

LA DESMATERIALIZACIÓN DE LA CAJA. DE LA COCINA DE MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY A LA COCINA DE ZAHA HADID

RIZZI, Giuliana

Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño, Universidad Nacional de Córdoba,
giulianarizzi@mi.unc.edu.ar

Resumen

El siguiente ensayo examina la evolución histórica y social de la cocina doméstica, desde un espacio funcionalista y relegado hasta convertirse en un elemento central de diseño en los hogares contemporáneos. Comienza analizando la Cocina Frankfurt de Margarete Schütte-Lihotzky, diseñada en 1920 para optimizar el trabajo doméstico femenino en viviendas sociales, destacando su eficiencia, pese a las críticas por su tamaño y aislamiento.

El texto explora cómo este diseño sentó las bases de la cocina moderna integrada, y cómo figuras como Charlotte Perriand y Zaha Hadid promovieron cocinas más abiertas, inclusivas y estéticamente innovadoras. Se resalta la transformación de la cocina de un espacio exclusivamente femenino a uno compartido y multifuncional, reflejando cambios en las dinámicas de género y en la sociedad.

Mediante ejemplos como la Casa Eames y los departamentos 502 West 28th de Zaha Hadid, se muestra cómo la cocina ha pasado de ser un lugar de trabajo a un espacio de encuentro y expresión personal. El ensayo subraya el impacto de la arquitectura en la promoción de la igualdad y la inclusión, así como en la transformación de roles de género.

En conclusión, la evolución de la cocina simboliza cambios sociales más amplios y destaca la importancia de la arquitectura en la promoción de la equidad y la diversidad, ofreciendo perspectivas para un futuro más justo y sostenible.

Palabras clave:

cocina, género, sociedad, arquitectura, diseño.

1 INTRODUCCIÓN

A partir del cursado de la materia Historia de la arquitectura II-B⁸⁵ y la realidad de las problemáticas de género en la arquitectura, este ensayo de investigación se propone entender las dinámicas de la mujer en las prácticas arquitectónicas con el objetivo de vislumbrar y poner en evidencia lo que podríamos llamar la “transformación” de la cocina doméstica y como esta pasó de estar por fuera de la vivienda, como una cocina de carbón en la que el trabajo era extremadamente difícil y extenso, invisibilizada y relegada de las actividades sociales, a formar un todo con la vivienda, incluida e integrada a la sala de estar-comedor. El diálogo diacrónico entre la Cocina Frankfurt de Margarete Schütte-Lihotzky de la modernidad con la cocina de lujo diseñada por Zaha Hadid en los departamentos 502 West 28th en Nueva York en la posmodernidad se basa en explicar la transformación de una cocina extremadamente funcionalista de la modernidad, diseñada bajo un contexto social de la posguerra, en el que se debían construir nuevas viviendas sociales de bajo costo económico pero de alta calidad habitacional en la menor cantidad de metros cuadrados posibles, en las cuales se aplicaron los criterios tayloristas de sistematización, a una cocina como objeto lujoso de diseño y de deseo de la posmodernidad, que funciona como concentración de las actividades diarias y del diseño funcional en planta de la vivienda, basada en la diferencia sustancial que tiene el rol de la cocina dentro del habitar doméstico y cómo proyectar siendo mujer influye en los diseños arquitectónicos. Esta investigación se propone aportar a la temática, la idea de que la cocina que conocemos hoy en día no siempre fue de esta manera, sino que fue mutando y transformándose para visibilizar las tareas domésticas y profesionalizar este trabajo gracias a las luchas por la igualdad de género de la mujer y al trabajo proyectual de mujeres arquitectas de romper las barreras que les fueron impuestas. El entendimiento que tenemos hoy es consecuencia de largos procesos que permiten generar arquitectura de una manera diferente a la que está instaurada en la sociedad, es por esto que al entender que la arquitectura, así como la sociedad cambian, este ensayo brinda herramientas para proyectar nuevas ideas basadas en la comprensión de lo que el mundo es y a dónde queremos llegar como sociedad.

2 DE LA EXCLUYENTE COCINA MODERNA A LA INCLUYENTE POSMODERNA

Margarete Schütte-Lihotzky fue la primera arquitecta austriaca fundadora de la Unión de las Mujeres Democráticas de Austria, activista política y feminista, luchadora por la igualdad de derechos entre hombres y mujeres. Diseñó la Cocina Frankfurt en 1926 para el complejo de viviendas sociales Römerstadt de Ernst May, en Frankfurt, Alemania, con el objetivo de sistematizar

⁸⁵ Asignatura que se cursa en el tercer año de la carrera de arquitectura en la Facultad de Arquitectura, Urbanismo y Diseño de la Universidad Nacional de Córdoba.

el trabajo doméstico haciendo más eficiente el tiempo que la mujer pasaba en la cocina, facilitando esta labor para que el tiempo restante que le quedara sea fuera destinado para sus intereses, estudiar o incluso ejercer una profesión por fuera del hogar. Schütte-Lihotzky buscaba, principalmente, concientizar sobre la gran sobrecarga de trabajo que recae sobre la mujer, al ser la que en la época se encargaba de las tareas domésticas, como cocinar, limpiar, planchar, lavar, entre otras. Con este diseño, logró no sólo sistematizar las tareas, sino incluir la cocina en el interior de la vivienda haciéndola parte del conjunto habitacional, visibilizando el trabajo de la mujer, gracias a la introducción de electrodomésticos y cocinas a gas abandonando las cocinas a carbón y leña las cuales debían ser ubicadas en el exterior del hogar. “La cocina, un espacio que hasta entonces no había disfrutado de demasiada atención, se convertirá en la protagonista de esta reestructuración del espacio doméstico y, durante la década de los veinte, prácticamente toda la vanguardia de la arquitectura europea se ocupará de su diseño.” (Giedion 1978, 530).

No hay dudas de que su diseño estableció las bases de la cocina moderna, se trataba de un rectángulo estrecho de 1.9 metros por 3.4 metros organizado en dos líneas, en sus lados cortos contaba, en uno con el ingreso y en el otro con una ventana. En sus lados largos contaba, hacia la izquierda con la estufa, una innovación para la época, con una tabla de planchar que se plegaba contra la pared evitando ocupar espacio cuando estuviera en desuso y con una puerta de embutir en el muro que conectaba la cocina con el estar-comedor, y en el lado derecho con gabinetes y un fregadero. Bajo la ventana había una mesa para trabajar con un pequeño banco con ruedas, giratorio y regulable en altura que permitía descansar mientras se realizaban trabajos y obtener mayor flexibilidad.

Asimismo, había gabinetes etiquetados específicamente para azúcar, arroz y harina con el objetivo de mantener una organización determinada; el espacio para cocinar contaba con un cajón removible para residuos que permitía descartarlos allí sin tener que moverse por toda la cocina con la basura y evitar así ocupar espacio con el mismo. Todo estaba minuciosamente calculado, la puerta y los cajones se pintaron de azul porque una investigación había descubierto que las moscas evitaban posarse sobre este color, para los cajones de harina se usó madera de roble porque repelía a los gusanos de la harina y madera de haya para las mesas porque resistía manchas y cortadas al momento de cocinar. Los criterios para su diseño fueron que el recorrido entre la placa de cocina, la mesa de trabajo y los armarios no debía superar los 3 metros, la mujer debía poder vigilar a sus hijos pequeños desde la cocina por lo que había una puerta de 90 cm que conectaba con el estar-comedor, debía abrir directamente a un corredor, debía tener iluminación natural con una ventana hacia el exterior y un conducto de extracción de humos que desembocara directamente en la cubierta, y los muebles y aparatos debían ser prefabricados e

instalados en obra. La disposición estrecha y rectangular de la cocina no era caprichosa, respondía a la racionalización y sistematización taylorista de reducir al mínimo los metros cuadrados utilizados estudiando los flujos teniendo en cuenta los tiempos llevados por cada actividad de la vida cotidiana y los movimientos que representarían, para así acomodar el diseño a las necesidades de cada tarea. “La cocina moderna se ha convertido en un taller de maquetas, un laboratorio químico[...] Es el cuarto mejor diseñado y más racionalizado de la casa moderna” (Teige 2002, 218).

La idea de una cocina, o una casa, sistematizada y racionalizada proviene de la teoría positivista de orden y progreso; la casa positivista se trabaja sobre la planta, optimizando los m² a través de la disección taylorista de descomposición de movimientos para optimizar tiempos y usos. La Cocina Frankfurt se consideró como una cocina robotizada en la que cada movimiento y uso estaba calculado para hacer más eficiente el espacio en los bloques de viviendas colectivos, de esta manera deja de tener presencia el “yo” del habitante, imponiéndose las ideas y vivencias del arquitecto moderno, una auténtica máquina de vivir.

El arquitecto replanteó todo el problema de la casa y reconquistó la posición que había perdido en el siglo XIX. Se convirtió una vez más en el especialista que construía una estructura para vivir en ella. Abrió la casa, reformó su espacio interior, creó sus tipos de mobiliario y encontró su propia conciencia social. La cocina ya no está aislada, brota de la casa, y esta perspectiva pronto conduciría a la organización del proceso de trabajo. (Giedion 1978, 528).

Estos mecanismos proyectuales de la casa se pueden transpolar a la ciudad a través del zoning o zonificación, o viceversa, de la ciudad a la casa, generando un microzoning en la que las funciones y movimientos están estrechamente calculados para funcionar a la perfección. Paula Rodríguez Basarte en su libro *“La vivienda social según Alexander Klein: desde Madrid a Berlín”* plantea que el método de análisis de Klein de la planta propone que mediante la racionalidad se puede conseguir la funcionalidad, y a partir de esta, el bienestar. Los criterios de organización funcional de una planta para Klein son la separación de los núcleos de noche y de día con la concentración de los mismos por sectores, sin interrupción de la circulación, la disminución de los recorridos dentro de la vivienda, una buena iluminación que llegue a la mayor cantidad de partes del hogar, viviendas en una sola planta, un vestíbulo independiente y si es posible con sector de almacenaje, un estar independiente, proximidad entre cocina y estar-comedor, continuidad entre cocina y tender, acceso a dormitorios por un pasillo distribuidor independiente, contigüidad entre dormitorios y baños, armarios empotrados, un dormitorio independiente, dormitorios dobles, ventilación cruzada y la cocina preferentemente separada del estar.

La Cocina Frankfurt podría considerarse como un derivado de la máquina de habitar, la idea de Le Corbusier de la casa entendida como una máquina, como objeto útil fabricado mediante el ensamblaje de piezas industrializadas al igual que un auto, un avión o un barco. A pesar de haberse incluido la cocina en el interior de la vivienda, numerosas críticas surgieron a partir de su diseño, algunas con respecto a cuestiones técnicas, como por ejemplo el acotado espacio que dificultaba los movimientos o el complejo uso de los espacios de almacenamiento, y otras críticas que tenían que ver con cuestiones sociales, que se preguntaban si realmente le facilitaba las labores domésticas a las mujeres y las incluía en el hogar o las aislaban aún más de la vida social de este por el reducido tamaño de la cocina, en la cual solo entraba una persona. Esta seguía separada del espacio social de la vivienda, ahora no por distancias, sino por muros, esto quería decir que quien estuviera trabajando allí no participaría de las actividades que se dieran en el estar-comedor; la cocina era una caja cerrada. El complejo Römerstadt era un complejo de viviendas colectivas que se construyó para dar hogar a numerosas familias que se habían quedado sin donde vivir luego de la Primera Guerra Mundial, de bajo costo económico, pero de gran calidad habitacional; con la Cocina Frankfurt se buscaba ocupar con la menor cantidad de metros cuadrados posibles generando un espacio eficiente, por lo que al generar una caja cerrada se podían ocupar los 4 muros con funciones.

Esta caja cerrada fue “mutando” o “evolucionando” a una caja más bien abierta, conectada con el resto de la vivienda, formando un conjunto con el todo, una caja que le permitía a quien trabajara en la cocina participar de las actividades sociales del hogar e incluirse en el mismo. En Europa, en 1947 Charlotte Perriand diseña la cocina para la Unidad Habitacional de Marsella de Le Corbusier, desarmando la caja cerrada para integrarla con el estar-comedor, visibilizando aún más el trabajo doméstico y evitando así disgregar a la persona que estuviera trabajando en ella de los demás ámbitos familiares y del hogar, era “La primera cocina-bar completamente integrada con la sala, lo que permitió a la dueña de la casa estar con su familia y amigos mientras ella estaba cocinando” (Perriand 2003, 223).

La cocina es lo primero que se encuentra al entrar a la vivienda, cuenta con un mueble que se abre a través de paneles móviles para permitir pasar platos y alimentos hacia el estar-comedor, y este mueble tiene una altura que le permite a la mujer permanecer visualmente conectada con los acontecimientos del hogar, así también para vigilar a los niños mientras se estaba cocinando o lavando, incluso permitía mantener una conversación con alguien en otra sala. “El salón es una cocina y viceversa: la cocina es un salón” (Vélez 2007, 30).

Ya en los cuarenta y cincuenta estas ideas de organización del espacio se fueron implementando en los Estados Unidos en las Case Study Houses, una serie de experimentos arquitectónicos para diseñar y construir casas modelo baratas y eficientes, marcadas por el gran crecimiento en la demanda de viviendas residenciales causado por el fin de la Segunda Guerra Mundial y el progreso económico y social del país, así como las innovaciones tecnológicas desarrolladas durante el periodo de guerra.

Dentro de las Case Study Houses, una de las que tuvo mayor relevancia fue la No #8 o la Casa Eames, diseñada por Charles y Ray Eames en 1949, en la que el diseño funcional en planta permitía que la cocina se integrara por completo con el estar-comedor y solo sea separada de éste por un panel plegable móvil, desmaterializando la caja para desprender una imagen de mutabilidad a fin de maximizar el aprovechamiento espacial. Esta integración de ambientes permitió que al realizarse las tareas domésticas se pudiera interactuar con el sector social del hogar, y más aún, que no fuera solo la mujer la que habite la cocina sino también el resto de los integrantes del hogar, influenciado a su vez por un devenir social en la búsqueda de la igualdad de género.

Entonces me pregunto, ¿cómo el espacio-cocina va impactando en el espacio total de la vivienda? Una arquitecta de la posmodernidad que puede responder esta pregunta es Zaha Hadid. Fue una arquitecta anglo-iraquí nacida en Bagdad, donde las mujeres eran y siguen siendo uno de los grupos más vulnerables y afectados de la sociedad, podían acceder a la universidad y al mundo laboral, pero bajo el control y la mira del gobierno, con imposibilidad de crear grupos independientes, es decir, viven en una sociedad y cultura patriarcal. Fue alumna y luego colega de Rem Koolhaas en su estudio OMA, lo que la influenció a romper con los cánones hegemónicos del diseño arquitectónico y atreverse a ir más allá de lo establecido. En sus diseños se plasma la idea de la libertad que tanto buscaba, influenciada y conmovida por el deseo de abrirse camino como mujer en la sociedad patriarcal de la cuál descendía y un ámbito profesional ocupado principalmente por hombres, en el cuál la mujer numerosas veces queda invisibilizada, "Nunca seré como ellos, no navego, soy musulmana y soy mujer." (Bamba Editorial 2020), así también por los valores inculcados por su padre, líder del Partido Democrático en Irak. "Si de verdad buscas la libertad, no la buscas solo para ti." (Bamba Editorial 2020). Para ella, Zaha Hadid, lo importante en arquitectura no era establecer si los hombres o mujeres eran diferentes, ni si lo eran sus cerebros o mentalidades, lo importante era hacer cosas diferentes a lo establecido e innovadoras, y en ese sentido muchas mujeres no encontraban el apoyo suficiente para tomar ese camino. La mentalidad de Zaha Hadid estaba fundamentada en cambiar las fronteras que habían marcado la arquitectura hasta el momento. Así es como en el diseño del edificio de departamentos 502 West 28th en el High Line de Nueva York construido en el año 2018 representa esta búsqueda de

libertad, no solo morfológicamente sino en el diseño funcional en planta. Encargado al estudio con el objetivo de revitalizar aún más un sector recuperado por un nuevo parque en las antiguas vías del tren, la fachada se fragmenta en altura por una serie de piezas de acero en V que dan la sensación de movimiento y fluidez, construidas y teñidas manualmente para evocar el pasado industrial del barrio con el compromiso de mantener su carácter distintivo.

A pesar de ser un proyecto de lujo, destinado a una clase social diferente a la que lo fue el complejo de viviendas sociales de Ernst May y Margarete Schütte-Lihotzky, la integración de la cocina en el espacio social del hogar es evidente y fue transformándose de una caja cerrada a una caja abierta homogeneizada con el resto de la vivienda, la que ahora se posiciona como centro de la organización funcional del hogar. La cocina no sólo se fusiona con el estar, sino que el estudio de la arquitecta crea un diseño de lujo, la cocina Cove, que pasa de ser un elemento funcional sistematizado a un elemento artístico de diseño, en el que la innovación morfológica y estética la posiciona como un objeto de deseo y consumo posmoderno. Se compone principalmente de una isla con una gran encimera curvada a lo largo de una espaciosa abertura hueca en la parte delantera, resultando un espacio perfecto para colocar taburetes, los cajones y armarios están perfectamente integrados, así como un fregadero empotrado en la parte superior, que permite no solo cocinar y realizar labores domésticas, sino también comer, reunirse, trabajar, entre otras, para habitar en torno a esta e integrar diferentes actividades cotidianas y contemporáneas a la época en que vivimos, en el que las actividades profesionales numerosas veces se realizan en el hogar, tal como es el home office, o una época en la que las mujeres y hombres deben trabajar o realizar las tareas domésticas al mismo tiempo que cuidar a sus hijos/as; de esta forma, este diseño no solo permite posicionar a la cocina como un objeto de deseo, sino integrar diferentes actividades en un solo lugar.

En este proceso de la modernidad a la posmodernidad se pone en evidencia la integración de las actividades domésticas al interior de la vivienda y como perdura y evoluciona con el tiempo y por encima de cualquier clase social; el proceso de apertura y visibilización de la cocina podría representar metafóricamente la liberación y visibilización de la mujer no solo en la vida doméstica y social del hogar, sino en la vida pública de la sociedad, adquiriendo el derecho a voto, trabajar por fuera del hogar, el derecho de acceder a la universidad, etc., con el objetivo de buscar la igualdad política, social y económica entre hombres y mujeres. "Las mujeres han gozado de menos libertad intelectual que los hijos de los esclavos atenienses. Las mujeres no han tenido, pues, la menor oportunidad de escribir poesía. Por eso he insistido tanto sobre el dinero y sobre el tener una habitación propia." (Woolf 1929, 71) dice Virginia Woolf en su ensayo Una habitación propia, haciendo referencia a la desigualdad de condiciones entre la mujer y el hombre, y cómo la misma,

al no poseer una habitación propia como lo hacía el hombre para escribir ni dinero propio, y que sus ganancias económicas eran propiedad de su marido, le era aún más difícil dedicarse a la escritura, especialmente a la poesía, que requería un espacio tranquilo en el que no sufriera interrupciones.

3 CONSIDERACIONES FINALES

Poder entender cómo esta caja cerrada fue mutando a una caja abierta integrada con el resto de la vivienda nos da una pauta de cómo la arquitectura va cambiando, pero hay principios que prevalecen por encima de numerosos factores.

Lo que fue evolucionando fue la integración de la mujer en el ámbito social del hogar, hecho que previo a Margarete Schütte-Lihotzky era prácticamente nulo, y que, con los bloques residenciales de Zaha Hadid en High Line se concretó la integración de la cocina con el resto de la vivienda y convertirse en un objeto de deseo, dejando de conformarse como partes separadas a convertirse en un todo.

La cocina representó esta mayor participación de la mujer en diferentes ámbitos ya que en el momento del diseño de la Cocina Frankfurt, eran ellas las que se encargaban de las tareas domésticas, pero al momento de los diseños de Zaha en Nueva York, la cocina deja de ser un ámbito exclusivo para el sexo femenino y empiezan a participar todos los integrantes del hogar, pasando a ser un lugar de reunión y confluencia de este, con una mirada hacia las nuevas vanguardias.

Se pensaba que, mediante cambios en la vida cotidiana, sobre todo en la cocina, seguirían cambios en la sociedad, debido a que la cocina se estaba transformando en el nuevo centro de reunión familiar e innovación arquitectónica. "La nueva cocina encarnaba los principios modernistas de la eficiencia, la higiene, y la normalización, estas modernas cocinas reflejan una fe idealista en el poder transformador del arte y la tecnología para lograr un cambio social" (MoMA 2011).

La lección que nos dejan estas grandes arquitectas innovadoras es permitirnos pensar la arquitectura no solo como un medio para "embellecer" al mundo, sino también como una manera de ayudar a aquellas que están desfavorecidas por el sistema social, político y cultural en el que vivimos.

Desde la Cocina Frankfurt se han hecho numerosos avances arquitectónicos vinculados a la equidad de género, pero al mundo le queda un largo camino hacia la igualdad.

4 AGRADECIMIENTOS

Mgter. Arq. Bettolli, Mariana Isabel. Docente de la Cátedra Historia de la Arquitectura II B FAUD-UNC.

Mgter. Arq. Caeiro, Florencia. Docente de la Cátedra Historia de la Arquitectura II B FAUD-UNC.

Mgter. Arq. Sarbag, Paola. Docente de la Cátedra Historia de la Arquitectura II B FAUD-UNC.

Por su constante apoyo en el trabajo de investigación e impulso en la curiosidad.

5 REFERENCIAS

Bamba Editorial. 2020. "Zaha Hadid o cómo romper los límites morales de la arquitectura". Vigente a partir del 7 de mayo de 2020. <https://bambaeditorial.com/zaha-hadid-o-como-romper-los-limites-morales-de-la-arquitectura/>.

Giedion, Siegfried. 1978. *La mecanización toma el mando*. Editorial Gustavo Gili.

Museo de Arte Moderno de Nueva York (MoMA). 2011. *Espacio en el mostrador: Diseño + La Cocina Moderna*. Vigente a partir del 15 de septiembre del 2010. https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/.

Perriand, Charlotte. 2003. *Charlotte Perriand: Una vida de creación*. Editorial Monacelli.

Teige, Karel. 2002. *The Minimum Dwelling*. Editorial MIT Press.

Vélez, Cristina. 2007. *Investigación sobre una forma de habitar moderna: la unidad de habitación de Marsella Le Corbusier*. Editorial Universidad Nacional de Colombia.