

Paper

La cocina de la Casa de Vidrio de Lina Bo Bardi: arquitectura vital y rituales culinarios a partir de la medida humana y el hábitat

Dra. Sánchez Llorens, Mara; Dra. Garrido López, Fermina
mariadelmar.sanchez@upm.es; fermina.garrido@urjc.es

Doctora, Arquitecta, Universidad Politécnica de Madrid; Doctora,
Arquitecta, Universidad Rey Juan Carlos, Madrid, España

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

Palabras clave

Rituales domésticos, Cocinas, Medida humana,
Hábitat, Lina Bo Bardi

Resumen

La cocina de la Casa de Vidrio de Lina Bo Bardi (São Paulo, 1951) se sitúa estratégicamente en la que fue su residencia, entre el *living* de perímetro vidriado y el jardín-huerto donde se ubica y se expande con dos hornos artesanales en Morumbi. Lo moderno y lo ancestral convergen en esta obra. Aquí la pieza doméstica para el preparado de alimentos y la limpieza es, por un lado, una suerte de laboratorio científico facilitador de tareas domésticas, y por otro, provoca nuevas formas de habitar tras entender los rituales culinarios cotidianos de esta casa y dotarles de un espacio preciso donde desplegarlos.

Esta exposición pretenderá aportar reflexiones que nos ayuden a responder la pregunta ¿cómo se significa la cocina de la Casa de Vidrio? Si el diseño de esta cocina facilita ciertas tareas del hogar por sí misma, ¿cómo categorizó Bo Bardi las tareas y las

dimensiones de esta arquitectura vital a partir de la medida humana y la medida de los utensilios para cocinar? Pero si la significación depende de las relaciones entre los usuarios, los rituales culinarios domésticos y el entorno ¿cualquier cocina habría facilitado los trabajos culinarios de esta casa y es el enfoque con el que trazamos las conexiones de la cocina con el resto de la casa y el exterior lo que significa la cocina?

En esta reciente investigación, hemos identificado las estrategias *bobardianas* con las que diseñó la cocina de su propia casa con el objetivo de entender el rol de la cocina en sus respectivos rituales culinarios y la manera en que ésta forma parte de la identidad de la casa.

Tras analizar los resultados de la etnografía propuesta, hemos podido categorizar y contrastar el entendimiento de esta obra clave de la Modernidad desde un enfoque alternativo basado en la medida humana y su hábitat.

Sumario

Introducción 1. Una cocina mecanizada en la Casa de Vidrio 2. Una cocina que es escenario de la cotidianidad *bobardiana* y sus rituales culinarios Conclusiones.

La cocina de la Casa de Vidrio de Lina Bo Bardi (São Paulo, 1951) se sitúa estratégicamente en la esquina septentrional de la casa y en el punto más elevado de la parcela del Jardín Morumbi donde está enclavada esta obra maestra de la Modernidad.

Esta cocina, conectada con el resto de la casa a través de una puerta de vaivén en negro brillante, es la pieza doméstica diseñada para el preparado de alimentos y la limpieza y es también la conexión de la casa con el jardín-huerto trasero donde los Bardi localizan su reserva de hortalizas y frutas y se extiende con dos hornos artesanales para preparar platillos italianos.

Esta cocina, dilatada hasta el paisaje tropical que la rodea, favorece nuevas formas de vivir más conectadas con su hábitat natural y es por esto que a pesar de ser la primera cocina industrial del país y ser moderna, también es popular y ancestral.

Esta exposición pretenderá aportar reflexiones que nos ayuden a responder la pregunta ¿cómo se significa la cocina de la Casa de Vidrio? Si el diseño de esta cocina facilita ciertas tareas del hogar por si misma, ¿cómo categorizó Bo Bardi las tareas y las dimensiones de esta arquitectura vital a partir de la

medida humana y la medida de los utensilios para cocinar? Pero si la significación depende de las relaciones entre los usuarios, los rituales culinarios domésticos y el entorno ¿cualquier cocina habría facilitado los trabajos culinarios de esta casa y es el enfoque con el que trazamos las conexiones de la cocina con el resto de la casa y el exterior lo que valora la cocina? La metodología con la que hemos realizado esta investigación nace de nuestra trayectoria investigadora y la recolección de imágenes, dibujos y otros documentos gráficos de la cocina –comparando, categorizando y clasificando el material acumulado– para analizarla, a continuación, desde los enfoques planteados –la medida humana y el hábitat–. Se trata de una suerte de meta-investigación por categorías ordenada temporalmente. La línea de tiempo resultante es el punto de partida de una segunda fase cualitativa, ligada a los rituales culinarios domésticos y cuyos resultados están cerca de ser una etnografía del proyecto. Las conexiones que la casa establece con el huerto y la expansión de la cocina a este jardín trasero hacen que entendamos el jardín como cocina y este entendimiento de la casa, y particularmente de la cocina, como hábitat –casa-cocina-jardín-huerto– reformula su identidad.

Una cocina mecanizada en la Casa de Vidrio

La cocina debe ser considerada como un laboratorio científico, una especie de gabinete racional que suavice lo más posible el trabajo y sea agradable, lejos del “trabajo forzado” de años atrás.

La arquitecta Lina Bo Bardi inicia el texto en la *Enciclopedia de la Mujer* de 1957 (Bo Bardi, 1957:73) sobre el rol de la cocina en la casa con esta cita. Ella ejemplifica su análisis en el capítulo que le fue encomendado, *La Casa*, con varios ejemplos de cocinas estadounidenses y brasileñas, entre ellas la de su propia residencia paulista, la Casa de Vidrio.

Al diseñar aquella cocina, Lina toma como referencia la famosa cocina de Frankfurt diseñada por la arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky en 1927. Este prototipo alemán, reformuló miles de viviendas y concentró ciertas tareas domésticas contiguas al estar o *living*. Fue un modelo de cocina que desencadenó un torbellino de propuestas posteriores. Aino Marsio-Aalto proyecta una cocina mínima para el *Minimum Apartment Exhibition de Helsinki* en 1930, Charlotte Perriand, en 1947, diseña una cocina clave en la Unidad de Habitación lecorbuseriana. Contemporáneamente, Bo Bardi diseña para su propia casa una cocina grande, sofisticada, industrial, con los mayores adelantos del momento y no *prototipable*.¹

¹ Lina Bo Bardi hace un ejercicio de prototipación en su proyecto *Casa Económicas*, 1951.

Figura 1: Cocina de la Casa de Vidrio vista desde el acceso desde el comedor



Fuente: Red Fundamentos. Obras

Aunque la arquitecta dota de una zona específica de trabajo para la producción dentro del espacio de habitar doméstico como era la consigna principal de la cocina de Frankfurt, la cocina de la Casa de Vidrio responde a otros condicionantes más. Lina se centra en otros factores: la medida humana –y por lo tanto las dimensiones de los utensilios– y el hábitat del que forma parte.

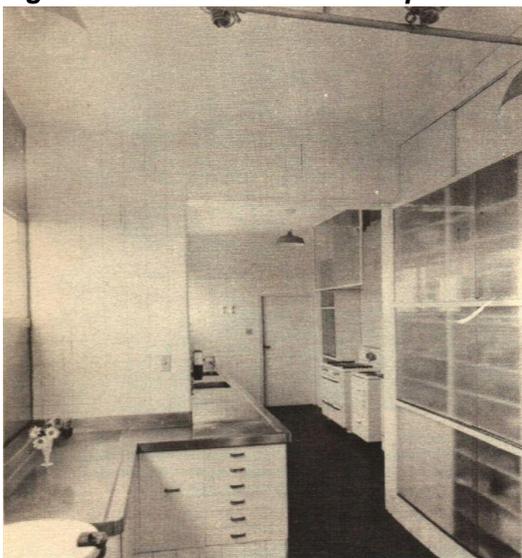
Para la ordenación de la cocina, dentro de la casa, organiza varios ámbitos: el primero en la cadena de preparación de alimento se sitúa junto a la despensa en el perímetro del patio septentrional de dormitorios y cuartos de servicio; el segundo ámbito se dedica para el emplatado y la recogida de platos, este espacio conecta la cocina con el comedor del *living*. (Fig. 1)

Estos dos ámbitos están intensamente electrodomesticados. Lina, en sus textos, aboga por la necesidad de mecanizar la casa para facilitar los trabajos domésticos (Bo Bardi, 1957: 94) y así lo hace en su casa, particularmente en la cocina: generosos fregaderos iluminados por ventanas altas y lámparas; encimeras amplias de acero inoxidable donde preparar los alimentos antes de su cocinado o emplatarlos, un área reservada en dicha mesada para apilar la vajilla usada traída desde la mesa de comedor –diseñada por ella misma– donde eliminar los restos orgánicos en un triturador que genera compostaje y posteriormente lavarla en un lavavajillas; baterías de mobiliario con departamentos específicos para un menaje variado, dos fogones –de gas y eléctrico–, una potente campana extractora de humos eléctrica acotada en vidrio. Lina recurre a un completo muestrario de equipos que facilitan las tareas domésticas. (Fig. 2)

En la *Enciclopedia de la Mujer* Lina desarrolla un manual gráfico en el que registra las dimensiones necesarias para realizar cómodamente las tareas propias de la cocina –un documento similar al *Arte de proyectar en Arquitectura* donde el arquitecto *bauhausler*, Ernst Neufert, normalizó la arquitectura–.

Categoriza las tareas –limpieza de la casa, ropa y vajilla; preparación, conservación y transporte de los comestibles (Fig. 3) y mide los instrumentos apropiados para cada una de ellas vajilla, cristalería, cubertería, juego de sartenes, juego de café y de té, etc... Ahora bien, su apuesta clave está en equipar la casa, mecanizarla.

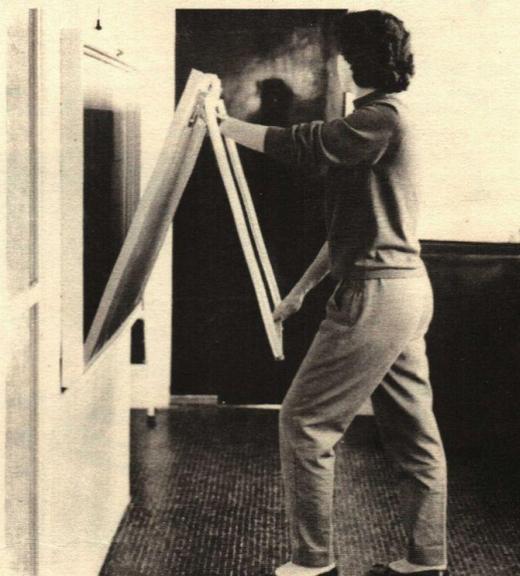
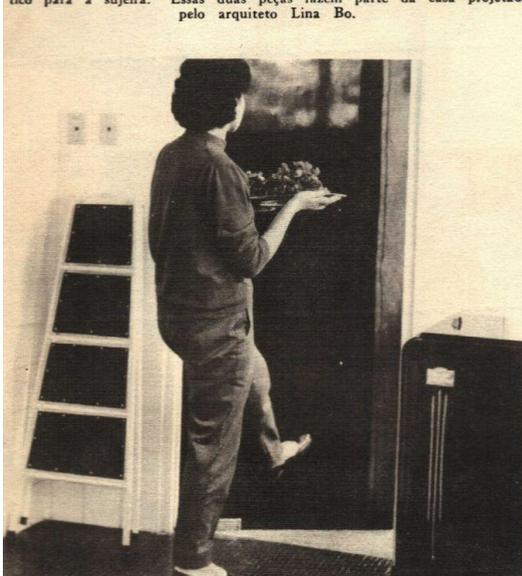
Figura 2: Ilustraciones del capítulo 'A Casa' en su apartado dedicado a la cocina



A cozinha da casa cuja copa foi descrita acima, tem o mesmo balcão de aço inoxidável da copa, a qual se une. Há duas pias para a lavagem das verduras e das panelas; à direita, dois fogões, um a gás e o outro elétrico, cuja tiragem é assegurada por uma capela de vidro com exaustor elétrico. Os armários, tanto os da copa quanto os da cozinha e portas corrediças de cristal martelado. A cozinha tem um incinerador automático para a sujeira. Essas duas peças fazem parte da casa projetada pelo arquiteto Lina Bo.



O trabalho doméstico, como já o dissemos, é grandemente facilitado pela mecanização da casa. A máquina para lavar pratos elimina tudo quanto de humilhante existe nesse tipo de trabalho: a gordura e os restos não são tocados pelas mãos, pois uma espátula especial de borracha ajuda a remover esses últimos para o triturador, que os elimina; a louça passa depois para a lavadeira automática, que a devolve limpa e seca.

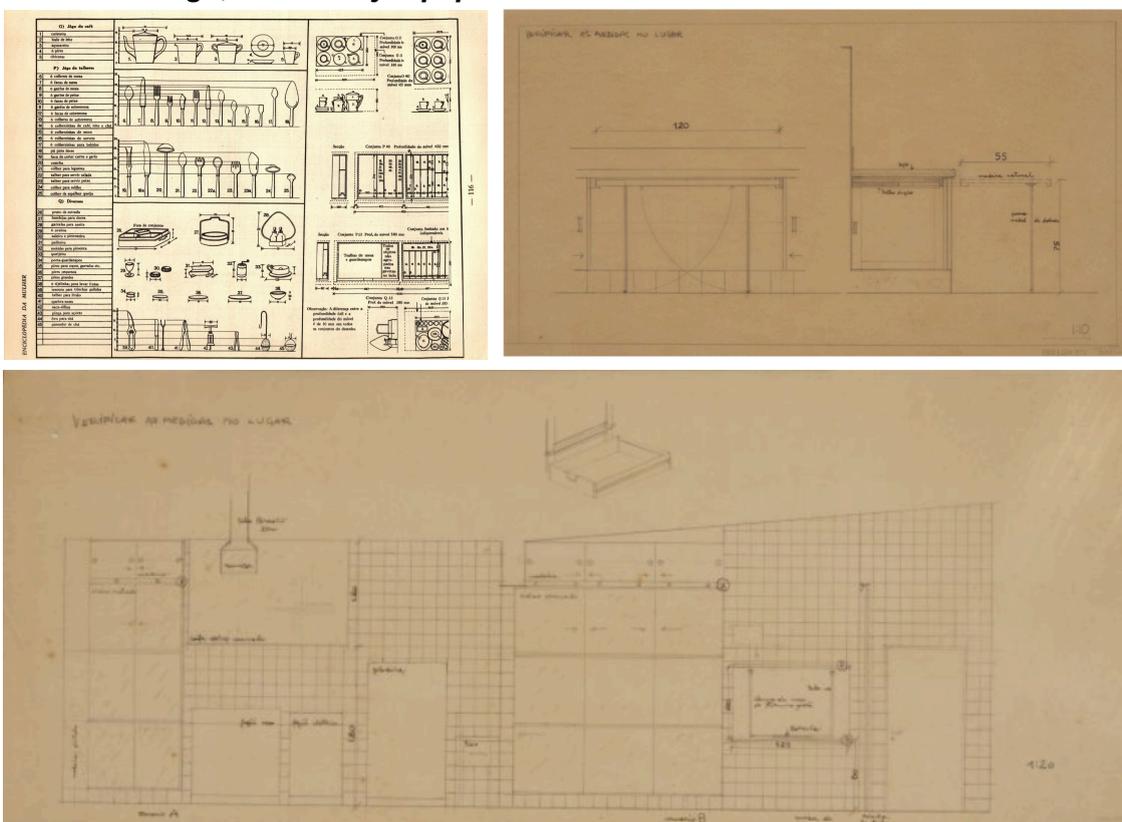


Fuente: Enciclopedia da Mulher

En esta casa la cocina bobardiana se significa como contrapeso de un mundo poético, flotante y abierto al paisaje que domina la percepción de la obra al visitarla. La cocina mecaniza una casa que habitualmente identificamos con la sala principal o *living* de fachadas de vidrio por las que recibe su nombre de Casa de Vidrio.

El colaborador de Lina, Marcelo Ferraz, define la arquitectura de Lina como poesía precisa (Instituto Bardi, 1999) y la cocina, al mecanizarse enfatiza esta particular precisión a la que se refiere Ferraz en el caso que nos ocupa y que da respuesta a la medida humana.

Figura 3: Normalización de utensilios de cocina, diseño de mesa escamoteable y alzado de fuego, armarios y equipamientos en la cocina de la Casa de Vidrio



Fuente: Enciclopédia da Mulher e Instituto Bardi

Una cocina que es escenario de la cotidianidad bobardiana y sus rituales culinarios

La estructura de la cocina de la Casa de Vidrio, como la de la cocina de Frankfurt, tiene un claro carácter fabril “taylorista”, nada de esta cocina bobardiana es innecesario, a pesar de no ser una cocina de dimensiones reducidas. Para Lina, como en las cocinas del cine neorrealista italiano de finales de los cuarenta, las identidades de las mujeres se reflejan en sus

cocinas. (Moreno, 2013) por eso va más allá de lo necesariamente cuantificable, ella nunca se hubiera conformado con ser “taylorista” sin más.

La cocina de Lina se expande al jardín y hacia el huerto y en esta `no limitación del espacio interior´ radica parte de su identidad multiespacial: en cada uno de los ámbitos imagina escenas vitales de la cotidianeidad, dentro y fuera de su casa, en el jardín y en huerto: así diseñaba ella, imaginando lo que acontecería allí.

El texto en esta segunda parte es una invitación a considerar la cocina-huerto-jardín a través de los rituales culinarios que se experimentan en estos espacios, que, por otro lado, son la idea de arquitectura que Lina tiene, para ella la arquitectura es lo que sucede después de su ejecución, es un proceso abierto y no completo.

Tal vez el interés por acercar la cocina al ritual culinario pueda explicarse con textos históricos como los de Claude Levi-Strauss o con la afirmación de Rocco Mangieri, el autor de *Rituales de contacto a través de la cocina y las maneras de mesa*: “El ámbito de lo culinario y de lo gastronómico genera rituales interpersonales y de contacto aún en las sociedades desacralizadas contemporáneas”, algo que implica una acción colectiva y relacional. Con esta consigna la cocina de la Casa de Vidrio nos invita a entenderla como algo de lo que formamos parte, que completamos y que es sensible a la contingencia que la hace crecer. (Monteys i Roig, 2021) Una cocina más cercana a compartir, a festejar y a sembrar que a mantener tal cual.

Figura 4: Dibujo de Lina Bo Bardi, s. f.



Fuente: Instituto Bardi

Lina pintaba desde pequeña y en sus pinturas reflejaba el mundo en el que se desarrollaba su vida. En 1929 narró algunas fiestas populares italianas en una serie de acuarelas bellísimas. (Fig. 4) Los alimentos eran protagónicos en muchas de ellas, como en *Sandía de verano*. En sus sucesivos dibujos Lina registra su interés por lo culinario, son pinturas repletas de rojos y verdes luminosos.

El color y los materiales en la cocina bobardiana que nos ocupa son también significativos. Las paredes, en gran parte, están cubiertas de azulejo blanco de 12x12 y en ellas se sitúan pequeños electrodomésticos como abrelatas rojos, la campana transparente y vibrante, una mesa escamoteable y dos columnas de armarios en madera pintada de blanco matizado y azul verde claro. En los armarios bajos se guarda el menaje y en los altos los productos no perecederos. El suelo contrasta con las paredes por su pavimento negro de pequeñas teselas vítreas. Este pavimento cerámico junto con el metal de las encimeras provoca una luminosidad muy particular, se trata de una luz coloreada por uno de los cerramientos que dan al exterior en madera pintada en verde bambú y que al exterior contrasta con el jardín al estar pintado en rojo.

Figura 5: Banquete propuesto para la Casa do Benim



Fuente: Instituto Bardi

Son muchas las ocasiones en las que Lina se fotografía compartiendo una comida con amigos como Albert Camus o Glaucia de Amaral, entre otros. Bo Bardi fue cicerone de muchos artistas de reconocido prestigio como Hedda Stern y Saul Steinberg, Alexander Calder o Charlotte Perriand..., que en su parada en São Paulo visitan la Casa de Vidrio y almuerzan o cenan en ella y disfrutan de un a tertulia con amigas y amigos del mundo de la cultura y el arte, reunidos en el *living* de la casa.

Lina era una gran anfitriona y para ella, como afirmaba Charles Eames, el papel del diseñador era el de un atento anfitrión anticipando las necesidades de sus invitados.

Estos encuentros gastronómicos (Fig. 5) eran muy importantes para Lina, su discípulo Giancarlo Latorraca narra cómo para el concurso del pabellón de Brasil en la exposición universal de Sevilla en 1992, la arquitecta comenzó su propuesta planificando e imaginando el banquete inaugural. La comensalidad era importante y ella cuidaba con delicadeza los espacios para este fin. “Quienes comen en la misma mesa”, los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (*cum panem*), promoviendo la refección, el esfuerzo de sus vínculos sociales o fundando comunidad (Arnaiz 2001)

Figura 6: Línea de tiempo. Lina y la cocina



Fuente: Autoras, elaboración propia

A Lina le encantaba cocinar, acostumbraba a invitar a mucha gente para prepararles espaguetis a la carbonara, entre otras muchas recetas. Le gustaba hacer la compra personalmente y tenía los libros llenos de recetas que anotaba en cualquier lugar. Su cocina se extendía por el jardín con los dos grandes hornos artesanales donde le gustaba hornear pizzas y panes. (Fig. 7)

El jardín en esta zona trasera de la casa incluye un huerto donde Lina sembró hierbas aromáticas y hortalizas.

A los Bardi les gustaba hacer exploraciones botánicas y ese espíritu de exploración recolectora dio como fruto su jardín exuberante y su huerto.

La idea era tener una casa que nos abrigara físicamente del viento y de la lluvia, pero participando de la poesía, en la ética, que se puede hallar incluso en medio de la tempestad.

El diseño de la Casa de Vidrio fue el resultado de entender de manera precisa cómo eran los rituales culinarios y cotidianos de los habitantes de la casa paulista, Lina, su marido Pietro y el servicio que vivió con ellos, así como aquellos amigos del matrimonio que tanto frecuentaron la casa. Lina la diseñó para que en ella hubiera mucha gente.

Figura 7: Hornos en el jardín de la Casa de Vidrio



Fuente: Autoras

Estas coreografías de los trabajos de la casa y los rituales culinarios relacionados con la idea de un diseño de la cocina a partir de la medida humana y la medida de los utensilios que se usan en para cocinar, han sido el punto de partida de esta exposición. Hemos profundizado en el caso de la cocina de la Casa de Vidrio, y desde este objeto diseñado de manera rigurosa, pero con una enorme dosis de poesía a la vez. Con este trabajo invitamos a reflexionar sobre el diseño de la cocina contemporánea y los rituales culinarios de nuestra sociedad actual.

Este no es un texto sobre antropología ni tampoco sobre etnografías, sino que es una reflexión sobre la cocina observada desde la óptica de los rituales

culinarios que allí se alojan y las relaciones entre los usuarios, los rituales culinarios domésticos y el entorno.

Figura 8: Huerto de la Casa de Vidrio



Fuente: Autoras

La Casa de Vidrio y su cocina fueron construidas entre 1949 y 1951, eso no significa que el proyecto se acabara entonces. Como apuntábamos previamente, para Lina era entonces cuando comenzaba la arquitectura. A finales de los años cincuenta Bo Bardi, comenzó una reformulación de su casa con una estrategia importante de paisajismo casual (Bo Bardi, 1956) procurando nuevas relaciones entre la casa y el territorio, trazando caminos sinuosos y estableciendo nuevas conexiones con la naturaleza, siendo la cocina la pieza que conectaba sendos mundos.

En esta reciente exposición, hemos identificado las estrategias *bobardianas* con que diseñó la cocina de su propia casa con el objetivo de entender el rol de la cocina en sus respectivos rituales culinarios y en la cotidianeidad de sus habitantes, La manera en que ésta forma parte de la identidad de la casa es inédita, una casa inmersa en un hábitat cambiante a lo largo de los años y que se convierte en un hábitat gracias al entendimiento bobardiano de paisajismo de “semillas esparcidas al viento”.

Bibliografía

Bo Bardi, Lina (1957). *A Casa*. En: *Enciclopédia da Mulher* (pp. 73-120). São Paulo: Editora Globo.

Instituto Bardi (1999). *Lina Bo Bardi: Glass House / Casa de vidro, 1950-1951*. Lisboa: Blau.

Mangieri, R. (2016). Rituales de contacto a través de la cocina y las maneras de mesa. *DeSignis*. (9): 21-31

Monteys i Roig, X. (2021). *La casa como jardín*. Barcelona: Gustavo Gili

Moreno Pellejero, A. (2013). Identidades de la mujer en el cine neorrealista italiano: tipificación y realismo. Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Barcelona. Recuperado el 15/07/2022 de: https://www.academia.edu/46435664/Identidades_de_la_mujer_en_el_cine_neorrealista_italiano_tipificaci%C3%B3n_y_realismo

Sánchez de Madariaga, Inés (2014) Access to Washing Machines: an indicator for measuring advances in the global agendas on gender, sustainability, and urban quality. *Unhabitat*. Recuperado el 18/07/2022 de: <https://unhabitat.org/washing-machines-indicator-for-measuring-advances>.

Sánchez-Llorens, M., Fontán, M. y Toledo, M. (ed.). (2018). *Lina Bo Bardi : Tupí or not tupí : Brasil 1946-1992*. Madrid: Fundación Juan March / Editorial de Arte y Ciencia

Sánchez-Llorens, M. y Garrido, F. (2018). *Ray Eames y Lina Bo Bardi: el viaje como laboratorio*. Madrid: Ediciones Asimétricas.