

Hannah Collins: «En una cuina hi ha molta mort i sexe»

La fotògrafa britànica explica el seu accés privilegiat a 'El Bulli' i com va explorar les rutes dels productes

ACN

Les creacions culinàries de Ferran Adrià han estat analitzades des de gairebé tots els angles, però els productes amb què el xef català treballa són molt menys coneguts. Amb això en ment, Adrià i la fotògrafa britànica Hannah Collins han col·laborat en un projecte innovador que repassa les rutes d'una trentena de productes des del seu lloc d'origen fins al plat del restaurant. El resultat és un llibre 'El festí fràgil: rutes a Ferran Adrià', amb unes 250 fotografies sobre l'art de cuinar i menjar. "En una cuina hi ha molta mort i sexe", explica Collins en una entrevista amb l'ACN. "Un pensa en una cuina com un espai neutral, però no ho és", destaca la fotògrafa.

"En Ferran va escollir 30 ingredients o productes, i jo vaig anar a buscar-ne l'origen i vaig fer la fotografia sobre la seva transformació", explica a l'ACN Hannah Collins, que viu entre Londres i Barcelona. "És com una examinació del producte, com veure'l d'aprop i captar la seva transformació a la cuina", assegura Collins des del seu estudi a la capital britànica.

El seu treball ha estat una ruta d'anada i tornada a l'origen dels productes que l'exigent Ferran Adrià va utilitzar durant anys a 'El Bulli'. "Tot arriba a la cuina, però prové del Japó, o de Sud-Amèrica, o de Grècia, fins i tot d'Anglaterra", diu Collins, que ha viatjat a tots aquests països i a molts racons de Catalunya per fotografiar els ingredients en el seu estat natural. Des dels productes orgànics que es cultiven a Catalunya, fins els pistatxos al sud del país, les anemones gaditanes, el kuzu japonès o la mel d'abelles nòmades d'Itàlia, tot ha trobat un lloc al llibre de Collins.

El projecte, segons explica Collins a l'ACN, va néixer d'una conversa amb Ferran Adrià sobre la relació de les persones amb el menjar i la importància de trobar els millors ingredients. Collins confessa que amb l'ajuda del xef català ha descobert "històries molt boniques" sobre alguns dels nostres productes i la seva relació amb la terra, però també ha tingut l'oportunitat d'oferir nova informació al propi Adrià. "He tornat a 'El Bulli' amb fotografies de coses, com per exemple el 'lulo', que en Ferran mai havia vist. Coneixia el fruit, perquè m'havia enviat a Colòmbia a fotografiar-lo, però mai havia vist la planta, i no era el que esperava", explica Collins, que diu que el contrast entre la suavitat de la fruita i les "espines i l'agressivitat" de la planta va captivar-los a tots dos.

Una ànima "invisible" entre els fogons d'El Bulli

Hannah Collins va treballar durant llargues temporades a la cuina d'El Bulli, on va poder fotografiar amb detall els productes seleccionats per Adrià. "He passat molt temps allà, unes sis sessions d'una setmana, amb hores i hores a la cuina", recorda Collins. El procés va ser, segons diu, "molt lent", perquè utilitzava objectius grans per captar el més petit detall dels productes i de la seva transformació quan un cuiner els manipulava. Tot plegat, li va permetre tenir una posició d'espectadora privilegiada a 'El Bulli'.

"He pogut treballar lentament i com invisible a la cuina. No era un acte en un moment concret i ja està, era una presència contínua meva durant diverses setmanes", explica. El que més li va captivar de la cuina d'El Bulli és la

seva relació amb la vida mateixa, i com representa la relació entre els humans, el menjar i el seu entorn.

"En una cuina hi ha molta mort i sexe, són els dos elements que em van sorprendre completament", confessa Collins. La fotògrafa britànica trenca tòpics i destaca que "un pensa en una cuina com un espai neutral, però no ho és". "Està ple de coses que moren, i això m'interessa", afegeix l'artista.

Art culinari?

Ferran Adrià és considerat, per molts crítics, com un pioner en aproximar la cuina i l'art. La fotògrafa Hannah Collins evita classificar la feina d'El Bulli com a artística, tot i que se'ns dubte la considera destacada. "És una tasca tremenda, cada dia dóna satisfacció a la gent. En canvi, un artista crea una cosa i es queda allí, o a vegades provoca una experiència, però no tant regularment. En canvi Ferran Adrià necessita fer-ho cada dia. És molt fort", destaca Collins.

"El fet que sigui provocador està relacionat amb l'art", admet la fotògrafa, que destaca que el més captivador d'Adrià és la seva capacitat d'innovar i investigar en un sector, la cuina, en què això no es fa. I amb Collins, segons va confessar el mateix xef, ha aconseguit innovar en un nou aspecte: el d'aproximar l'art i la cuina, l'art i el menjar.

"El menjar està iniciant una ruta llarga i interessant, i pot ser que altres artistes vulguin explorar-la", admet Collins, que explica que fins ara hi havia "poques iniciatives" que aproximessin els dos móns. De fet, les tradicionals 'natures mortes', van deixar de tenir protagonisme en l'art català i espanyol fa segles, i ara poden tenir un nou sentit.

El llibre 'El festí fràgil' intenta demostrar, segons Collins, una relació entre totes les nostres realitats. Les fotografies que mostra no són només de "natura morta", ni només retraten el món humà, sinó que exploren "totes dues coses alhora", una iniciativa que "ningú havia pensat en fer". "Es tracta de posar en evidència què és realment un producte. Per exemple: les algues. Com són les algues de debò, i com és la nostra relació física amb elles?", es pregunta Collins. Les respostes es poden trobar al seu llibre. L'acte de cuinar i menjar, diu, "és molt puntual i és un continu". "Menjar és un procés com molts altres, i tot depèn del producte", conclou.

El llibre 'El festí fràgil: Rutes a Ferran Adrià' ja es pot trobar a les llibreries. Les fotografies de Hannah Collins també es podran veure en una exposició a la Fundació Suñol de Barcelona a partir del 8 de juliol i fins el 4 de setembre

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2012/02/04/hannah-collins-cuina-molta-mort-sexe/545529.html?utm_source=rss