



Resumen / Abstract

El ritual de alimentarnos ha implicado la existencia de un lugar dedicado a ello, siendo las primeras hogueras las que marcaron el nacimiento de lo que hoy conocemos como cocina. El deseo por parte de la mujer de abandonar los lazos que la ataban a este espacio tuvieron como consecuencia la casi desaparición de la cocina familiar individual a favor de una cocina comunitaria. Años más tarde, el acto de cocinar adquirió un notable valor, lo que hizo que pequeñas cocinas aparecieran en las viviendas de nuevo. El espacio cocina ha ido apareciendo y desapareciendo, aumentando y reduciendo su tamaño, cambios que han ido vinculados a transformaciones sociales. ¿Qué nos deparará el futuro? Lo que sí podemos afirmar es que el acto de alimentarnos nos ha permitido evolucionar. Era alrededor de las hogueras donde se comentaban estrategias sociales, en los comedores comunitarios donde surgían nuevas relaciones y en la cocina individual donde la familia permanecía unida. ¿Hacia dónde nos dirigimos?

Feeding has always been linked to a specific area where this ritual is held and primitive bonfires were the place where kitchen as a main space emerged. Womens` desires to abandon kitchen slavish space almost made the kitchen area disappear during the industrial revolution in favor of communal kitchens located in each residential complex. Few years later this new approach evolved and this communal kitchen were substituted by small kitchenettes located in each individual house. Kitchen space has always been changing its size, appearing and disappearing depending on how society evolved. Social strategies were decided while reunited near a bonfire, new relationships were created in social canteens and small kitchens have made our families stronger. It`s then possible to ascertain that new changes are approaching, but what can`t be assured is what the next step would be.

La cocina oculta. La disección de un espacio catalizador de cambios

Ángela Emma Molina Calzada

1. La revolución doméstica urbana

Desde la Antigüedad y hasta la aparición de los primeros movimientos feministas el espacio público, espacio de producción y trabajo, ha sido asignado a los hombres, y el privado, el hogar, asignado a las mujeres. La Revolución Industrial supuso la incorporación de la mujer al trabajo y el fin de esta tradición que empezaría poco a poco a romperse, aunque fue ya unos siglos antes cuando estas intenciones de dotar a la mujer de independencia aparecieron, llegándonos a remitir a autores como Platón que difundían ya estas ideas.

Las mujeres revolucionarias rusas fueron las primeras en propugnar una revolución doméstica paralela a la revolución industrial, a través de una transformación del diseño espacial de la vivienda. En la segunda mitad del siglo XIX, las feministas materialistas¹ (iniciaron su crítica identificando el trabajo doméstico como opresión y proponiendo la separación física entre el espacio de la casa y del trabajo y la separación económica entre la economía doméstica y la política. Aparecen así nuevas propuestas de viviendas colectivas que promovían el trabajo doméstico cooperativo a través de equipamientos comunes (cocinas, lavanderías y guarderías) que no solo supondrían

1. Movimiento que culpa al sistema capitalista de la situación de opresión de la mujer. Defiende que la única manera de liberar a la mujer será mediante un cambio social.

un importante cambio en la economía si no también en la política y en la sociedad del momento.

Todas las reformas llevadas a cabo en Europa tuvieron su eco en EEUU lo que propició que en 1848 se celebrara la convención de Seneca Falls, primera convención sobre los derechos de la mujer en Estados Unidos. El resultado de esta convención fue la aprobación de 'La Declaración de Sentimientos de Seneca Falls'² que anunciaba que era estrictamente necesario acabar con las injusticias a las que las mujeres estaban sometidas.

2. Las primeras comunidades utópicas

La cultura humana, desde siempre, se ha desarrollado en torno al fuego dominado. Desde su descubrimiento, los habitantes han focalizado su vida en torno a este elemento que les proporcionaba calor y alimento. En un principio era habitual que el espacio de preparación del alimento y del ritual de comer estuvieran íntimamente relacionados, coexistiendo en una misma ubicación, lo que favorecía la aparición de unos fuertes vínculos sociales

2. Primera convención sobre los derechos de la mujer en Estados Unidos celebrada en el año 1848. Fue organizada por Lucretia Mott y Elizabeth Cady Stanton, ambas participantes en las revueltas europeas y defensoras de la imposibilidad de evolución de la mujer al encontrarse esta atada a las labores domésticas.

entre los habitantes de la aldea.

La cocina, entendida como espacio diferenciado dentro de la vivienda, aparece por primera vez en la domus romana y se encontraba siempre apartada, lejos de las habitaciones privadas con el fin de evitar malos olores y humos.

A principios de la Edad Media, antes de que se incluyera la chimenea en los castillos y por tanto de poder canalizar los humos, las cocinas se construían al aire libre y con materiales ligeros. La popularización de la chimenea en el siglo XV transformó totalmente la vida burguesa permitiendo desplazar estas cocinas e introducirlas como una estancia más en las viviendas.

Fue en las viviendas obreras del siglo XIX cuando se observa por primera vez una relación más estrecha entre los espacios de preparación del alimento y del ritual de comer. En estas viviendas, cocina y comedor constituían un único espacio, donde todos los miembros de la familia estaban juntos y podían interactuar y ayudarse mutuamente. El hecho de vincular estos espacios favorecerá a la eliminación del aislamiento de las mujeres y acabará con las vidas separadas de las generaciones y sexos opuestos.

A lo largo de los años han existido diversas formas de entender la relación entre estos espacios, observando que su ubicación no solo afecta al diseño de la vivienda sino a las costumbres y a las relaciones entre los comensales. Aún así, la eliminación del espacio dedicado exclusivamente a la cocina en las viviendas particulares a favor de una gestión comunitaria en las épocas de posguerra, no fue algo totalmente innovador, ya que fueron muchos los teóricos del socialismo utópico los que habían planteado, en la época de la Ilustración, la creación de un tipo de comunidades cooperativas autogestionadas. La construcción de aldeas ideales fue una tendencia que se extendió sobretodo a lo largo del siglo XIX, cuando el deseo de emancipación de la clase social campesina y el interés de crear un nuevo sistema productivo estaba en pleno auge.

La Isla de Utopía de Tomas Moro (1516) , Cristianópolis (1616) y los Los Falansterios de Charles Fourier (1772-1837), todas ellas comunidades

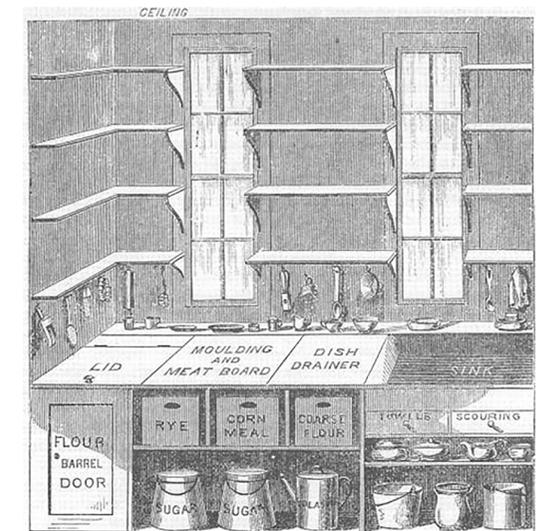
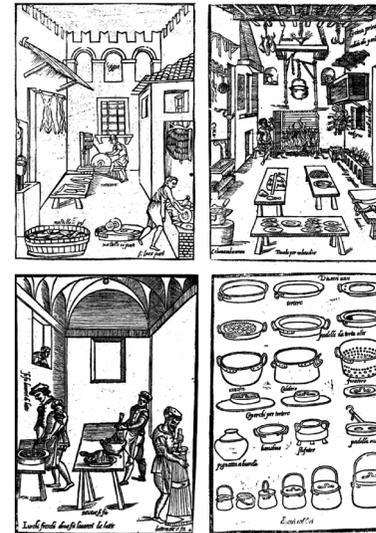


Fig. 1. Secuencia de imágenes representando las experiencias culinarias de la civilización renacentista italiana pertenecientes a la *Opera dell'arte del cucinare*. Scappi, Bartolomeo, 1622. Fig. 2. Imagen de cocina en vivienda cristiana diseñada por Catherine Beecher en el libro *The American Woman's Home*, 1869.

utópicas compuestas por residencias y servicios colectivos, son algunos de los ejemplos que sin duda inspiraron a las generaciones posteriores y motivaron al intento de hacer de estas pasadas utopías una realidad.

3. La aplicación de los modelos ideales

3.1. Cooperative Housekeeping. Primeras aproximaciones a la colectividad en EEUU

En 1868, Melusina Fay Pierce³, ama de casa de Cambridge (Massachusetts, USA) consciente de la decadente situación doméstica en la que se encontraban las mujeres, introduce el término de Cooperative housekeeping entendiéndolo como grupo de entre 12-15 mujeres que se organizan diariamente para realizar sus tareas domésticas de una manera colectiva cobrando a sus maridos por este trabajo. Estas asociaciones permitieron a la mujer tener más tiempo libre de calidad para desarrollar sus habilidades personales, al mismo tiempo que supuso que la sociedad fuera consciente del esfuerzo que suponía llevar un hogar.

Pierce realizó una serie de investigaciones, basándose también en las ideas de otras mujeres como Catherine Beecher⁴, quien planteo la vivienda cristiana ideal, con el fin de descubrir la organización óptima de los espacios para realizar estas tareas y planteo también la eliminación de la cocina privada de las viviendas obligando al usuario a usar la cocina colectiva no solo con el fin de mejorar su economía sino sus relaciones sociales también.

Las ideas de Pierce se extendieron y cada vez eran más aceptadas por las mujeres de su entorno. La independencia de la mujer, según Pierce y sus seguidoras, debía comenzar en su propia casa y el primer paso para poder conseguirla debía ser el de cambiar su propia condición doméstica, para po-

3. Defensora de las ideas feministas que dedicó sus esfuerzos en reducir la carga de las tareas del hogar para las mujeres y en crear instituciones que dieran voz a las mujeres en asuntos de carácter público.

4. Feminista defensora de que las tareas domésticas han de ser consideradas igual de importantes que cualquier actividad laboral remunerada llevada a cabo fuera del hogar. Planteará el diseño de una vivienda ideal cristiana ubicada en un barrio residencia donde la mujer será la dueña del espacio y la distribución de la vivienda estará perfectamente analizada.

der después extenderlo fuera de la esfera del hogar y conseguir así un hueco en la representación social y política.

3.2. Granjas colectivas rusas. Primeras aproximaciones a la colectividad en URSS

La obschina⁵ o el mir constituían en la Rusia zarista rural el modo tradicional de distribución y gestión político-económica. La Revolución de Octubre⁶ permitió a las mujeres rusas obtener los mismos derechos jurídicos y políticos que los hombres y tener acceso a todos los dominios culturales y económicos. La revolución trató de eliminar el antiguo hogar familiar asfixiante a favor de un sistema basado en los servicios sociales: casas cuna, jardines de infancia, lavanderías, hospitales, teatros... Todos estos nuevos servicios permitirían a la mujer emanciparse del hogar al absorber todas las funciones que antes estas realizaban solas y sin ayuda alguna.

En 1917, tras el triunfo de la Revolución Rusa, Lenin estableció en Rusia los Koljoz⁷, cooperativas campesinas destinadas a eliminar los latifundios. Toda la economía de los koljoz era socializada, la tierra era cedida por el Estado, la maquinaria e instrumentos, el capital, el transporte y los utensilios de trabajo. Asimismo, todas las ganancias que se obtenían eran depositadas en un fondo de acumulación para la distribución de los salarios de todos los miembros de la cooperativa, que recibían el mismo sueldo.

La influencia de las ciudades utópicas como es evidente en el sistema de distribución de bienes y servicios de estas organizaciones. Los alimentos recolectados y los utensilios de trabajo eran almacenados en grandes despensas comunitarias donde los residentes podían adquirir lo necesario para su día a día. En los Koljoz rusos esto se organizaba de manera ideal, algo que

5. Pieza de tierra en territorio Ruso de propiedad colectiva, dividida y trabajada de forma individual por una familia para el disfrute de una comunidad.

6. También conocida con el nombre de Revolución bolchevique y como Gran Revolución Socialista de Octubre. Es considerada la segunda fase de la Revolución Rusa de 1917.

7. Los koljoses fueron establecidos por Vladimir Lenin después del triunfo de la Revolución de 1917 como una forma de cooperativa campesina destinada a eliminar los latifundios.

era posible gracias a la mentalidad de trabajo por el bien de la colectividad que sus residentes tenían ya interiorizado.

4. La independencia doméstica

Tras la Revolución Industrial, los desplazamientos de la población hacia los núcleos urbanos provocaron un gran crecimiento de las ciudades tanto de los EEUU como de la URSS, que se vieron en la necesidad de realizar nuevas construcciones y de innovar y mejorar las arquitecturas existentes.

Fueron numerosos los estudios donde se analizaba el ahorro que podría significar la centralización de cualquier servicio doméstico, en especial la cocina. Así por ejemplo se estudió que el gasto que implicaba la cocción de doce magdalenas para una única familia podía rentabilizarse y servir a doce familias. Esto demostraba que la centralización de la cocina y otras estancias de servicio no solo daría un giro a la concepción típica de unidad familiar, sino que tendría ventajas económicas importantes.

El debate en torno a si eliminar la cocina de las viviendas o no era algo habitual. Por un lado se encontraban aquellos que la defendían, alegando que incrementaría el valor de las relaciones entre la sociedad, donde unos aprenderían de otros y se conseguiría un balance social equilibrado, pero por otro lado estaban aquellos que por encima de todo valoraban los lazos familiares, temiendo por su desaparición si este espacio desaparecía de la vivienda.

A pesar de todo esto, numerosas viviendas con esta nueva tipología aparecieron poco a poco en las ciudades, remplazando los antiguos modelos y permitiendo a la sociedad evolucionar de una manera que supondría unas consecuencias aún desconocidas.

4.1. La evolución hacia la colectivización. Edificio Dakota

Vivir en apartamentos residenciales, conocidos como Apartment Hotels⁸, comprar comida enlatada y comer en comedores colectivos era algo ha-

8. Tipología de edificios residenciales que incluían pequeños apartamentos dotados únicamente de dormitorio y baño mientras que los salones y comedores estaban situados en otras salas y eran de uso

bitual para la sociedad americana de esta etapa. Fue en este momento cuando los primeros hoteles construidos para albergar a residentes permanentes aparecieron debido al creciente volumen de población existente, siendo el edificio Dakota uno de los más representativos.

En planta baja se situó el restaurante, restringido a sus inquilinos. Por otra parte, en el bajo cubierta se mantuvo la distribución de las habitaciones de servicio particular de los residentes, donde se hospedaban los sirvientes de cada apartamento, mientras que las habitaciones del servicio colectivo se situaron en cambio en el sótano, junto con la cocina, la lavandería, la panadería y el almacén. En la cubierta, un jardín ofrecía vistas de Central Park y del centro de Nueva York y era utilizado de manera colectiva para reuniones y celebraciones.

4.2. Primeros asentamientos colectivos rusos. Propuesta de Casa-Comuna

Las medidas para solucionar el problema de la vivienda obrera en Rusia fueron de urgencia, sencillas y radicales. El estado comenzó a otorgar soluciones provisionales a la clase obrera que había emigrado a las ciudades hasta que pudiera hacerse cargo de la demanda de alojamiento. En este momento surgió el grupo OSA (Sociedad de Arquitectos Contemporáneos) liderado por Moisey Ginzburg⁹ y formado por un grupo de profesionales, que serían los encargados de diseñar un novedoso tipo de vivienda colectiva llamado Casa-Comuna, donde se combinarían pequeñas células de vivienda con núcleos de servicios colectivos. Debido a la integración de la mujer en el proceso productivo, la nueva organización del modo de vida comunista condujo a la colectivización de tareas que eran propias de este género, como la alimentación y la educación.

La OSA anunció la convocatoria de una competición amistosa para diseñar la nueva vivienda del proletariado. Fueron numerosas las propuestas

colectivo.

9. Moisey Ginzburg: Arquitecto y urbanista ruso. En 1925 fundó la Sociedad de Arquitectos Contemporáneos (OSA) con la finalidad de abordar los problemas de la construcción de nuevas tipologías.

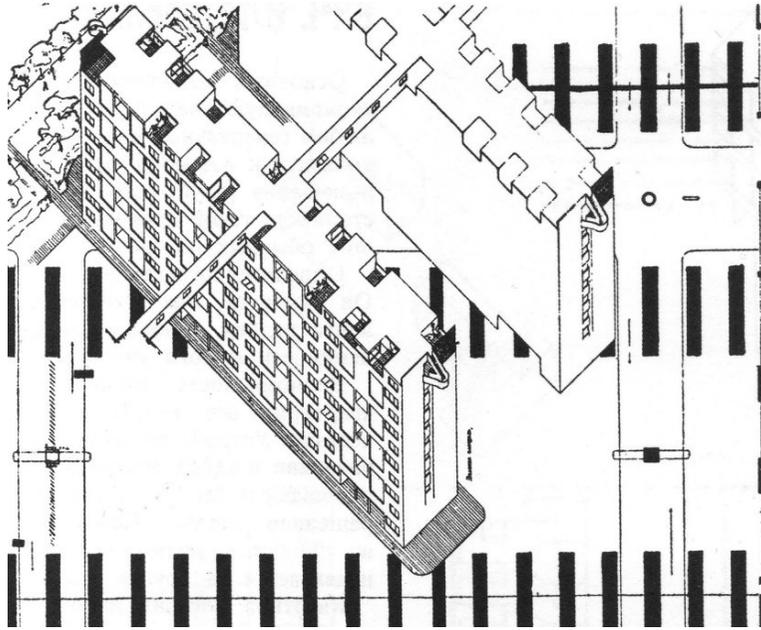


Fig. 3. Axonometría de la propuesta Georgiy Vegman de edificios con equipamientos colectivos donde los alimentos se transportaban por vías elevadas. 1926.

presentadas pero cabe destacar la presentada por Georgiy Vegman¹⁰ la cual adquirió una escala de barrio. Cada manzana de este barrio actuaría como entidad autónoma que incorporaba el programa comunitario necesario para abastecer al conjunto correspondiente.

El abastecimiento de comida se producía desde cocinas industriales que estaban situadas en las afueras de la ciudad hasta la última planta de los edificios de viviendas, donde esta comida caliente era dividida en raciones que se distribuían al resto de edificios por medio de otros pasos elevados.

10. Arquitecto que participó en el diseño de propuestas para la creación de la casa-comuna en los concursos lanzados por la OSA.

5. La cocina oculta

La proliferación de las tipologías de viviendas con cocinas y comedores comunitarios fue algo que fomentó la aparición de la cocina mínima, espacio de trabajo que permitía elaborar preparaciones rápidas en el mínimo espacio y con un gasto reducido. El deseo de la población por la vuelta a la cocina había hecho del propio acto de la elaboración una nueva moda y era ahora tendencia poder cocinar en nuestra propia vivienda y compartir estos manjares con amigos y familia.

Los nuevos diseños de cocinas mínimas como la Cocina de Frankfurt permitieron estandarizar un nuevo sistema que dotaría a las viviendas de este espacio, que de nuevo volvía a la vivienda, aunque adaptándose a las dimensiones que esta permitía.

Cocinar se convirtió en una actividad a realizar en soledad, ya que las reducidas dimensiones de estas cocinas estandarizadas no permitían a más de una persona trabajar. Bien es cierto que las preocupaciones de los que concibieron estas cocinas mínimas eran sociabilizar a los habitantes, pero estos diseños únicamente permitían reunirse durante el acto de comer, ya que durante la preparación era imposible.

Por otro lado, y a pesar de que la optimización del espacio y del tiempo era el fin principal de esta tipología, el diseño de estas cocinas contaba con pequeños detalles que ralentizaban las tareas. Las pequeñas cocinas contaban con numerosos armarios donde se almacenaban tanto utensilios de cocina como conservas y alimentos, pero cuando existen utensilios y platos que se usan de manera continua un orden donde todo está escondido es una incomodidad por lo que no fue posible diseñar una cocina cuya distribución fuera totalmente eficiente.

5.1. La kitchenette americana

A inicios del siglo XX comenzó a ser habitual en los Apartment Hotels ofrecer a los residentes la posibilidad de cocinar en sus propias viviendas de manera puntual, surgiendo las llamadas kitchenettes. Reducir el gasto diario

que suponía el realizar la totalidad de las comidas en los salones colectivos y el deseo de cierta privacidad hicieron que esta nueva tipología de viviendas emergiera dejando de lado los comedores y salones colectivos.

Años atrás las suciedades y malos olores, causados por el carbón y el gas, favorecían que las cocinas se ubicaran alejadas de los dormitorios pero era ahora posible debido a los nuevos avances fusionarlas con el resto de estancias sin ocasionar problema.

La kitchenette¹¹ fue desde sus orígenes ocultada en pequeños armarios, ya que si la cocina era incluida de manera directa en cada una de las viviendas del edificio este pasaría a regirse por la Tenement Law House¹² ley que reduciría considerablemente la alta rentabilidad económica de la tipología.

Las primeras cocinas mínimas permitían que la mujer se alejara de las tareas domésticas del hogar y favoreció la aparición de un nuevo mercado que hizo que las tiendas se llenaran de un sinfín de electrodomésticos fácilmente instalables que acortaban el tiempo que las mujeres empleaban en los cocinados.

La kitchenette supuso también un cambio en la producción de alimentos, en su venta y en la tradición de su cocinado. Hubo un aumento de la oferta de comida enlatada y de platos precocinados que permitía también acortar el tiempo de preparación de las comidas.

El tamaño de las porciones y su tipo de corte fue alterado a favor de raciones más pequeñas que pudieran cocinarse en un espacio reducido. Por falta de mercado, las reses de gran tamaño cocinados anteriormente, fueron sustituidas por tamaños más manejables y si décadas atrás el tamaño medio de un asado era de 5,4 kg en los años 20 el tamaño de la pieza no superaba los 1,36 kg.

11. Cocina de dimensiones muy reducidas ocultada en pequeños armarios y ubicadas en los edificios de apartamentos.

12. Ley estadounidense aprobada en 1867 redactada para mejorar las condiciones de las viviendas tenement. La ley indicaba la necesidad del edificio de estar protegido frente a incendios, limitaba el número de aseos por planta y estableció numerosas limitaciones volumétricas.

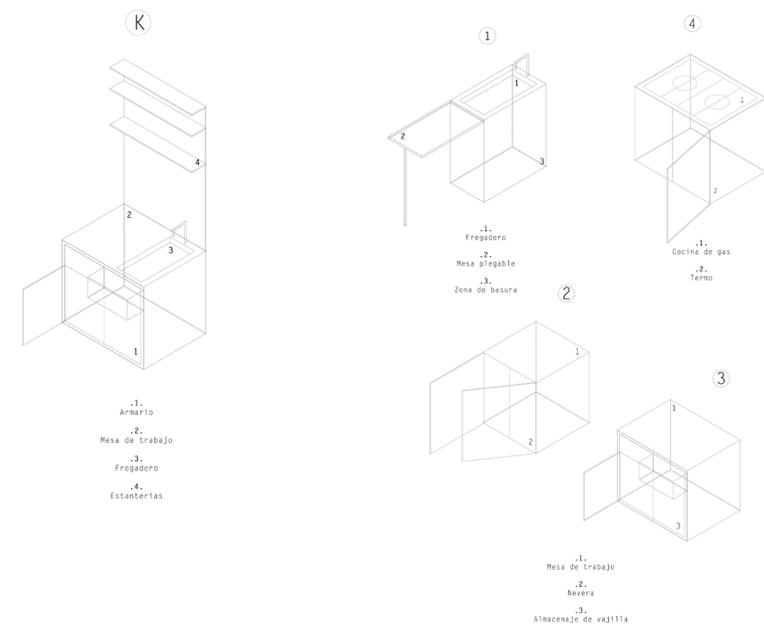


Fig. 4. Axonometría de una kitchenette. Fig. 5. Axonometrías de cocina-armario según la cocina de Frankfurt.

Era también habitual que los kitchenettes¹³ compraran en parejas, lo que les permitía dividirse la ración comprada y evitar tener que almacenarla en sus pequeñas cocinas. Las tiendas pasaron a ser extensiones de las kitchenettes actuando como despensas donde los compradores dejaban sus alimentos si no tenían espacio suficiente en sus propias viviendas.

5.2. Diseccionando la cocina rusa

En Rusia, los conceptos de optimización doméstica estudiados en América fueron un tema secundario hasta que poco a poco todos los avances llevados a cabo fueron desarrollados por Margarete Schutte Lihotzky¹⁴

13. Nombre coloquial que recibían las personas que habitaban en viviendas con kitchenettes.

14. Primera arquitecta austriaca que dedicó parte de su trabajo a la mejora de los espacios de trabajo

en la Cocina de Frankfurt¹⁵ la cual influyó en los diseños planteados por los arquitectos rusos para la creación de la cocina-armario rusa.

A la hora de enfrentarse al diseño de la nueva cocina, se realizaron análisis de las circulaciones y dimensiones de la cocina tradicional rusa, trazando el recorrido ordenado de las tareas correspondientes a la preparación y al servido de los alimentos. Mediante este estudio se puso en evidencia que a pesar de sus pequeñas dimensiones, los desplazamientos en la cocina tradicional eran excesivos y que incluía áreas totalmente desaprovechadas.

La cocina-armario estandarizada diseñada estaba organizada en torno a cuatro módulos de 0,5 x 0,7 metros que podrían disponerse de diversas formas quedando esta organización a gusto del usuario y pudiendo ampliarse en función de las necesidades.

Uno de estos módulos incluía en su parte superior un fregadero, bajo este se encontraba la zona de basura, y en su frente una mesa. Dos de los módulos configuraban en su parte superior la mesa de trabajo y en su parte inferior una nevera y el almacenaje de vajilla. Por último, el cuarto módulo incluía un termo en la parte inferior y la cocina de gas en la superior.

Bibliografía

- AICHER, Olt. *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica*. Múnich: Callwey, 2004.
- BEECHER, Catherine. *Americans Womans Home*. New York: J.B Ford&Co. 1869.
- COLOMINA, Beatriz. *La domesticidad en guerra*. Barcelona: Actar Barcelona. 2007
- ESPEGEL, Carmen. *Margarete Scutte- Liobotzky 1897-2000. Heroínas del Espacio. Mujeres arquitectas en el movimiento moderno*. Buenos Aires: Nobuko. 2007.
- HAYDEN, Dolores. *The Grand Domestic Revolution: A History of Feminist Designs for American Homes, Neighborhoods and Cities*. Cambridge, Massachusetts: The Mit Press. 1981.
- KOOLHAAS, Rem. *Delirio en Nueva York*. Barcelona: Gustavo Gili, 2004.
- The Pensacola Joournal (November 19, 1911). *Hoosier Kitchen Cabinet Club*.
- The New York TimeS (Enero 1914). *Plans a big hotel for mothers and children only*.
- The New York Tribune (December 10, 1916). *The tiny kitchen that hides in the Wall*.
- The Washington Herald (June 27, 1918). *Kitchen necessities*.
- The New York Tribune (February 2, 1919). *The St. Louis Community Kitchens Association*.
- The New York Tribune (February 2, 1919). *The St. Louis Community Kitchens Association*.

domésticos los cuales consideraba que esclavizaban a las mujeres.

15. La cocina de Frankfurt será el resultado de las investigaciones de la economía doméstica. Garantiza en la mínima superficie un funcionamiento efectivo y digno para el ama de casa.