

UN PASEO POR LA HISTORIA DE LA COCINA-ESPACIO-MUEBLE

María José Soberanes Collado

RESUMEN

Desde que el hombre descubrió el fuego, éste se volvió el corazón de la casa común, un lugar de reunión, en donde lo mismo se cocinaban ideas que alimentos. Hoy en día la cocina es un espacio con tecnología de punta. La nueva gama de electrodomésticos conforman una red de aparatos con funciones que por medio de Internet facilitan las tareas domésticas y que, por si fuera poco, pueden también recibir instrucciones a través de otros equipos informáticos o por medio del teléfono celular, PALM o PDA. Concebida hoy día, como un espacio, amplio y luminoso que se abre y se integra al resto de la casa; dista mucho de la concepción arquitectónica del Renacimiento, entre más apartada y más desapercibida pasara la cocina, mayor éxito tendría el proyecto arquitectónico.

Ligereza, comodidad y belleza son algunas de las cualidades que se destacan en las cocinas de hoy, con diseños a base de muebles abiertos, repisas que parecen flotar, grandes cajoneras de poco peso y sobre todo mucho espacio,

aunadas a la combinación de diferentes materiales, con una iluminación cálida, hacen más confortable el habitar la cocina, que ha llegado a ser de nuevo el corazón de la casa y el centro de social y emocional de sus habitantes. «Dentro de la cocina el hombre es un ser social. La cocina es una función de la naturaleza social del ser humano. Solo disfruta cocinando cuando comparte la comida con otros. Y todavía disfruta más cuando otros cocinan con él»¹.

ABSTRACT

A HISTORICAL JOURNEY OF THE KITCHEN

Since man discovered fire, it became the common heart of the house, a place for reunion where ideas and food were cooked at the same time. Today the kitchen is a highly technified place. New kitchen appliances are part of an Internet controlled web where gadgets make our life so easy just using a cell phone, a Palm or a PDA. Nowadays the kitchen is thought as a shiny and huge space, integrated to the rest of the house; a very different image that the Renaissance concept, as far and unnoticed where the kitchen better for the project.

Beauty, comfort and lightness are some of the qualities that nowadays are more important in a kitchen, with signs

1 Aicher Otl (2000). *Die Küche zum Kochen*. Alemania: Ernst & John Verlag. p. 39.

of open furniture, big shelves that seem to be floating, huge and light drawers with lots of space, and the combination of various materials and a warm illumination all these things, make the kitchen habitat; that has become to be the heart of the house and the social and emotional center of habitants because «Inside the kitchen men is a social been. The kitchen is a performance of social nature of the human been. He only enjoys cooking when he shares with others, and enjoys more when others cook for him»².

2 Aicher Otl (2000). *Die Küche zum Kochen*. Alemania: Ernst & John Verlag. p. 39.

DEL FOGÓN DE PIEDRA AL AZULEJO BLANCO

Todos y cada uno de nosotros contamos en nuestra casa con un espacio en donde se desarrolla la preparación de los alimentos, en algunos casos y según sea la ocasión deliciosos manjares que pueden hacernos tocar la gloria de la mano de exquisitos sabores; pero el verdadero sentido de la cocina va mas allá del simple hecho de ser un taller en donde se realizan muchas operaciones que son de carácter colectivo³ que, más allá de la actividad mecánica de la preparación, tienen que ver con recuerdos, sensaciones, eventos que marcan nuestras vidas.

De la misma forma en que Tita de la Garza, protagonista del libro *Como agua para Chocolate* de Laura Esquivel, vive día a día la cocina como su refugio y escape del mundo, este espacio se ha convertido con el paso del tiempo en el corazón del proyecto o del objeto-arquitectónico. Desde que el fuego estuvo disponible, la reunión alrededor de la cueva-hogar común de la tribu, dio origen al lugar colectivo de consumo-preparación de los alimentos en donde mientras se realizaba el ritual de los alimentos se hablaba de cuán buena había sido la caza, si había que buscar un nuevo lugar de establecimiento o de cómo la lluvia afectaba su cosecha.

El espacio dedicado a cocinar, al igual que la huma-

3 Coppola, Paola (1997). *Análisis y Diseño de el Espacio que Habitamos*. p. 104.

nidad, ha sufrido múltiples cambios a través de la historia todos ellos provocados por los distintos hábitos y comportamientos del usuario; por ejemplo, en Grecia y Roma el espacio estaba configurado como un lugar de culto a los dioses; un espacio polivalente que unía lo mundano con lo divino mediante los deliciosos aromas producto de las hierbas, las carnes en el asador, el aceite de oliva, la leche de cabra, los panes recién horneados, frutos, miel y la lana hilada como ofrenda a Deméter. En Roma también la cocina adquiere personalidad propia: es el lugar en el que se preparan los grandes banquetes, como la descrita en *la Cena Trimalchionis*; se concibe como un local que se disponía como el resto alrededor del patio de la villa romana para no invadir la casa con los olores del humo y de la preparación de los manjares, como se aprecia en la Mansión de Pansa o en la Casa Vettii en Pompeya.

Al llegar la Edad Media, las cocinas de los castillos pasaron a ser un lugar importante, en donde la actividad diaria era constante. Este espacio con su gran chimenea se convirtió en el centro y corazón del inmueble, era donde se cocían los alimentos, ocupando una extensa superficie, en el que hasta diez hombres podían estar simultáneamente atareados; lo mismo preparando pan que haciendo conservas o salando la carne para evitar su descomposición. De igual forma, en las casas burguesas y granjas, la cocina solía ser una habitación común tanto para la recepción de personas, como para la realización de la comida; lo mismo se preparaban fastuosos banquetes que simplemente la degustación

de los alimentos en un círculo más privado, es decir, entre los habitantes de la casa.

En el Renacimiento, la cocina adquiere una nueva disposición y papel dentro del programa arquitectónico; será de la mano de Andrea Palladio, que ocupará el último lugar en el objeto-arquitectónico, ubicándola en el rincón más apartado de la casa, de ser posible en el sótano para no ser más el corazón caliente de la vivienda; haciendo una distinción entre los aposentos de los señores y los territorios de la servidumbre, convirtiendo a la cocina en una cuestión social. Relegada por ser un espacio sucio, demasiado caliente, por culpa de los olores, ruidos fuertes, el humo, los desechos; situada lo más lejos posible de los «señores» quienes solían evitar este lugar y por lo tanto al servicio. Esta distinción se encuentra bien documentada en el libro de Bartolomeo Scappa, *Opera*, en el que por medio de ilustraciones muestra las actividades que se realizaban en la cocina y el funcionamiento de algunos implementos pero, sobre todo, queda asentada la gran división que surgió en las clases sociales como consecuencia de la desdeñada cocina creando un concepto que permaneció arraigado en la sociedad hasta entrado el siglo XX.

Esta separación de espacios resultó catastrófica para la configuración de la cocina a pesar del avance del arte culinario; no obstante en el período comprendido entre el S. XIII hasta finales del XVII, la cocina, como infraestructura, no registra otros cambios sino hasta entrado el siglo XIX.

En el siglo XIX los progresos técnicos, como lo fueron

la batería de cocina y sobre todo el horno, transformaron las cocinas en lo que los grandes cocineros de la historia bautizaron como un «laboratorio» en donde se generan nuevas técnicas, sabores y recetas pero no una fórmula para desaparecer las diferencias sociales. Por el contrario, la cocina-laboratorio de la casa burguesa se distinguía por ser un espacio totalmente separado del resto de las habitaciones o locales e incluso tenía una puerta para uso exclusivo del servicio y se seguía situando en el sótano o al final de largos pasillos. Los utensilios usados comenzaron a ser muy abundantes: balanzas, escurridores, servicios de cubiertos, baterías, sartenes, tarros de especias, etcétera, sin presentar mayor evolución.

El verdadero progreso se hará notar a mediados del siglo XIX con la llegada de la industrialización que invadió la cocina convirtiéndose en tema de preocupación de arquitectos y diseñadores, pero sobre todo en un tema de higiene. La cocina como espacio, devino en un tema excitante, que generaba controversias y fundamentalmente en semillero de grandes y no tan grandes innovaciones que han permanecido hasta nuestros días. El inicio del siglo XIX debía traer progreso en muchos aspectos incluidas las condiciones de higiene, pero las calles seguían siendo focos de infección y por lo tanto las casas no eran la excepción; las aguas de desecho corrían por los patios y en particular las cocinas eran el foco infeccioso dentro de la vivienda. Al ser el caldo de cultivo ideal por la carencia de luz y ventilación, los microorganismos crecían en un ambiente inmejorable, pues

el habitante no distinguía entre la limpieza del hogar y la higiene al preparar los alimentos.

Esta idea rondaba por la mente de Max Von Pettenkofer, padre de la higiene, quien será un pilar fundamental en la evolución de la cocina pues gracias a él surgen dos grandes conceptos: el color blanco como el color de la limpieza y el aparador de cocina; conceptos que marcarán a la cocina-espacio-mueble burguesa europea, en donde la gastronomía francesa sigue siendo la tendencia que rige la preparación de los alimentos; pero, en cuanto al espacio-arquitectónico, los norteamericanos llevarán la voz cantante; arquitectónicamente hablando la cocina norteamericana será un espacio diseñado para el ama de casa, usuaria del mismo y del que se ocupa personalmente.

LA ERA DE LA COCINA MODULAR

La idea americana de la cocina racionalizada, llegó a Europa de la mano de la industrialización y, como consecuencia de la Primera Guerra mundial, la era de la servidumbre de la casa burguesa estaba a punto de terminar. Con la llegada de la Bauhaus y del funcionalismo, la revolución en la arquitectura y en el Diseño Industrial no se hace esperar, recién empieza 1920 y el níquel, el aluminio y el acero inoxidable le ganan la batalla de los metales al cobre, que verá relegado su uso a la instalación hidráulica como su mayor y más relevante rol. Las familias y en especial el ama de casa

se verá sola en cuanto a las labores domésticas se refiere, ella será quien tenga que realizar todas las actividades por lo que la simplicidad en el espacio y en el mobiliario impactará el siglo XX en el que la forma seguirá a la función, frase que revolucionará a la Arquitectura y en especial a la concepción de la vivienda, dotándola de un cariz social y masificante.

Así surge la nueva cocina, de la mano de la vivienda moderna, despojada de la poca calidez que se le daba para dar paso a ser el eje de la casa y centro de la creatividad de arquitectos y diseñadores; un espacio alrededor del que se disponen las demás habitaciones que puede aislarse del resto mediante divisiones móviles; un espacio integral o integrador según Frank Lloyd Wright, permitía a los habitantes interactuar entre ellos.

La cocina integral, como cocina-espacio-mueble, toma su forma alrededor de 1930. El primer ejemplo de cocina estandarizada, tenía 6.43 m² y fue producido por el Ayuntamiento de la ciudad de Frankfurt en Alemania con precios mucho más bajos que las cocinas producidas en la industria privada como era Poggenpohl y su Reforma de Cocina. Esta cocina-espacio-mueble estaba destinada a la nueva mujer que no disponía de mucho tiempo para las tareas domésticas y que con la intención de racionalizar y facilitar su trabajo y mejorar su posición social gozaría de más tiempo libre para poder desarrollarse de forma profesional fuera del hogar. La «Cocina de Frankfurt» fue la primera versión de la cocina empotrada moderna en la que todas las partes formaban

un todo perfectamente integrado y adaptado al espacio. Estas innovadoras reformas consistían en combinar un aparador, una vitrina para la vajilla, un closet o alacena para los víveres y el mobiliario típico; un fregadero, la mesa y sus respectivas sillas, con los electrodomésticos propios de la época, el refrigerador y la estufa, etc.

Estas ideas serán exportadas a Norteamérica en donde se mejorarán sobre todo en lo que se refiere a la tecnificación de la cocina, de ahí dará un brinco a Suecia, país que mejorará y perfeccionará la «Cocina de Frankfurt» para regresar a su génesis en Alemania y dar paso a la era de la cocina integral que hará su flamante aparición en 1950 desde los talleres de Poggenpohl⁴ en la feria de Colonia, hecho que constituirá un parteaguas en la cocina moderna. La primera cocina integrada, en forma, se conformaba de armarios y aparadores separados en muebles superiores e inferiores, que podían ser montados o colgados por módulos de muro a muro y de piso a techo sobre superficies lisas e higiénicas.

En los años sucesivos, este espacio se tornará caótico. Los fabricantes de muebles invadirán el mercado con cualquier cantidad de propuestas y el equipamiento del espacio se verá inundado por un sinnúmero de refrigeradores, lavadoras, licuadoras, ollas y estufas de todos los tipos por mencionar, algunos electrodomésticos, y la masificación de la vivienda será su mercado principal. Esta vivienda moderna

4 Cfr. http://www.poggenpohl.de/Esp/354_ESN_HTML.htm

apostará por el color dentro de la cocina –la idea del blanco higiénico será desechada– y Bulthaup será el encargado de hacer más bella la cocina poniéndole color. La piedra angular de su actual apuesta por la innovación se estableció a principios de los años 70 con la introducción del programa de cocinas C12⁵.

Llega la década de 1970 y con ella el High-Tech que no sólo incorporará la más moderna tecnología sino que la exhibirá como la expresión misma de la obra-arquitectónica. El espacio para cocinar mostrará los componentes tecnológicos de su construcción, a partir de una clara intención de diseño, integrándolos al mobiliario y a la actividad tan específica que se desarrolla en ella. Pero su mayor logro será el romper la barrera de los sexos en la cocina; se convertirá en un espacio que fascina a los hombres por la gran innovación tecnológica y será la delicia de las mujeres que buscan en todo momento la practicidad.

De esta forma la evolución en años venideros será vertiginosa, surgen cocinas rústicas, minimalistas, elegantes, futuristas. Con tantos acabados como estilos y tendencias pueda uno imaginar, la cocina vuelve a ser un espacio habitable, flexible y multiusos que permite cocinar, degustar e incluir todo al mismo tiempo y en el mismo sitio, recuperando su papel de corazón de la casa.

Hoy por hoy las opciones siguen siendo casi ilimita-

5 Cfr. <http://www.bulthaup.es/bulthaup/internet/es/home.nsf/contentview/B38060954BA458AFC1257076003727AA>

das, pasando por las tendencias interioristas del kitch, el minimalismo, el zen, el feng sui o el shabby chic; todas y cada una de ellas permiten al usuario apropiarse del lugar, habitarlo y disfrutarlo al máximo, dejando atrás a Louis Sullivan y su concepto de que la forma sigue a la función. Hoy la cocina es un espacio que responde a la personalidad del usuario, a su estilo de vida, sus tradiciones culinarias, su cultura, la gastronomía.

La historia de la cocina es sin duda alguna polifacética y en absoluto aburrida. Referirnos a ella revela su estrecha relación con la evolución del hombre y la historia de la humanidad, la evolución de la alimentación y por supuesto las relaciones que hacen a nuestra sociedad sistema complejo de símbolos, que operan desde las distintas prácticas sociales, arte, mitos, religión, lenguaje y gastronomía.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Martínez de Maldonado, Patricia (2000). «Juez y Parte, arquitecta de profesión, chef por afición». *Enlace, Arquitectura & Diseño*. México 11-84.
- Moore Charles, *et. al.* (2000). *La Casa: Forma y Diseño*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Neufert, Ernst (1999). *El arte de proyectar en Arquitectura*. México: Gustavo Gili.
- Rykuert, Joseph (1999). *La Casa de Adán en el Paraíso*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Roth, Leland.(1999) *Entender la arquitectura*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Sembach, Klaus-Jürgen, *et. al.* (1989). *Diseño del Mueble en el siglo XX*. Colonia: Taschen.

Copyright of Hospitalidad ESDAI is the property of Universidad Panamericana and its content may not be copied or emailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.