

REIA #11-12/ 2018
286 páginas
ISSN: 2340-9851
www.reia.es

Ángela Emma Molina Calzada

Universidad de Alcalá de Henares. Madrid
angelamolc@hotmail.es

La cocina, un espacio catalizador de cambios / The kitchen as a catalyst of changes

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.

Ritual, Cocina, Espacio, Social, Evolución /// Ritual, Kitchen, Space, Social, Evolution

Fecha de envío: 02/10/2017 | Fecha de aceptación: 30/11/2017

the 1990s, the number of people in the UK who are employed in the public sector has increased by 1.5 million (1990–1999), and the number of people in the public sector who are employed in health care has increased by 1.1 million (1990–1999) (Department of Health 2000).

There is a growing emphasis on the importance of the public sector in the provision of health care services, and the need to ensure that the public sector is able to meet the needs of the population. This has led to a number of initiatives to improve the performance of the public sector, including the introduction of the NHS Plan in 2000, and the establishment of the NHS Commissioning Board in 2001.

The NHS Plan sets out the government's vision for the NHS, and the measures that will be taken to achieve this vision. The NHS Commissioning Board is responsible for commissioning health services, and for ensuring that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

The NHS Commissioning Board has a number of key responsibilities, including: to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to commission health services; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population; to ensure that the NHS is able to meet the needs of the population.

1. La revolución doméstica urbana

Desde la Antigüedad y hasta la aparición de los primeros movimientos feministas el espacio público, de producción, ha sido asignado a los hombres, y el privado, el hogar, a las mujeres. La Revolución Industrial supuso la incorporación de la mujer al trabajo y el fin de esta tradición, 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 que no solo supondrían 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 Séneca Falls, primera convención sobre los derechos de la mujer en Estados Unidos que tuvo como resultado la aprobación de ‘La Declaración de Sentimientos de Seneca Falls’² que anunciaba la necesidad de acabar con las injusticias a las que las mujeres estaban sometidas.

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.

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.

Fig. 01. Pieter van der Borcht the Elder, *La casa multitudinaria del S. XVI*. Imagen obtenida en Google imágenes.



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.

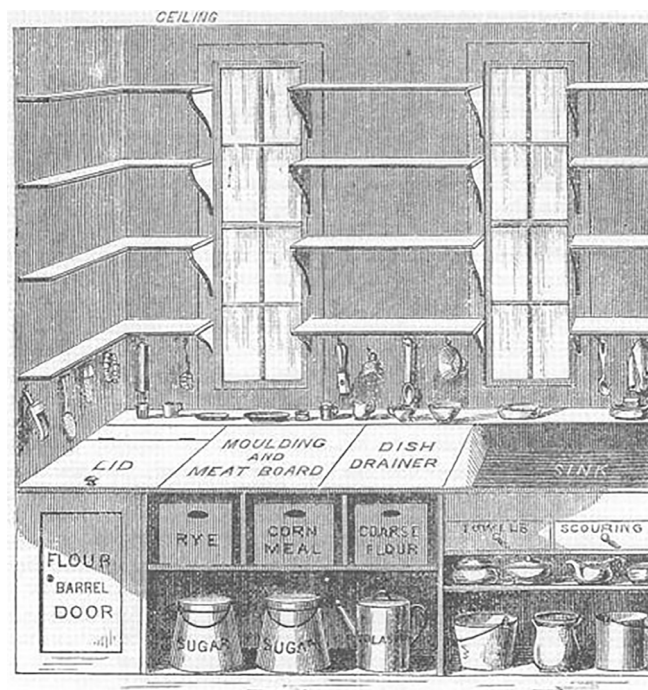
La cocina, entendida como espacio diferenciado dentro de la vivienda, aparece por primera vez en la domus romana y se encontraba siempre apartada, lejos de las habitaciones privadas con el fin de evitar malos olores y humos.

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 (fig. 01). En estas viviendas, cocina y comedor constituían un único espacio, donde todos los miembros de la familia interaccionaban.

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

Fig. 02. Catherine Beecher, Cocina en vivienda cristiana. Imagen obtenida del libro *American Woman's Home*.



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 planteó la vivienda cristiana ideal con el fin de descubrir la organización óptima de los espacios (fig. 02). Existían una serie de normas para el correcto funcionamiento de las estancias de esta vivienda ideal, aunque en la cocina, debido a la importancia de la alimentación, estas normas eran bastante más estrictas. Las paredes debían permanecer siempre limpias, al igual que los suelos que preferiblemente debían estar cubiertos con tela impermeable. Por otro lado, y para evitar los malos olores que

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 residencial donde la mujer será la dueña del espacio y la distribución de la vivienda estará perfectamente analizada.

podrían desprenderse, la estancia se encontraba separada del resto por medio de puertas correderas que garantizaban su aislamiento si fuera necesario.

El mobiliario fue también perfectamente analizado. Colocado junto a la pila de lavado se encontraba el escurrer platos, donde después de la limpieza, los platos debían descansar hasta secarse por completo. Bajo éste se encontraban los cajones de almacenamiento donde guardar los productos de limpieza empleados en su lavado. Junto a la mesa de cocina se encontraban unos cajones donde colocar las especias de uso habitual de manera que al cocinar la mujer no tuviera que desplazarse.

La cocina será la parte central de la vivienda, dándole un lugar primordial en la distribución y favoreciendo su control, de manera que la casa sería totalmente funcional y pensada para las necesidades de la mujer.

3.2. Granjas colectivas rusas.

Primeras aproximaciones a la colectividad en URSS

La *obschina*⁵ 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 a favor de un sistema basado en los servicios sociales. Todos estos nuevos servicios permitirían a la mujer emanciparse del hogar al absorber todas las funciones que antes éstas realizaban solas y sin ayuda alguna.

En 1917, tras el triunfo de la Revolución Rusa, Lenin estableció en Rusia los *Koljóz*⁷, cooperativas campesinas destinadas a eliminar los latifundios. Toda la economía de los *koljóz* 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 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.

-
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.

Fig. 03. Autor desconocido. Titular del periódico 'Los Angeles Herald, Magazine Section'. Imagen obtenida del periódico Los Angeles Herald, Magazine Section' versión pdf.



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 (fig. 03). 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.

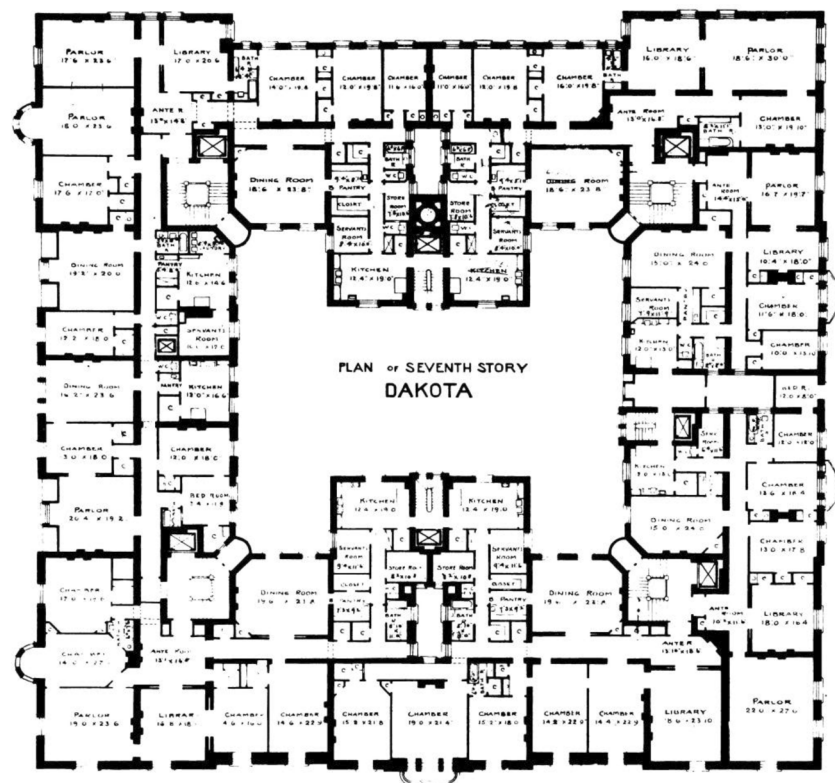
A pesar de todo esto, numerosas viviendas con esta nueva tipología aparecieron poco a poco en las ciudades, reemplazando los antiguos modelos y permitiendo a la sociedad evolucionar de una manera que suponía unas consecuencias aún desconocidas.

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 habitual para la sociedad americana de esta etapa. Fue en este momento cuando los primeros hoteles construidos para albergar a

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 colectivo.

Fig. 04. Autor desconocido. Planta con equipamientos colectivos edificio Dakota (Nueva York). Imagen obtenida del blog Untappedcities.



residentes permanentes aparecieron debido al creciente volumen de población existente, siendo el edificio Dakota (fig. 04) 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 y el estado comenzó a otorgar soluciones provisorias 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.

9. 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.

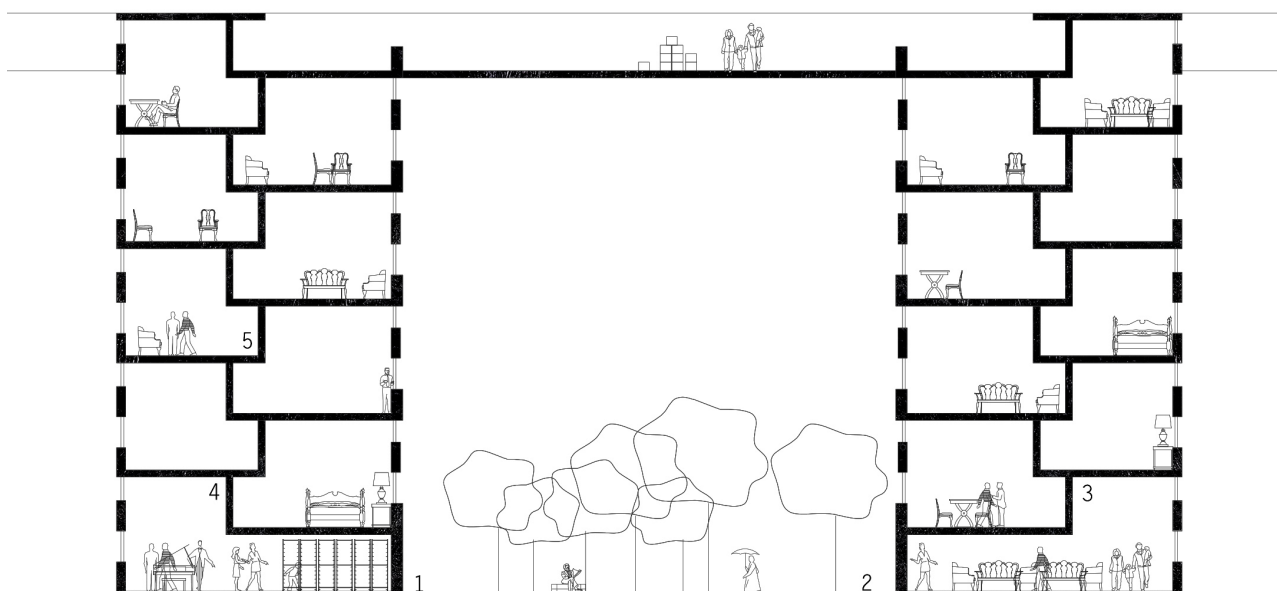


Fig. 05. Imagen realizada por el autor.
Esquema sección de las viviendas
propuestas por Georgiy Vegman:
1. Jardín comunitario; 2. Área infantil; 3. Zona
de comercio; 4. Salón común; 5. Viviendas;
6. Paso elevado; 7. Llegada de mercancías;
8. Montacargas

La OSA anunció la convocatoria de una competición amistosa para diseñar la nueva vivienda del proletariado. Fueron numerosas las propuestas 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 se transportaba a pequeños comedores comunitarios o era distribuida individualmente a cada vivienda por medio de montaplatos y devuelta a las cocinas de origen para ser limpiadas por el mismo canal en sentido inverso.

Los usos comunitarios quedaron divididos en los edificios encontrando en la parte superior los servicios relacionados con alimentación y limpieza y en la parte inferior los servicios vinculados a la calle, como espacios para la educación infantil y comercio.

Las viviendas del complejo se organizaron por medio de una solución espacial basada en la compensación de alturas reduciendo los volúmenes dedicados a las estancias de servicio para poder aumentar la altura de las estancias habitables. Vegman trató de proporcionar a los trabajadores las máximas comodidades de la época, no obstante, la disposición de pequeños equipos de cocina dejaba entrever una actitud prudente ante el paso hacia modelos comunitarios más socializados (fig. 05). Esta posición favorecía distintos grados de participación en la vida en comunidad de sus inquilinos, teniendo el individuo la posibilidad de vivir de forma independiente o de suscribirse a los servicios colectivos.

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

Fig. 06. 'The Pensacola Journal', Hoosier Kitchen Cabinet Club. Imagen obtenida del periódico 'The Pensacola Journal' versión pdf.



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 (fig. 06), 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.

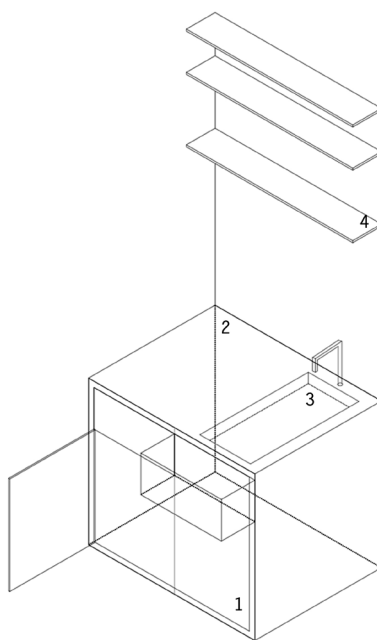
Cocinar se convirtió en una actividad a realizar en soledad, ya que las reducidas dimensiones de estas cocinas estandarizadas no permitían a más de una persona trabajar. Bien es cierto que las preocupaciones de los que concibieron estas cocinas mínimas eran sociabilizar a los habitantes, pero estos diseños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

Por otro lado, el diseño de estas cocinas contaba con pequeños detalles que ralentizaban las tareas como por ejemplo la existencia excesiva de armarios cerrados.

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.

Fig. 07. Imagen realizada por el autor.
Dibujoesquemático de una kitchenette
americana. 1. Armario; 2. Mesa de trabajo; 3.
Fregadero; 4. Estanterías



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 (fig. 07) favorecieron la aparición de un nuevo mercado que hizo que las tiendas se llenaran de electrodomésticos fácilmente instalables que acortaban el tiempo que las mujeres empleaban en los cocinados.

Su aparición supuso también un cambio en la producción de alimentos, en su venta y en la tradición de su cocinado, produciéndose un aumento de la oferta de comida enlatada y de platos precocinados. 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 5,4kg en los años 20 el tamaño de la pieza no superaba los 1,36 kg.

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.

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.

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

[illegible]

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 en la Cocina de Frankfurt¹⁵ la cual influyó en los diseños planteados por los arquitectos rusos (fig. 08) para la creación de la cocina-armario rusa.

La nueva cocina-armario estandarizada diseñada (fig. 09) estaba organizada en torno a cuatro módulos de 0,5x0,7 metros que incluían fregadero, zona de basuras, armarios, mesa y cocina de gas, es decir, todos los elementos necesarios para conformar una cocina estándar. Los módulos eran combinables y podían disponerse de diversas formas quedando esta organización a gusto del usuario y pudiendo ampliarse en función de las posibilidades económicas.

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

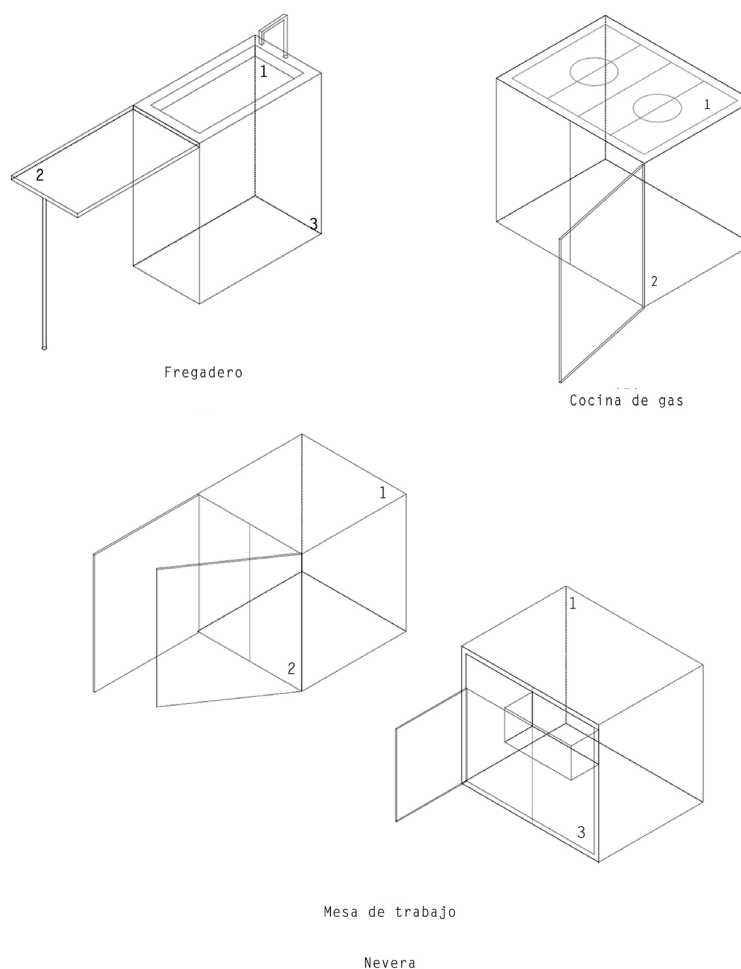
Fig. 09. Imagen realizada por el autor.

Dibujos esquemáticos de la cocina-armario rusa.

Fregadero: 1. Fregadero; 2. Mesa plegable;
3. Zona de basura

Cocina de gas: 1. Cocina de gas; 2. Termo

Mesa de trabajo: 1. Mesa de trabajo;
2. Nevera; 3. Almacenaje de vajilla



6. Mirando hacia el futuro

Es cada vez más habitual, debido a los numerosos avances, incluir en nuestras cocinas aparatos que nos permiten realizar preparaciones en apenas unos minutos. Las comidas enlatadas y los platos precocinados invaden nuestras cocinas, mientras que las cadenas Fast-Food se apoderan de nuestras calles, y esto, unido a nuestras extensas jornadas laborales, hace que la cocina individual pierda el protagonismo (fig. 10).

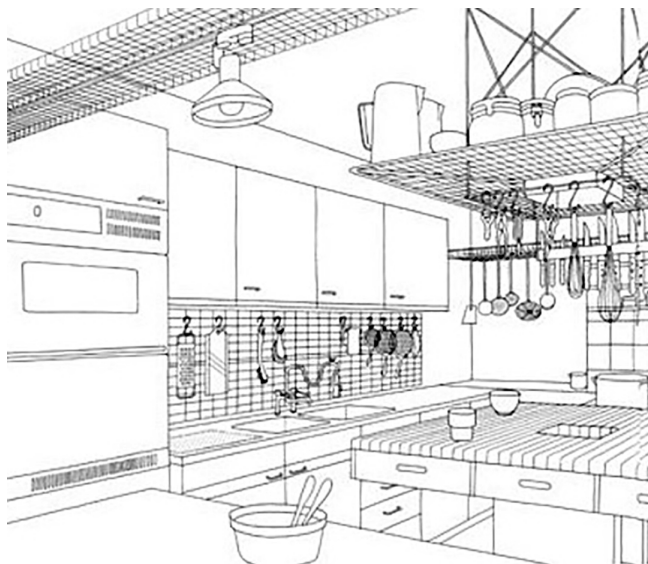
Las dimensiones del espacio dedicado a la cocina en nuestra vivienda y las calidades de los materiales que se emplean para amueblarla son muy superiores a los requeridos (fig. 11), lo que carece de sentido si tenemos en cuenta las escasas horas del día que disfrutamos de este espacio. Teniendo en cuenta estos aspectos, parece evidente, que la vuelta a la cocina armario estandarizada, podría ser la solución más eficiente para ahorrar dinero y tiempo. Las cocinas mínimas nos permitirían cocinar los alimentos precocinados, recalentar nuestra Fast-Food y sentarnos frente a un ordenador para continuar con la jornada. Si antes era normal comer en compañía, compartiendo vivencias y debatiendo sobre temas de actualidad, ahora sería habitual hacerlo en soledad e invirtiendo el menor tiempo posible.

El acto de sociabilizar durante el cocinado, durante su emplatarlo y posteriormente durante el acto de comer en sí, se perdería totalmente. Esta cocina-armario estaría totalmente estandarizada, siendo igual en todas



Fig. 10. Autor desconocido. Ilustración publicitarias para fomentar el consumo de comida empaquetada y de la utilización del plástico en recipientes de almacenaje. Imagen obtenida en Google imágenes.

Fig. 11. Otl Aitcher. Imagen del libro *La cocina para cocinar* de Otl Aitcher. Imagen obtenida del libro *La cocina para cocinar* de Otl Aitcher.



las viviendas, algo que carece de sentido si tenemos en cuenta que cada individuo requiere de un modelo personalizado.

Parece entonces que la solución a estas cocinas reducidas estandarizadas podría ser la implantación de comedores y cocinas colectivas. Los habitantes se reunirían en estos comedores donde sociabilizarían con el resto de vecinos y compartirían vivencias y anécdotas que forjarían nuevos lazos afectivos fuera del ámbito familiar. La privacidad se vería claramente reducida y la esfera familiar pasaría a un segundo plano eligiendo ahora cada individuo cuando y con quien disfrutará de su ritual.

Por tanto, ambas tipologías tendrían en común la posibilidad de destrucción de la tradición social que conlleva el ritual de la alimentación. Desde siempre el hombre, como animal racional, ha disfrutado de este acto en compañía, rodeado de un grupo con el que compartía no solo alimento sino también conocimiento y son estos algunos de los motivos que nos hacen plantearnos qué vendrá después, cómo evolucionará esta tipología y lo más importante, cuanto estamos dispuestos a perder.

Bibliografía

- AICHER, Otl. *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- Liohotzky 1897-2000. Heroínas del Espacio. Mujeres arquitectos 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*.