

Las cocinas, un lugar de encuentro social

Autor: César Sánchez Jurado

Tutor: José Luís Oyón

Titulación: PCG. Grado en Arquitectura. ETSAV (UPC)

Fecha: 23 de junio de 2021

Este escrito pretende analizar la cocina, un espacio muy común en nuestros hogares pero que no siempre ha sido así. Sin embargo la comida siempre ha tenido un carácter social muy poderoso, a pesar de necesitarlo únicamente para subsistir. Para ello se precisa comprender de dónde venimos, y donde se ha estudiado distintos momentos de la historia del ser humano, para poder entender en qué momento nos encontramos y hacia dónde nos dirigimos.

Índice

Introducción	4
La cultura gastronómica romana.....	5
La forma de comer en la Edad Media.....	11
La cocina victoriana.....	13
La cocina de Frankfurt.....	16
Comiendo en el S.XXI.....	20
Conclusiones.....	22
Bibliografía.....	23

Introducción

La tipología de vivienda que se lleva proyectando los últimos veinte años se está llevando a una tendencia de ofrecer el mínimo espacio a los usuarios en las diferentes salas. Acogiéndose al orden jerárquico de importancia establecido en la sociedad de las diferentes estancias que deben componer una vivienda. La forma con la que nos relacionamos con nuestro entorno dentro de ella está en constante cambio y dependiendo del momento social en el que nos ubiquemos podemos otorgar mayor relevancia a según qué espacios.

La cocina, en estos últimos años está cogiendo una importancia más relevante dentro de nuestras rutinas. También influenciado por el año 2020 y la COVID que nos ha obligado a estar más tiempo en nuestras casas y adaptarnos a los espacios que disponemos para realizar nuestras rutinas. Uno de los espacios más utilizados ha sido la cocina, gracias a la flexibilidad del espacio y los elementos que distribuyen el espacio. Los hábitos también han cambiado y la necesidad de invertir tiempo en cocinar nos ha hecho ver que podemos lograr exquisitos sabores ingerir alimentos que resultan beneficiosos para nuestra salud. Para poder comprender qué nos depara el futuro de este espacio creo conveniente analizar de dónde venimos y de qué forma el ser humano ha utilizado esta habitación.

Por otro lado, comer es la principal fuente de energía para el cuerpo humano, así pues, hemos adaptado este momento para relacionarnos con los demás individuos, creando un ambiente de proximidad con las personas que lo compartimos.

Hoy en día no entendemos una vivienda si no somos capaces de ubicar una cocina. Es por eso que podemos considerar que es una de las piezas claves dentro de nuestras costumbres y rutinas que desarrollamos en casa. Pero esta pieza hasta hace bien poco era un lugar sucio y poco visible de nuestro hogar. La clase bien estante de todas las civilizaciones entraban pocas, pero su dependencia siempre ha estado muy presente, pues de ahí es donde salía los grandes festines que ofrecían a sus invitados.

La especie humana necesita comer para sobrevivir, es la principal fuente de energía. Es por ello que existe el refrán popular, “dime qué comes y te diré quién es”¹. Y es que, si analizamos todas las distintas culturas que existen a día de hoy, ninguna es igual. Por ello, a pesar de la globalización que sufrimos estos tiempos, la comida es un elemento característico de todas y cada una de las regiones, climas o incluso pueblos. Y es que cada cultura se adecua los alimentos ingeridos en base a la disposición cercana que le ofrece su medio ambiente y los nutrientes necesarios según el clima que tengan. Hoy en día en las ciudades podemos encontrar todo tiempo de locales con gastronomías del mundo entero, pero aun así podemos decir que nuestra comida cotidiana sigue siendo la que tenía nuestros ancestros previos a la cultura globalizada.

1. *Finales de 1700. Filósofo Jean Anthelme Brillat-Savarin*

La cultura gastronómica romana

La cultura romana es probablemente una de las civilizaciones con una cultura gastronómica más rica. No solamente con la cantidad de recetas e ingesta de alimentos con altos valores nutricionales, sino también los espacios que destinaban al uso social del comer. En el día a día, su alimentación se fragmentaba en tres comidas:

lentalculum era el primer o del día y consistía en la ingesta de algún bizcocho o pan acompañado con algún sabor o condimento añadido. El *prandium* era el que se tomaba a media mañana y normalmente eran las sobras de comidas del día anterior. Por último, estaba la *cena*, que era la comida más contundente del día, y se hacía a medio día tardío. Este banquete se estructuraba en tres platos. El *gustatio* consistía en tomar algunos entremeses y vino con miel ¹. Después venía el plato fuerte, que consistía en carneo y pescado, el cual llamaban *prima mensa*. Por último, la *seconda mensa* compuesto por queso y bollos, fruta y frutos secos.

La *cena* era la comida que más variedad tenía dentro de la sociedad. Dependía del poder adquisitivo que tenía la familia y de la importancia que tenía el banquete, y de si tenían o no invitados. Los romanos tenían una forma peculiar de comer y a la vez aquí es donde nace el espacio del comedor que conocemos a día de hoy en nuestras casas. El *triclinium*, uno de los espacios más ricos e importantes dentro de la *domus* romana, era el lugar donde comían los romanos. El espacio estaba constituido por una mesa cuadrada y tres bancos, más bien lechos, ya que los romanos no ejercían la misma postura para comer como lo hacemos a día de hoy. Estos lechos se llamaban *klinai* ² y se colocaban tres, uno en cada uno de los lados de la mesa y el cuarto lado se utilizaba para que los esclavos pudieran servir la mesa y su debido banquete. Este tipo de organización de los *klinai* determinaba el espacio de los *triclinium*, sin embargo, la riqueza de este espacio estaba en los muros y sus ornamentos, la ubicación donde se encontraba dentro de la *domus* y su orientación. El *triclinium* era el lugar donde los invitados estaban cuando eran recibidos por alguien así que era donde el anfitrión mostraba su poder social y adquisitivo. Este comedor de *domus* romana también se denomina *centaio*, de echo cuando en vez de tres lechos había dos se llamaba *biclinium* o *stibadium* cuando había un gran lecho semicircular para un uso colectivo. Cuanto más rico era el anfitrión más grande era y más capacidad de invitados podía albergar y muchas veces este *triclinium* se sitúa conectado junto al peristilo y se distinguía respecto a las otras estancias ya que su conexión era directa y no tenía ningún muro divisorio como si lo hacía con el resto de estancias.

1. Llamado *mulsum*. Se trata de un vino típico no sólo de la época del Imperio romano

2. El *kline* es un antiguo tipo de mueble, especie de diván o lecho que fue utilizado por los antiguos griegos y luego por los etruscos y romanos durante sus *symposia* o sus equivalentes en la sociedad romana, convivía.



Pintura con comensales, Museo Nacional Romano



Triclinium, Villa Ariadna, Stabia, Italia

“Al otro lado del pórtico, a la altura de las columnas que forman el centro del arco de la Domus, hay un patio cubierto lleno de encanto, y a continuación, un comedor bastante elegante que se mete casi en la playa, de modo que, cuando el mar es agitado por el viento de África, es suavemente salpicado por las puntas de las olas una vez ya rotas. Esta estancia esta provista por todos sus lados de puertas y ventanas del tamaño de aquellas, y así parece que mira hacia tres mares por sus dos paredes laterales y por la que está frente a los comensales. Por parte que queda a la espalada de estos, da hacia el patio ya citada, hacia el pórtico, hacia el patio abierto, hacia la continuación del pórtico, hacia el atrio; y más allá de él hacia bosques y lejanas montañas”. – Plinio, Epístolas, II, 17¹.

Es Plinio el joven era uno de los encargados de asegurarse de dejar registrado la importancia de que tenía esta habitación dentro de la *domus* y por ende dotada de una gran belleza visual y de conexiones respecto al exterior. Además, estas conexiones no eran solamente con el peristilo, sino que estaban dotadas de grandes ventanales orientados que hacia los puntos de interés que tenían en su entorno.

El *peristilio* se puede considerar el espacio más común dentro de la *domus*. Así pues, que el *triclinium* tuviera visuales directas quería dar a entender que las actividades que se realizaban estos espacios eran de ámbito social colectivo, entre ellas el comer, y no solamente era un acto social, sino que dentro de esta civilización era para demostrar el poder del anfitrión. Los invitados eran obligados a despojarse de todo peso que llevase encima para que se pudiera acomodar lo mejor posible en el *klinai*. Este *klinai* sufre mejoras con el paso del tiempo, pero la mejora más singular es la posición de dichos según su orientación. A los historiadores les permite distinguir diferentes *klinaiis* según la estación de los años. Dentro de una misma *domus* podían llegar a existir dos *tricliniums*, el de verano y el de invierno. El *triclinium* de primavera y otoño tenía una orientación hacia el este, de esta forma había una temperatura confortable durante su uso (la cena se comía por la tarde). Sin embargo, el *triclinium* de verano tenía una orientación de norte para conseguir la máxima sombra posible ². La utilización de los *tricliniums* de primavera-otoño también se utilizaban en invierno y para ello se decoraba la sala con braseros y lucernas para calentarse e iluminarse ya que la puesta de sol ocurría mucho antes del fin de dicho banquete. Pero como bien dice Vitrubio los *triclinios* de invierno no se dotaban de mucha ornamentación ya que con los humos se echarían a perder rápidamente, a diferencia de los *tricliniums* de verano que sí estaban cargadas de mosaicos en las paredes.

1. Plinio describe la erupción del Monte Vesubio en el año 79 d. C

2. De *Arquitectura*, VI, 4. Vitrubio.



Triclinium, exposición DOMUS, 2013



Mosaico nilótico, Praeneste, Museo de Palestrina

Podemos decir que el *cenatio* es el punto de inicio de lo que conocemos como comedor a día de hoy, un espacio donde se muestra la belleza que puede llegar a albergar la vivienda y del cual se articula el resto de la casa. Colores diferentes al resto de la estancia y ornamentaciones distintivas para mostrar la posición social que tiene el anfitrión. A su vez es el espacio que los invitados son los primeros que ven y por ello ha de tener una buena conexión con la entrada y las zonas de la vivienda. En el caso de la domus es con el peristilo, que se puede considerar la estancia distribuidora al resto de habitaciones. Por ello el comedor a día de hoy también es la pieza mejor conectada con el distribuidor, pieza de la vivienda que conecta normalmente con la entrada y los espacios comunes de la vivienda. Por otro lado, estos espacios son los más dotados de luz natural y su orientación a ser posible será el sur, en climas mediterráneos, ya que es la que recibe mayor iluminación a lo largo de todo el año.



Comida con stibadium, Mosaico de la caza, Villa de Tellaro, Sicilia.



Fresco romano que representa un triclinium

La forma de comer en la Edad Media

La edad Media es un periodo de la historia donde existen muchos avances gastronómicos. debido a las dificultades de conservación y transporte de producto, hace que la gente idee nuevas formas de alargar el tiempo de caducidad de los alimentos y a su vez se consuma principalmente los cultivos más próximos.

Debido a la estructuración social que había en aquella época, era el ploreariado los encargados de cocinar a los ricos hombres feudales. Ambos colectivos comían lo mismo, pero se distinguían por la abundancia de alimento en las mesas. Las cocinas individuales no existían por aquel entonces, así pues, era el panadero el encargado de asar el trozo de carne de muchas de las familias del pueblo, ya que era la única persona del pueblo que disponía de una chimenea para cocinar. En 1416 los hermanos Limbourg de Nimega¹ realizan una pintura en la que se representa un banquete típico de la Europa medieval. En cual nos podemos fijar que las patas de la mesa que se asoman bajo el mantel de damasco no son firmes ni lo suficientemente sólidas como para ser permanentes. Lo cual nos quiere decir que no es una mesa que ocupe el espacio de la sala en todo momento. En aquella época no había habitaciones destinadas a única función, por lo que el comedor no era una espacio rígido y distintivo del resto de la estancia de la vivienda. A su vez, también permitía que los señores feudales tuvieran más capacidad de espacio para poder tener los máximos invitado posibles y servir grandes y extensos banquetes para mostrar su poder.

Pieter Van der Borcht dibuja una estampa en 1575 en la que retrata los abusos y excesos que ocurrían en la clase apoderada en estos festines, representando simios en vez de humanos. Como la avaricia de unos pocos acaba convirtiéndose en gula. Y como el resto de la sociedad tenía que estar dispuesto a hacer cualquier cosa para conseguir sobrevivir, como vemos en el simio de la derecha del dibujo el cual está robando a otro el saco de monedas que tiene colgado en la cintura. Otro dibujo de Pieter Van der Borcht nos muestra el otro escenario muy común dentro del mundo culinario en un grabado de la cocina del XVI, en el que se pone en crisis la dualidad entre la cocina y el comedor en aquella época. Como vemos la cocina se describe con un cierto desorden que generan la cantidad de animales muertos desperdigados por todos los rincones de la cocina, el cual se contrarresta con la pulcra colocación de los platos en la mesa de los comensales. Por otro lado, vemos que los utensilios que se utilizan son básicos. Toda la cocción de los alimentos depende del fuego de la chimenea, la cual podemos considerar que es el lugar central de la cocina. El metal es el otro de los materiales empleados en la cocina, y es de lo que están compuestos los diferentes artilugios que se utilizan para la manipulación del alimento.

Como podemos observar, en aquella época eran las mujeres las encargadas de cocinar y son los varones los sentado en la mesa dispuesto a comer, como así representa Pieter Van der Borcht.

1. Los hermanos Limbourg (en neerlandés *Gebroeders van Limburg*) (Herman, Paul, y Johan; fl. 1385-1416) fueron miniaturistas de fines de la Edad Media originarios de la ciudad de Nimega



Pieter van der Borcht. Un charlatán (entre 1545 y 1608).



Pieter van der Borcht. Un Siglo XIV, cocina y comedor

La cocina victoriana

El punto de inflexión comprender la cocina como el acto social que conocemos hoy en día ocurre en la sociedad londinense en a finales del siglo XIX. Según Carolyn Steel la investigación que hizo el médico londinense John Snow en uno de los brotes epidemias de cólera ¹ que hubo en la ciudad y que le llevarán a desarrollar la ciencia microbiológica y explicar a la gente que un simple depósito de agua podía ser el causante de los muchos brotes de cólera que había en aquella época, a la vez cabe remarcar la falta de condiciones salubres que tenía la ciudad, hizo que la gente adinerada se fuera a vivir a las afueras de la ciudad. La sociedad victoriana que habitaba la ciudad queda arraigada a la clase del proletariado con un modelo familiar muy definido en el que el hombre se va a trabajar todo el día y vuelve por la noche y es la mujer la que resta en casa haciendo las tareas domésticas. Debido al descubrimiento del doctor Snow la mujer debe resguardarse en su hogar y sin apenas establecer contacto social a lo largo del día. Estas viviendas eran adosas y principalmente se componían de dos estancias sin apenas servicios de instalaciones. A raíz de estas circunstancias la propia mujer victoriana acude a la comida como pasatiempos, dedicando gran parte de su día organizando grandes banquetes para el fin de semana y poder invitar a sus invitados el fin de semana. Estos festines en sociedad resultaron ser grandes fiestas representadas por la clase media, las cuales hasta el siglo XVII se realizaban de manera informal, sentándose en el salón familiar ante mesas plegables. La tipología victoriana sufre un cambio en su distribución de espacios y el salón se vuelve una habitación indispensable, como también las zonas de servicio anexionadas al comedor, pero a su vez con ambientes completamente independientes.

La casa victoriana retoma la estructura segregada que conocíamos de siglos anteriores, y la cocina se convierte en un continuo rompecabezas para los arquitectos con los olores dentro de la vivienda como afirma J. Stevenson en 1880, “a menos que la cocina esté bien ventilada, de tal modo que desaparezcan de inmediato los olores y los humos sin duda llegarán a la casa, saludándose con pegajosa presencia en los vestíbulos”.

Inicios del siglo XX estalla la Primera Guerra Mundial, y con ello trae muchos cambios dentro la sociedad bien estante en la ciudad de Londres. Debido a la escasez de personal en la ciudad, el servicio doméstico empieza a tener una mayor demanda. Pero no todas las mujeres victorianas tienen la capacidad de tener un servicio de ayuda en sus hogares, así que por primera vez en la historia es la sociedad adinerada la que entra en la cocina y requiere de sus servicios. Hasta entonces nadie se había preocupado de por la estética de esta sala, lo único que importaba era que la comida saliera de la forma más exquisita posible. Así pues, para los arquitectos se convierte en él un espacio primordial para abordar una forma estética agradable, como se venía haciendo en los Estados Unidos (*).

1. *Demostro que el cólera era causado por el consumo de aguas contaminadas con materias fecales, al comprobar que los casos de esta enfermedad se agrupaban en las zonas donde el agua consumida estaba contaminada con heces, en la ciudad de Londres en el año de 1854.*

La mujer tiene un papel primordial dentro de esta nueva investigación y reestructuración de la casa. Tras la guerra, se necesita una recomposición de las ciudades, así como también necesitan ofrecer hogares que liberasen de los horrores de la guerra e la iniquidad social que existía antaño. El papel de las mujeres dentro de la sociedad alemana para la creación de las nuevas ciudades tiene un gran reconocimiento a día de hoy. Centrando toda su atención en la eficiencia doméstica que ya se había mostrado interés desde los finales del Siglo XIX. Este vínculo fue bendecido por el arquitecto Bruno Taut en 1924 al afirmar que “el arquitecto piensa, el ama de casa guía”. Años después de la guerra es traducido al alemán el libro Christine Frederick, “Household Engineering”¹ en el que se o analiza expone una serie de métodos para transformar unas labores mediocres y poco gratificantes en satisfacción y eficiencia personal. Una especie de manual de buena ama de casa con la finalidad de dotar de conocimiento y forma de pensar a aquella mujer que trabajaba para un mantenimiento doméstico y culinario. En Europa y concretamente en Alemania fue acogido con los brazos abiertos. Entre sus lectoras se encontraba la arquitecta Grete Lihotzky, autora del diseño de concia con el que nace la cocina compacta que cocemos a día de hoy: la cocina de Frankfurt (*)

1. 1919, Christine Frederick, *American School of Home Economics*



Ejemplo cocina victoriana



Banquete en París Fete, el Hotel de Ville de París, la gran exposición de 1851

La cocina de Frankfurt

Con el inicio del movimiento y la necesidad de reconstruir las ciudades que habían sido devastadas por la primera guerra mundial, Frankfurt es asesorado por Ernst May (1925-1930) para crear un plan regulador urbana y diferentes barrios residenciales. Entre ellos el que diseñó el mismo, Romerstadt (1926). Una tipología de vivienda adosada y generada con la intención de optimizar al máximo todos los espacios posibles, siguiendo la filosofía taylorista*, ofreciendo la satisfacción de todas las necesidades en el mínimo espacio posible.

Margarete Schütte-Lihotzky es demandada por Ernst May debido a sus últimos años de investigación en las cocinas, y a su vez liberar a la mujer de dicho espacio opresor. Con ello diseña la que, a día de hoy como la cocina de Frankfurt, diseñada como una pequeña fábrica para generar alimentos. La arquitecta austriaca compartía la idea de que el trabajo doméstico, como profesión que es, debía tener espacios de trabajo ergonómico y su uso debía estar racionalizado.

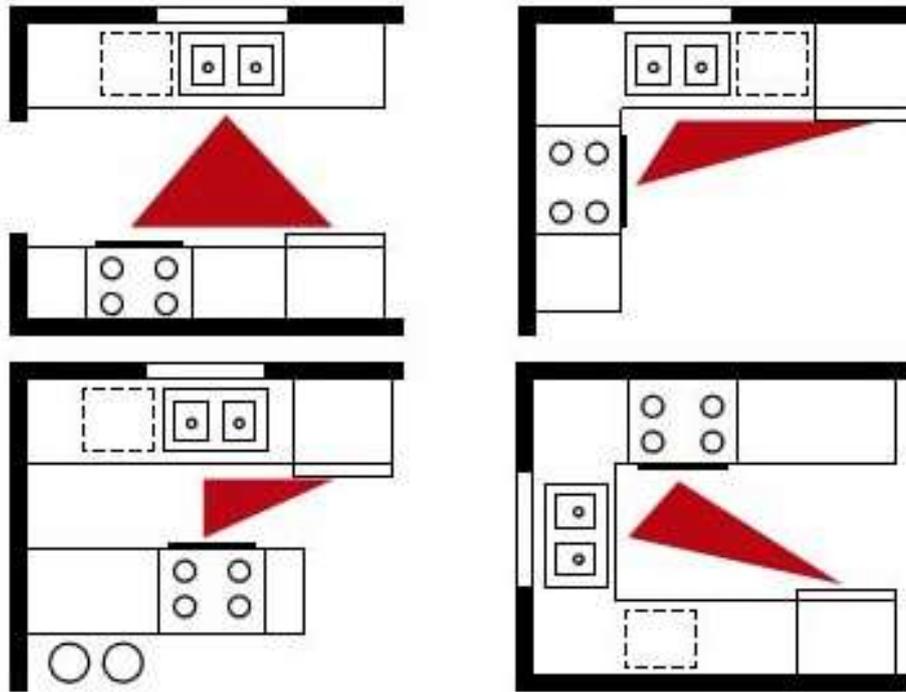
En la distracción de los elementos de la cocina Margaret atendió a los triángulos de trabajo¹, cumpliendo los tres conceptos claves de dicha teoría. Debía unir la zona de limpieza de los alimentos debía estar a unos 90 centímetros de la zona de limpieza de los utensilios para cocinar. Este triángulo, que unía la zona de cocción, el espacio de trabajo y la zona de limpieza en un triángulo de 8 metros, y que la distancia entre ellos no superase los 3 metros y no fuese inferior a los 1,20 metros. Por último, no debía haber ningún obstáculo entre estos tres puntos. Para conseguir estas normas, Margarete diseñó una cocina en forma U, para sacar mayor rendimiento al menor espacio posible.

Las dimensiones de la habitación eran de 1.87 metros de ancho y 3.44 metros de profundidad. Su estrechez era debido por la falta de espacio en la vivienda y también para reducir los itinerarios que se hacían dentro de la sala para sacar el máximo rendimiento al esfuerzo realizado. La cocina tenía dos puertas: la que era considerada como la entrada y la que tenía acceso directo al comedor.

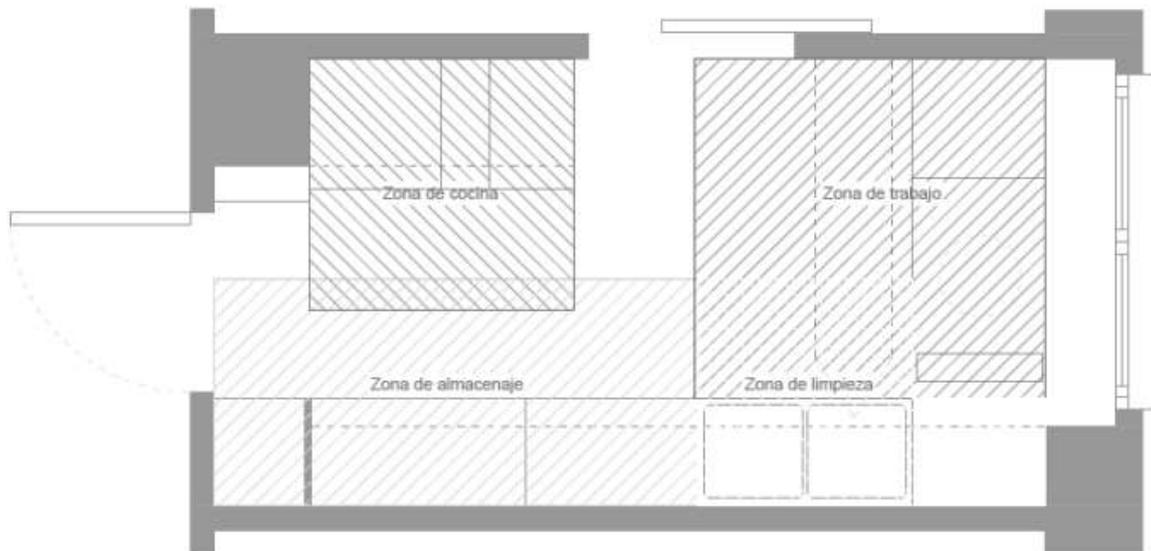
La secuencia lógica de trabajo era pasar primero por la zona de almacenamiento de alimentos para coger los ingredientes pertinentes, acto seguido prepararlos en la zona de trabajo y por último acudir a la zona de cocción. La puerta de acceso al comedor se encontraba lo más próxima posible a esta última zona comentada y al otro lado es donde se ubicaba la zona de limpieza para finalizar el trabajo dejando el espacio utilizado limpio.

El almacenamiento de los ingredientes y utensilios estaba concentrado en los armarios empotrados a pared que revestían prácticamente todas las paredes del espacio. Allí donde estaban los ingredientes se utilizaba materiales metálicos para una mejor conservación e higiene.

1. Los triángulos de trabajo. Se llama así al recorrido que forman tres líneas imaginarias entre las zonas de almacenamiento, fregadero y cocción. Dentro de este triángulo, nos situamos nosotros para cocinar y experimentar con ingredientes. Se tiene que cumplir una serie de normas básicas para que resulte óptimo a la hora de desenvolvernos en la cocina.



Triángulos de trabajo en la cocina con la relación de espacios.

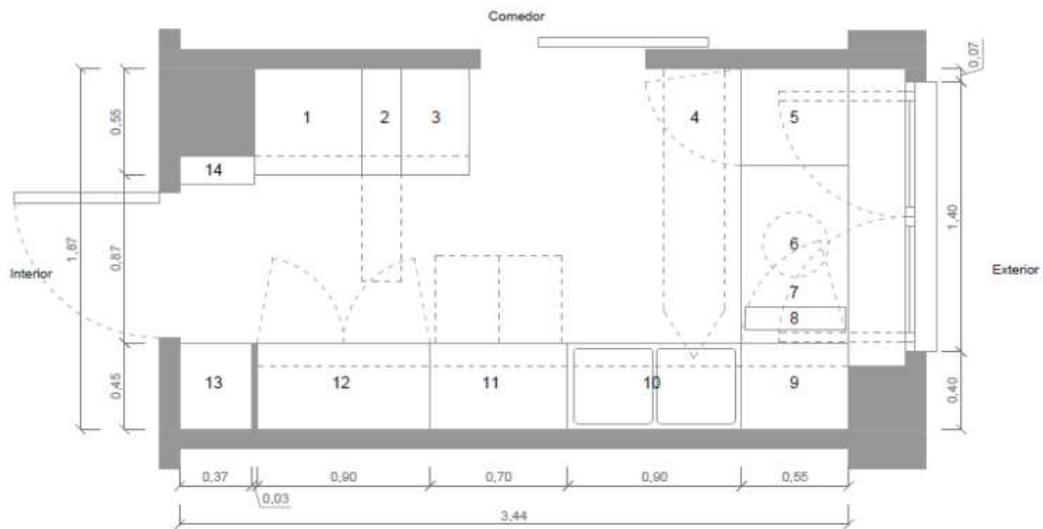


Distribución de espacios en la cocina de Frankfurt.

Estos armarios son como los que cualquier cocina de hoy en día tiene para almacenar todas aquellas cosas relacionados con la cocina, pero que en aquella época fue muy novedosa ya que este diseño es la precursora de este elemento. Así como también Margarete decide introducir la basura en uno de estos armarios. Por primera vez en la historia todos los restos de comida se almacenan también dentro de lo propia cocina. Una estrategia no muy higiénica, pero gracias a los descubrimientos tecnológicos contemporáneos se permitía esconderlos sin la necesidad de ensuciar el ambiente. Este hecho nos demuestra que uno de los grandes problemas que tenían las cocinas victorianas con los olores se había solventado de forma correcto y el poder almacenar residuos de comida dentro certificaba que los arquitectos eran capaces de controlar la circulación de los olores mediante una mayor ventilación dentro de la estancia y a su vez una mejoría notable de las condiciones de salubridad de la cocina.



imagen de la cocina de Frankfurt (1926).



Planta de distribución. Escala 1/20

- LEYENDA:
- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Cocina de gas | 8. Cajón de basura |
| 2. Encimera | 9. Escurridor |
| 3. Caja de cocina | 10. Fregadero |
| 4. Tabla de planchar abatible | 11. Recipientes de almacenaje de aluminio |
| 5. Armario | 12. Armario para ollas y sartenes |
| 6. Taburete giratorio | 13. Armario para escobas |
| 7. Superficie de trabajo | 14. Calentador |

Planta de la cocina de Frankfurt diseñada por Grete Schutte.

Comiendo en el S.XXI

Podemos decir que esta cocina tan novedosa para aquel entonces es la que ha llegado hasta la cocina de este siglo XXI. Prácticamente contempla los mismos espacios y lugares de almacenamiento, sin embargo, el gran cambio que ha ocurrido a lo largo de este último siglo es qué personas la habitan y qué uso le dan a ella. La cocina que podemos encontrar en todas las viviendas es un espacio rígido, al desnudar sus paredes podemos detectar que por ellas pasan todas y cada una de las instalaciones de servicios que necesita un hogar. De la misma forma que una vivienda a día de hoy no es capaz de entenderse sin una cocina. Es probablemente la habitación que más evolución ha sufrido dentro de un hogar. Maria González y Juanjo López ¹ afirman que es el lugar para “fijarse en la evolución de la arquitectura de las casas”.

Ese cambio principalmente es el carácter multifuncional que ha pasado a tener este espacio, el cual recupera el núcleo vital de la vivienda y deja de ser un lugar opresivo femenino. De este modo comporten espacios las funciones que existían con la cocina de Frankfurt y acepta también un uso de encuentro social. Así pues, se podemos afirmar que la cocina ha pasado a tener un papel principal dentro de la vida de en el hogar, cogiendo el relevo del salón y el comedor.

Con la invención de la televisión ² la vida del hogar transcurría en el salón, donde se agrupaban todos los habitantes de la vivienda para compartir momentos frente al televisor, compartiendo programas, películas o telediarios. A su vez, como siglos atrás, los componentes de las familias que vivían en una misma casa se juntaban alrededor del fuego para calentarse y compartir momentos conjuntamente.

Sin embargo, con la nueva venida del siglo XXI y todos los avances tecnológicos realizados en el mundo de la multimedia, el consumo de contenido se ha individualizado drásticamente, hasta tal punto que el consumo que ha día de hoy el televisor ha quedado en cierta medida obsoleto. Con el espacio de salón ha perdido protagonismo y cediendo espacio a otras estancias que han sido capaces de absorber estas actividades.

Según el estudio Global Kitchen “La cocina el corazón del hogar “, elaborado por el Instituto Silestone, es una iniciativa de Cosentino para analizar las claves de la cocina doméstica en el siglo XXI. De acuerdo con el estudio, existe una tendencia marcada de la cocina como espacio social frente a un menor uso como espacio puramente “culinario”. La cocina acoge cada vez más actividades propias de otras estancias del hogar, hasta llegar a extenderse hacia el salón para conformar un nuevo entorno de convivencia en la vivienda.

1. *Participantes del informe realizado en Global Kitchen: la cocina, el corazón del hogar.. Arquitectura Sol89.*

2. *El ingeniero John Logie Baird inventó la televisión en 1926*

¿Qué actividades realizamos en la cocina?

- El 43% utiliza la cocina para realizar las principales comidas.
- Un 29% para reuniones con invitados.
- Un 11% para trabajar.
- El 17% para otras tareas.

Con estos resultados podemos comprender que la cocina se ha convertido en el espacio más polivalente de la casa y todavía más con el 2020, un año pandémico en el que hemos tenido que quedarnos en casa y realizar prácticamente todas las actividades diarias que tenía el ser humano como rutinas.

Actualmente el decreto de habitabilidad 141/2012 especifica que “toda vivienda ha de constar, como mínimo de un equipo de cocina”, así como también ha de tener un carácter común para la vivienda. Determina a su vez, que el espacio libre entre el lugar de trabajo y los demás elementos del equipamiento que la compone ha de tener una amplitud mínima de un metro, rebajando así 20 centímetros las dimensiones mínimas que estaban establecidas en la creación de la cocina de Frankfurt. Sin embargo, a pesar de establecer ninguna dimensión mínima cuando se proyecta como habitación de única función, sí lo hace cuando comparte espacio con el comedor (10 metros cuadrados) o con la sala de estar (14 metros cuadrados).

Conclusiones

En este apartado me gustaría expresar cuál va a ser el futuro de la cocina dentro de la casa y de qué forma va a ser utilizada por el ser humano, atendiendo la evolución que ha sufrido con el paso del tiempo y evolución del individuo como ser social.

Podemos entender, fijándonos en todos los escenarios expuestos a lo largo del trabajo, en el acto del comer siempre ha estado vinculado con un carácter social. Hasta finales del siglo XIX se utilizaba para demostrar a la sociedad que la familia tenía un cierto nivel adquisitivo, ya que el espacio ocupado dentro de las viviendas no estaba al alcance de todos, al igual que la abundancia de alimentos servidos durante el banquete.

Una vez la cocina es instaurada como pieza indispensable de la vivienda, el comer ha significado un momento de encuentro para las personas que vivían en el hogar, acogiendo, los grandes festines, un rol más secundario. Por otro lado, dicho evento social, que anteriormente se celebraba en los hogares ha cambiado de escala y se ha consolidado en un ambiente urbano, contrastado por la obertura de una abundancia de locales gastronómicos en las ciudades y proyectando el futuro del desarrollo social gastronómico en las calles. En cierta medida este cambio viene precedido por la falta de dedicación de tiempo para cocinar y la necesidad de inmediatez que ha generado la vida en las ciudades.

Por otro lado, sería difícil afirmar que la cocina se vaya a extinguir dentro de las viviendas. Según el informe “Global Kitchen: la cocina, el corazón del hogar” refleja cómo se materializan en el diseño y uso de esta estancia, los cambios sociales y los nuevos modos de vida del siglo XXI, y con ella como se prevé el futuro de dichos espacios.

Ignacio Martín de Global Head de SmartHome asegura que las cocinas del futuro no tendrán nevera. Para ello se basa en la idea de que el consumo de la gente está más enfocado en restaurantes o comprar comida preparada a domicilio, y no en comprar en hacer la compra en los mercados. De esta forma, también asegura que a medida que pase el tiempo los servicios de distribución de productos de alimentación y la comida preparada se instalará en nuestras vidas hasta substituir nuestros electrodomésticos habituales. En este contexto, podemos decir que la cocina puede suponer una revolución en el día a día de las personas. Además de reivindicarse como uno de los lugares más utilizados de la casa, pero con otro tipo de usos, como se menciona anteriormente, así como también un espacio de relación y ocio para el núcleo de personas que habiten la vivienda, o incluso despacho, como necesidad e instauración del teletrabajo en este último año.

Bibliografía

Carolyn Steel. *Ciudades hambrientas* (2020).

Claude Fisher. *El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo* (1995).

Otl Aicher. *La cocina para cocinar* (1982).

Informe Global Kitchen del Instituto Silestone (2019).

David Steegmann. *Ciudad Casa Comida*. Programa de doctorando. (2017).

Ernst Neufert. *Arte de proyectar en arquitectura* (1936).

Decret d'Habitabilitat 141/2012 de la Generalitat d'Habitatge de Catalunya.

Xavier Montenys. *About buildings and food* (2018).

Juliet Kinchin and Aida O'Connor. *Counter space: design and the modern kitchen* (2011).

Samantha L. Martin - McAuliffe. *Food and architecture at the table* (2016).