

Costa Rica, Domingo 15 de noviembre de 2009

nacion.com /áncora

LN ÁNCORA

[PORTADA](#) | [EL PAÍS](#) | [DEPORTES](#) | [SUCESOS](#) | [ECONOMÍA](#) | [ALDEA GLOBAL](#) | [MUNDO](#) | [OPINIÓN](#) | [ENTRETENIMIENTO](#) | [VIDEOS](#) | [BL](#)
[EMPLEOS](#)

ARQUITECTURA

A fuego lento

■ **Humana calidez** La habitación de la cocina debe ser un lugar cómodo e ideal para reunirse en familia

LUIS DIEGO BARAHONA | lineas@racsa.co.cr

¿Dónde se cocinan las conversaciones? Donde se preparan los alimentos, donde vuelan anécdotas e historias. Allí compartimos vivencias, rodeados de la calidez que ha buscado siempre el ser humano. Con razón, *hogar* dio origen a *hoguera*, y *hoguera* fue la cocina.

Por acoger el hogar (el fuego), esos espacios son el “corazón” de las viviendas... e incluso antes de que hubiese viviendas. Desde los

orígenes, los seres humanos se han reunido alrededor de un *focus* –de una fogata–. Este fuego ha incentivado la cohesión social y ha otorgado, a la preparación de alimentos, la importancia de un acto ritual.

La gente refuerza amistades junto al hogar, como sucedió en las cocinas comunales en la antigua Roma. Lo mismo ocurrió en la Edad Media europea, cuyas cocinas servían para preparar alimentos y también para recibir a los amigos.

En el mundo, las cocinas, como espacios diferenciados, también se construyeron, y así lo indican restos del siglo V a. C. Esta disposición se continuó en Europa hasta llegar a las casas burguesas (de los burgos o ciudades).

Hace siglos, en países como Colombia, Costa Rica, Cuba, Honduras y Nicaragua, se crearon fogones (cocinas rústicas de leña); aún se construyen con cemento o barro e incluyen una parrilla. La forma circular de algunos fogones típicos sirve para concentrar el calor. A veces, nuestros fogones ocupaban un espacio adjunto a las viviendas.

Laboratorio y funcionalidad. La cocina moderna se originó en el Renacimiento italiano. Su máximo exponente fue Bartolomeo Scappi, quien definió las características que debían tener los espacios para cocinar.

Más tarde, a partir del siglo XIX, la cocina pasó a ser un “laboratorio” para los *chefs* (*jefes* en francés). Estos espacios de “investigación culinaria” definieron la fisonomía de la cocina moderna, que incluye un horno. Ya en el siglo XX, la cocina se modificó gracias a la iluminación eléctrica y a la refrigeración de los alimentos.

A principios del siglo XX, la arquitectura alemana definió las funciones prioritarias de los ambientes situados en las viviendas. Tales funciones respondían a actividades básicas del ser humano: comer, dormir, asearse

FOTOS



Cocina de Frankfurt (1926), de la arquitecta Margarete Schütte-Lihotzky (reconstrucción MAK Viena). Christos Vittoratos-Wikicommons



ADÉMÁS EN ÁNCORA

[El arte y el cosmos](#)

[Costa Rica en ciencia ficción](#)

[Si se hubiese aplicado la Constitución d](#)

[Condominio musical](#)

[El poeta y la revolución](#)

[El vino musical de José Hierro](#)

[Así leemos las intenciones ajenas](#)

[Alcurnia conservadora](#)

[Acuses de recibo](#)

y estar.

Por tanto, se consolidó la cocina funcional, cuya máxima expresión fue la *Frankfurter Küche* (cocina de Frankfurt). La arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzk la diseñó en 1926 para incluirlo en el complejo de viviendas de interés social del arquitecto Ernst May.

Dicha cocina mide 1,9 m x 3,4 m y es la precursora de los espacios modernos. Solamente en Frankfurt, entre 1926 y 1930, se construyeron unas 10.000 cocinas de ese tipo. Este espacio unificó el uso eficiente, los flujos de personas y los bajos costos de construcción.

La *Frankfurter Küche* se divide en cuatro laterales. Por uno de los lados cortos está el acceso; por el otro, una ventana y un espacio de trabajo. En un lateral largo se ubican las gavetas y el fregadero; en el otro, la estufa, un planchador plegadizo y una segunda puerta.

Esa cocina no incluye refrigerador, y se le criticó su espacio tan limitado, donde apenas pueden estar dos personas.

De la *Frankfurter Küche* nace el concepto de instalación de “muebles de cocina a la medida”. Todo tiene una lógica dentro de la cocina de Frankfurt; por ejemplo: las gavetas son azules para evitar las moscas (teoría reafirmada en 1997 por el ingeniero Mariano Seoanez y la bióloga Irene Angulo).

Asimismo, el asiento es rotatorio para aprovechar el espacio, y para conservar la harina se usan cajas de roble, madera resistente a los gusanos.

Otros criterios. La arquitectura y el diseño de la cocina contemporánea plantean nuevos parámetros. Estos se insertan en realidades sin precedentes, al tiempo que podrían retomar valores constantes del ser humano.

Las cocinas del futuro servirán obviamente para la conservación, la preparación y la cocción de alimentos, pero también deberían incluir pequeños espacios para el cultivo de ciertos alimentos. Estas microhuertas tendrían un impacto positivo sobre el ambiente y reducirían gastos familiares.

La ventilación cruzada favorece el escape de los aromas y equilibra las temperaturas internas de las cocinas. Para ahorrar energía podría reutilizarse el agua. El sector donde se ubican los desechos se dividiría en dos: para basura reciclable y para basura orgánica (esta podría procesarse en un biodigestor).

La luz natural puede recibirse por los laterales de la cocina, así como de manera cenital –si es posible– para evitar sombras sobre los alimentos y las zonas de trabajo.

Más que preocuparnos por dar un “estilo arquitectónico” a las cocinas, podríamos revisar los materiales con los que se construyen y evaluar sus verdaderos impactos cromáticos y lumínicos.

Los diseñadores de las cocinas contemporáneas deben incluir nuevos enfoques del espacio interno. Estos deben considerar la forma de los mobiliarios que contengan trastos y alimentos sin gluten (especial para celíacos o enfermos de los intestinos).

Arte y parte

Visita guiada

ÁNCORA ÁMBITOS PROA TELEGUÍA



Áncora

Desde 1972, Áncora es la revista cultural c... Los domingos ofrece variada información y sobre literatura, teatro, danza, cine, artes y lingüística, arte culinaria, filosofía, ciencias y otros campos de la cultura.



Ámbitos

Este suplemento que se publica todos los : tiene como objetivo informarle sobre temas : construcción, arquitectura y urbanismo; pe : sobre esos detalles que hacen de su espa : único y acogedor.



Proa

Reportajes, semblanzas, relatos, crónic : entrevistas se mezclan en esta publicac : dominical dedicada a resaltar el ángulo : la noticia y a interpretarla.



Teleguía

El mundo de la televisión y el entretenim : revista semanal. Teleguía le ofrece cada : reportaje de un programa o artista de la t : nacional o internacional. Además, de tod : chismes faranduleros con El Topo.