

---

*Comunicación*

## **La cocina moderna de-género y la (in)visibilización del trabajo de la casa**

**Bernadette Reinhold, Viena**

[bernadette.reinhold@uni-ak.ac.at](mailto:bernadette.reinhold@uni-ak.ac.at)

Institute Collection and Archive, University of Applied Arts Vienna

Línea temática 1. Categorías y enfoques (teoría y praxis)

### **Palabras clave**

Arquitectura, Mobiliario a medida, Trabajo mensurable, Cocina laboratorio

### **Resumen**

La cocina de Frankfurt (1926) de la arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky (1897-2000) se considera el prototipo de la cocina moderna equipada. Estandarizada, higiénica y organizada eficientemente según los principios del taylorismo en un espacio de tan solo 9 metros cuadrados, ha entrado en el canon de la historia del diseño. Como proyecto de reforma sociotécnica y emancipadora, se instaló en 10.000 pisos en Frankfurt y estaba destinado a ayudar a las mujeres trabajadoras a ahorrar tiempo y esfuerzo. La cocina, como lugar de acción claramente femenino, se trasladó al centro de la planificación arquitectónica y encontró gran resonancia incluso entonces en numerosas exposiciones, publicaciones y conferencias. Un lugar hasta entonces marginado se hizo literalmente visible. Las tareas del hogar se

convirtieron en un trabajo mensurable y optimizable. La cocina se convirtió, como dijo Schütte-Lihotzky, en un laboratorio, un espacio de trabajo altamente tecnificado. Las técnicas sociales de la modernidad, sin embargo, abordaron críticamente la división de trabajo de género. Esta cocina en lugar de propiciar la fluidez cocina-sala de estar habitual, separa las tareas domésticas del resto del espacio habitable y los estudios de género fijaron su atención en esto. Estas formas de eliminación del género continúan en la recepción, sobre todo en las presentaciones de museos internacionales de la "madre original de la cocina moderna". La arquitecta siempre estuvo comprometida políticamente, formó parte de la resistencia comunista contra el nacionalsocialismo y fue una destacada activista por los derechos de las mujeres después de 1945. Las críticas feministas a la cocina que diseñó Margarete Schütte-Lihotzky la golpearon duramente. La conferencia tratará de revisar esta cocina desde la historia, ampliando su entendimiento y recontextualizándola a partir de algunos aspectos menos divulgados de aquellos años como su diseño de vivienda imbricada con espacios de vida naturales participativos.

### **Un sistema que ordena**

La cocina de Frankfurt es un prototipo, un modelo de producción dentro del espacio de habitar de lo doméstico, que se centró en el uso de métodos científicos para la concepción de la cocina, teniendo en cuenta la división del trabajo, la ejecución de las comidas y la especificación de los mobiliarios para cada actividad. Una estructura de carácter fabril "taylorista" que había impresionado a Margarete Schütte-Lihotzky y traslado al diseño de la cocina de una vivienda.

Taylor había publicado sus ideas en un libro llamado *Principles of Scientific Management* ("Los principios de la administración científica"). Defendía una noción de trabajo en la fábrica que eliminara todo lo que fuera innecesario, con el fin de lograr una mayor eficiencia industrial. Basándose en esta estructura

Schütte-Lihotzky tenía como objetivo optimizar el tiempo de realización de las tareas domésticas a través de la importación de la optimización industrial taylorista.

Imaginó un espacio de trabajo que buscara mejorar la cotidianeidad de una actividad como la de cocinar hacia una eficiencia en los procesos internos de la organización de los mismos. Esto por supuesto tiene que entenderse en el contexto de los años 20.

Al final de la Primera Guerra Mundial, las ciudades alemanas tuvieron que recomponer la escasez de vivienda y la solución más eficaz y de mayor alcance fue la construcción de complejos de viviendas sociales para así aumentar el número de nuevos hogares, en este caso apartamentos acotados, donde el pensamiento tenía que agudizarse para definir hábitats apropiados en pocos metros. Por consiguiente, los apartamentos diseñados fueron satisfactorios, pero no de gran tamaño, unidos a la noción de repetición como una solución que con un mismo diseño lograra brindar cierto grado de confort con medidas acotadas para una gran cantidad de apartamentos.

El espacio cocina transformó la idea de la "cocina con sala de estar" como cuarto que en esa época además se daban usos como los de cocinar, se desplegaban otras tareas como bañarse, dormir o realizar encuentros. Todo el espacio se tornaba engorroso, poco higiénico y desordenado. Las tareas estaban atravesadas por el esfuerzo de cada paso de sus funcionamientos: uso de carbón, falta de refrigeración de los alimentos, limpieza compleja y la tarea se agravaba por la falta de separación de las funciones como propuso Schütte-Lihotzky organizando en diferentes sectores las tareas de "trabajo" con las de "descanso".

La cocina de Frankfurt fue una revolución en el campo de la especialización y ordenación del trabajo pudo transformar un espacio invisibilizado en una categoría a estudiar y mejorar. Sus dimensiones y la idea de eficiencia sirvieron para resolver cuestiones de espacios reducidos y abrió el camino para futuras lógicas de cómo aproximarse a temas ya instalados para promover una revisión de un estudio.

Lo suyo no fue solo una visión sino un trabajo arduo de estudio para poder virar de lo instalado hacia la noción sistemática que le impusiera un orden a la experiencia del día a día. La arquitecta realizó minuciosos estudios para establecer cuánto tiempo toman los pasos en la cocina, consultó a través de entrevistas con amas de casa y movimientos de mujeres. Y en base a eso y a su mirada logró re\_categorizar áreas y optimizar los flujos de trabajo que hoy son muy reconocibles incluso hoy en día, pero fue la base de la idea de una cocina compacta y muy funcional.

**Un sistema categórico y a la vez abierto**

La cocina de Frankfurt era una cocina que medía 1.90 m por 3.40m, medidas ajustadísimas y materiales de vanguardia para la época construyeron un espacio de trabajo altamente tecnificado. Un espacio de tan solo 9 metros cuadrados que ha entrado en el canon de la historia del diseño.

Un laboratorio como dijo Schütte-Lihotzky al referirse en que convirtió la cocina. Tenía una entrada separada en una de las paredes cortas, frente a ella se ubicaba la ventana. (Figura 1)

La disposición estrecha del espacio era debido a la escasez de espacio mencionada, como también a una optimización de los trabajos internos pensados como una secuencia. Hacer menos pasos si se piensa una sucesión de tareas racionalmente: guardado, preparado, cocinado y limpieza, como en una línea de trabajo de una fábrica, pero en una cocina.

Un sistema con muebles de dos tipos los murales – anclados a la pared – y de base – apoyados en un zócalo. Compartimientos de almacenaje y otros más específicos, así como el descarte de los residuos.

También valoraba las horas de trabajo y aparece el taburete móvil aportando flexibilidad al movimiento. (Figura 2)

Hoy se podría cuestionar que esa eficiencia subsumía más a esa persona en su rol sin abrir el juego a la posibilidad de otros actores, de roles intercambiados y también de comunicación con el resto de la vivienda. Pero lo más valioso de la cocina de Frankfurt es que propone un sistema preciso y ordenado y a la vez abierto en el tiempo a ser adaptado a los cambios y avances en torno a cómo entendemos lo doméstico y al espacio arquitectónico cocina en línea con los cambios de la sociedad y las alteraciones de los comportamientos en la casa.

Un sistema de combinaciones que lo que propone es un modelo no cerrado. Es un sistema de elementos que combinas para que ese espacio, pequeño o grande, funcione mejor.

**Un sistema abierto nuevos horizontes**

La cocina de Frankfurt se instaló en unas 10.000 viviendas en Römerstadt, Frankfurt. La pequeña cocina moderna se convirtió un estándar en los edificios de vivienda europea, a pesar de las críticas que recibió por separarse espacialmente del resto de la casa.

Las cocinas del futuro americano de los años 50 se centraron en las innovaciones tecnológicas y los electrodomésticos, de ese modo seguían profundizando el papel del ama de casa como trabajadora especializada. A la

vez que reflejaban asuntos clave de la historia del siglo, como la tecnificación de la vida que iría en avance, el valor de lo productivo y la revisión necesaria de los papeles asignados a los distintos miembros de la sociedad.

Durante estas décadas postguerra, los avances desarrollados en los ámbitos de la arquitectura y de la industria del hogar transformaron el proyecto de la casa higiénica y mínima. Se trataba ahora del sueño de la casa industrializada, a la vez pensada como un producto de consumo fabricado con nuevos materiales, como el plástico. Se abrían nuevos caminos el sistema se volvía a transformar General Motors, diseña su propio espacio, la “Cocina del futuro” en 1956 con lavavajillas, secadora y esterilizador de la vajilla. Disponía también de un sistema para leer recetas electrónicas, armarios móviles, y otros avances tecnológicos.

**Figura 1. Cocina Frankfurt**



Fuente: Design Museum Danmark

Ese mismo año, Peter y Alison Smithson, arquitectos ingleses expusieron su “Casa del Futuro” una vivienda ideal hecha de plástico.

Hasta nuestros días el proyecto sigue instalando la idea de cómo una cocina organiza el espacio de sí misma y de un sistema mayor como puede ser la



vivienda y a su vez la sumatoria de viviendas. Hemos aprendido que los sistemas abiertos construyen oportunidad de nuevos órdenes y categorías dentro del armado de un modo de habitar.

En los mismos años de la cocina, el compromiso de Margarete Lihotzky por mejorar la condición de la mujer fue la base de los interesantes proyectos del "hogar para mujeres que trabajan y viven solas", mientras que sus estudios sobre espacios para niños la llevaron a diseñar escuelas, jardines de infancia y parques. juego según criterios que se repetirán durante mucho tiempo.

**Figura 2. Detalles de la cocina original**



Fuente: Design Museum Danmark

### Bibliografía

Bisquerra, R. (2012). *Metodología de la investigación educativa*. Barcelona: La Muralla.

Bois, M. y Reinhold, B. (2019). *Margarete Schütte-Lihotzky. Architektur. Politik. Geschlecht.: Neue Perspektiven auf Leben und Werk*. Viena: Birkhauser.

---

Ottillinger, E. (2015). *Küchen/Möbel: Design und Geschichte*. Viena: Möbel Museum Wien.

Schütte-Lihotzky, M. (2004). *Warum ich Architektin wurde*. Viena: Residenz Verlag.

Spechtenhauser, K. (2006). *The Kitchen: Life World, Usage, Perspectives*. Basel: Springer.