El papel de la mujer en el diseño de la casa moderna

El caso de la cocina como laboratorio proyectual

Viviana Rodríguez Ceballos

Introducción

El ama de casa

La mujer reinará en el hogar. Será educada para este fin, y con este fin ella educará a sus hijos. El matrimonio constituye una palanca de su poder, y su educación es la otra; al dominar las dos, el poder de la mujer se expande automáticamente. (Giedion, 1978, p. 520)

El síntoma de la plena mecanización es la línea de montaje, en la que toda la fábrica se conforma como un organismo síncrono. Desde su primera aparición en el siglo XVIII hasta su posterior y decisivo perfeccionamiento entre las dos guerras mundiales. (Giedion 1978, p. 22)

Figura 1. Aparatos eléctricos de cocina fabricados a finales del siglo XIX.

Fuente: Espegel, C. (2007, p. 42).

Los avances de la tecnología doméstica no comenzaron hasta finales del siglo XVIII; antes de la llegada de los electrodomésticos a finales del siglo XIX el trabajo casero implicaba mucho esfuerzo y la crisis económica generalizada disminuyó la migración de esclavos y el uso de personal del servicio, con lo que las grandes casas burguesas de alas largas y de múltiples criados para su mantenimiento fueron desplazadas a finales del siglo XIX por casas más compactas, con menos espacio para las estancias y los corredores que pudiese ser atendida fácilmente por una sola persona: el ama de casa.

El siglo XX trajo consigo nuevas dinámicas de vida que requerían un nuevo tratamiento espacial. El estilo de vida había cambiado, la mecanización y el desarrollo industrial introdujeron grandes cambios en las formas de vivir y de construir. La mujer desempeñaba un papel de gran importancia en estos cambios, además de tomar nuevas posturas en la vida social y en el interior de la casa.

Figura 2. Aparatos eléctricos de cocina fabricados a finales del siglo XIX.

Fuente: Espegel, C. (2007, p. 42).

Esta común inquietud sobre los trabajos del hogar llevó a que muchas mujeres se preocuparan por el desarrollo de nuevos espacios y objetos para las viviendas, que se adaptaran a las nuevas condiciones y proporcionaran un mayor confort al ama de casa que había pasado entonces a ser el centro del hogar. Las mujeres que en su vida cotidiana reflexionaban sobre cómo agilizar y mejorar sus labores domésticas, entre ellas las ingenieras domésticas americanas que buscaban la igualdad política y el hogar racionalizado, fueron la diseñadora Benita Otte, las arquitectas Margarette Shütte-Lihotsky y Charlotte Perriand, entre otras.

Las ingenieras domésticas americanas

La reducción en las labores del hogar y la organización mejorada de las mismas condujeron a una mayor independencia, es decir, a la liberación del ama de casa y, posteriormente, al hogar atendido solo por la familia, sin servicio auxiliar externo. (Giedion, 1978, p. 519).

Las autodenominadas ingenieras domésticas americanas, formaban parte de las mujeres que a finales del siglo XIX en Estados Unidos se interesaron y realizaron planteamientos para mejorar el papel del ama de casa en el desarrollo de las labores cotidianas de la vivienda. La eficacia y la maximización de las tareas domésticas eran el enfoque de sus estudios y del desarrollo de sus propuestas (Rybczynski, 1986, p. 172).

Catherine Esther Beecher (1800-1878), educadora femenina de Estados Unidos, fue una de las mujeres de su época preocupada por la posición de la mujer en el hogar y en la sociedad. Investigó la forma de vida de esta y la disposición de los espacios y objetos concernientes al desenvolvimiento de sus actividades. En su libro *Treatise on domestic economy, for the use of young ladies at home, and at school* (1841) plantea las responsabilidades propias de la mujer en el siglo XIX y los problemas a los que las amas de casa se enfrentaban cotidianamente en el ambiente familiar. A través de este texto, la autora pretendía

Figura 3. Planta principal. Catherine Beecher y Harriet Beecher Stowe,

Figura 4. Un modelo creado por Lillian Gilbreth de una cocina para la eficiencia óptima

Fuente: Point, Turning. Disponible en: <http://www.mchenrycountyturningpoint.org/blog/?p=3289>.

mostrarles a las mujeres de su época la forma correcta de relacionarse con las actividades que debían ejercer dentro de su vivienda; además, formulaba con detalle propuestas de una nueva organización espacial para el desempeño de las tareas del hogar, “cómo cocinar, lavar y limpiar, cómo amueblar la casa o cómo elegir plantas y árboles para el jardín o el huerto” (Giedion, 1978, p. 521).

En 1841, Catherine Beecher argumentaba que hacían falta casas más compactas, dado que a medida que el país se fuera desarrollando y progresara, encontrar criados buenos para el cuidado de las casas sería más difícil (Beecher, 1841, p. 261).

La correcta administración de la vivienda debía estar apoyada por un diseño que le proporcionara a la encargada de esta una mejor realización de sus tareas. La mujer y sus funciones fueron el centro de estudio para proyectar elementos que aumentaran su eficiencia en el interior del hogar; sus recorridos entre las habitaciones, los tiempos de desplazamiento y el desarrollo de las diferentes tareas.

Lillian Moller Gilbreth (1878-1972), especializada en la organización del hogar, realizó una serie de diagramas en los cuales observaba el trabajo del ama de casa según sus propios hábitos; de esta manera, generaba con base en estos una serie de propuestas de distribución espacial a partir de un mobiliario que mejoraba los tránsitos y tiempos de desarrollo de actividades como lavar, planchar y cocinar. Indicaba el sitio de los elementos principales y una serie de ideas prácticas para ahorrar espacio.

Christine Frederick (1883-1970), especialista en economía doméstica y partidaria de la *la casa sin sirvientes*, tuvo gran fijación en la eficiencia del trabajo a través de una reorganización espacial donde proponía la disposición del mobiliario, de tal manera que este agilizara las labores habituales de la casa, visto no solo como el sistema perfecto de trabajo, sino además como el fin para mejorar las relaciones familiares en el hogar. La reducción de los

espacios de las habitaciones no solo era económicamente más viable, sino que a su vez facilitaba el cuidado de niños y de la misma casa.

Para principios del siglo xx, la mujer había tomado un papel decisivo, comenzar una reflexión hacia la transformación del hogar a partir de nuevos espacios y mobiliarios pensados para favorecer las nuevas dinámicas de la vida cotidiana.

La ciencia de la eficacia en el hogar

El objetivo de la gestión científica en la fábrica era descubrir procedimientos de trabajo eficientes y normalizados. Cuando las ingenieras domésticas aplicaron esas teorías a la casa advirtieron que se estaban ocupando de actividades que eran más complejas y personales. (Rybczynski, 1986, p. 195)

Las ingenieras domésticas sugerían que había una manera precisa de efectuar las actividades de la casa y que cada individuo era capaz de solucionar sus propias necesidades personales. Para las ingenieras domésticas la eficiencia y economía del hogar iban ligadas al confort hogareño que se lograría al propiciar y organizar un entorno más apropiado y eficiente para el trabajo en la casa.

La llegada de los electrodomésticos, el gas, las mejoras en la ventilación y la serialización de elementos fueron el comienzo de la mecanización de la casa. La solución a una necesidad avalada por dispositivos, resultado de la industrialización, sintetizó los procesos de trabajo del ama de casa y permitió un mayor enfoque a la búsqueda del confort.

Figura 5. Diagramas de movimientos en las cocinas,

Fuente: Frederick, (1912, p. 9).

Figura 6. Hipstomp. Core77.

Fuente: Core77, http://www.core77.com/blog/object_culture/a_brief_history_of_kitchen_design_part_2_gas_water_19773.asp

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 aislada, brota de la casa, y esta perspectiva pronto conduciría a la organización del proceso de trabajo. (Giedion, 1978, p. 528)

Hasta el siglo xviii, el espacio adentro de la vivienda solía considerarse como una sola unidad, pero esto ya no funcionaba para mediados del siglo xix; para ese momento había una gran responsabilidad con todo lo relacionado con el interior de la casa, la economía del espacio era indispensable (Rybczynski, 1986, p. 153).

La disposición de las habitaciones con espacios más reducidos, el uso de diferentes tipologías de muebles empotrados, estantes, armarios, sillas, y un pensamiento profundo sobre las tareas prácticas cotidianas y sus tiempos llevaron a un interior que incluía nuevas características para nuevas formas de vivir, en las cuales el mueble y la mujer desarrollaron un rol de gran importancia.

De la monótona cocina disgregada a la cocina compacta multifuncional

“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, p. 218).

Durante los primeros años del siglo xx, la cocina —antes aislada de los demás espacios en la casa burguesa y de condiciones higiénicas precarias— fue el centro de estudio por parte de las ingenieras domésticas americanas y arquitectos de todo el mundo. El deseo de optimizar los trabajos domésticos en la cocina, que eran en comparación con las demás tareas hogareñas los que más tomaban tiempo, llevó al resultado de espacios prácticos, versátiles y compactos, esenciales para el funcionamiento de la vivienda moderna.

La cocina se convirtió en un símbolo de la casa moderna, un laboratorio de estudios constantes donde se proponía un nuevo mobiliario para llegar a la máxima racionalización, y así ahorrar tiempo y trabajo a través de su buen diseño y ubicación en el espacio de la casa.

Todo a su alcance —armarios dispuestos en un orden lógico nada se amontona. Añada armarios mientras su presupuesto se lo permita. Sears la ayudará a planear su cocina moderna y eficiente [...] donde el trabajo fluye desde el almacenaje hasta la preparación, desde el cocinado hasta el servicio. Tiras de acero inoxidable y tiradores ocultos en los cajones añaden una belleza y un aerodinamismo contrastantes. (Giedion, 1978, p. 606)

Figura 7. Centro de trabajo en cocina, por Georges Nelson, 1944. Mostrador de la preparación de la comida.

Fuente: Giedion, (1978, p. 607)

Figura 8. Unidades estandarizadas en la cocina aerodinámica.

Fuente: Giedion, (1978, p. 606).

Figura 9. Planta apartamento modelo Haus am horn,

La Bauhaus y la Haus am Horn

Benita Otte y la cocina del apartamento modelo

Se aceptará a toda persona sin antecedentes, independientes de la edad y el sexo, cuya formación previa sea estimada suficiente por el consejo de maestros de la Bauhaus. (Programa Bauhaus, 1919)

La Bauhaus fue la primera escuela de artes en permitir el ingreso de estudiantes mujeres, que llegaron a conformar la tercera parte del alumnado. En la escuela se hablaba de la igualdad de derechos y deberes, tanto para las mujeres como para los hombres, y tuvo muchos miembros femeninos que se destacaron en la arquitectura y en el diseño de muebles, entre ellas Gunta Stölzl, Benita Otte, Marguerite Friedlaender-Wildenhain, Ilse Fehling, Alma Siedhoff-Buscher, entre otras.

Para 1923, los miembros de la Bauhaus realizaron una exhibición de un apartamento modelo, la *Haus am Horn*, una vivienda unifamiliar pensada para albergar en el menor espacio todas las actividades de un hogar. El encargado principal de la obra era Marcel Breuer, que había sido estudiante de la escuela y en ese momento ya era profesor.

Varios miembros participaron de esta muestra, en la cual el mobiliario era fundamental para organizar y economizar el espacio. La cocina era un punto de gran importancia en la casa y fue encargado a los entonces estudiantes Ernst Gebhardt y Benita Koch-Otte, “quien, como la mayoría de las estudiantes de la Bauhaus, estaba adscrita al taller textil y no al de mobiliario”, ellos tenían la tarea de diseñar una cocina funcional para el ama de casa moderna, una cocina eficiente, con aparatos modernos (Bravo, 2011, p. 188).

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, p. 530)

Figura 10. cocina de la Haus am Horn, Weimar, 1923,
Fuente: Break up, <http://www.break-up.it/haus-am-horn-bauhaus/>

En esta casa experimental, la cocina se localizó al lado del recibidor, donde era rodeada por los demás espacios y esto la protegía térmicamente. A la cocina se le denominó *un laboratorio para el ama de casa*, ya que con esta se pretendía racionalizar al máximo el trabajo y reducir el tiempo de las actividades cotidianas que allí se desarrollaban, por medio del mobiliario se disponían todos los elementos necesarios para agilizar las tareas en esta (MoMA, 2011).

A raíz de los problemas económicos ocurridos a causa de los diversos enfrentamientos bélicos, las viviendas del siglo xx debían proponerse para solucionar las necesidades mínimas en el menor espacio posible, aunque estas viviendas era más para la burguesía que había empobrecido y ya no contaba con el servicio doméstico. Todo recaía sobre una sola persona, el ama de casa, por lo que los arquitectos hicieron un gran esfuerzo para racionalizar la vivienda, de tal manera que pudiesen efectuarse en la forma más eficaz y menos ardua las labores domésticas.

Figura 11. Cocina de la Haus am Horn.

Fuente: Giedion (1978, p. 28).

La Bauhaus prestó gran interés al diseño de la cocina; para el siglo xx este espacio tomó un nuevo significado al momento de concebir la vivienda y sobre todo teniendo en cuenta las características de este siglo, en el que la industrialización había crecido significativamente y se había tomado una mayor conciencia sobre el confort y la reflexión del diseño de cada espacio de la casa. La cocina ya no era más un lugar aislado, era el punto de encuentro familiar, un espacio que debía ser pensado minuciosamente y que se complementaba con el mobiliario, siendo este el que la delimitaba y alojaba las zonas necesarias para lograr la mayor optimización posible. La cocina pasa a ser, en el interior de la vivienda, un espacio experimental donde hay una búsqueda del bienestar de la ama de casa y de la familia.

Margarette Shütte-Lihotsky y Charlotte Perriand. Las soluciones a la cocina moderna

Las dificultades económicas de comienzos del siglo xx y el problema de la segregación de la mujer de la vida familiar en el interior de la vivienda requerían unos cambios en los entornos del hogar, en los que la mujer más tiempo dedicaba. Estos cambios dieron paso a diseños donde las arquitectas Margarette Shütte-Lihotsky (1897-2000) y Charlotte Perriand (1903-1999) vincularon diferentes funciones a un espacio por medio de elementos claves de mobiliario. Estos, dispuestos de manera eficaz, permiten la coexistencia de diversas actividades

Figura 12. Fotograma de video en que margarete Schütte-Lihotzky prueba las bondades de su cocina eficiente.

Fuente: Blogspot: <http://unalhistoria3.blogspot.com/2013/07/siedlung-heimat-1927-30-frankfurt.html>

en un mismo lugar donde la higiene, eficiencia y el flujo de trabajo son los puntos de partida para proporcionar un espacio capaz de ayudar al bienestar familiar.

La cocina laboratorio

¿Dónde vivir, cocinar, comer y dormir? Esas son las cuatro funciones básicas que toda vivienda debe cubrir. La función básica, que influye en el diseño de manera decisiva, es cocinar y comer. (Schütte-Lihotzky, 1980, citado por Bravo, 2013).

Especializada en la concepción de viviendas sociales y en un mobiliario propicio para lograr el buen desarrollo de espacios reducidos, la arquitecta Margarete Schütte-Lihotzky centra su atención en generar espacios eficientes donde las actividades puedan estar conectadas en el mismo lugar y con el menor desperdicio de espacio.

Con la modernidad venía una búsqueda por hacer más eficiente la vida de la mujer con respecto al desarrollo de sus actividades dentro de la vivienda. Esta ya no disponía de tanto tiempo para dedicarse a las labores domésticas de la casa si deseaba realizar otras actividades, como estudiar e incluso ejercer una profesión. La solución eficiente de un módulo de cocina, que le facilitara el desarrollo de las tareas en ella y en un espacio reducido, era el reto en el sector residencial Nueva Frankfurt, encargado al arquitecto Ernst May en colaboración con la Arquitecta Margarete Schütte Lihotzky para el diseño interior.

“La sustitución de la tradicional wohnküche (‘Cocina – comedor’) por una cocina independiente fue un cambio radical en la vivienda colectiva, tuvo el transcendental impacto social de transformar el centro del hogar en una versión austera del ‘salón’ Burgués”. (Frampton, 1993, p. 139)

La Cocina Frankfurt es el resultado de múltiples reflexiones sobre la racionalización del espacio y optimización de diferentes funciones que se realizan en este. Esta cocina es un prototipo estándar que fue desarrollado para ser

prefabricado en serie; todas sus partes se integran, son “muebles adaptados”, se organiza “con relación al almacenamiento, la correcta altura de trabajo, la mayor eficiencia del movimiento o la perfecta iluminación” (Espegel, 2007, p. 179). La cocina además conforma un módulo que se convierte en la medida para modular la casa entera, situándola como el lugar principal dentro de la vivienda.

La relación de todos los elementos de la cocina Frankfurt de forma óptima mejoraba la calidad de vida de la mujer, teniendo en cuenta que es en la cocina donde se elaboran las actividades que llevan mayor tiempo en la casa; además de lograr por medio del mobiliario, que en un espacio tan reducido, que se vinculen varias actividades de manera eficaz. La arquitectura y el mobiliario se integran en este espacio de tal manera que se convierten en una sola unidad invisible (Espegel, 2007).

En la cocina cada cosa tiene un espacio designado, incluyendo los colores y materiales que tienen un papel fundamental en el desarrollo funcional del espacio; “el color azul para las alacenas está designado porque repele mosquitos, el color ocre rechaza a los gusanos de harina, la madera de la haya se dispone en la parte superior de los contenedores, ya que es resistente a manchas y marcas de cuchillos y el aluminio para contenedores de ingredientes de cocina” (Solís, 2013).

Figura 13. Planta vivienda Frankfurt A. M,

Figura 14. Planta de la cocina Frankfurt.

Figura 15. Planta de la cocina Frankfurt.

Figura 16. fotografía interior de la cocina Frankfurt.

Fuente: <http://unalhistoria3.blogspot.com/2013/07/siedlung-heimat-1927-30-frankfurt.html>

La cocina se diseñó hasta el último detalle. Su instalación es de 6,46 m² (3,4 mt x 1,9 mt). Todas sus partes están perfectamente acomodadas integrando las acciones de cocinar, lavar, planchar y almacenar en el mínimo espacio posible. Contiene un taburete giratorio cuya función es permitirle a la ama de casa realizar varias funciones estando sentada.

Con respecto al movimiento de una persona en la cocina, para hacer más práctico el espacio se realizó un estudio de flujos tomando en cuenta los tiempos llevados por cada actividad de la vida cotidiana y los movimientos que se presentarían, para así acomodar el diseño a las necesidades de cada tarea. Existen dos puertas de fácil acceso que comunican la cocina con dos zonas diferentes de la casa, una lleva al comedor y la otra a la sala.

El mobiliario en este caso juega el papel de racionalizador del espacio de trabajo doméstico concerniente a las tareas de lavar, planchar y cocinar. Es a través de los muebles como se logra generar conexiones de actividades de una forma eficiente en un área mínima, aspecto que le da al usuario un mayor bienestar al permitirle desplazamientos más cortos y desarrollo de labores de una forma más efectiva. Para la época cuando fue propuesta la Cocina Frankfurt, esta proponía un gran adelanto en la forma de concebir la vivienda, la función del ama de casa en ella y de la integración de la familia, además de ser el comienzo de las cocinas modernas.

Cabe anotar que para Margarete Schütte Lihotzky la necesidad de consagrar la independencia y el desarrollo profesional femenino era un factor de partida para sus diseños, en los cuales se apuntaba a generar calidad de vida por medio de la

eficiencia de los espacios. Optimizar las funciones de la cocina a través de un mobiliario adaptado a un espacio reducido, no solo para hacer más eficiente las labores, sino además para comenzar un cambio en los quehaceres del ama de casa y en la posición de la mujer en la sociedad y la familia, fue un punto de partida que llevó a esta arquitecta a realizar un planteamiento que comenzaría una revolución al momento de pensar en la cocina moderna (MoMA, 2011).

Figura 17. Cocina de la Unidad de habitación de Marsella.

Fuente: Artvalue, <http://www.artvalue.com/auctionresult--sciarli-louis-1925-cuisine-de-la-cite-radiieuse-3-3076525.htm>

Charlotte Perriand. La cocina como el contenedor de la familia

Hemos colocado los individuos dentro de su contexto social, la edad de la máquina gloriosa que debemos hacer aún más gloriosa. Viviendas para la humanidad, el buque perfecto de tiempos pasados ahora puede aspirar, una vez más a la armonía e incluso ganar el consentimiento sonriente de Palladio. (Le corbusier, citado por: Perriand, 2003, p. 225)

Con un gran interés en el estudio de diferentes materiales y la funcionalidad y eficiencia de los espacios, la arquitecta Charlotte Perriand tuvo una gran trayectoria en el diseño de muebles que se integran y complementan los lugares que diseñaba. Estaba concentrada especialmente en los espacios interiores, para los cuales ella tenía una sensibilidad especial al comprender y estudiar las funciones que en estos se desarrollan.

Los tiempos cuando la mujer era relegada a una cocina al final del pasillo, separada de las actividades cotidianas de la familia, estaban cambiando radicalmente para mediados del siglo xx; para este momento la mujer también tenía actividades fuera

Figura 18. Cocina de la Unidad de habitación de Marsella.

Fuente: Gastronomica, http://www.gastronomica.be/gb/ex%20pg/pg-005_3_18.html

Figura 19. Cocina de la Unidad de habitación de Marsella.

Fuente: Kitchen talk blog, <http://kitchentalkblog.com/2013/01/22/le-corbusier-charlotte-perriand-kitchens/>

Figura 20. isométrico de la cocina de la Unidad de habitación de Marsella.

Fuente: Sbriglio (1992).

de la casa, podía estudiar y trabajar, lo que le suponía un menor tiempo para sus labores domésticas.

La Unidad Habitacional de Marsella (1947), diseñada por el arquitecto Le Corbusier, proponía una nueva tipología de la vivienda que le permitiera al usuario vivir de forma moderna, estudiando los cambios que se habían dado social, cultural y económicamente en la época. El espacio de la cocina fue encargado a la arquitecta Charlotte Perriand, quien tenía la labor de diseñar un mueble que cumpliera con las características que se estaban buscando para ayudar a efectuar este nuevo estilo de vida que se quería desarrollar en estas viviendas.

Comer siempre ha sido un acto que ha reunido a la familia, por lo que la cocina como punto de preparación y el comedor como punto de consumo de los alimentos no pueden estar desligados uno del otro, y al ser estos el centro del encuentro familiar deben ser los que organicen la vivienda.

La cocina de la Unidad de Habitación de Marsella 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, p. 223). La cocina-bar proponía unificar los espacios y no disgregar a la persona que estuviera trabajando en ella de los demás ámbitos familiares y de la casa. “Las mujeres pueden realmente sacar provecho de la disposición armoniosa. Todo lo que ellas tenían que hacer era tener un sentido de orden similar al de un camarero” (Perriand, 2003, p. 223).

La cocina es el primer espacio que se encuentra al entrar a la vivienda. Para no excluir sus funciones de las actividades de la casa, la cocina tiene un mueble que se abre para permitir pasar platos y alimentos desde el interior de la cocina hacia el comedor. Los paneles del mueble entre la cocina y el comedor son móviles, de tal manera que permiten una permeabilidad entre los dos espacios; además, el mueble de la cocina tiene una altura que le permite a la mujer permanecer visualmente conectada con los sucesos del hogar, y servía también para vigilar a los niños mientras se estaba cocinando o lavando, incluso para mantener una conversación.

Entonces la Cocina-Comedor-Salón es primero un dispositivo de control para que la madre pueda dirigir su hogar —mientras realiza sus tareas domésticas, los niños juegan en el salón común siempre a la vista— pues es un dispositivo de visibilidad —la madre no está oculta en una cocina lejana y oscura mientras su familia espera en el comedor, ella está ahí detrás de la barra—. (Arango, 2015, p. 57)

La cocina era extremadamente compacta, pero su diseño ayudaba a que sus usuarios pudieran incrementar la utilidad del espacio en ella. En el interior de la cocina los elementos se disponían de tal manera que todo estuviera siempre accesible. El objetivo principal de esta cocina era poder simplificar todos los procesos concernientes a servir y preparar los alimentos donde no hubiera ningún cruce de actividades, sino que, todo tuviera su lugar en ella.

Esta cocina se planteó de tal forma que fue lo más racional posible, económica y espacialmente, con un área de 8m^2 , donde el espacio se aprovechaba por completo. El mueble de la cocina albergaba todas las funciones de almacenamiento, lavado, preparación y circulación necesarios para el desarrollo de los procesos cotidianos en ella.

Figura 21. Planta apartamento, Unidad habitacional de Marsella. Le Corbusier.

Figura 22. Planta cocina, Unidad habitacional de Marsella. Le Corbusier.

Figura 23. Sección cocina, Unidad habitacional de Marsella. Le Corbusier.

La superficie de trabajo está construida en acero con una extensión de 4,80mt. Contienen una encimera en fundición de aluminio con baldosas integradas en ella. Hay tres placas de baldosas a lo largo de la encimera cuya función principal es la de soportar las ollas calientes. Los espacios de almacenamiento y los paneles móviles están fabricados con madera. La gama de colores específica para usarse en la cocina era el color de la madera expuesta y en algunas zonas pintada de ocre, verde o rojo.

Figura 24. fotografía actual de la cocina de la unidad de habitación de Marsella.

Fuente: blog, <http://kitchentalkblog.com/2013/01/22/le-corbusier-charlotte-perriand-kitchens/>

En la cocina se encuentra un estante con perillas sobre la estufa que sirve para colgar las ollas, de manera que facilitaba el almacenaje más eficientemente en un espacio que normalmente no sería utilizado.

La cocina se construyó pensando en la posibilidad de permitir la instalación de todo tipo de electrodomésticos que permitan economizar trabajo, energía y dinero. “En ella hay una investigación profunda sobre los muebles empotrados para guardar todos los utensilios de cocina, la vajilla y las legumbres, incorpora además la estufa eléctrica equipada de campana extractora, el fogón, la heladera, el shut, etc.” (Vélez, 2007); todos los aparatos que aumenten la eficiencia de la cocina tienen un espacio en esta.

La idea de liberar a la mujer de las ataduras de las labores domésticas que la separaban de la vida familiar era fundamental para la arquitecta Charlotte Perriand. En esta cocina se ve resumida la búsqueda de una mayor eficiencia en el desarrollo de las labores del ama de casa, además de mantenerla en contacto continuo con la familia e invitados.

“El salón es una cocina y viceversa: la cocina es un salón” (Le Corbusier citado por, Vélez, 2007, p. 30). La cocina en el interior de estas viviendas es uno de los lugares de mayor importancia. Todo en ella tiene un lugar exacto y todo cumple una función determinada. A través del diseño del mueble que

se transforma en cocina y se abre al comedor y la sala, se logra unificar a la familia en uno de los actos más básicos de todo ser humano: comer.

Conclusiones

Desde finales del siglo ^{xix} la mujer, como centro de las funciones domésticas en el interior de la vivienda, emprendió una búsqueda por hacer sus labores cotidianas más eficaces y menos arduas. Esta búsqueda por el confort en el desarrollo de las actividades del ama de casa y las condiciones económicas, culturales y sociales del siglo ^{xx} propiciaron que muchas mujeres desarrollaran diseños basados en estudios de tiempos y movimientos en las tareas del hogar, en los cuales a través del mueble se optimizó el espacio dentro de la casa.

La cocina llegó a ser en la modernidad un espacio importante de encuentro familiar en la vivienda. El trabajo desarrollado por las ingenieras domésticas inició una revolución por plantear espacios más propicios para el ama de casa, donde el enfoque principal era la cocina, como el lugar donde se desempeñan las labores que ocupan más tiempo y esfuerzo en el interior de la vivienda. “En la cocina mecanizada actual se reconocen tres centros de trabajo: almacenamiento y conservación, limpieza y preparación y cocinado y servicio” (Giedon, 1978, p. 525). Se quería lograr también, por parte de algunos arquitectos y diseñadores a través de las propuestas de cocinas optimizadas de la modernidad, liberar a la mujer de las tareas exclusivamente domésticas, hecho que le permitiría desarrollarse profesionalmente o ejercer otras funciones fuera del hogar.

Para la Bauhaus la igualdad de géneros como propuesta de su programa permitió que muchas mujeres se educaran como diseñadoras y arquitectas. El proyecto de la Haus am Horn, como laboratorio experimental que buscaba la eficiencia en la vivienda moderna en el mínimo espacio posible, mostró en el diseño de la cocina y sus muebles un esmero por encontrar la mejor disposición de los elementos dentro de esta para llegar al bienestar familiar y la economía del hogar.

Arquitectos de todo el mundo estudiaron el diseño más propicio para la cocina del siglo xx; las arquitectas Margarete Schütte-Lihotsky y Charlotte Perriand propusieron dos tipologías de cocina que respondían a dos importantes problemas de la modernidad. Por un lado, la integración de múltiples actividades en un mismo espacio de manera óptima, dadas las condiciones económicas de la época; por el otro, la integración de la mujer al ámbito familiar.

En la cocina moderna el mueble fue el elemento que permitió la cohabitación de las funciones de cocinar, lavar, almacenar e inclusive planchar en un mismo espacio optimizado al máximo. Las reflexiones sobre la cocina como laboratorio experimental de la modernidad permitieron diseños que no solo mejoraron las labores cotidianas del ama de casa, sino que también facilitaron una mayor independencia y desarrollo profesional de la mujer a través de diseños destinados al bienestar familiar.

Históricamente no se le ha dado mucha importancia al papel de las mujeres arquitectas en el desarrollo, reflexión, investigación y elaboración de muebles y espacios de la vivienda. A través de este texto se demuestra que fueron decisivas en el desarrollo y concepción del espacio doméstico. La mujer, el ama de casa, la ingeniera, la arquitecta, confinada a la realización de las actividades del hogar, emprendió desde el interior de este una importante transformación a la estructuración de la casa y sus tareas para proyectar nuevos vínculos espaciales y de habitabilidad.

Referencias

- Arango, J. (2016). *El mueble como estructurador del espacio en la vivienda moderna*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia.
- Beecher, C. E. (1841). *A Treatise on Domestic Economy, by Catherine Esther Beecher*. Recuperado de http://www.gutenberg.org/files/21829/21829-h/21829-h.htm#CHAPTER_XXIV
- Bravo Bravo, J. (2011). Así en la cocina como en la fábrica. *Feminismo/s* (17), 183-21. Recuperado de <http://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/30043/Juan%20Bravo%20Bravo.pdf?sequence=1>

- Espegel, C. (2007). *Las heroínas del espacio*. Buenos Aires: Nobuko.
- Frampton, K. (1993). *Historia crítica de la arquitectura moderna*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Frederick, C. (1912). The new housekeeping. *Ladies's home journal*, 9. Pág 9
- Giedion, S. (1978). *La mecanización toma el mando*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Perriand, C. (2003). *A life of creation*. New York: Monacelli Press.
- Rybczynski, W. (1986). *La casa historia de una idea*. Madrid: Nerea.
- Solís, B. (3 de noviembre de 2013). Layout and history of the Frankfurt Kitchen. *YouTube*. Recuperado de <http://www.youtube.com/watch?v=b4yUGVIF4Io>
- Teige, K. (2002). *The Minimum Dwelling*. Massachusetts: Massachusetts Institute of Technology.
- The Museum of Modern Art [MoMA] (2011a). *Counter space*. Recuperado de http://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space
- The Museum of Modern Art [MoMA] (2011b). *The Frankfurt kitchen* Recuperado de https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen
- Vélez, C. (2007). *Investigación sobre una forma de habitar moderna*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia
- Siebenbrodt, Michael. IV. Das Haus am Horn in Weimar – Bauhausstätte und Weltkulturerbe: Bau, Nutzung und Denkmalpflege. World Heritage Sites of the 20th Century – German Case Studies.
- http://www.icomos.org/risk/2007/pdf/Soviet_Heritage_27_IV-3_Siebenbrodt.pdf