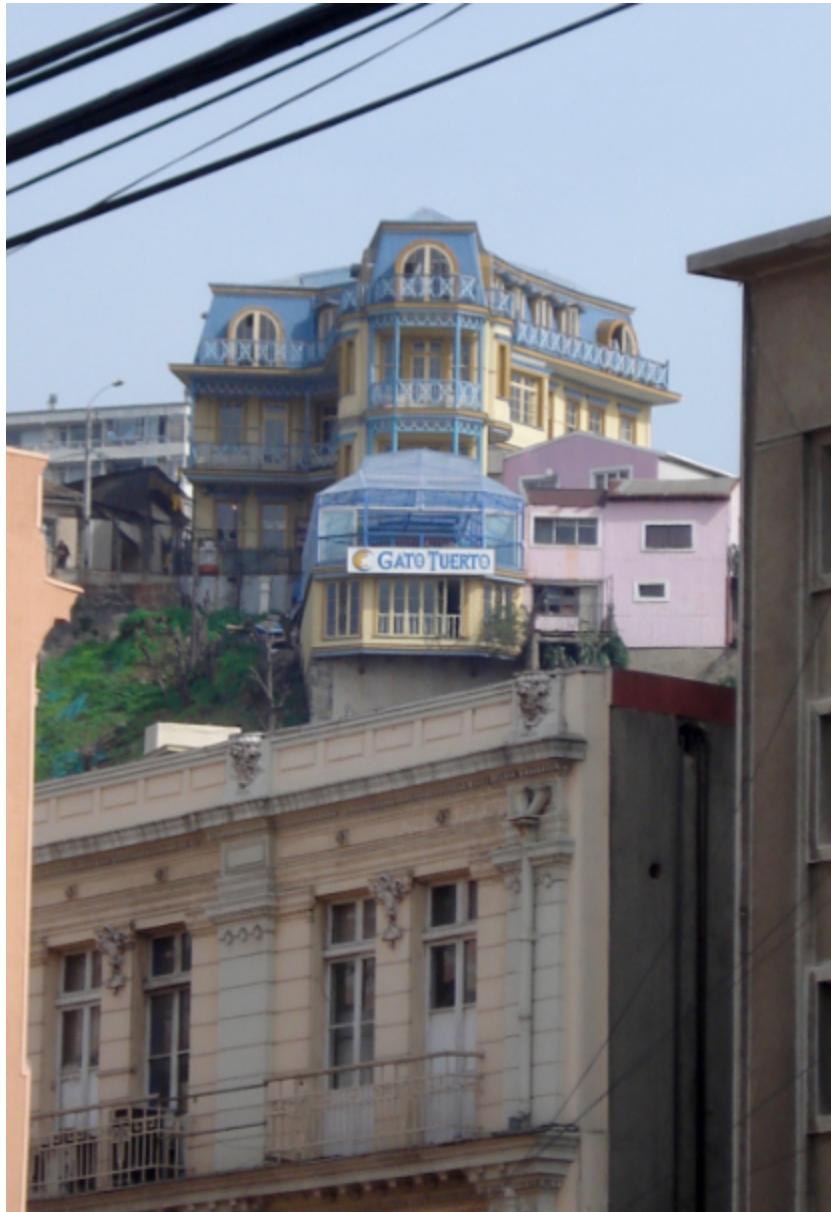
Normalidad portuaria

En ciertas zonas del centro hay cierta regularidad con un poco del caos de las ciudades portuarias. Ocasionalmente los anuncios se roban el rol principal.



Albo al borde

Las ventanas por lo regular respetan un código de tratamiento: enmarcado blanco sobre fondo de color vivo.



Allende los hilos de luz

Las tramas de cables de pronto permiten descubrir algún contraste arquitectónico.



Pendiente impositiva

Los cerros inmediatos al puerto imponiendo su marca en la volumetría.



Tono elevado

A medida que se asciende al cerro la intensidad del color se incrementa y la fisonomía se comienza a disolver.



Oda al quinto piso

La casa de Pablo Neruda, algo extravagante pero muy a tono con el lugar.



Código consentido

Cuando las condiciones lo permiten se respetan ciertos principios en casa: guardapolvo, marcos de vanos y cornisa de un color mientras que los muros visten tonalidad desigual.

Surcos de hojalata

El carácter industrial del puerto impone sus propios medios y la lámina corrugada se convierte en un personaje de la ciudad.



Palladio Industrializado

En algún momento la manufactura metálica quiso ir más allá de la simple lámina y fabricó manierismo. En lo más alto del cerro el ambiente no perdonó y dejó su huella.





Paisajes como aguatintas

Estofado de conejo por la explanada de Maastricht

Viajaríamos al Reino de los Países Bajos, eso que antes conocíamos como Holanda. Iríamos a las ciudades más reconocidas: Ámsterdam y Róterdam. Además de los molinos de viento, queríamos ver qué hay de nuevo. No es una gran novedad pero la marca Philips es de la que más se reconoce como holandesa. Últimamente resuena la Asociación Deportiva Philips, mejor conocido por sus siglas PSV o *Philips Sport Vereniging*. Escuchamos Phillips y se nos prendió el foco. La marca se afanaba en ofrecer buen diseño en sus productos. Esta empresa tiene su sede principal en Eindhoven. Entonces estaríamos en Eindhoven. Había gran expectativa por esa ciudad del diseño contemporáneo, conforme a ello se programaron varios días para estar ahí. Rápidamente vimos lo que era pertinente ver, como quedaba tiempo de sobra decidimos visitar otra ciudad de Países Bajos. Sin saber que es la ciudad más antigua del reino, un poco al azar surgió el nombre de Maastricht. Con pases de tren ilimitados fuimos para allá, ahora con expectativas poco claras. De la quinta ciudad más poblada iríamos a la número 22.

El tratado de la Unión Europea fue firmado en Maastricht (Países Bajos), el 7 de febrero de 1992. Justo se le conoce como el tratado de Maastricht. A unos pasos de esta ciudad está Bélgica. La frontera belga se encuentra, a 4.6 km, unos 50 minutos caminando desde su plaza principal y a 24 kilómetros se encuentra la frontera alemana. Tal vez no hay ciudad más paneuropea. Consideremos entonces que Maastricht no es una ciudad muy accesible desde otras ciudades importantes de Países Bajos, es más cerca de Aquisgrán, Alemania o de Lieja, Bélgica, que de Eindhoven, desde donde partió nuestra visita.

Sin saber muy bien qué esperar, como de costumbre, se hizo el recorrido a pie desde la estación. Estamos en una ciudad caminable, muy considerada con el peatón. De la estación de ferrocarril a la plaza central hay un camino

peatonal bastante llamativo. La distancia es de 1.3 km, distancia que se recorre en unos 15 minutos. Esta ciudad es más heterogénea que otras del Benelux. No se percibe la unidad de tratamientos de los edificios, ni en alturas, ni acabado ni alineación de los frentes. De ella hay tres sitios que llaman la atención: todos de alguna manera vinculados a la presencia romana en la región. *Stationsstraat*, La calle de la estación; *Vrijthof*, el entorno inmediato a la plaza principal; y *Rivieroever*, la ribera del Mosa. Detallo los sitios en orden cronológico de la visita.

La *Stationsstraat* es una calzada, casi en el sentido original romano de camino empedrado. Este camino que parte de la estación, por su amplitud, parece más contemporáneo que la parte de la ciudad al otro lado del río, especialmente el denominado *centrum*. En este corredor hay mayor uniformidad en los edificios y los tratamientos de los acabados son más generosos con la luz. En este sentido se percibe una notable diferencia con respecto a los edificios de las calles adyacentes. Especialmente las manzanas contiguas a la esquina del obelisco a Santa María en *Wilhelminasingel*. Concurren ahí conjuntos de edificios relativamente análogos: blancos, alineados, de tres niveles y rematados por buhardillas. Este segmento de la ciudad es el mejor conjugado, pero no se siente diferencia de alguna calle del París neoclásico. Por su amplitud y tratamientos, en esta calle hay mucha actividad turística y comercial, especialmente en el camellón peatonal

La ciudad debe su nombre a su propio origen histórico de la era romana. Era el punto en que se podía franquear el Rio Mosa: era el *Mosae Trajectum* o cruce del Mosa. El río, en general, tiene un cauce relativamente amplio. En esta parte el río tiene aproximadamente 200 metros de ancho. Dice la reseña que la ciudad se fundó en el sitio por ser una de las partes de poca profundidad del afluente y era posible vadearlo, incluso antes de la construcción del puente romano. Ese antiguo puente, San Servando, es de 7 arcos rebajados. De su lado sur, en cada apoyo cuenta con tajamares: los elementos de forma parecida a una proa. Una parte del puente ha sido

substituida por un paso levadizo. Ello para permitir la travesía de embarcaciones por el río. En torno al río se ha realizado mucha urbanización contemporánea: puentes, autopistas y paseos urbanos. El paramento ribereño más notable es el del tramo entre *Sint Servaasbrug* (Puente de San Servando) y *Hoge Brug* (Puente alto), especialmente del lado oeste. La visión desde el *Maaspromenade*: una especie de malecón riverero, es una excelente estampa, bien podría ser la de un grabado del siglo XIII. Sólo por esa visión vale la pena darse una vuelta por la ciudad.

El polígono más antiguo de la ciudad es de unas 100 hectáreas. Esa delimitación es dominada por la plaza romana o *Vrijthof*. Dentro de este perímetro hay gran cantidad de estructuras románicas y góticas.

Eventualmente aparecen gruesos muros en medio de la calle que en realidad son pasajes superiores que conectan dos edificios, la conservación de estos elementos nos hace sentir que en efecto nos encontramos en una de las ciudades más antiguas de los países bajos. En este entorno cada edificio difiere significativamente en altura, forma de la cubierta, color, ventanearía, ancho del frente, pero casi todos están alineados a un solo paño. Algunos de los edificios tienen cubiertas de pendiente muy pronunciada, en este espacio de la cubierta llegan a habilitarse buhardillas hasta de dos niveles. El entorno de la plaza aloja dos importantes iglesias de la ciudad: Basílica de San Servando e iglesia de San Juan. Lo llamativo es que el ingreso a ambas iglesias no se encuentra en la plaza principal sino que los accesos mayores son laterales al eje principal de la iglesia.

Las edificios más antiguos presentan en las fachadas herrajes para anclar tensores, lo que en la actualidad conocemos como cadenas, en su momento eran realmente cadenas de hierro eslabonado. Estos elementos tienen la función de amarrar y dar más estabilidad a la construcción. Los amarres horizontales son aprovechados como elementos de contraste y ornamentación del barro. Posteriormente el conocimiento y control de procesos de producción estandarizados permitieron obtener piezas de barro cocido de colorido diverso, aprovechado por los arquitectos o alfareros para

singularizar su diseño en las construcciones de inicios del siglo XX. El tono general de los acabados originales es marrón oscuro, sin embargo siempre aparecen molduras o detalles de acabados en color blanco o muy claro, a diferencia de los edificios que están en *Stationsstraat*, que son más claros. La cromática de los edificios es parecida al platillo insignia de la ciudad: el *zuurvlees* o *zoervleisj* en su versión estofado de Maastricht.

En tierras neerlandesas se producen 26 tipos de queso. Algunos de ellos son de los más valorados en el mundo. No hay tantas variedades como Suiza o Francia pero algunos quesos provenientes de los Países Bajos son de los más valorados en el mundo. A pesar de eso, no resulta extraño que los platillos más humildes se convierten en emblemáticos de un lugar. Es el caso del estofado local, potaje cocinado por mucho tiempo y las carnes maceradas en vino y vinagre durante varios días. Este proceso produce un tono entre marrón y tinto como la caoba, y muy parecido a la cromática de la ciudad. En el plato resalta el color oscuro sobre una cama de pasta de color claro y aparece ocasionalmente un tono ocre de la zanahoria. El estofado es un plato elaborado con diferentes tipos de carne y verduras, la carne puede ser caballo, conejo o ternera de res. El plato comparte ingredientes con las salsas tradicionales italianas o ragús, especialmente las cebollas (Asia central), las zanahorias (Asia sudoccidental) y el apio (Mediterráneo).

El plato, por sus ingredientes, abarca un amplio origen, más allá de las fronteras europeas, pero por su proceso es muy neerlandés, se cocina en el llamado horno holandés. Este horno es una pieza de paredes gruesas de hierro fundido. Es una olla cilíndrica, frecuentemente con patas para posarse en las brasas. Está provisto de una tapa también de hierro fundido. La tapa suele convertirse en sartén, pero su particularidad es una superficie plana con borde, que permite colocar encima de ella brasas encendidas para proporcionar un calor más uniforme, y por lo tanto un funcionamiento muy parecido a los hornos de convección convencionales. Su origen se remonta a principios del siglo XVIII, en la actualidad es muy popular entre los cocineros ortodoxos.

La mayoría de estos estofados tienen una constante: la maceración de la carne en vino, o vinagre. Este procedimiento habla de una antigüedad del platillo previa a cualquier proceso de refrigeración. Así como el *konijn in wijn*, o estofado de conejo al vino, la historia de la ciudad es compleja, ha sido celta de 2500 a 500aC; romana, de 500aC a 480; franco imperial, de 511 a 1000; romana germánica de 1050 a 1500; española de 1555 a 1714; y francesa de 1800 a 1815. Es sobre todo europea, pero conserva tantas tradiciones antiguas como diversas. De algún modo todas las ciudades viven una contradicción pero en Maastricht la devoción religiosa es protagonista del conflicto. Hay en Maastritch gran cantidad de esculturas de obispos, pero cada vez menos iglesias en activo. La librería *Selexyz Dominicanem* fue una iglesia gótica. El edificio fue objeto de una reconversión interesante. Esta iglesia de la orden de los dominicos del 1294 ha mudado a santuario para los libros. En el diseño del actual espacio interior, de los 750 m² de superficie original desarrollaron 1200 m² de librería. En definitiva Maastricht siendo ciudad con unos cuantos miles de años, en ella la traza urbana y los edificios evolucionan lentamente pero la vida que albergan se transforma velozmente. Como esta iglesia cuya readaptación obtuvo en 2007 el premio Lensvelt, de diseño interior.



Nula reflexión

Terminal ferroviaria de Maastricht, a 11 cuadras y un río de distancia de la plaza principal. Al parecer la compañía ferroviaria las hizo a todas con un patrón muy similar.



Claridad sureña

A pocas cuadras de la estación, lenguaje y tratamiento radicalmente distinto. Por la calzada Guillermina y la calle de la estación los edificios son más lúcidos, aparentan estar en una latitud menor.





Solaz callejero

Pequeñas plazas o amplias aceras. Ahí donde quepan algunas sillas y mesas, se dan los espacios para la reunión informal o el descanso acompañado de alguna bebida y un bocadillo.



Barro industrial

Conocimiento y control de procesos de producción estandarizados del ladrillo permitieron obtener piezas de barro cocido de colorido diverso, aprovechado por los arquitectos o alarifes para singularizar su diseño



Equidistancia total

Maastricht tiene una latitud intermedia entre París y Amsterdam. De ambas ciudades tiene similitudes de aspecto a cada una de ellas en diversas zonas. En la plaza del mercado concurren ambas tendencias.



Tao ambiental

Aunque se alternan los edificios lúgubres y los relucientes, tienden a predominar los sombrios. Por las fechas de la visita la luz del sol era plena, radiante



Edificios romóticos

La transición entre el románico y el gótico agarró mal parados a los constructores de la Basílica de San Servacio. Algo más en las vicisitudes de Maastricht

Culto por cultura

Cuando a los niños mosenos (gentilicio de la localidad), les encargan un libro en la escuela, ellos tienen que ir a la iglesia. Ignoro el mecanismo de traspaso de bienes pero las iglesias son incosteables como centros de culto y los espacios han modificado su género. En este caso una interesante librería.



Ciudad pedaleable

El Reino de los Paises Bajos es el territorio con mayor cantidad de bicicletas per cápita. En Maastricht tienen el decoro de no transitar con ellas dentro de la zona denominada *Centrum*. Cuentan con espacios destinados ex profeso para resguardarlas.





Estampa medieval

Casi nada que nos haga sentir en el presente. Algunos fragmentos de la ciudad nos transportan justamente muchos años atrás.



El tiempo que queda en la memoria

Tatemado en la ex hacienda Nogueras

Debería comenzar diciendo por qué vine a Comala. Aunque puedo padecer el síndrome de Juan Preciado, no vine a buscar ancestros, mis motivos fueron puramente laborales y viví en esa población unos cuantos años. En ese tiempo en Comala vivía una gran cantidad de personajes, muchos de ellos foráneos. Personajes que formaban una peculiar comunidad, mezcla entre hippies, artistas y científicos especializados. Había cineastas, escritores, músicos, pintores, bailarines, antropólogos, comunicadores, médicos, diseñadores de modas... Todos convivían apaciguadamente con el lechero, el panadero, el carnicero, el artesano y el campesino. Desde luego había arquitectos, amigos de profesión que me recibieron y me auxiliaron en conseguir vivienda. Vivir junto al río era un privilegio, otro era vivir en el centro del pueblo. Vivir en el centro, en una casa tradicional y junto al río era habitar el paraíso.

De 1979 a 1985 fue gobernadora Griselda Álvarez, la primera mujer en alcanzar ese puesto en algún estado en la República Mexicana. Durante parte de su gestión fue presidente de la república un político nacido en Colima, aunque no de muy grata memoria. Ninguno de los dos personajes tenía mucho arraigo en el estado, pero la entidad en ese tiempo recibió mucho apoyo de la federación. Independientemente de su talla poética, Griselda gozaba de amplio reconocimiento como persona culta. Gracias a ese perfil apoyó de forma decidida la cultura y la educación en el estado. Con esta apertura llegaron muchos artistas y educadores de fuera del estado a apoyar estas labores. Muchos de los que llegaban venían de climas más templados y se iban a Comala, pues se consideraba que tenía un clima más benigno que el de la capital del estado y estaba a unos cuantos kilómetros de ella.

Nuestros pueblos son propicios para los cacicazgos: el oligarca de Comala era el pintor Alejandro Rangel Hidalgo. En los tiempos del auge comalteco y el arribo de los extravagantes foráneos tenía gran poder gracias a su proximidad con la gobernadora y el rector de la Universidad de Colima. El impuso la paleta de colores pastel cálidos para el centro de Colima y blanco mediterráneo para Comala. La nueva luminosidad, la limpieza y el orden de las ciudades colimenses contrastaba con su original policromía tórrida.

El blanco de Comala no llegó solo. Ya en 1974 el boliviano Atenor Patiño, con el brillo de su estaño, y el español José Luis Esquerra, con sus espejitos, impulsaron Las Hadas en Manzanillo, un pueblo inspirado en una morfología naturalista tipo Gaudí y la cromática de los pueblos gaditanos malagueños. El blanco comalteco ha tenido sus vicisitudes, la población lo admitió a regañadientes y poco a poco comenzó a ser asimilado. Este pueblo originalmente tenía una vocación bicolor que ahora comienza a recuperar. Los guardapolvos y los marcos de puertas y ventanas tenían un color diferente al del fondo. Los verdaderos colores de Comala eran ocre, rojo óxido y azul. Los primeros son los que proporciona la propia tierra de la región y el azul, producto de agregados de origen animal. Esta paleta es compartida con una amplia región que incluye el sur de Jalisco, inclusive enriquecida, por su condición tropical y su vocación ribereña.

Alejandro Rangel Hidalgo era un artista que sabía seducir a los poderosos. De la pintura trascendió al diseño gráfico, a la escenografía, al diseño de ambientes. Tal vez su reconocimiento internacional como escenógrafo para teatro, ópera y ballet, lo animó a hacer aportaciones al paisaje urbano que bien podrían ser juzgadas en ese rubro. Incidió no sólo en la cromática de las fachadas de los edificios sino también en la dasonomía urbana, propuso una sucesión de árboles para que el paisaje urbano y eventualmente el suelo de sus calles, con la debida secuencia temporal de floración, se tornaran amarillo, luego rosa y nuevamente amarillo. Esto con el plantado, en camellones y banquetas, de primaveras *Tabebuia donnell-smithii*,

rosamoradas *Tabebuia rosea* y lluvias de oro *Laburnum anagyroides*. Este acontecimiento urbano ocurre entre enero y abril aproximadamente.

Ya he dicho que el diseño de ambientes de Alejandro Rangel Hidalgo era producto de un notable ejercicio transdisciplinario; aunque luego me corrijo diciendo que era pre-disciplinario. Alejandro era un hombre del Renacimiento, que dominaba lo mismo diversas artes que técnicas: lo mismo ejerció la pintura, que el diseño de mobiliario y el interés por los secretos de la jardinería. Estuvo profundamente interesado en la cultura gastronómica. Fue también un investigador de procesos de producción ligados a la ilusión, la fantasía, la delicadeza y la nostalgia. Era igualmente un coleccionista enamorado de sus objetos con que deleitaba a los sentidos: lo mismo el notable arte prehispánico que la rareza del arte popular.

Gracias al buen ojo de Alejandro Rangel, a sus intereses locales y al poder de fascinación que ejercía en los políticos, vendió al entonces presidente Luis Echeverría varias ideas. A partir de las tarjetas navideñas de Unicef impulsó una iconografía nacionalista que caló en el ánimo tradicionalista popular de la esposa del presidente. Amuebló todas las embajadas de México con los muebles “rangelianos”, logró que le patrocinaran en 1968 una escuela de artesanías en Comala con apoyo de Capfce, y que en el Programa de Mejoramiento de las Comunidades Rurales, de Sahop Coplamar, con recursos del Programa Integral de Desarrollo Rural, atendiera el remozamiento de la comunidad de Nogueras, con diseños en que participó Alejandro con su hermano, el arquitecto Juan Rangel.

La experiencia de la escuela de artesanías no fue lo que Alejandro esperaba, terminó convertida en cooperativa que se deslindó del promotor, pero no de sus diseños. Esto lo llevó a animar al rector de la Universidad de Colima a que ésta fundara una escuela de arquitectura y diseño. También animó a que profesores foráneos y artistas que llegaban a Colima en el periodo de auge cultural instalaran su residencia en Comala, incluso ofreciendo, a los de su mayor simpatía, terrenos de su feudo para formar una masa crítica en respaldo a sus iniciativas. Con el programa de arquitectura hubo ambiciosos

proyectos de protección y valoración de las tradiciones constructivas locales, entre éstas, la edificación y los entornos urbanos regionales.

Desde luego Comala, la población en donde estaban congregándose los estudiosos y trabajadores de la cultura se convirtió en objetivo de la preservación. Así uno de los trabajos en esa línea fue el de Ignacio Gómez Arriola que denominó *Comala estudio de fisonomía urbana*. En dicho estudio se identificaba el repertorio de soluciones, se consideraban los valores a desarrollar y se sugerían criterios para atenuar los elementos discordantes con la tradición local. Como resultado de estas acciones, así como con la plaza de toros de Villa de Álvarez, las instalaciones salineras y las palapas de los pueblos costeros, los colimenses incrementaron su valoración de tradiciones que en algún momento consideraron vergonzosas.

Con el nuevo orgullo identitario, entre las aspiraciones de gran parte de los pobladores de Comala ya no estaba hacer una casa moderna sino una que se integrara a la fisonomía del pueblo. Con la llegada del nuevo siglo, en 2002, Comala se incorporó al programa Pueblos Mágicos de la Secretaría de Turismo. La fisonomía urbana tradicional se hizo rentable, incluso algunas edificaciones que se habían realizado con ánimo modernizador revirtieron su imagen a elementos más integrados a los formatos tradicionales.

Dice el pintor Carlos Torres que “a pesar de que el turismo ha cambiado el ambiente, sobre todo de la plaza, en cuanto se aleja uno de ella, hay calles que dan la sensación de que uno llega al límite del mundo”. Estas sensaciones son más vivas cuando te acercas a la periferia del pueblo. Como en los rumbos de la Mameyera y especialmente en los caminos a Llanitos y Nogueras. No sólo el centro de la ciudad fue objeto del aprecio, los accesos y salidas del pueblo, sus barrios y los caminos que a ellos conducen también pasaron a tener una buena estimación.

Al paso de los años la cultura se concentró en Nogueras. Aunque ya no sólo va la gente a Nogueras para ver artesanías, arqueología y ecología guardadas para su exhibición, o a casarse en la capilla. Muchos locales y

turistas van a comer en forma relajada. Lejos del estruendo de las trompetas ejecutando, cuando bien te va, “pero sigo siendo el rey”. Esta pequeña comunidad se ha convertido también en un paraíso gastronómico. No abundan los restaurantes y fondas, pero ahí pueden servir la mejor comida auténticamente regional que se puede consumir en un lugar público. Algunas reseñas dicen que en la fonda jardín La Lupita se prepara el mejor tatemado de Colima, otros que el de Casa Pascual es mejor. En cualquier caso es equivalente a decir que es en Nogueras donde se prepara la mejor versión de ese platillo en el mundo.

El tatemado es un platillo entrañable para mí, desde varios puntos de vista. El plato lo preparaba mi abuela como una vianda especial, en una rústica olla de presión, consistente en una cazuela de barro con tapa sellada con la masa de maíz. Mucho tiempo después descubrí su origen filipino, hecho que me tocó documentar en la tesis doctoral sobre los aportes de este grupo étnico a la arquitectura de la región. El secreto de un buen tatemado es el vinagre de tuba. La tuba es la sabia de la palma de coco. Este plato representa parte importante del sumario cultural colimense. De la misma forma que Nogueras conjunta una buena muestra de la cultura tanto originaria como reciente del estado.

Arribé de fuera del estado directo a Comala. Era de noche y su palidez era enigmática, casi mágica. Viví ahí de 1985 a 1989. Luego llegué a Nogueras a trabajar en 1997, con un montón de lo que llamábamos sueños guajiros. En el Centro Universitario de Investigaciones de Diseño, Arquitectura y Estética ocupamos parte de la exhacienda. Pasábamos por lo menos 7 horas diarias en el otrora casco. Nogueras era un suburbio muy pequeño. Hoy en día se están fraccionando los terrenos aledaños para vivienda residencial media de tipología urbana. Este proceso deja al entorno original en situación muy vulnerable.

El origen de este pequeño asentamiento es análogo a otros tantos de la entidad: los basados en una estructura hacendaria. A finales del siglo XVIII una parte de los terrenos, incluyendo el casco de la hacienda, fueron

comprados a la familia Brizuela por un español morador de la Villa de Colima: Juan José Noguera y Aldao. Por ello, la hacienda se denominó “Nogueras”. Esta propiedad en su momento fungió como una de las mayores compañías azucareras de la región. Al final de la década de los años veinte la familia Rangel pasó a ser la propietaria total de la hacienda de Nogueras. En 1944 fue creado el ejido de Nogueras con una dotación de 265 hectáreas, y 22 beneficiados. Estos beneficiarios no eran trabajadores de la hacienda y sus familiares, sino habitantes de otras comunidades. La compleja situación política del momento llevó a esa situación. El gobernador del estado entonces era el coronel revolucionario Pedro Torres Ortiz confrontado con algunos hacendados de la entidad.

No pude dilucidar si la estructura de habitaciones contiguas dispuestas en “ele” existían desde tiempos de la hacienda. Es notorio que el espacio es mestizo, el esquema de organizar los elementos arquitectónicos de forma contigua y periférica es de origen español, pero la escala del espacio central corresponde a la organización del espacio en el México antiguo. El remate de la explanada sin pavimentación es un segmento elevado con un tipo de retablo localizado justo frente al centro de la plaza. Del otro lado de la calle hay otro segmento de viviendas. Todas las viviendas que forman parte de este conjunto se integran a partir de un pórtico común.

Estas viviendas fueron revitalizadas en el proyecto del Programa Integral de Desarrollo Rural, se agregaron un par de viviendas nuevas: una como espacio comunitario y un espacio comercial. Anexos a la hacienda se habilitaron un restaurante y un taller con ambientes bastante acogedores. Este proyecto fue asesorado por la arquitecta Valeria Prieto, el diseño arquitectónico de Juan Rangel y el ambiental de Alejandro.

La historia no es tan idílica después de todo. Alejandro fue el ocupante final de la hacienda. La gente que trabajaba para los Rangel, había quedado excluida del ejido. “Eran de fuera, personas que no eran de trabajo” me dice un antiguo habitante. “Nuestras casas estaban muy deterioradas, estaban como chachalacas apaleadas, estábamos de prestado y no podíamos

arreglar nada porque no era de nosotros. Alejandro ni quería hablar con nosotros, menos hacer ningún trato, éramos ignorantes para él. No nos quería vender, fue la gobernadora la que le compró y con ella nos arreglamos”.

Margarita Septien, esposa de Alejandro, fue presidenta del DIF en los tiempos de la gobernadora Griselda Álvarez. La gobernadora tenía muy buena relación con Alejandro y su esposa “Todos los fines de semana se la pasaba aquí”, me dice mi informante local. Este agrega que Don Francisco Rangel y doña Concha Hidalgo eran muy buenas gentes. “Juan, el arquitecto era a toda madre. Le gustaba beber, claro”. Don Francisco le cedió un terreno a Margarita para que hiciera el Vasco de Quiroga, una escuela de trabajo social a la entrada de Comala. Ella consiguió financiamiento internacional para la construcción y la operación de esa institución. Una de las primeras egresadas de la escuela fue a hacer su trabajo en la comunidad. “Vio en las condiciones en que vivíamos y [sic] hizo gestiones con la gobernadora”. Cuando se hizo el traspaso la Gobernadora fue enfática “soy yo la que les está concediendo la propiedad, no Alejandro”. Esto según la versión del residente que me informa de ese proceso.

Alejandro, desde aquel momento, hubiera querido gentrificar Nogueras. Él hubiera apreciado estar rodeado de gente ilustrada y de prosapia. Intentó vender a amigos y socios arquitectos porciones del predio interior de la hacienda (actual ecoparque) solo Víctor Morel construyó su casa dentro de esta propiedad. Casa que obtuvo un premio nacional de arquitectura. Finalmente no tuvo éxito esta iniciativa, en cambio otros predios a más distancia, en las huertas, junto a la escuela de trabajo social, si fueron adquiridos por un grupo de amigos ligados a la Universidad, un decreto de protección ambiental de la zona impidió que la colonia de amigos se concretara. Finalmente el proceso de gentrificación al que aspiraba Alejandro se ha ido consumando. Algunas propiedades del entorno inmediato a la plaza han pasado a manos de personas de ingresos altos que llegan de otros entornos.

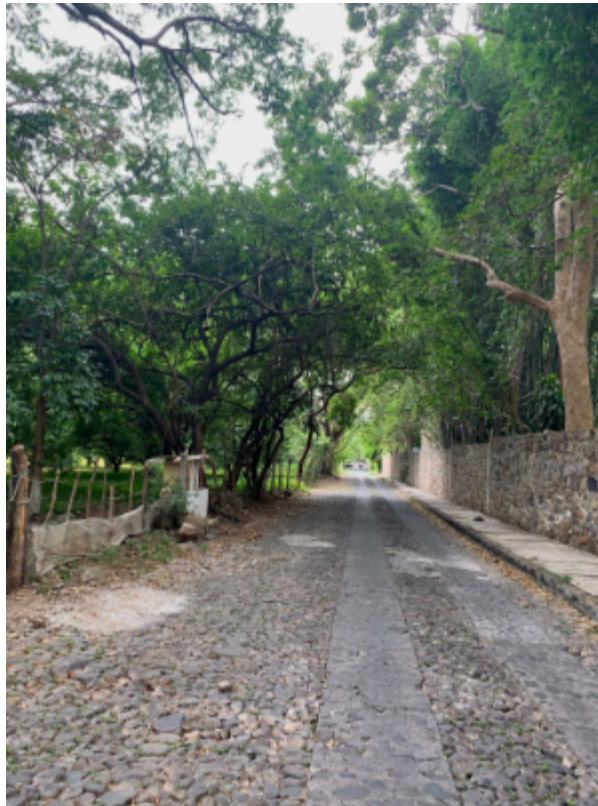
Del proyecto de remozamiento, gran parte de la ambientación es escenográfica: luminarias de forja inspiradas en el Art Nouveau, marcos de puertas y ventanas de formas mórbidas semejantes a la flor de lis. Los arcos de medio punto importados de otras tradiciones constructivas, las troneras triangulares provenientes de la tradicional jarana y las cuadrangulares de los muros guacaleados. Todo reinterpretado geométricamente en la relación áurea. Todo estudiado: guardapolvos, remates y elementos decorativos planos con la iconografía rangeliana. La simetría especular irrumpie en todo su esplendor.

No es sólo el entorno edificado, es también el paisaje natural: las calzadas arboladas, los túneles verdes y el canto de sus aves. Son las cercas de piedra seca y sus reptiles impávidos, los arroyos y canales con su rumor hipnótico. Hay que sumar el ritmo de las espuelas sobre los empedrados, el olor a humedad del suelo, las frutas silvestres y el humo de los fogones de leña. El conjunto de sensaciones es magia auténtica, no eslogan publicitario. Es una suerte de realismo mágico, del que aprendió Juan Rulfo, donde los fantasmas siguen habitando el pueblo; es el tiempo detenido y el recuerdo de “cómo estar solo en el lugar” que inspira al pintor Carlos Torres. “Como si las cosas y nosotros nos moviéramos en cámara lenta” en la impresión del artista. El tiempo y el espacio se conservan en Comala y su entorno. Sitios que no hay lugar para la prisa, que uno apetecería que no pasara el tiempo, poder persistir ahí aunque sea como un ánima.

Imposición asentida

Alejandro Rangel Hidalgo impuso el blanco para la fisonomía del pueblo. En la actualidad hay más libertad para colorear fachadas. En el radio fuera del centro de Comala, algunos hacen uso de esa libertad. En las manzanas céntricas y calles principales se ha respetado el criterio del blanco pues ha comprobado ser redituable.





Ducto vegetal

Los dos caminos que conducen a Nogueras desde Comala. El pavimento es empedrado con huellas de concreto con piedras ahogadas. Otro aspecto notable es la vegetación. Ocasionalmente las copas de los árboles forman túneles verdes.



Hacienda fragmentada

En el paisaje destacan elementos que pertenecieron a la hacienda, el "chacuaco" fracturado y la iglesia del siglo XVIII. En el interior quedan algunos elementos de la destilería de alcohol.



Descomunal plaza comunal

La plaza tiene una gran escala que cubre más de dos mil metros cuadrados. Se desarrolla en tres niveles, el superior con piso de concreto. El intermedio con tierra y pasto silvestre y una parte de concreto. el nivel inferior es empedrado. El nivel más alto funge como proscenio para actividades sociales y artísticas.

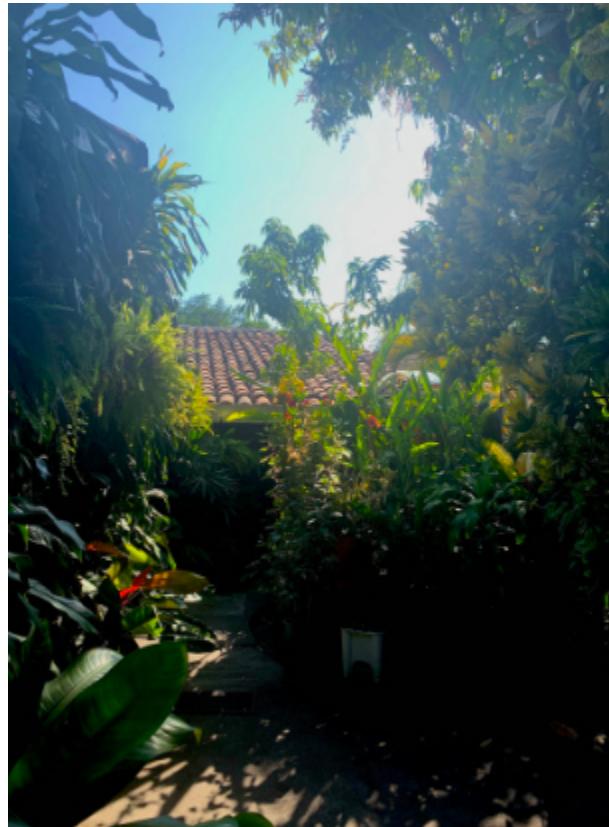




El tal portal

El primer conjunto se desarrolla en torno a la plaza: un cuerpo en "L" directo en la explanada y otro cuerpo en línea recta frente a una plaza menor. En total en torno a las dos explanadas existen unas quince casas. A un costado, por la calle de la hacienda hay cerca de una decena de casas más. Estos propietarios fueron empleados de la hacienda y nunca formaron parte del ejido. Alrededor de ese núcleo existen más viviendas de ejidatarios o compradores que han venido adoptando elementos del lenguaje formal de este proyecto.





Profusión vegetal

La jardinería, una de las aficiones de Rangel Hidalgo que heredó a los habitantes del pueblo de Nogueras.



Repertorio apadrinado

Sin duda, además de la malograda escuela de artesanías, antes de la institucional hubo la escuela virtual, los que aprendieron directamente los oficios por parte de Rangel. Algunas viviendas que se han agregado adoptan el código y añaden elementos propios del repertorio gráfico “rangeliano”



Sin temor al pigmento

Rangel era un ambientador nato. Influyó notoriamente en la fisonomía del centro de la ciudad de Colima, con una paleta beige y blanco; en Villa de Álvarez con beige y ocre; y Comala en blanco. Su preferencia eran los tonos pastel. Los vecinos de Nogueras fuera de las explanadas han adoptado, con resultados interesantes, una paleta más intensa.



Vanos vanidosos

Los detalles de las casas en torno a la plaza son a los que aspiraría la clase media urbana.



Centro Nogueras

La casa de la hacienda, que fue hogar de la familia Rangel fue adquirida por la Universidad de Colima, remozada y adaptada para operar como centro cultural y ambiental, gran parte del proyecto fue labor de Gonzalo Villa Chávez y su equipo.

Referencias obligadas.

- Carter, T., & Collins Cromley, E. (2005). *Invitation to Vernacular Architecture. A Guide to Study of ordinary Building and Landscapes*. Knoxville: University of Tennessee Press.
- Bensa, A. (2016). *El Fin del exotismo. Ensayos de antropología crítica*. Zamora, México: El Colegio de Michoacán.
- Binford, L. (1998). *En busca del pasado*. Barcelona: Crítica.
- Brunskill, R. W. (2000). *Vernacular Architecture. An Illustrated Handbook*. London: faver and faver.
- D. K. Ching, F. (1997). *Diccionario visual de arquitectura*. Barcelona: Ediciones G. Gili.
- Del Paso, F., & Del Paso, S. (2016). *La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso*. México, México: Fondo de Cultura Económica.
- Dominé, A., Römer, J., & Ditter, M. (Edits.). (2005). *Europa a la carta. Un viaje Culinario*. R.P. China: Könemann.
- García-Trevijano Forte, A. (2007). *Ateísmo estético, arte del Siglo XX*. México, México: Landucci.
- Giard, L. (2006). El plato del día. En M. De Certeau, L. Giard, & P. Mayol, *La invención de lo cotidiano. 2. Habitar, cocinar* (págs. 175-204). México, México: Universidad Iberoamericana.
- Golembek, D., & Schwarzbaum, P. (2009). *El nuevo cocinero científico* (1era ed.). México, México: Siglo XXI.
- Heller, A. (1999). *Una Filosofía de la historia en fragmentos*. Barcelona: Gedisa.
- Hoagland, A. K., & Breisch, K. A. (Edits.). (2003). *Constructing Image, Identity, and Place*. Knoxville: University of Tennessee Press.
- Jimeno Jaen, A. (2008). *El sabor de las palabras*. México, México: Aguilar.
- Montaner, J. (2002). *La modernidad superada*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Rapoport, A. (2005). *Culture, architecture, and design*. Chicago: Locke Science Publishing Company.
- Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas. (1980). *Vocabulario Arquitectónico ilustrado*. México: SAHOP.
- Tolis, T. (2003). *Cocina Griega*. Atenas: Ekdotike Atehenon.
- Weinberg Marchevsky, L. (2002). El ensayo y la antropología: Montaigne y los orígenes de una práctica. En R. Pérez-Taylor, *Antropología y complejidad* (págs. 39-66). Barcelona, España: Gedisa.
- Zaid, G. (2018). *Mil palabras*. México, México: Debate.

Se transportó a formato digital el 20 de febrero de 2024
en la ciudad de Colima.

Otros libros de Little Duck Press

Encuentros cercanos con la arquitectura.
Temporada Uno. Bitácora vagabunda
Adolfo Gómez Amador

Brumas, pasajes y disparates
Adalberto Tejema

Encuentros cercanos con la arquitectura.
Temporada Dos. Crónicas apremiantes
Adolfo Gómez Amador

