

lignum facile
COCINA y HÁBITAT



Casa para Melvyn Maxwell y Sara Stein (1946-9), Frank Lloyd Wright, interior.
Fuente: Michigan State Historic Preservation Office

INSPIRAR

a. 1

Estilos y tendencias

La cocina y la vivienda

la cocina y la vivienda



- .1 el hogar central (pág. 3)
- .2 la separación de la cocina (pág. 4)
- .3 la mecanización de la cocina (pág. 5)
- .4 la organización de la cocina (pág. 6)
- .5 hacia la cocina contemporánea (pág. 7)

el hogar central

/ 1.1



Lapones sedentarios.
Cabaña cubierta con troncos.
Fuente: Fototeca del Musee de L'Homme.

La vida alrededor del fuego es la primera expresión del habitar humano. Primero es la hoguera, el hogar y el círculo de energía que origina. Alrededor del mismo se levantarán paredes y techos para fijar esta delimitación primera y construir las primeras viviendas.

Durante largos siglos, la cocina no es un espacio diferenciado de la vivienda. Se cocina en el interior, alrededor de un hogar central, y en el exterior, cuando el tiempo lo permite, y entonces son las propias viviendas las que se reúnen alrededor de este espacio central, dando forma al poblado.

El hogar central resulta satisfactorio desde un punto de vista funcional y simbólico, proporcionando un lugar para cocinar y una fuente de calor para toda la vivienda; alrededor del fuego se habla, se come, se duerme, se celebran fiestas y ritos, transcurre la vida.

A medida que la riqueza y el nivel de exigencia aumentan, se les va a dar mayor importancia a algunos de los problemas que este contacto continuado de las zonas de preparación de comida con las zonas de estar trae consigo, como la dificultad en la evacuación de humos y olores, que en un primer momento se abordan mediante la construcción de una salida de humos en la cubierta o en alguna pared, sencillos huecos que crean corrientes por los que la habitación respira.



Hogar abierto en el patio de Muuratsalo. Alvar Aalto
Fuente: Fot. Martinero

la separación de la cocina

/ 1.2

En el siglo XII hace su aparición, en el norte de Europa, un elemento que lo va a cambiar todo: es la chimenea, y gracias a su tiro va a permitir expulsar por convección el humo hacia el exterior de la vivienda con una eficiencia impensable hasta entonces.

Las primeras chimeneas surgen al adosar el fuego a un muro exterior y practicar, en la parte superior del mismo, un orificio de salida de humos. Posteriormente se le añadirá el tiro vertical, mejorando su funcionamiento y alcanzando la configuración que todos conocemos.

El corolario inmediato, en términos espaciales, del uso de la chimenea, es el desplazamiento del hogar de la posición central que ocupaba desde siempre.

Este desplazamiento se ve reforzado por la separación progresiva, desde el siglo XIV, de las zonas de preparación de comida y las zonas de consumo, haciendo su aparición la cocina y el comedor como piezas independientes.



Chimenea de madeira con capa de xisto

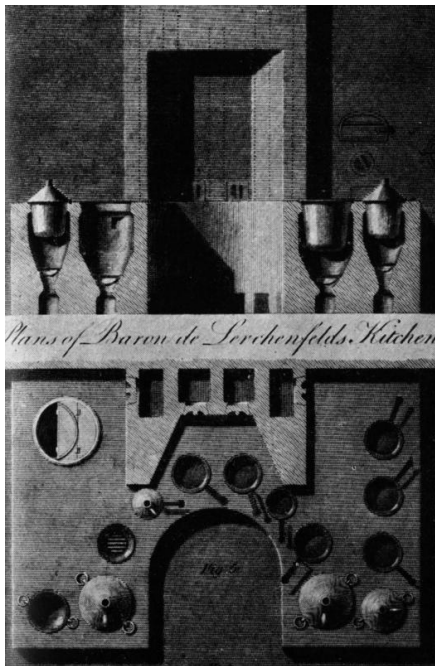
Fuente: Pedro de Llano



Chimenea cilíndrica de cantería

la mecanización de la cocina

/ 1.3



Sección transversal y vista superior de la Cocina Rumford para un noble Bávaro.
Fuente: Count Rumford, Complete works, Boston, 1870-75, vol. III

Desde la incorporación de la chimenea hasta finales del siglo XVIII no hay grandes innovaciones tecnológicas en el espacio de la cocina. En este momento se va a introducir la zona de cocción compuesta por varios fogones en sustitución del fuego abierto, por parte de inventores profesionales como Benjamin Franklin o el Conde Rumford, que en 1797 construye una cocina para el Príncipe Carlos Teodoro de Baviera con forma de herradura y múltiples fogones excavada en una base de piedra (sus actividades en Baviera incluyen el perfeccionamiento de la construcción de chimeneas, la reorganización del ejército, la construcción de casas de acogida para los pobres, el establecimiento del cultivo de la patata o la invención de la sopa Rumford). En 1840, la cocina de varios fogones se convierte en una pieza de mobiliario independiente, liberándose de la pesada base de piedra o ladrillo.

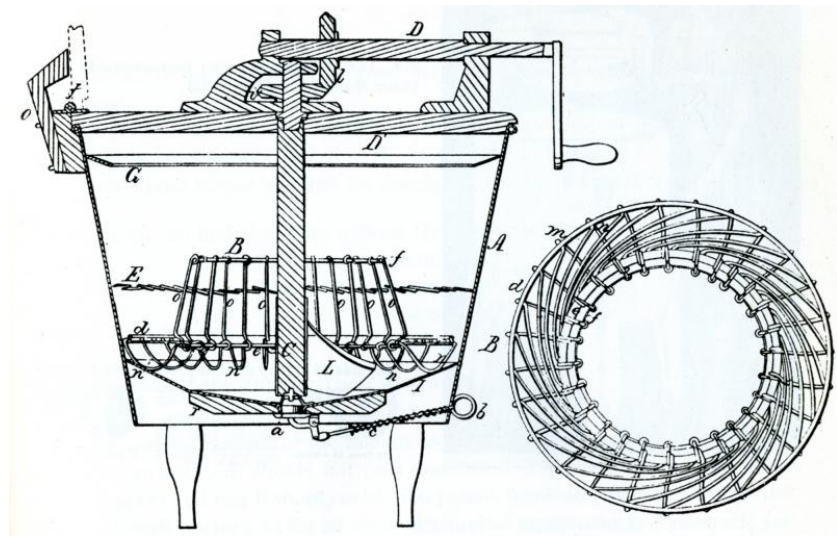
Esta pieza va a ser la primera de una serie de innovaciones técnicas que van sucederse durante el siglo XIX hasta hoy, introduciéndose de forma generalizada en los hogares durante los años 20 y 30 del siglo pasado, coincidiendo con una drástica reducción del personal de servicio en las viviendas.

Algunos de las aportaciones técnicas que van a contribuir definitivamente al desarrollo de la cocina son:

1. Las cocinas de gas, inventadas en los primeros años del siglo XIX se generalizarán a partir de 1850.
2. Las cocinas eléctricas aparecen en Inglaterra en 1890, pero se desarrollan con lentitud por la precariedad de las redes de distribución eléctrica. Se generalizan a partir de 1930.
3. En 1860 Ferdinand Carré construye una nevera pionera que utiliza el amonio como refrigerante. La producción de la nevera se empieza a extender en los años 30, y la del congelador en los años 50.
4. El lavaplatos moderno se generaliza a partir de los años 40, aunque existe una patente de 1865 para un lavaplatos de funcionamiento manual.



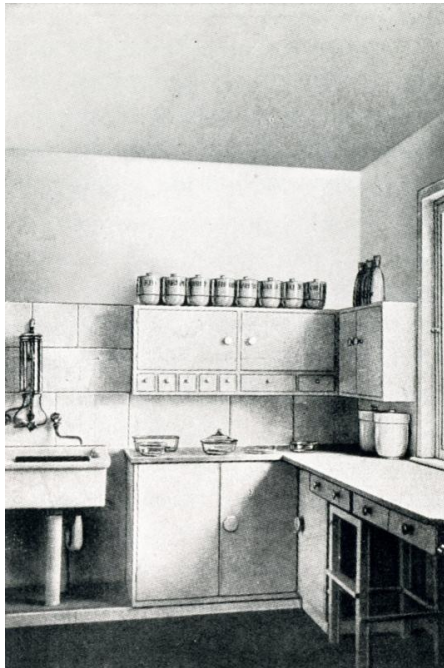
La cocina eléctrica popularizada:
Fuente: Catalogue, 1930. Catálogo para venta correo. Montgomery Ward and Co.



Lavaplatos manual.
Fuente: U.S. Patent 51,000, 21 de noviembre de 1865

la organización de la cocina

/ 1.4



Superficies de trabajo continuas:
Cocina Haus Am Horn, Bauhaus
(Weimar, 1923)
Fuente: Sigfried Giedion

El trabajo pionero sobre la organización de la cocina lo realiza Catherine Beecher, que en su *The American Woman's Home* de 1869 preconiza una cocina en hilera, con superficies de trabajo compactas, apoyadas en la pared y bien iluminadas por ventanas.

El siguiente y crítico paso en esta dirección se dará en la Europa de entreguerras, con la aportación de la Bauhaus y los arquitectos modernos. En la exposición *Dar Haus am Horn*, de 1923 y la vivienda de Oud para el *Weissenhof Siedlung* de 1927, se desarrolla la superficie de trabajo continua que marca el paso a la cocina moderna.

Lo que en este desarrollo se consigue es la aplicación de unos principios de organización y ergonomía al espacio de la cocina que permitirán un funcionamiento de la misma mucho más racional y económico, de más fácil limpieza y aprovechamiento. La combinación de estos avances con la fabricación industrializada de muebles de cocina, que comienza en esos mismos años en Estados Unidos, va a producir la llamada *Streamlined Kitchen*, que es la cocina modular de muebles altos y bajos y electrodomésticos integrados que continuamos usando, y que desde sus primeras versiones incluye elementos cuidadosamente adaptados a usos muy específicos, como los armarios ventilados para la conservación de alimentos.

Entre los años 1932-34, firmas como General Electric o Westinghouse abren instituciones de cocina, que reúnen a ingenieros, químicos, arquitectos, nutricionistas y cocineros profesionales, aplicando una aproximación multidisciplinar de carácter científico a la problemática de la cocina y la integración de los electrodomésticos. Este proceso de estudio culmina en los años 40, cuando en la Universidad de Cornell se prescribe el triángulo de trabajo como principio esencial de la organización de la cocina.



Le Corbusier Catálogo Sears Roebuck 1942, mobiliario de cocina industrializado y electrodomésticos. Sigfried Giedion

hacia la cocina contemporánea

/ 1.5

Tras la consecución de la cocina ergonómica y la incorporación a la misma de los electrodomésticos, logros irrenunciables en la construcción de la cocina, el siguiente paso es su incorporación a las zonas de estar de la casa, apoyada por la desaparición del servicio de la vivienda media. Puesto que es el ama de casa la que está en la cocina, y cada vez más toda la familia, no tiene sentido el trabajo en un sitio de la casa aislado. En un significativo artículo de 1945, el New York Times señala que cocinar no es en sí mismo un trabajo tan duro. "Es el aislamiento lo que duele; ¿por qué hay que hacerlo en un encierro solitario?" (Mary Roche, Designs for Living).



Villa Savoye (1930). Le Corbusier y Pierre Jeanneret, exterior y cocina y vistas al parque
Fuente: Adaptor Plug y Scarletgreen

El desarrollo de la extracción de humos viene en apoyo de este enfoque y llegamos de esta forma a la integración de la cocina, zona de preparación, con el comedor, haciendo de este espacio uno de los centros vitales de la vivienda y, volviendo, finalmente, a una situación bastante próxima al hogar central que se situaba en el origen de la vivienda.

La integración de la cocina en las zonas de estar se desarrolla en la serie de casas usonianas de Frank Lloyd Wright, concebidas en los años 30 como casas estándar para la sociedad americana y que ponían al día la relación entre construcción y forma de vida de la familia media, redefiniendo aspectos como la relación de la casa con el terreno o de las zonas comunes y privadas de la vivienda. Dentro de esta puesta al día, la cocina, a la que Wright se refiere invariablemente como workspace, se integra en el continuo espacial de las zonas comunes, en que la variación de elementos como el mobiliario o la altura de techos permite diferenciar los usos específicos. Wright recomienda hacer el techo del workspace lo más alto posible, ya que en este momento la extracción de humos todavía no estaba lo bastante desarrollada.

En obras posteriores a la Segunda Guerra Mundial podemos observar la evolución de este concepto. En sus viviendas, Mies van der Rohe va a utilizar un núcleo de servicios para realizar esta transición de la zona de estar a la cocina dentro de un espacio continuo, y en la Unité de Habitation Le Corbusier va a integrar cocinas con zonas de estar consiguiendo una vivienda de raíz popular propuesta y gran riqueza espacial.



Casa Farnsworth. Mies van der Rohe.
Fuente: Dayna Bateman (Suttonhoo)

Documentos de las series lignum facile cocinas

INSPIRAR

A. ESTILOS Y TENDENCIAS

- a.1. La cocina y la vivienda.
- a.2. Accesibilidad.
- a.3. Tendencias y estilos de vida.

B. VIDA SOSTENIBLE

- b.1. Tendencias.
- b.2. Sostenibilidad: Ekokitchen.
- b.3. La decoración.

CONCEBIR

C. DISEÑAR EL ESPACIO

- c.1. Conceptos de cocina.
- c.2. Ejemplos de tendencias.
- c.3. Tipologías de cocinas.
- c.4. Ambiente de la cocina.
- c.5. Tamaños y dimensiones.

D. DECIDIR EL MOBILIARIO

- d.1. Composición de la cocina.
- d.2. El mobiliario en la cocina.
- d.3. Posiciones relativas en la cocina.
- d.4. La salud en la cocina.
- d.5. Los electrodomésticos.

E. INSTALACIONES

- e.1. Tipos de muebles.
- e.2. Instalación eléctrica.
- e.3. Instalación de fontanería.

DISFRUTAR

F. CONFORT Y BIENESTAR

- f.1. La organización de la cocina.
- f.2. El ambiente en la cocina.
- f.3. La cocina estar.

G. CALIDAD Y MANTENIMIENTO

- g.1. Partes del mobiliario.
- g.2. Tecnicismos del mobiliario.
- g.3. La limpieza en la cocina.

H. PROYECTOS DE COCINAS CONTEMPORÁNEAS

En la siguiente dirección puede acceder a todos los documentos publicados hasta el momento por lignum facile:

Cocina y Habitat, www.lignumfacile.es/cocinayhabitat/

Si desea más información, puede contactar con:

lignum facile lignumfacile@clustermadeira.com
Teléfono: (0034) 981 937 261.
Fax: (0034) 981 937 106
Localización: Praza Salvador García Bodaño 7, 1ªA.
CP. 15703. Santiago de Compostela.

Una iniciativa de: **Cluster da Madeira de Galicia.**

Empresas de cocinas:

Grupo byp www.bypcocinas.com
Moblelegal www.moblelegal.com
Xoane www.xoane.com

Otras empresas participantes.

Corral y Couto www.corralycouto.com
Financiera Maderera www.finsa.es
Galiperfil www.galiperfil.com
Grupo Losán www.losan.es
Grupo Molduras www.grupomolduras.com
Laminados Villapol www.villapol.com
Maderas Peteiro www.maderaspeteiro.com
Portadeza www.portadeza.com