

Tortilla
as Archi—
tectural
practice

*Eduard
Matarredona*

Este documento se redacta por encargo de la Fundación Arquia, dentro de las Becas Arquia 2025, y da cuenta de seis meses en David Chipperfield Architects, Santiago de Compostela, entre el 2 de febrero y el 31 de julio de 2026.

Lo que se pedía era una memoria de la experiencia.
Lo que se entrega es otra cosa.



gota de aceite
sol sobre huerto
patata
fuego bajo
yema
grasa
(...)
tortilla



#ffe16f

El color utilizado en esta publicación pertenece a una familia cromática próxima tanto a la identidad gráfica de Arquia como a ciertas atmósferas editoriales asociadas a la identidad desarrollada por John Morgan Studio para David Chipperfield Architects. También, y sobre todo, a la yema.

Más que una coincidencia, interesa aquí una proximidad de temperatura, densidad y materia.

Antes de ser comida, la tortilla ya había sido
tierra, lluvia, tiempo, fuego, superficie, espesor, vuelta y derrame. (1)

(1) El que escribió el presente documento y el que se comió la tortilla

Conviene escribir la sospecha antes de que la escriba otro, y en su versión más dura. Un estudio de arquitectura creado por un Pritzker restaura una casa de piedra, planta su propio huerto y sirve, sobre granito, uno de los platos más humildes del repertorio español. Es demasiado redondo para ser inocente. Leído con mala fe —y hay que saber leerse con mala fe—, esto es lo local convertido en acabado de lujo: la aldea reducida a paleta de materiales, la tortilla a logotipo comestible, y el becario que escribe sobre su almuerzo, como una pieza más del atrezzo. Y este texto, parte del decorado.

Yo traje esa sospecha puesta el primer día. La perdí en la barra, y no por convicción sino por aburrimiento de la evidencia: la diferencia entre consumir lo local y metabolizarlo no se discute, se mide. Se mide en quién come qué, a qué hora se detiene el edificio, y en si la cocina organiza la casa o solo la decora. La primera medición desarma el decorado mejor que ningún argumento: durante seis meses, quien firma los edificios y quien todavía aprende el oficio comieron el mismo pincho, a horas distintas y a veces en la misma, en el mismo sitio, del mismo plato. No hay menú A y menú B. Si esto fuera escenografía, alguien, alguna vez, habría pedido otra cosa.

Como nadie lo pidió, no queda más remedio que aceptar la hipótesis más incómoda de todas: que aquí la tortilla no representa nada, precisamente porque lo contiene todo. No es ni declaración de principios ni manifiesto del lugar. Es, simplemente, una práctica arquitectónica. Y de esa práctica —de lo que se aprende alrededor de una cocina, en la barra o en el jardín, con la misma intensidad con la que se aprende en el piso de arriba, frente a los planos— trata este escrito.

Todo peregrinaje empieza con un documento. El del Camino se llama credencial y se va sellando en albergues y parroquias; el mío se llamaba resolución, llevaba membrete de fundación y se publicó un 2 de julio de 2025. Hay rutas con más mérito que otras. Unos salen de Roncesvalles; los más serios, de Saint-Jean-Pied-de-Port; los puristas, de la puerta de su casa. Yo salí de Barcelona en vuelo directo. Una hora y media, sin ampollas, sin albergues, sin meseta, sin mérito. Que nadie busque esta ruta en las guías: no figura.

Aterricé diez días antes de empezar en el despacho, para habituarme a la vida gallega. La vida gallega, por entonces, consistía en llover. Llovió el primer día, el segundo y los sesenta siguientes, sin descansar los domingos. Aprenderé antes los nombres de la lluvia que los de mis compañeros. ¿Dónde me había metido? Lo que el vuelo me ahorró en penitencia, el cielo me lo cobró en agua: acabé haciendo el camino quieto, sentado junto a una ventana.

Del primer día en la oficina no guardo ninguna ceremonia. Guardo una frase: aquí, a las once, bajamos a por un café y un pincho. No la dieron como se da una bienvenida sino como se explica una regla de la casa, con la naturalidad de quien recita un horario. Y era, en efecto, un horario: a las once se bajaba, lloviera —y llovía— o no. Abajo estaba la barra, en la barra el pincho, y en el pincho, aunque entonces no lo sabía, todo lo que este documento intenta explicar. Al peregrino que llega le entregan un papel que acredita el esfuerzo; lo llaman la Compostela y se enmarca. La mía se sirvió caliente y duró cuatro bocados.

Conviene aclarar qué se intenta, porque hay una versión fácil y no lleva a ningún sitio. La fácil busca parecidos: que si la tortilla tiene sección, espesor, cara vista... Lo que se intenta es lo contrario de buscar parecidos. Es ensanchar la arquitectura hasta que quepa una mesa dentro. Entender que lo que ocurre alrededor de ese pincho, cada día a la misma hora, es también el oficio —y no su pausa.

Arriba, en el estudio, se proyectan edificios que están en la otra punta del mundo. Abajo, en la barra, se sigue hablando de esos mismos edificios, pero con otra temperatura. Lo que arriba es reunión, abajo es sobremesa. A la gente se la conoce mejor con el café en la mano que defendiendo un proyecto delante de todos: es ahí donde aparece lo que cada uno tiene de sincero, de sensible, la parte que la reunión deja fuera. Y mientras se habla, se ve nacer la comida que uno se va a comer, se cruza una palabra con quien la está haciendo, se mira la patata recién salida del huerto. Y es ahí, y no arriba, donde muchas veces el proyecto se acaba de cocer.

Si practicar arquitectura es, antes que dibujar, una manera de mirar, entonces una tortilla mirada con los instrumentos del oficio deja de ser comida y pasa a ser proyecto. La arquitectura no se practica solo en la mesa de dibujo. Se practica, sobre todo, en la otra.

Falta el orden. Lo natural sería ir de la receta al plato: la instrucción primero, el resultado después. Así se cuenta una receta en cualquier red social, y así se cuenta casi siempre un edificio — primero el proyecto, luego la obra, como si lo que se quiso explicara lo que se hizo—. Este documento va al revés. Empieza en el plato vacío y cava hacia atrás hasta la receta. Es el gesto del arqueólogo, no el del cronista: se parte de lo que quedó.

La arquitectura mira el tiempo por la ruina. Los edificios se leen hacia atrás, por su desgaste, igual que un plato se lee por lo que se dejó en él. No es casualidad que la primera fotografía de este documento esté fechada como se fecha un solar: trazas sobre una superficie previamente ocupada. Se atraviesan las capas —la ración, la sartén— en el orden en que aparecen al excavar, que es el contrario al que se hicieron.

Empezar por el final, en este caso, es necesario. Pone el comer primero y deja la receta para el fondo. Como la última capa a la que se llega. Y eso es justo lo que defiende este escrito: que lo que importa —comer juntos, la barra, lo que allí se habla— está en la superficie, y es de donde se empieza. La receta está enterrada. Se llega a ella al final. Las pocas fotografías que trae el documento van en ese mismo orden: del plato limpio a la sartén al fuego, hacia atrás, para que quien mira vaya excavando con los ojos.



Trazas sobre una superficie previamente ocupada.
Terraza de Casa RIA, Santiago de Compostela
8 de abril de 2026, 11:23 h

Capa 1 — El plato vacío



Daniel Spoerri
Tableaux-pièges (desde 1960).
Fijó los restos de una comida sobre la
mesa y los colgó como cuadro.
Lo que sobra, mirado como obra.

Esto es lo que queda cuando todo lo demás ya ha pasado. Una película de aceite que aún guarda la dirección del último gesto, unas migas, un tenedor caído donde se le soltó a alguien de la mano: una obra de Spoerri sin quererlo, de esas que atrapan lo que sobra de una comida y lo cuelgan como cuadro. No es un plato sucio. Se fotografía como se levanta el estado de un solar antes de proyectar —de frente, con su fecha y su hora, sin retocar nada— porque lo que se busca aquí no es apetito, es prueba.

Y algo pasó encima de este plato, aunque el plato no lo diga todavía. Mientras se vaciaba, en la mesa se resolvió un problema que llevaba días atascado arriba, en el estudio. Pero eso es la capa siguiente. Aquí solo hay rastro. La excavación empieza por lo que se quedó, no por lo que se quiso.

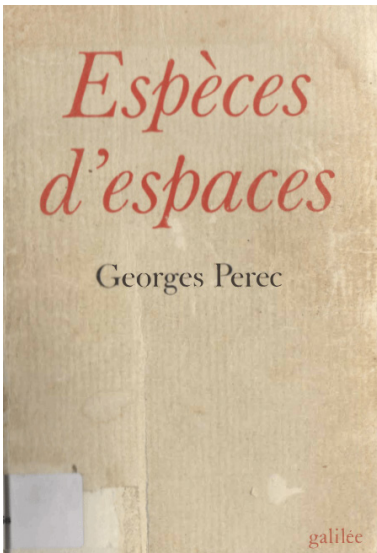


Unidad mínima de proyecto.
Cocina de Casa RIA, Santiago de Compostela
8 de abril de 2026, 11:09 h

Capa 2 — La ración



David Chipperfield Architects
Kantine, Joachimstraße, Berlín
El comedor del propio despacho, pensado como espacio de proyecto. Comer juntos ya era una decisión de diseño antes de Santiago.



Georges Perec
Especies de espacios (1974).
Mirar la mesa, el plato, el gesto de cada día.
Lo que ocurre donde parece que no ocurre nada.

A la cantina se entra y César ya te ha leído. No dice hola: te mira con la respuesta esperando en la cara y pregunta lo justo —¿café?, ¿pincho?— y antes de que contestes ya se ha dado la vuelta, ya está el café, ya está el pincho. Tiene ese carácter rápido, afilado. Ángel es lo contrario, va con calma y buen paso, y hace las tortillas como quien no tiene ninguna prisa en una casa que tampoco se la pide. Y está Amaia, que pregunta cómo va el día y te saca una sonrisa. Con ella la conversación empieza antes que el café.

No hay dos días iguales. Si llueve, nos quedamos en la cocina, dentro del olor de lo que se esté haciendo —pescado, o un bizcocho en el horno, o especias, todo revuelto con el café recién hecho—. Si hay sol, salimos a la terraza, a la mesa de granito que mira al jardín. El sol da de cara y acabamos todos con la cabeza vuelta hacia él, como girasoles, sin darnos cuenta.

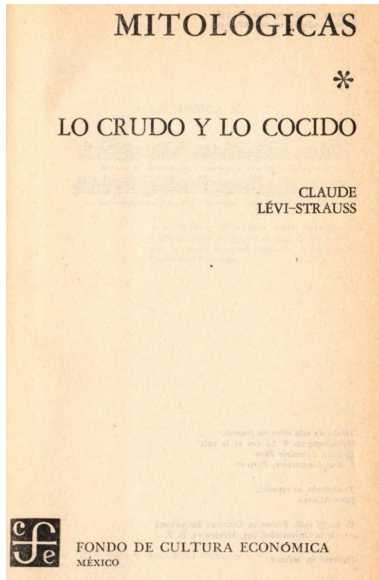
Y ahí se habla. De la vida, o de proyectos. Algunos días la conversación de arriba baja hasta la mesa: un problema que en el estudio no terminaba de resolverse aparece de pronto sobre el granito, montado con lo que hay a mano —los vasos son volúmenes, una servilleta es el suelo, la jarra se pone donde iría el problema—. Uno compone ese escenario como un niño jugando e intenta explicar en voz alta su lógica, y al explicarla la oye por primera vez. Aquel día, uno de esos problemas que llevaba atascado arriba se resolvió abajo, en el tiempo que dura un pincho. No lo resolvió una reunión. Lo resolvió una mesa.

Puede que sea por el primer bocado. Se pasa de mirar la pantalla a morder algo que salió de esta tierra, y hay un cortocircuito genuino, un aterrizaje. La cabeza, que estaba en el proyecto de Miami, vuelve de golpe a Galicia. Lo que en el estudio era problema, en la mesa se afloja. Comer juntos no es la pausa del trabajo: es otra forma de hacerlo, y a veces la que funciona.



Antes de convertirse en sección.
Cocina de Casa RIA, Santiago de Compostela
8 de abril de 2026, 11:01 h

Capa 3 — La sartén



Claude Lévi-Strauss

Lo crudo y lo cocido (1964).

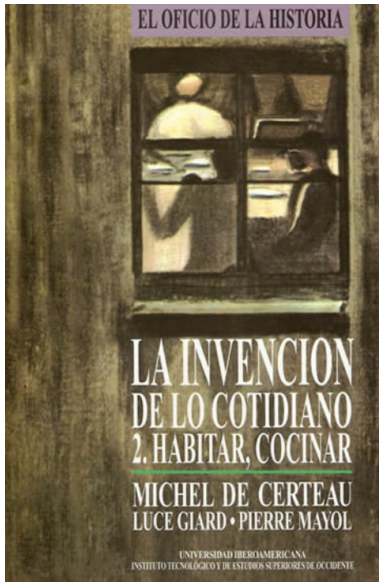
El paso de lo crudo a lo cocido como paso de la naturaleza a la cultura. Transformar la materia con fuego es el primer gesto civilizado.

Un paso antes del plato, esto. Aquí no hay nadie hablando ni hay todavía resultado: solo la tortilla y el fuego. Está líquida por dentro, cuajando por fuera, pasando de líquido a cuerpo sin que nadie la mire más que quien la hace. Y en algún momento deja de haber marcha atrás.

Un proyecto tarda mucho más en llegar a ese punto, pero llega igual. Empieza líquido, todo posible, admitiendo cualquier forma. Y un día, sin que uno se dé cuenta, cuaja: se vuelve algo y deja de ser las demás. Lo que decide qué será no es la idea, es el momento en que ya no se puede deshacer. No es dramático. Es un hecho físico, simple, sin más: el huevo crudo puede ser mil cosas, el huevo cuajado, solo una.

La foto está tomada un momento antes, cuando la tortilla todavía corre y aún puede salir de mil maneras. Un segundo más y ya tendrá una cara, un reverso y un interior que no se verá hasta que alguien la corte, pero eso pasará en el plato. Aquí no ha pasado todavía.

Capa 4 — La receta



Luce Giard

Hacer de comer, en La invención de lo cotidiano (1980).

Cocinar es un saber que se transmite de mano en mano, no por escrito. Y que la teoría tardó siglos en tomarse en serio.

Aquí termina la excavación, y en el fondo no hay una fórmula, hay una mano. Después de cavar hacia atrás —el plato, la ración, la sartén—, la última capa es un papel escrito por quien hace la tortilla cada día. Y no dice lo que se espera de una receta. Dice que las patatas se cortan irregulares, a propósito, buscando texturas, que algunas queden crunchy y otras confitadas, que no salgan todas iguales. Eso no es una instrucción de cocina. Es una manera de mirar, y da la casualidad de que también es la nuestra.

Esta receta me la regaló Ángel, que es quien hace las tortillas. Es lo único del documento que no es mío, y me parece justo que sea la letra de otro la que cierre esto. Así que aquí me callo. Lo que queda lo cierra él, con lo último que escribió, que no es una orden ni una conclusión. Es un gesto: vuelta y vuelta.

Tortilla

4-5 patatas medianas

8-9 huevos de casa.

1L aceite girasol

⊗ Cortar patatas de forma irregular (buscando texturas)

⊗ Freír a fuego medio-alto (algunas cruchy - algunas confitadas)

⊗ Verter patatas en bowl + SAL

⊗ Machacar patatas con una varilla (no deben quedar trozos iguales)

⊗ Agregar huevos de 1 en 1 e ir emulsionando sin incorporar aire (sino soldará con heces la tortilla)

⊗ Precautar la sartén con bien de aceite, muy suave.

⊗ Vuelta y vuelta.

Tortilla as Architectural Practice

Eduard Matarredona Gómez

Beca Arquia 2025 – David Chipperfield Architects

Santiago de Compostela, febrero – julio de 2026