



ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ARQUITECTURA

Anexo01_ LA COCINA. HISTORIA Y MODERNIDAD.

TFG _ UPV _ ETSAV Valencia _ TUTOR: Francisco Silvestre Navarro _ JULIO de 2016 _ ALUMNO: Verónica Rubio Martínez

ÍNDICE

01. COCINA CASA SCHRODER de Gerrit Rietveld.1924.	7
02. COCINA DE FRANKFURT de Grete Schutte-Lihotzky.1926.	8
03. CUBEX diseñada por De Koninck para Van de Ven. 1935.	9
04. BRUYNZEELKOEKEN de Piet Zwart para Bruynzeel. 1938.	10
05. FORM 1000 de Poggenpohl. Proyectado por Walter Ludewing.1950.	11
06. KUCHENBAUM de Stfan Wewerka para Tecta.1984.	12
07. MAL-ZEIT de Coop-Himmelblau para Ewe.1987.	13

Miquel Espinet.

ALFARO HOFMANN.A. "La Mecanització de la Casa".

La Cocina. Historia y Modernidad.

En los albores de la humanidad, el fuego fue probablemente el único refugio seguro del hombre. Un refugio que sirvió de talismán, de luz fascinante y acogedora, de faro en las ciénagas, de calor de punto de encuentro. Pero fue desde el principio de los tiempos un fuego productivo, un factor de evolución entre lo crudo y lo cocido, entre la acción de desgarrar y el proceso razonado del comer.

Y de esa historia, de la cual, a veces, como un laberinto, pierdo el hilo narrativo, me ha interesado principalmente una relación: la del hombre y la máquina. Es decir la de una sociedad estancada respecto a otra merecedora de los avances técnicos que ella misma ha sido capaz de crear. Quiero decir de ese margen de más que permite evolucionar al individuo y con él la sociedad que se circunscribe. Y precisamente ese discurrir lento entre la primigenia hoguera salvadora y la lumbrera segura pero monótona de nuestras cocinas, supone una historia tan apasionante como explicativa, una narración en el tiempo, que he seguido y perseguido durante los últimos 10 años, desde que Xavier Domingo, a la sazón director de la colección "Los cinco sentidos" me sugirió, o mejor me inició en la espiral sin fin de la mitología culinaria.

El espacio culinario es, en mi opinión, y con toda seguridad el laboratorio más exacto y perspicaz del discurrir de esa relación. En ese ambiguo y multifuncional rincón del hogar, que es la cocina, es donde se ha cocido buena parte de nuestra historia, del avanzar lento pero inexorable la madurez del individuo, de su nutrición y de su dignidad. Por este motivo, y por mis poco disimuladas inclinaciones hacia el tema, es por lo que me ha parecido ineludible participar, aunque sea con unas modestas páginas, en el catálogo de esta magna exposición.

La cocina, hemos convenido en ello, es el lugar de autos. El espacio donde convergen anhelos y exigencias, pero también donde se reclaman mejoras técnicas constantes que ahorren esfuerzos en el trabajo, asegure la más rigurosa de las

higienes y permitan, cosa que creo imprescindible, transformar los alimentos en algo nutritivo, sugerente y económico. Su dotación ha sido objeto de continuos adelantos. Incluso aquellos que en un primer momento parecieron un retroceso, como el gas y posteriormente la electricidad, se ha convertido con los años en un importante alivio y una necesidad para la higiene y la salud de nuestros cuerpos.

La cocina como espacio culinario sufrió una radical transformación a mitad del siglo XVIII con las aportaciones del conde Von Rumford. Ese personaje nacido en Inglaterra en 1753 dio el paso definitivo hacia la creación de un aparato que permitiera cocinar con precisión, sin riesgos de quemaduras y con una economía importante de carburante. En sus "Complete Works" reflexiona sobre la búsqueda de un sistema de cocción que permitiera cocinar con seguridad grandes ollas para colectividades. Von Rumford fue un organizador nato. Estuvo al servicio del rey Jorge III de Inglaterra, trabajó para el ejército de Baviera y organizó su caballería con soluciones enormemente ingeniosas.

La cocina de Rumford fue de hecho la precursora de la conocida cocina económica. Un artefacto cerrado y construido con ladrillos refractarios, que producía calor solo allí donde era necesario y en la medida adecuada. Este efecto se lograba adaptando arandelas metálicas al diámetro de las ollas, cerrando, herméticamente la cámara de combustión interior.

Este ingenioso fue el comienzo de una constante reducción del ámbito necesario para cocinar, a la vez que una mejora indiscutible en la calidad y confortabilidad del trabajo, al disminuir los humos y el insostenible calor de las hogueras medievales. A la cocina Rumford le siguieron otros inventos, casi todos ellos en pleno siglo XIX. Como la cocina "Newark 1848" ó la monumental "Thorncliffe" en 1882. Las inéditas máquinas de cocinar fueron en cada momento la respuesta directa de las nuevas fuentes de energía. Primero fue el agua corriente en el funcionamiento de las cocinas, con baños maría incorporados y depósitos reserva de agua caliente, después llegó el gas (entre 1840 y 1850), y con él una importante economía de espacio.

Finalmente a principios del siglo XX aparece la electricidad en los métodos de cocción, asumiendo un rol decisivo como nueva energía doméstica.

Estas innovaciones técnicas, unidas a los incipientes movimientos feministas que proponían un nuevo orden social, hicieron progresar rápidamente el espacio culinario tradicional, transformándolo, paso a paso, en un lugar moderno y más adecuado para un trabajo confortable y seguro. Su particular especialización fue, lógicamente, apartándolo del concepto arcaico y tradicional de: chimenea-hogar-caldero.

Las cocinas del siglo XX, las que trata y analiza esta exposición, suponen una suma de esfuerzos históricos, entre los que se cuentan agentes tan activos como la abanderada de la causa reformista americana, Catherine Esther Beecher, el cocinero inventor francés Alexis Soyer, autor del fundamental tratado "Gastronomic Regenerator", o las patentes de aparatos de cocinar como las de Sidney Leoni o las fabricadas en Chicago por George M. Clark & Co.

Pero quizás, el paso decisivo que logró articular un volumen armonioso en el que convivían las diferentes funciones del espacio culinario, se debe a los movimientos progresistas de la arquitectura socializante en los principios de los 20. Y hago referencia expresa a los diseños de la Bauhaus, capitaneados por su director el arquitecto Walter Gropius, los de la Werkbund inspirados por Muthesius, y los de la Weissenhof Siedlung, exposición realizada en Stuttgart y dirigida por Mies van der Rohe.

Sin olvidar los interesantes trabajos de investigación de la americana Christine Frederick sobre circulaciones, ergonomía y planificación del hogar, publicados entre 1910 y 1915 y difundidos en Europa en 1920 bajo el título de "Scientific Management".

En esos primeros ensayos de cocinas, con espacio reducido, pero amplias en funciones y ricas en ingeniosos artilugios, es donde realmente se genera la evolución definitiva del espacio culinario moderno. Desde entonces, desde las cocinas de la casa Schroder de Rietveld, o la de Oud, o de Frankfurt de Grete Schutte-Lihotzky, y el ámbito de nuestras cocinas ha variado bien poco.

Voy a explicar esta leve pero interesante evolución, y las características que la definen.

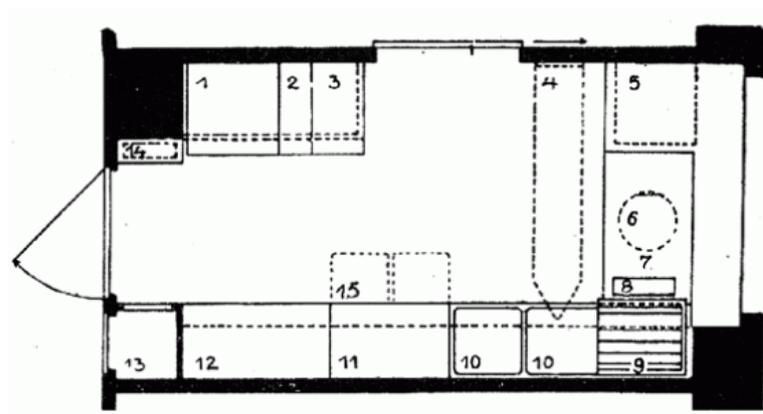


1924 COCINA CASA SCHRODER de Gerrit Rietveld.

- Auténtico “Coup de coeur” de la arquitectura moderna.
- Aportaciones notables en el plano de la estética y de la composición de formas en el mobiliario.
- Incorporación del cristal transparente en las puertas de las alacenas.
- Voluntad de jerarquizar los subespacios, sin lograr la articulación necesaria de funciones.
- Propuesta novedosa en la incorporación del color en el mobiliario.
- Espacio del comedor integrado en el ámbito culinario.

Las cocinas racionalistas poseían, tal como puede verse en los dibujos, maquetas, planos y reproducciones que aquí se exponen, buena parte de las esencias y argumentos de las que conocemos y adquirimos actualmente.

Sus bases se fundamentaban en el ahorro de los esfuerzos de trabajo, esto es economía de medios humanos y energéticos, en la disminución progresiva del espacio ocupable, es decir reducción de la superficie, compactación de funciones, y acortamiento de recorridos, y finalmente en la profundización de la ergonomía y en consecuencia de una progresiva mejora en la relación del cuerpo con las distintas posiciones de trabajo. Esos eran los fundamentos, y sus consecuencias han estado presentes y vigentes hasta el día de hoy.



1926 COCINA DE FRANKFURT de Grete Schutte-Lihotzky.

- Buque insignia de las cocinas racionalistas de los años 20.
- Versión geometrizable de los postulados descritos y experimentados en 1869 por C.E. Beecher y posteriormente por Christine Frederick.
- Puesta en valor del plano horizontal y de la jerarquía de las diversas alturas de trabajo.
- Incorporación de mesas extensibles e iluminación de altura variable.
- Primeras propuestas de tiradores ergonómicos.
- Preocupación por el volumen de almacenamiento y adopción en consecuencia del mueble colgado con puertas correderas.



1938 BRUYNZEELKOEKEN de Piet Zwart para Bruynzeel

- Estandarización del modelo racionalista, incorporando elementos de fuerte vocación doméstica.
- Ensanchamiento del espacio vital y por tanto del volumen y de la amplitud visual respecto a los mínimos impuestos en los inicios de los años 30.
- Aceptación del pavimento “ en carrelage” o cuadrículado alejándose no obstante del obsesivo damero blanco y negro.
- Primeros electrodomésticos de cocción puestos a la altura de la vista.

Pero como detrás de todo buen invento siempre existe una gran industria, es a partir de finales de los años 30 cuando se ensaya y muy pronto se extiende el concepto de estandarización del mobiliario de cocina. En 1938 la casa holandesa Bruynzeel comercializa las primeras series del modelo diseñado por Piet Zwart llamado "Bruynzeelkoeken", donde se articula con notable precisión diversos tipos de muebles para distintas funciones, sean estas de almacenamiento, de conservación, de depósito de utensilios, o de simples superficies de trabajo. Los armarios bajos están cubiertos por un plano horizontal y continuo, y los armarios altos o alacenas cerrados por planos verticales de cristal transparente. Las mesas se esconden retráctiles bajo las encimeras y los hornos se ubican a la altura de la vista, haciendo más cómodo y seguro su manejo.

1935 CUBEX diseñada por De Koninck para Van de Ven

- Lo que había empezado como un trabajo de investigación y estudio de las medidas y circulaciones en la cocina (F.W. Taylor, Christine Frederick y Erna Meyer), acabó materializándose DE KONINCK en una serie de propuestas para la industrialización y serialización de mobiliario de cocinas.
- Los modelos iniciales, presentados en el C.I.A.M., estaban encajados en un espacio de 2,50 x 2,80 al que se le denominó "laboratoire spacieux pour la préparations de mets, pour un ménage composé de quatre a six personnes"
- Modelación muy completa de volúmenes para usos concretos y estudiados.
- Fabricación ligera a base de una estructura interna revestida de contraplacados de 4mm.
- Marca tradicional y muy extendida en los Países Bajos entre 1935 y 1955.
- Puesta en valor del "elemento independiente" como sistema de ensamblaje para el amueblamiento de cocinas.

1950 FORM 1000 de Poggenpohl. Diseñado por Walter Ludewig.

- Mejoras en la construcción del mobiliario e incorporación de materiales más resistentes.
- Las novedades se inscriben más en el uso específico de cada mueble que en la aportación formal del conjunto.
- Recuperación de los pequeños contenedores de alimentos con visualización de nivel, incorporándolos a la estructura geométrica del mobiliario.
- Ampliación de la oferta estándar, de la cocina por elementos, en diferentes medidas, materiales y funciones, para lograr una adaptación a la medida de cualquier espacio doméstico.

A la Bruynzeel, le siguieron la Poggenpohl, Boffi, Elam, Alno, Salvarani, Miele y un largo etc. de marcas y modelos. Cada una de estas fabricas ha propuestos soluciones parecidas con formas ligeramente diferentes. Fue en los años 60-70 en los que se experimenta con nuevos materiales, más duraderos, más resistentes al calor, más agradables al tacto y a la vista.

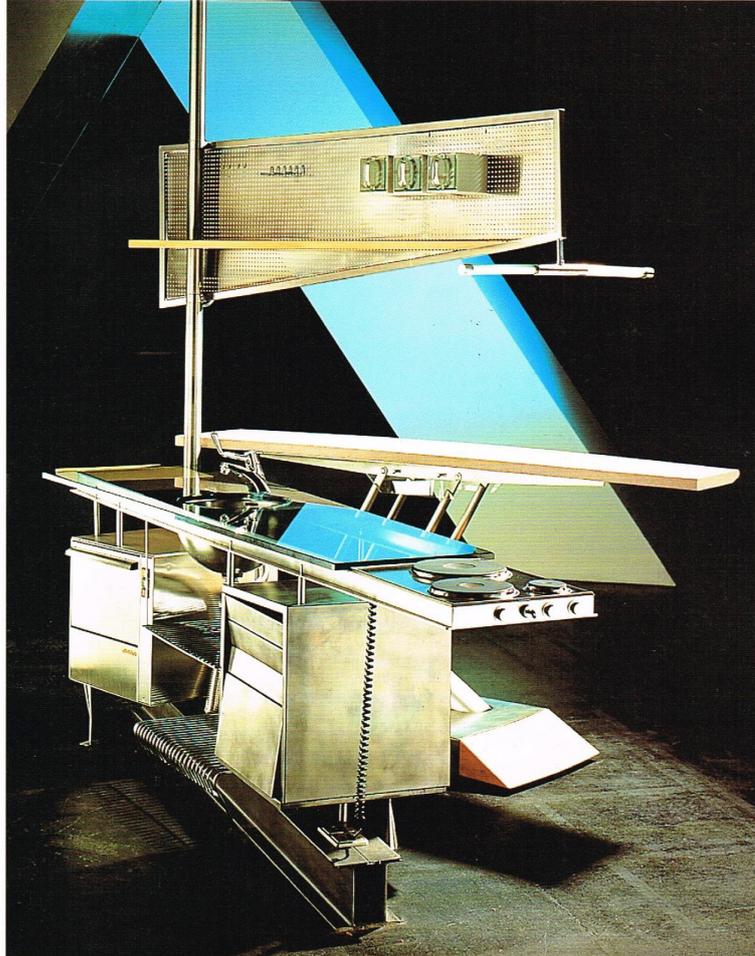
En los años 70 la cocina se va llenando de aparatos electrodomésticos que parecen cada vez más imprescindibles. Fue el inicio de una carrera que aún no ha terminado. Algunos de esos increíbles artefactos han sido y son realmente útiles y su presencia en nuestras cocinas es hoy necesariamente obligada. Otros, en cambio, han quedado arrinconados en los armarios y trasteros de nuestro hogar. Citaremos como elementos totalmente aceptados, el lavavajillas, las freidoras eléctricas, los abrelatas, los hornos y microondas, las picadoras de carne y la batidora multiusos. Y como olvidables y en desuso, las licuadoras, los robots, las peladoras de fruta, las heladoras, las fabricadoras de pasta, las yogurteras, etc...

1984 KUCHENBAUM de Stefan Wewerka para Tecta.

- Original ejercicio, más teórico que práctico, de una columna culinaria exenta y mínima.
- Objeto escultórico de indiscutible talento.
- Interesante síntesis del escalonamiento de funciones en la cocina.
- Teoría centrípeta de la funcionalización del espacio culinario.

Pero los años 80 traen, en ese avanzar tecnológico, un quiebro interesante y en mi opinión significativo que se traduce justo en los inicios de los 90 en una transformación de cierto calado, al menos desde el punto sociológico y estético. Ciertamente continúan siendo válidos los postulados expresados por el movimiento racionalista, y compatibles con la vida actual, más confortable y relajada, pero se dan hoy, quizás de nuevo, algunos condicionantes que permiten y justifican estos cambios.

La cocina, como espacio concreto de la casa, ha adquirido una mayor calificación, como ámbito y como equipamiento. Su valor económico, es decir su coste, ha llegado a cifras escandalosas. Los escasos 10 ó 15 metros cuadrados de superficie de una moderna cocina puede alcanzar un precio equivalente al doble del resto del mobiliario de un hogar. Su equipamiento lo asemejan a una central térmica de la última generación. Y esta sobre estimación, a mi juicio excesiva, ha logrado focalizar en cada una de nuestras cocinas, aquellos anhelos y ambiciones a los que hacía referencia en el inicio de mi artículo. Pero, esa familia, que pugna por la ostentación, por la tecnificación y por la sacralización de su espacio culinario, tiene conciencia del pasado. Mira hacia atrás en su historia y reclama alguna pista formal, más que funcional, donde poder asirse. Estamos en el inicio de un claro periodo regresivo. Se vuelve a los materiales naturales, y a aquellas formas que recuerdan la cocina de la infancia.



1987 MAL-ZEIT de Coop-Himmelblau para Ewe.

- Elaboración estilista de una cocina compacta a la manera deconstructiva.
- Planos fugados y puertas torcidas posicionan esta pieza en el contexto de su tiempo.
- Uso del eje de pivote como generación de movimientos y posiciones alternativas.
- Como casi todo en el deconstructivo, hay más de carrocería que de chasis. Más de expresión, que de función.



ESCOLA TÈCNICA SUPERIOR D'ARQUITECTURA

Anexo02_ EUROKUCINA EN LA FERIA DE MILAN 2016.

TFG _ UPV _ ETSAV Valencia _ TUTOR: Francisco Silvestre Navarro _ JULIO de 2016 _ ALUMNO: Verónica Rubio Martínez

EUROCUCINA EN LA FERIA DE MILÁN 2016.

Cada dos años y durante el Salón del Mueble de Milán, se celebra Eurocucina, un encuentro por excelencia que reúne a los grandes referentes del diseño para la cocina.

Paralelamente a esta muestra se lleva a cabo FTK, una exposición dedicada a mostrar las máximas innovaciones tecnológicas de la casa.

En estos eventos las empresas despliegan todo el talento y la creatividad con el objetivo de ser los primeros en posicionarse en el mercado con sus propuestas, que por lo general son altamente innovadoras tanto en lo estético, como en lo funcional y tecnológico.

El objetivo final es facilitar el día a día al usuario y generar un gran nivel de confort en el hogar. Como bien se ha citado anteriormente, la tecnología llega al hogar “por la puerta de atrás”, como podemos observar en este capítulo, los máximos avances en confort y facilidades, están en la cocina.

Es interesante destacar las soluciones que se plantean para ordenar el menaje en la cocina, y como se incorpora la luz y tecnología led para iluminar los espacios de trabajo integrados en las propias instalaciones.

Algunas de las innovaciones más destacadas las podemos resumir en el presente documento:



Horno de Cocción al Vapor.

La firma alemana Gaggenau presentó un horno de cocción al vapor, que además de integrar un sistema de lavado automático a chorro de agua cuenta con una bandeja interna que permite cocinar comida al vacío.



Horno Slide and Hide.

Horno presentado por la firma Neff, cuya puerta se rebate y se esconde dentro de un compartimento interno para reducir la distancia entre el usuario y el interior del horno.



Extractores Levadizos.

Campanas integradas en el mobiliario de la cocina, proporcionando mayor integración, mayor confort de limpieza y de uso.



Kitchen Aid.

Mostró un sistema que permite esconder y tapar la piletta de la mesada para aprovechar al máximo de la superficie.



Shinning.

Lámpara presentada por la firma Elica, la cual ilumina y embellece los ambientes, pero que además funciona como un extractor. Multifuncionalidad en un único objeto, integrando en uno mismo diversas funciones necesarias en un ambiente de cocina.



Inducción.

Superficies inteligentes de encimeras en las cuales los elementos de cocción no sean visibles y aparezcan en el momento de poner en contacto las baterías de cocina.

Frigoríficos.

En la cocina del futuro cercano, se plantean posibilidades como frigoríficos con puertas de pizarra para anotaciones y diseños divertidos, que repongan automáticamente los alimentos y hagan el pedido de la compra al supermercado, según la demanda de existencias en su interior.



