COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA CALLE TERRITORIO

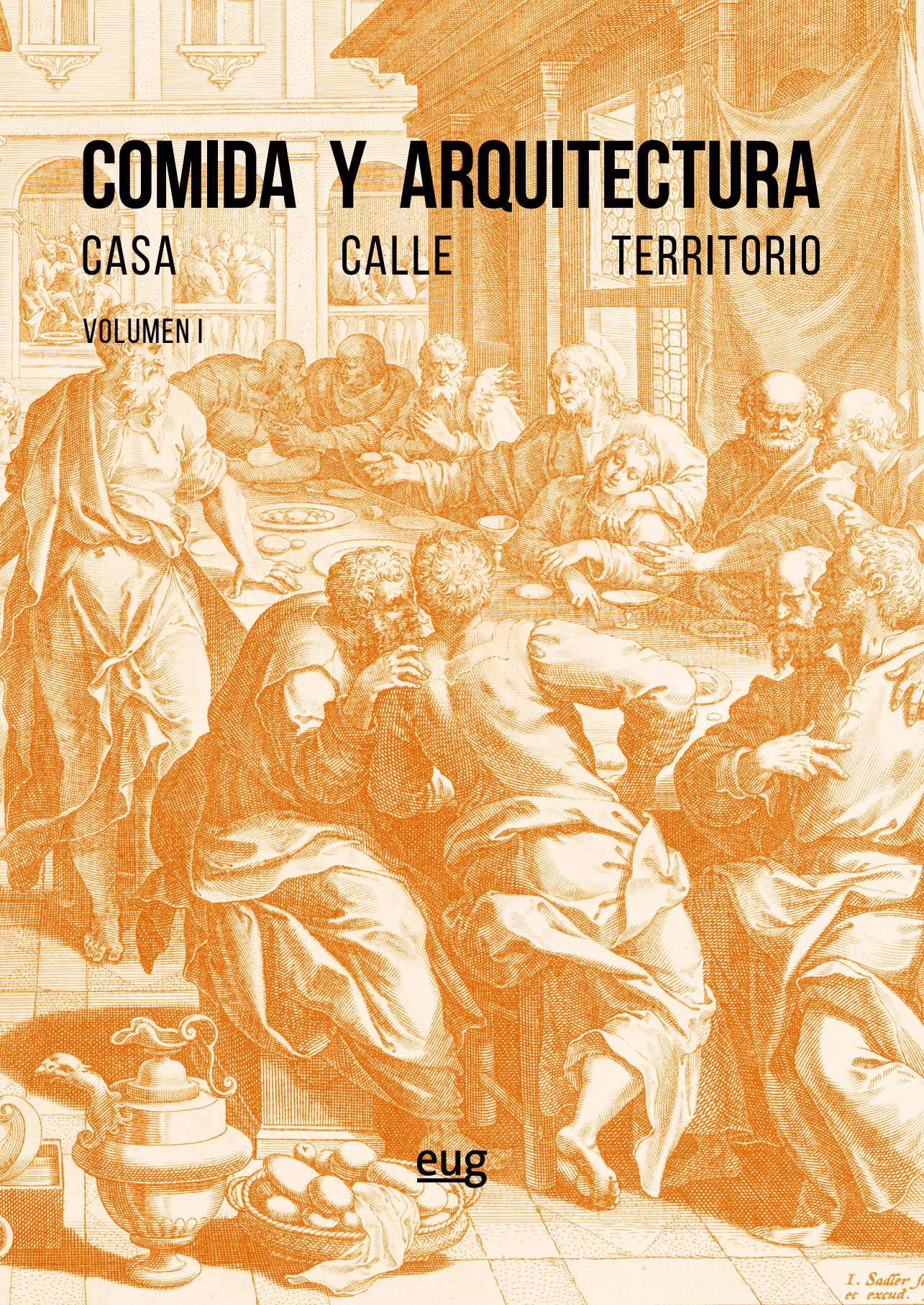


eug

COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA CALLE TERRITORIO

VOLUMEN I



eug

COMIDA Y ARQUITECTURA

Casa, Calle, Territorio

VOLUMEN I

JUAN CALATRAVA
DAVID ARREDONDO GARRIDO
MARTA RODRÍGUEZ ITURRIAGA
(EDS.)

COMIDA Y ARQUITECTURA

Casa, Calle, Territorio

Granada, 2025

© Los autores
© Universidad de Granada
ISBN(e): 978-84-338-7567-9

Edita:
Editorial Universidad de Granada
Campus Universitario de Cartuja
Colegio Máximo, s. n., 18071, Granada
Telf.: 958 243930-246220
Web: editorial.ugr.es

Maquetación: Noelia Iglesias Morales
Diseño de cubierta: editores del libro (imagen de fondo: grabado de la última cena, de "La Pasión de Cristo". Johann Sadeler, 1582)

Este libro forma parte de los resultados del Proyecto I+D+i PDI2020–115039GB-I00, "Comida y Ciudad. De lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo (FoodCity)", financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033.

Proyecto PID2020-115039GB-100 (FoodCity) financiado por:



Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

V Congreso Internacional Cultura y Ciudad

Comida y Arquitectura: Casa, Calle, Territorio

Granada 16-18 junio 2025

Comisión Organizadora

David Arredondo Garrido

Juan Manuel Barrios Rozúa

Juan Calatrava Escobar

Eva Chacón Linares

Ana del Cid Mendoza

Francisco Antonio García Pérez

Agustín Gor Gómez

Bernardino Líndez Vílchez

Juan Carlos Reina Fernández

Marta Rodríguez Iturriaga

Manuel "Saga" Sánchez García

Comité Científico

José Javier Alayón, Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá
Francisco Arqués Soler, Universidad Politécnica de Madrid
David Arredondo Garrido, Universidad de Granada
Narciso Barrera-Bassols, Universidad Autónoma de Querétaro
Juan Luis Burke, University of Maryland, College Park
Donatella Calabi, IUA Venezia
Juan Calatrava, Universidad de Granada
Eduardo Castillo Vinuesa, Universidad Politécnica de Madrid
Miguel Ángel Chaves, Universidad Complutense
Pilar Chías Navarro, Universidad de Alcalá
Annalisa Dameri, Politecnico di Torino
Carmen Díez Medina, Universidad de Zaragoza
Miguel Ángel Escalona, Universidad Veracruzana
Ana Esteban Maluenda, Universidad Politécnica de Madrid
David Fanfani, Università degli Studi di Firenze
Yasser Farrés Delgado, Universidad Santo Tomás, Villavicencio
Carolina García Estévez, Universitat Politècnica de Catalunya
Anna Giannetti, Università degli studi della Campania Luigi Vanvitelli
José Antonio González Alcantud, Universidad de Granada
Iván González Márquez, Universidad Nacional Autónoma de México
Rodrigo Gutiérrez Viñuales, Universidad de Granada
Rafael de Lacour Jiménez, Universidad de Granada
Ángeles Layuno, Universidad de Alcalá
Marta Llorente, Universitat Politècnica de Catalunya
Ruth Lo, Hamilton College
Reina Loredo Cansino, Universidad Autónoma de Querétaro
Mar Loren, Universidad de Sevilla
Magda Mària, Universitat Politècnica de Catalunya
Samantha L. Martin, University College Dublin
Alberto Matarán Ruiz, Universidad de Granada
Paolo Mellano, Politecnico di Torino
Xavier Monteys, Universitat Politècnica de Catalunya
Alejandro Muñoz Miranda Univ. de Granada
Zaida Muxí, Faculty of Excellence EAAD TEC Monterrey
Antonio Pizza, Universitat Politècnica de Catalunya
José Manuel Pozo Municio, Universidad de Navarra
Eduardo Prieto, Universidad Politécnica de Madrid
Anna Puigjaner, ETH Zurich
José Rosas Vera, Pontificia Universidad Católica de Chile
Marta Sequeira, ISCTE-IUL, Universidade Autónoma de Lisboa
José Tito Rojo, Universidad de Granada
Jorge Torres Cueco, Universitat Politècnica de València
Charles Waldheim, Harvard University Graduate School of Design
Thaïsa Way, Dumbarton Oaks, Trustees for Harvard University

A la memoria de Ana del Cid Mendoza

INTRODUCCIÓN 23
Juan Calatrava, David Arredondo Garrido, Marta Rodríguez Iturriaga

VOLUMEN I

COCINA, CASA | *KITCHEN, HOME*

WHY THE KITCHEN STILL MATTERS. HOME AND KITCHEN, WITH AND WITHOUT ARCHITECTS 31
Ana Tostões

LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA Y SU ROL EN EL HABITAR MODERNO: DIÁLOGO ENTRE EUROPA Y AMÉRICA LATINA 43
Federica Ciarcià, Carla Zollinger

FUEGO Y HOGAR: LE CORBUSIER, SIMONE GALPIN Y CHARLOTTE PERRIAND, TRAS LA COCINA DE *L'UNITÉ D'HABITATION* DE MARSELLA 57
Jorge Torres Cueco

LA EVOLUCIÓN DEL "HOGAR" EN LA COCINA CONTEMPORÁNEA. LA BIFURCACIÓN DEL FUEGO EN LA CONCEPCIÓN DEL ESPACIO DOMÉSTICO 71
Alejandro Muñoz Miranda, José Manuel García Ibáñez

ESPACIO COCINA, DE LA RUTINA A LA FLEXIBILIDAD. PROYECTOS DE EXPERIMENTACIÓN 83
Montserrat Solano Rojo

COMER JUNTOS: LA DOMESTICIDAD DE LA FAMILIA CAMPESINA ESPAÑOLA DE POSGUERRA EN EL INC 97
José Antonio Flores Soto

EL TRATAMIENTO DE LA COCINA EN LA CONSTRUCCIÓN DEL "HOGAR" DEL PRIMER FRANQUISMO 109
Carlos Bitrián Varea

EL VALOR SIGNIFICATIVO DE LA COCINA EN EL *AGRA* CORUÑESA 123
María Elena Zapatero Rodríguez

EL DISEÑO INTERNACIONAL "DEL COMER" IMPORTADO A ESPAÑA A TRAVÉS DE LA REVISTA *MUEBLES + DECORACIÓN* (1958-1974) 133
Pablo Arza Garaloces, María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías

EL ARTE DE LA MESA Y LA DIFUSIÓN DEL "BUEN DISEÑO" EN LA ESPAÑA DE LOS AÑOS 50 147
María Villanueva Fernández, Héctor García-Diego Villarías, Pablo Arza Garaloces

EL DEBATE DE LA COCINA: IDEOLOGÍAS EN CONFRONTACIÓN EN EL CORAZÓN DEL HOGAR 161
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer

LA CASA DEL FUTURO: ENTRE LA UTOPÍA TECNOLÓGICA Y LA REALIDAD DE LA COCINA CONTEMPORÁNEA 173
Mario Sánchez Samos, Rocío López Berenguer

ENLIGHTENING THE TABLE: FROM THE KITCHEN TO THE DINING ROOM 185
Matte Ocone

THE GREAT HOUSE OF THE OTTOMANS: THE TOPKAPI KITCHEN AS A SYMBOL OF POWER 197
Stefano d'Atri

CENAR EN *ERMITAGE* (O EN SOLEDAD) 209
Rubén J. Labiano Novoa

EYES OF THE CHEF, EYES OF THE ARCHITECT: NOTIONS OF COMPARTMENT AND SEGMENT IN THE PORTUGUESE ROYAL KITCHEN AT THE DAWN OF THE 20TH CENTURY 221
Ana Sofia Pinto

TRAYECTORIAS DE LA COCINA EN LA CASA DECIMONÓNICA DE OPORTO: DEL SIGLO XIX A LA ACTUALIDAD 235
Clarice Eckert Zignani

LA CASA Y LA PRODUCCIÓN ALIMENTARIA 245
Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana

THE AEOLIAN RURAL HOUSE: AN AGRICULTURAL MACHINE FOR LIVING 253
Roberto Germanò, Chiara Rotondi

"IT'S MODULAR AND POPULAR": A STUDY OF THE MODULAR KITCHENS IN THE 21ST-CENTURY INDIAN HOME 265
Rukmini Swaminathan

KITCHENS IN SHIFTS: WORLD-MAKING OF BANGLADESHI IMMIGRANT WOMEN IN NEW YORK 277
Mania Taher

EL ROL ARTICULADOR DE LA CULTURA MATERIAL EN LAS COCINAS DOMÉSTICAS DE FINES DEL SIGLO XVIII EN LA ZONA CENTRAL DE CHILE 289
Marisol Richter Scheuch

LA COCINA QUITEÑA. DEL FOGÓN AL DISEÑO MODERNO 297
Paulina Villamarín-Jurado, Verónica Rosero-Añazco

LA EVOLUCIÓN DE LA COCINA EN LAS VIVIENDAS TRADICIONALES DE GUERRERO, MÉXICO 309
Osvaldo Ascencio López, Noemi Ascencio López

LA COCINA EN LA CASA MODERNA EN BOGOTÁ. CONFRONTACIONES ENTRE IMAGINARIOS Y URBANIDADES 319
Margarita Roa Rojas

APROPIACIÓN Y DIFERENCIACIÓN CULTURAL EN LA COCINA OBRERA DE FONTANA (CHACO) 331
María Patricia Mariño

LA MILPA, EL *CUEXCOMATE* Y EL *TECORRAL*. CASA Y SUSTENTO DEL MÉXICO RURAL EN LAS IMÁGENES DE MARIANA YAMPOLSKY 339
Mónica del Arenal Pérez

CALLE, ESPACIO URBANO | *STREET, URBAN SPACE*

SIN HUELLA EN EL PAISAJE URBANO: (MICRO)ARQUITECTURAS DEL APROVISIONAMIENTO PARA LOS BARRIOS DE GRANADA. 355
Marta Rodríguez Iturriaga

LA FÁBRICA DE CERVEZAS ALHAMBRA EN GRANADA 369
Fernando Acale Sánchez

AGUA DE CONSUMO Y ESPACIO PÚBLICO. ESTUDIO COMPARATIVO EN CLAVE HISTÓRICA ENTRE GRANADA Y VENECIA 381
Francisco A. García Pérez

"SE BEBE EN VASOS PEQUEÑOS, AYUDA A ABRIR EL APETITO Y NO QUEMA LAS ENTRAÑAS". EL VERMUT Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA CIUDAD BURGUESA 389
Annalisa Dameri

LOS BARES COMO EQUIPAMIENTO URBANO: PROPUESTA PARA UNA CIUDAD SIN DERECHO DE ADMISIÓN 401
Francisco Javier Rueda Córdoba, Atxu Amann y Alcocer

DE BARCELONA A PAMPLONA. UNA TRAYECTORIA EJEMPLAR: UN COLEGIO ENTRE DOS COMEDORES 409
José Manuel Pozo

LA COMIDA Y LOS ESPACIOS INTERMEDIOS EN LA SOCIABILIDAD 421
Rui Braz Afonso, Daniela Ladiana

MARGARETE SCHÜTTE-LIHOTZKY, MÁS ALLÁ DE UNA COCINA EN FRÁNCFORT 431
David Arredondo Garrido

EL HUERTO URBANO COMO ESPACIO SOCIAL RE-PRODUCTIVO. BELLAS VISTAS, TETUÁN, MADRID 445
Joan Casals Pañella

DE LA MORAGA AL CHIRINGUITO. ESPACIOS DE SOCIALIZACIÓN EN TORNO A LA COCINA DEL PESCADO EN LA COSTA DEL SOL 453
José Luis Muñoz Muñoz

PATRIMONIO ARQUITECTÓNICO Y PATRIMONIO ALIMENTARIO. LA ARQUITECTURA VISIONARIA DE JOAQUÍN VAQUERO PALACIOS EN COMPOSTELA 467
Ruth Varela

***LE VENTRE DE TURIN.* DESIGNING THE SQUARE AND PORTA PALAZZO MARKET** 481
Alice Pozzati

URBAN FOOD PRODUCTION IN PORTUGUESE CITIES FROM 16TH TO 18TH CENTURIES: VISEU AS A STUDY CASE 493
Liliana Castilho

THE DINING PORCHES OF LISBON. FOOD AS A PRODUCER OF SOCIO-SPATIAL URBAN RHYTHMS . . 503
Youri Spaninks-Amaro

***YATAI:* LA ARQUITECTURA EFÍMERA DEL *STREET FOOD* JAPONÉS** 515
Marta Muñoz

COMIDA Y CULTURA CIUDADANA. ARTEFACTOS GASTRONÓMICOS PARA ACTIVAR LA VIDA URBANA 525
Gerardo Abril Carrascal, Ana Sofía Henao Tamayo, Susana Uribe Madrid

THE PUBLIC SPACE OF URBAN FOOD MARKETS BETWEEN HISTORICAL PERMANENCES AND CONTEMPORARY MANIFESTATIONS: THE *PLAZAS DISTRITALES DE MERCADO* CASE STUDY IN BOGOTÁ (COLOMBIA) 535
Serena Orlandi

LA PLAZA DE SAN FRANCISCO DE QUITO, UN ESPACIO DIVERSO Y DINÁMICO QUE SE REPOTENCIA 549
Gina Isabel Pico Benítez, M. Lenin Lara Calderón, María Lorena Páliz Puente

ENTRE LA CASA Y LA CALLE: EL IMPACTO DE LOS SITIOS DE EXPENDIO DE COMIDA EN LA EVOLUCIÓN URBANA DE LA MARISCAL, QUITO 561
Shayarina Monard-Arciniegas

VIVIENDAS IMPLOSIONADAS. COMIDA CALLEJERA, PRECARIEDAD Y DESBORDES EN TIPOLOGÍAS DE ALTA DENSIDAD 575
Mónica Aubán Borrell, Felipe Corvalán Tapia

VULNERABILIDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN MERCADOS DE ABASTO POPULAR EN CIUDADES PATRIMONIO DEL BAJÍO MEXICANO 585
Damarix S. Murillo Cuevas, David Navarrete Escobedo, Avatar Flores Gutiérrez

DERECHO A LA CIUDAD Y ALIMENTACIÓN. LOS DESIERTOS ALIMENTARIOS EN MÉXICO 597
Marco Enia, Tamara Montalvo Ramos

WE ARE WHAT WE EAT; WE ARE WHERE WE EAT. MACAU STREET FOOD RHYTHMS OF SPACE 609
Sérgio Barreiros Proença

VOLUMEN II

TERRITORIO, PAISAJE | *TERRITORY, LANDSCAPE*

CULTIVAR, COCINAR Y COMER EN LA ALHAMBRA DURANTE EL SIGLO XIX 621
Juan Manuel Barrios Rozúa

CULTIVOS PARA SANAR: LOS HUERTOS DE SIMPLES QUE ABASTECÍAN LAS BOTICAS REALES Y MONACALES. 633
Pilar Chías Navarro, Tomás Abad Balboa, Lucas Fernández-Trapa

COMIDA MONÁSTICA, ESPACIO ARQUITECTÓNICO Y TERRITORIO PRODUCTIVO: LA RELACIÓN *COMER-HABITAR-DISEÑAR* EN SAN JULIÁN DE SAMOS 645
Estefanía López Salas

HUERTOS, MOLINOS Y PANTANOS EN LA *CAMPANIA FÉLIX* DESDE LA *CENTURIATIO* ROMANA HASTA EL REINADO DE ALFONSO V DE ARAGÓN 655
Raffaella Russo Spena

LOS "PAISAJES EXCELENTES". UNA ESTRATEGIA PARA EXPLOTAR EL TERRITORIO Y SUS PRODUCTOS CONTRA LA GLOBALIZACIÓN 665
Paolo Mellano

PRÁCTICAS AGROECOLÓGICAS DE PROXIMIDAD: ANÁLISIS DE DOS CASOS DE ESTUDIO EN LA PROVINCIA DE PISTOIA DESDE UNA PERSPECTIVA ECOFEMINISTA 677
Serafina Amoroso, Daniela Poli

EL VIENTRE DE MADRID: PRODUCCIÓN, ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LAS MÁRGENES DEL RÍO 687
Graziella Trovato, Luis Moya González

***RUS IN URBE:* LA HUELLA DEL PAISAJE AGRÍCOLA EN MADRID** 699
Marta García Carbonero

AGUA PARA ALIMENTAR MADRID. 18 KM DE HUERTAS Y VIVEROS A LO LARGO DEL CURSO DEL CANALILLO 711
Carmen Toribio Marín

¿SOMOS LO QUE COMEMOS? UNA MIRADA PATRIMONIAL A LOS PAISAJES AGROALIMENTARIOS DE LA REGIÓN DE MADRID 725
David Escudero, Beatriz Pereira Payo

ARQUITECTURAS Y PAISAJES PARA LA INVESTIGACIÓN AGRARIA EN MADRID: DOCUMENTAR UN PATRIMONIO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO 739
Eduardo de Nó Santos, Manuel Rodrigo de la O Cabrera

"BATALLA DEL TRIGO". INTERVENCIÓN, ORDENACIÓN Y DINAMIZACIÓN DE LA AGRICULTURA CEREALISTA EN ESPAÑA, 1937-1959 755
Isabel Rodríguez de la Rosa

LA ARQUITECTURA MODERNA DE LA INDUSTRIA CÁRNICA EN ESPAÑA (1950-1970) 769
Ángeles Layuno Rosas, Rafael García García

EL MOSTO DEL ALJARAFE COMO PAISAJE BIOALIMENTARIO: CARACTERIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE SU DIMENSIÓN ESPACIAL A TRES ESCALAS 783
Blanca del Espino Hidalgo, Francisco José García Fernández

GHOSTS OF A PRODUCTIVE PAST: DERELICT BUILDINGS AND TRANSFORMATIONS IN FOOD PRODUCTION IN THE SECOND HALF OF THE 20TH CENTURY IN MONTALEGRE, NORTHERN PORTUGAL 797
Catarina Ruivo, Ivonne Herrera Pineda

BUILDING SEAFOOD IN SARDINIA: SCALES, SPECIES AND PRODUCTION SYSTEMS 811
Diego Inglez de Souza, Patrícia Reis, Miguel Vale

PESTO. THE CHANGING LIGURIAN LANDSCAPE AND ARCHITECTURES THROUGH THE LENS OF THE RECIPE FOR *PESTO ALLA GENOVESE* 823
Giulio Minuto, Josep-María García-Fuentes

DUST BOWL: AGRICULTURAL PRODUCTION IN THE AMERICAN GREAT PLAINS 837
Ciro Priore

"¡EL AMOR ERA UNA PIEDRA!": EL PAISAJE COMO FORMA DE INTIMIDAD EN UN TERRITORIO AGROALIMENTARIO EN CRISIS 849
Amanda Bouzada Novoa, Estefanía López Salas

CULTIVATING RESILIENCE IN THE TERRITORY OF GREATER SUDBURY, CANADA 861
Aliki Economides, Michael Sirois

DISEÑO ECOLÓGICO DE UN TERRITORIO PRODUCTIVO: LOS TRABAJOS DE BRENDA COLVIN Y SILVIA CROWE EN GRAN BRETAÑA, 1947-1976 875
Diego Toribio Álvarez

THE SPATIAL AND ARCHITECTURAL TYPOLOGY OF FOOD PRODUCTION IN THE FISHING VILLAGES OF KUCHING, MALAYSIA 887
Azmah Arzmi

DEL PAISAJE A LA TAZA: LAS ARQUITECTURAS DEL CAFÉ DE COLOMBIA. APORTES A LA CONSTRUCCIÓN DE UN IMAGINARIO COMESTIBLE. 899
José Javier Alayón González

PAISAJE, COLONIALIDAD Y AGRICULTURA EN VILLA DE LEYVA, COLOMBIA 911
Manuel Sánchez García, Alejandro Henríquez Luque

DISEÑO Y UTILIZACIÓN DE COCINAS MÓVILES PARA EL APOYO EN TIEMPOS DE CONTINGENCIA: CASO DE LOS HURACANES OTIS Y JOHN EN ACAPULCO, GUERRERO, MÉXICO. 925
Mario Alberto Díaz López, Noemi Ascencio López

MUTACIONES DE LAS ESTRUCTURAS TERRITORIALES Y ALIMENTARIAS: DEL LATIFUNDIO A LAS COOPERATIVAS Y VILLAS EN EL EXTREMO SUR DE CHILE (1939-1973) 933
Boris Cvitanic-Díaz, Daniel Matus Carrasco

***MAKING FOOD PUBLIC*. CÓMO ABRIR LA CAJA NEGRA DE LAS CONTROVERSIAS ESPACIALES DE LA COMIDA** 947
Gianluca Burgio, Deborah Giunta, Pere Fuertes

ALIMENTO Y REFUGIO. UTILIZACIÓN DE FIBRAS DE DESECHO AGROINDUSTRIAL COMO MATERIAL DE CONSTRUCCIÓN 959
Ignacio de Teresa Fernández-Casas, Alejandro Jesús González Cruz, Juan Carlos Bamba Vicente

REPRESENTACIONES CULTURALES | *CULTURAL REPRESENTATIONS*

BODEGONES EN LA LITERATURA. APUNTES SOBRE LA ÉTICA DE LA FRUGALIDAD DESDE HORACIO HASTA CERVANTES. 975
Marta Llorente Díaz

ESPACIOS CONSTRUIDOS POR PALABRAS Y RECUERDOS. TESTIMONIOS DE MUJERES QUE LEEN, ESCRIBEN Y COCINAN. 987
Claudia García del Val

LA MESA PARROQUIAL DE LALÍN: RESTITUCIÓN DEL RITO Y *ÊTHOS* DE LO POPULAR A TRAVÉS DE UNA OBRA DE CÉSAR PORTELA 997
Erica Sogbe, Yago Ayllon Martínez, Júlia Poy Ros

SOBRE LA MESA. LA COMIDA EN EL ESPACIO DOMÉSTICO MODERNO 1009
Beatriz S. González-Jiménez

EL RELATO EN TORNO A LA COMIDA: EL PROYECTO TRANSDISCIPLINAR DE FONDO SUPPER CLUB 1019
Emmanuel Álvarez Sánchez

MESAS DE TRABAJO Y REPERCUSIONES TERRITORIALES EN TORNO A UN RÍO. COCINAS, TALLERES, VIDES Y SAL EN CARMEN LAFFÓN 1031
Fermina Garrido, Mara Sánchez-Llorens

MANIFESTACIONES INDIGESTAS. TRES SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN DEL ARTE DE COMER EN EL ESPACIO PÚBLICO 1041
Anna Maria Kasprzak

DISCARD LARD: HOW ARCHITECTURE BECAME VEGETARIAN 1055
Annette Condello

THE CONCEPT OF "RAW – COOKED – ROTTEN" AND ITS APPLICATION IN ARCHITECTURE 1067
Kristina Breznik

LOS JARDINES DEL HAMBRE. LA *CUCCAGNA,* ESPECTÁCULO GROTESCO EN EL NÁPOLES DEL SIGLO XVIII 1077
Isabel de Cárdenas Maestre

EL GRAN TEATRO DE LOS *MANGIA MACHERRONI:* IMPRESIONES NAPOLITANAS 1091
Carmen Rodríguez Pedret

COMIDA, RELIGIOSIDAD Y ESPACIO URBANO. FESTIVIDAD DE NIÑOPA EN CIUDAD DE MÉXICO 1103
Diana Elena Barcelata Eguiarte, Andrea Marcovich Padlog

"EL BUEN ALIMENTO CREA ENTENDIMIENTO". LOS ESPACIOS DE RESTAURACIÓN EN LOS PABELLONES DE LAS EXPOSICIONES UNIVERSALES Y SU PAPEL EN LA CONSTRUCCIÓN PROPAGANDÍSTICA DE LA ESPAÑA FRANQUISTA 1111
Alberto Ruiz Colmenar, Ana Esteban Maluenda

LA COCINA COMO LUGAR DE EXTRAÑEZA. LA CASA CARVAJAL EN *LA MADRIGUERA* 1123
David García-Asenjo Llana

LOS ESPACIOS DE LA COCINA EN EL CINE: CENTRALIZAR, CATALIZAR, INTERCONECTAR 1135
Aina Roca Mora, María Pía Fontana

MESAS (LARGAS) DE CINE 1149
Juan Deltell Pastor, Clara Elena Mejía Vallejo

EL ESPACIO SOCIAL Y URBANO: EL VIENTRE DE LA ARQUITECTURA 1163
Rafael de Lacour

BANQUETES, ARQUITECTURA Y REPUBLICANISMO: LAS *SALLES DES FÊTES ET DES BANQUETS* DE L'HÔTEL DE VILLE DE PARÍS 1175
José Antonio González Alcantud

LES HALLES CENTRALES DE PARÍS. EL MERCADO COMO LABORATORIO SOCIAL 1189
Ubaldo García Torrente

ESCENAS DE COMIDA COMO PRÁCTICAS ESPACIALES: ENTRE LA ABUNDANCIA DE VERSALLES Y LA AUSTERIDAD EN EL CINE DE AKI KAURISMÄKI 1201
Bernardita M. Cubillos

***TRANSMUTAR:* DIGERIR LA MATERIA COMO ESTRATEGIA PROYECTUAL EN GORDON MATTA-CLARK** 1211
Sara Galante de Cal

LA MESA Y EL DON 1223
Rafael Sánchez Sánchez

INTRODUCCIÓN

El presente libro recoge las aportaciones presentadas al *V Congreso Internacional Cultura y Ciudad* (Granada, 16-18 de junio de 2025), dedicado a *Comida, Arquitectura y Ciudad* y organizado por el área de Composición Arquitectónica de la Universidad de Granada y por el Proyecto de Investigación del Plan Nacional dirigido por los profesores David Arredondo Garrido y Juan Calatrava "Comida y Ciudad. De lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo (FoodCity)" PDI2020–115039GB-I00.

Desde el año 2015, los congresos Cultura y Ciudad se proponen explorar, desde una perspectiva pluridisciplinar, cuestiones complejas vinculadas a la historia de la arquitectura, el urbanismo y el territorio. Estos encuentros se centran en temas donde la arquitectura dialoga con otros campos de la cultura contemporánea, partiendo de la convicción de que el cruce de saberes genera valiosos aportes científicos. En este marco, Cultura y Ciudad se configura como una plataforma que promueve el intercambio intelectual entre especialistas de distintas disciplinas, fomentando un debate académico abierto y alejado de las limitaciones impuestas por la fragmentación institucional del conocimiento.

En su quinta edición, el congreso Cultura y Ciudad se dedica a explorar, desde una perspectiva amplia y transversal, las complejas relaciones entre comida, arquitectura y ciudad. El eje central de esta convocatoria es el hecho alimentario, entendido en todas sus ramificaciones y en su capacidad de articular múltiples vínculos con los espacios construidos y los entornos urbanos. A pesar de la existencia de numerosos estudios monográficos centrados en cada uno de estos ámbitos por separado, persiste una notable carencia de enfoques integradores que pongan en valor las conexiones profundas entre ellos. Por ello, este congreso se plantea como objetivo fundamental fomentar investigaciones que indaguen en las hibridaciones y tensiones que emergen en la intersección entre alimentación, arquitectura y ciudad, desde el convencimiento de que dicho enfoque puede generar un conocimiento más rico y articulado que la simple suma de perspectivas aisladas. La estructura del trabajo se

organiza en torno a tres escalas fundamentales de análisis: el ámbito doméstico, los espacios urbanos intermedios y el territorio, a los que se suma un bloque final dedicado a las representaciones culturales que enlazan y proyectan estos mundos.

El primero de los bloques temáticos del congreso, recogido en el primer capítulo del Volumen I, ofrece una panorámica amplia y diversa sobre la casa y la cocina como espacios fundamentales de la vida doméstica, abordados desde múltiples perspectivas geográficas, históricas y culturales. Los textos analizan la evolución del espacio culinario y su relación con el habitar moderno, desde enfoques arquitectónicos, sociales y simbólicos. Se exploran casos emblemáticos del diseño europeo, como las cocinas en la modernidad de Le Corbusier, así como reinterpretaciones contemporáneas en América Latina, India o Bangladesh. Se presta atención al papel de la cocina en distintos contextos históricos, desde el franquismo en España hasta la vida cotidiana rural en México, Chile o Ecuador, pasando por estudios sobre viviendas obreras, campesinas o aristocráticas. El capítulo también aborda el impacto de los medios de comunicación y el diseño industrial en la configuración del imaginario doméstico, así como las tensiones ideológicas y culturales que atraviesan este espacio del hogar. A lo largo de las contribuciones, la cocina se presenta no solo como lugar de producción alimentaria, sino como núcleo simbólico del hogar, reflejo de dinámicas de poder, género, clase y modernización, y como un ámbito de transformación constante entre lo tradicional, lo utópico y lo funcional.

El segundo bloque temático se centra en el análisis del espacio urbano a través de la lente de la alimentación, explorando cómo prácticas, infraestructuras y arquitecturas ligadas a la comida moldean la vida social, económica y simbólica de las ciudades. Los textos abarcan ámbitos geográficos diversos —desde Granada, Lisboa y Venecia hasta Bogotá, Ciudad de México, Quito, Macao o Cuzco— y examinan casos históricos y contemporáneos, revelando cómo la alimentación transforma calles, plazas, mercados y equipamientos urbanos en lugares de encuentro, conflicto o integración. Se estudian mercados tradicionales, comedores escolares, bares, vermuterías y puestos de comida callejera como dispositivos urbanos cargados de significado social. Asimismo, se abordan fenómenos como la producción alimentaria en entornos urbanos, los huertos comunitarios, la alimentación como derecho ciudadano o las dinámicas de exclusión y vulnerabilidad asociadas a los desiertos alimentarios o a la informalidad. El capítulo también reflexiona sobre las arquitecturas efímeras, los espacios intermedios y las microestructuras de aprovisionamiento que escapan a las lógicas del planeamiento convencional, pero son clave en la construcción cotidiana de lo urbano. En conjunto, estas contribuciones visibilizan la dimensión política, cultural y sensorial del acto de comer en la ciudad y su capacidad de generar formas de sociabilidad, memoria e identidad urbana.

El tercer bloque, ya en el Volumen II, examina las complejas relaciones entre alimentación, territorio y paisaje, a través de una multiplicidad de casos históricos y contemporáneos que abarcan diferentes escalas geográficas y temporales. Los textos analizan cómo la producción, distribución y consumo de alimentos dan forma a los paisajes culturales, territorios productivos y arquitecturas asociadas, desde huertos monacales y sistemas agrícolas antiguos hasta cooperativas rurales, industrias cárnicas o redes de huertas urbanas. Se

exploran contextos tan variados como la Alhambra en el siglo XIX, los monasterios gallegos, la Campania romana, las márgenes del Manzanares en Madrid, el Aljarafe sevillano o los pueblos pesqueros de Malasia. La atención se dirige tanto a las infraestructuras materiales —como molinos, canales, cocinas móviles o edificaciones industriales— como a las dimensiones simbólicas, sociales y afectivas del paisaje agroalimentario. También se abordan las transformaciones territoriales provocadas por la modernización agrícola, la colonización, la crisis ambiental o las políticas de emergencia, así como propuestas de diseño ecológico, estrategias agroecológicas y lecturas patrimoniales del territorio comestible. En conjunto, el capítulo muestra cómo los procesos alimentarios articulan modos de habitar, gestionar y representar el espacio, revelando un paisaje vivo, en constante negociación entre lo local y lo global, lo tradicional y lo innovador.

Finalmente, el capítulo dedicado al último bloque temático explora las múltiples representaciones culturales de la comida, la cocina y el acto de comer, abordándolos como prácticas simbólicas, estéticas y sociales que atraviesan disciplinas como la literatura, el arte, la arquitectura, el cine o la antropología. A través de una rica diversidad de casos y enfoques, los textos examinan cómo la alimentación se convierte en medio narrativo, dispositivo crítico o elemento estructurador del espacio, tanto en contextos domésticos como públicos. Se analizan desde bodegones literarios clásicos hasta intervenciones contemporáneas en el espacio urbano, pasando por instalaciones artísticas, festividades religiosas, cine, arquitectura efímera o exposiciones universales. Se presta atención al papel de la comida en la construcción de identidades colectivas, memorias íntimas y relatos nacionales, así como a las tensiones entre abundancia y escasez, frugalidad y espectáculo, tradición y transgresión. El capítulo también propone lecturas alternativas de la cocina como lugar de extrañeza o resistencia, y reflexiona sobre la mesa como escena de encuentro, de poder, de don y de representación. En conjunto, estas contribuciones revelan cómo lo alimentario trasciende lo funcional para convertirse en una potente herramienta de reflexión cultural, crítica social y experimentación estética.

Este conjunto de reflexiones ha cristalizado en los 100 textos que, tras un riguroso proceso de selección por pares ciegos, componen esta publicación. La comisión organizadora quiere expresar, en primer lugar, su reconocimiento a los investigadores que siguen apostando por compartir sus reflexiones en el entorno de este Congreso; aportaciones de enorme diversidad académica y nacional y que, desde el rigor de la investigación, generan un debate rico y abierto sobre comida, arquitectura y ciudad.

Los editores de este libro quieren reconocer, además, el intenso y sacrificado trabajo del resto de miembros de la Comisión Organizadora del Congreso: Juan Manuel Barrios, Eva Chacón Linares, Francisco A. García Pérez, Agustín Gor, Bernardino Líndez, Juan Carlos Reina y Manuel “Saga” Sánchez García, así como a la empresa encargada de la gestión y coordinación técnica, Baobab Eventos, y a sus gestores, Fernando Segura y Carmen Hernández, quienes cada año se superan en profesionalidad y eficacia en la coordinación y gestión de las tareas menos agradecidas del congreso. Todo el equipo quiere recoger aquí un sincero reconocimiento a nuestra querida y admirada compañera Ana del Cid, tristemente fallecida en agosto de 2024, quien trabajó para llevar a los Congresos Cultura y Ciudad a

las máximas cotas de rigor académico y profundidad intelectual y por quien continuaremos trabajando con ilusión y cariño para seguir la línea que nos marcó.
Nuestro más sincero agradecimiento, del mismo modo, a los miembros del Comité Científico, compuesto por prestigiosos especialistas de relevancia internacional que generosamente nos han prestado su tiempo y ayuda: José Javier Alayón, Francisco Arqués Soler, David Arredondo Garrido, Narciso Barrera-Bassols, Juan Luis Burke, Donatella Calabi, Juan Calatrava, Eduardo Castillo Vinuesa, Miguel Ángel Chaves, Pilar Chías Navarro, Annalisa Dameri, Carmen Díez Medina, Miguel Ángel Escalona, Ana Esteban Maluenda, David Fanfani, Yasser Farrés Delgado, Carolina García Estévez, Anna Giannetti, José Antonio González Alcantud, Iván González Márquez, Rodrigo Gutiérrez Viñuales, Rafael de Lacour Jiménez, Ángeles Layuno, Marta Llorente, Ruth Lo, Reina Loredo Cansino, Mar Loren, Magda Mària, Samantha L. Martin, Alberto Matarán Ruiz, Paolo Mellano, Xavier Monteys, Alejandro Muñoz Miranda, Zaida Muxí, Antonio Pizza, José Manuel Pozo Municio, Eduardo Prieto, Anna Puigjaner, José Rosas Vera, Marta Sequeira, José Tito Rojo, Jorge Torres Cueco, Charles Waldheim y Thaïsa Way.
Finalmente, el Comité Organizador del Congreso quiere dar las gracias a las instituciones que han hecho posible este evento. En primer lugar, al Departamento de Construcciones Arquitectónicas de la Universidad de Granada, al que está adscrita el área de conocimiento de Composición Arquitectónica, y a su director, Ignacio Valverde Palacios, quien siempre ha apoyado nuestras labores de investigación. También a la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de la Universidad de Granada, tanto a su director anterior, José María Manzano, como a la recién elegida nueva directora, Roser Martínez-Ramos, por poner a nuestra disposición las instalaciones de su espléndida sede. Al Grupo de Investigación Arquitectura y Cultura Contemporánea (HUM813), al que pertenecemos la mayoría de los organizadores del congreso, y a la Asociación de Historiadores de la Arquitectura y el Urbanismo (AhAU) por su interés en difundir esta iniciativa entre sus asociados. Nuestro último agradecimiento es para la Editorial Universidad de Granada, su equipo y especialmente su directora, Maribel Cabrera, que acogió sin reservas esta propuesta de publicación, contribuyendo con su prestigio y buen hacer a la visibilidad de las aportaciones recogidas en este volumen.

JUAN CALATRAVA
DAVID ARREDONDO GARRIDO
MARTA RODRÍGUEZ ITURRIAGA

COCINA, CASA
Kitchen, Home

Why the Kitchen Still Matters. Home and Kitchen, with and without Architects

Por qué la cocina todavía importa. Hogar y cocina, con y sin arquitectos

ANA TOSTÕES
Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa, ana.tostoes@tecnico.ulisboa.pt

Abstract
It is urgent to rethink the way we inhabit spaces. Therefore, it is essential to restore the lost connection between archaic and modernity. The hypothesis is that archaism and modernity jointly are the key to restore the house as a home. Thus, the aim of this paper is to analyse the kitchen in the Mediterranean house through the affinities between modern and archaic architecture, considering the dichotomies of vernacular versus erudite, tradition versus modernity, landscape versus construction. The work and actions of modern architects who operated in 1930-1960 form the basis of this research. By establishing East and West cultural transfer lines, are identified the guiding principles of creation. The analysis and interpretation within an interdisciplinary framework based on cultural studies establishes a synthesis on the search for the "eternal in architecture" (Távora) and its potential to contribute to creating a paradise on earth (Mallgrave).

Es urgente repensar la manera en que habitamos los espacios. Por lo tanto, es esencial restaurar la conexión perdida entre lo arcaico y la modernidad. La hipótesis es que el arcaísmo y la modernidad, en conjunto, son la clave para restaurar la casa como hogar. Así, el objetivo de este trabajo es analizar la cocina en la casa mediterránea a través de las afinidades entre la arquitectura moderna y arcaica, considerando las dicotomías de lo vernáculo versus lo erudito, tradición versus modernidad, paisaje versus construcción. El trabajo y las acciones de los arquitectos modernos que operaron entre 1930-1960 constituyen la base de esta investigación. Al establecer líneas de transferencia cultural entre Oriente y Occidente, se identifican los principios rectores de la creación. El análisis e interpretación dentro de un marco interdisciplinario basado en los estudios culturales establece una síntesis sobre la búsqueda de lo "eterno en la arquitectura" (Távora) y su potencial para contribuir a la creación de un paraíso en la Tierra (Mallgrave).

Keywords
House, kitchen, vernacular, archaic, Modern Movement
Casa, cocina, vernáculo, arcaico, movimiento moderno

Few buildings have been more relevant to human life and more intensively discussed than the house. The argument of this paper is that the kitchen is and has been the home's core. We all know that the vernacular house was an important research topic for modern architects. From the *avant-garde* work of GATCPAC (Group of Architects and Technicians for the Progress of Contemporary Architecture), expressed in *AC* magazine, to the research conducted by Giuseppe Pagano and Lúcio Costa, and the collections of Dimitris Pikionis, a rich array of themes was presented. The Survey of Portuguese Regional Architecture (1955-1960), in which the roles of Keil do Amaral, Fernando Távora and Nuno Teotónio Pereira stand out, was of an enormous political and cultural value as it was conducted by a team of 18 modern architects and marked a turning point in architectural culture in Portugal at a time when modern dogmatic positions were questioned.

The Mediterranean Sea insinuates the elegant assumption of the eternal, beyond the cyclical mutation of the seasons, beyond the perennial alternating of day and night, and the infinite forms, across which, time shows itself, almost as if the art of each epoch was measured with a unique theme: the desire for harmony. And it is exactly as a myth, as a desire for simple and harmonious construction, as a simulacrum of absences of decorum and pure Euclidean volumes, as symbolic expression of the arithmetic canons of "divine proportion," as a shade of Apollonian beauty and as an echo of sirens transmitted on the waves of the sea, that the concept of *mediterraneità* can and must be evaluated beyond its objective verifiability[1]. Many affinities of climate, traditions, topography, and even ethnic traits are visible along the coastlines of countries facing the Mediterranean (and even facing the South Atlantic, as in the case of Portugal). Among the variety of anthropological manifestations, the one that best registers and preserves the signs of a transnational civilization is architecture. Not the cultured or high architecture but rather the vernacular architecture, an expression of constructive, repetitive, and choral techniques sustained by a collective culture of living that settled over the course of centuries.

Barry Bergdoll talks of the tonic effect of the anonymous vernacular of the Mediterranean appointing Karl Friedrich Schinkel to have been the first influential architect to have made the study of the vernacular an integral part of the dialectics of architectural composition in his analysis of the farmhouses encountered on his Italian journey of 1803-1805[2]. Since as soon as his twenties, Schinkel explored the margins of the classicism he had learned in the newly formed studios and classrooms of the Berlin Bauakademie, to seek an alternative order, a play between typological regularity and topographic adjustment, between innovation and tradition, between notional symmetry and programmatic accommodation.

---

[1] Following Benedetto Gravagnuolo, "From Schinkel to Le Corbusier: The Myth of the Mediterranean in Modern Architecture" in *Modern Architecture and the Mediterranean*, ed. by Jean-François Lejeune, Michelangelo Sabatino (London - New York: Routledge, 2010).

[2] Barry Bergdoll, "Introduction", in *Modern Architecture and the Mediterranean*, ed. by Jean-François Lejeune and Michelangelo Sabatino (London - New York: Routledge, 2010).

Looking at the Mediterranean vernacular clarifies the complexities of the Modern Movement and its legacy, helping to understand the dualities, the tension between place and abstraction, between rootedness and exportable lessons[3]. One might speak of different time frames of modern Mediterreaneanism from the practices of interwar and post-World War II modernism in the 20th century, to the longer and more complex development of the theme over the two and a half centuries of modern architecture's *longe durée* from the Enlightenment celebration of the historical primacy of the classical to the embrace, as Barry Bergdoll argued, of a more particularized vernacular in the critical regionalism of the late 20th century from Hassan Fathy in Egypt to Álvaro Siza in Portugal[4]. This radical reappraisal of the most influential thinkers and form givers of the modern movement architecture, and their relationship to both the classical and the vernacular centred on the Mediterranean basin, has been a key force in a revised cartography of architectural modernism. From the 1930s to the 1960s, modernist architects showed a clear concern with the vernacular, as witness the work of Alvar Aalto in Finland, Louis I. Kahn in USA.

The desire of harmony

Le Corbusier's connections with the vernacular cover even a longer span. From the notes of his *voyage d'orient* (1910) and his sketches of Pompeia (1911), to his Villa Mandrot (1929) and the brick vaults in the Jaoul houses (1950s), he was passionate with the anonymous Mediterranean vernacular of the south, investigating its logic and its constructive systems. Le Corbusier's notion and discourses on modern vernacular were focused on collective identity and embracing all kinds of artefacts, not just architecture. The vernacular model aimed on connecting architecture to the identity of a society and as Francesco Passanti argues "it further insisted that such connection be not invented, but found"[5]. Thus, the vernacular model helped to open architecture to such "facts", named by Philippe Ariès as *objects de culture*, praising what we name today as design, or global design.

This openness had been growing exponentially since the Enlightenment because of travel and changes in technology, economy and society.

Le Corbusier's acknowledgements provided a conceptual structure for integrating the tradition and the new ideas and "facts" into the discipline of architecture, broadening its vocabulary and responsibilities. As Barry Bergdoll states: "the photographs of cars, ships, and machine parts, and the diagrams of the Acropolis and sketches of Pompeian villas in Le Corbusier's *Vers une Architecture* (1923) take on equal significance"[6]. The spread of the tonic and impose of Mediterranean is evident in the dissemination of contemporary architecture within the Iberian/Mediterranian/Ibiza culture: The folk traditions of the pre-industrial countryside have provided formal, practical, and poetic inspiration directly affecting both

---

[3] Bergdoll, "Introduction".

[4] Bergdoll, "Introduction".

[5] Francesco Passanti, in *Modern Architecture and the Mediterranean*, ed. by Jean-François Lejeune and Michelangelo Sabatino (London - New York: Routledge, 2010).

[6] Bergdoll, "Introduction".

design and construction practices over the 20th century. These ordinary, often anonymous, everyday things inspired and transformed modern art and architecture.
Fernando García Mercadal from Madrid was one of the founders of CIAM, participating in the 1st Congress in 1928. Two years later, Le Corbusier was invited to Barcelona for the official launching of the GATPAC. Created in 1931, the *AC* magazine would stand for the southern Mediterranean vanguard connecting the vernacular and the modern. Josep Lluís Sert argued in "Raíces mediterráneas de la arquitectura moderna" (1932) that "modern architecture is a return to the pure and traditional forms of the Mediterranean. It is the victory of the Latin sea!"[7].

Popular architecture, regionalism and identity

In the course of the first half of the 20th century, surveys of popular architecture also revealed the architects' interest in the vernacular architecture of their countries: in Spain, *La casa popular en España* by Fernando Mercadal (1930)[8], in Italy, the exhibitions by Giuseppe Pagano and Guarniero Daniel (1936), in Greece the investigations of Aris Konstantinidis (1947, 1955, 1953) and in Portugal, the Survey on Portuguese Regional Architecture (1955-1960). Kidder Smith's 1955 publication *Italy Builds: Its Modern Architecture and Native Inheritance*, Bernard Rudofsky's *Architecture without Architects* exhibition at the MoMA in 1964, and five years later the publication *Villages in the Sun: Mediterranean Community Architecture*[9] by Goldfinger Myron, testify the interest in the vernacular architecture of the Mediterranean, bringing architects and intellectuals to the "land where lemon trees bloom" as described by Wolfgang on Goethe. "Ordre et Climat Mediterraneens", the first volume of the *Encyclopedie de l'Architecture Nouvelle* by Alberto Sartoris[10], was a significant moment for the recognition of modern architecture in the Mediterranean region. Until then, the literature on modern architecture had been written by Americans and Central Europeans[11] who shown little interest in the Mediterranean basin. Indeed, one of the central questions in the debate on modernity was, from its early years on, the tension between the phenomenon of universality and the safeguarding of traditional cultures. Furthermore, in 1954, Richard Neutra defended the concept of *Survival Through Design*[12] in his architectural testimony, anticipating many of the ideas that make up the contemporary agenda, considering the implications of design as a guardian of human life on Earth. Approaching the problem of man's survival in an unmastered, often chaotic, technological environment,

---

[7] Josep Lluís Sert, *"Raíces mediterráneas de la arquitectura moderna", A.C.*, no. 18 (1935).

[8] Fernando Mercadal, *La casa popular en España* (Madrid: Espasa-Calpe, 1930).

[9] Goldfinger Myron, *Villages in the Sun: Mediterranean Community Architecture* (New York: Praeger, 1969).

[10] Alberto Sartoris, *Encyclopedie de l'Architecture Nouvelle*, vol. 1, "Ordre et Climat Mediterranéens" (Milan: Ulrico Hoepli, 1948).

[11] Nikolaus Pevsner, *Pioneers of the Modern Movement from William Morris to Walter Gropius* (London: Faber & Faber, 1936); Sigfried Giedion, *Space, Time and Architecture: The Growth of a New Tradition* (Cambridge: Harvard University Press, 1941).

[12] Richard Neutra, *Survival Through Design* (New York: Oxford University Press, 1954).

Neutra considered that we are "a consumer of physical design, of designed products, and of planned and constructed environment as a whole"[13].
In 1951, José António Coderch emerged, like a clarion call of creative liberty, with the Ugalde house (fig. 1). Between expressionist curves and functional rationality, Coderch started out a surprising creation, as if the place, made of ridges and scenes, defined the configuration of the house to magically reveal its *genius loci*. An intense radial order was developed, terracing the ground and achieving a relationship between the architecture and the landscape, using the contours and the trees as architectural data, adapting architecture to the climate, topography, views and materiality of the site. His design responded to reality and to its temporal nature, articulating the synthesis between expressionism and an organic tradition that runs from Aalto to announcing Siza's expression. The passion for detail, the obsession with the rigour of the design and construction, and the manipulation of materials, recall the clarity of Ludwig Mies van der Rohe, when this precision is manifested in the artisanal context of the construction industry. Its sophistication is made with a rigour that results from a synthesis of undeniable honesty. The single constraint imposed by the client of Casa Ugalde was the preservation of all the existing trees and the non-obstruction of the many panoramic views of the sea and the hinterland: "this is how this articulated and fragmented plan was born, in which the Mediterranean principle of encounter with the landscape is brought to its maximum, as to resemble a labyrinth". The building was organized in a sequence of "open polygons, with alternating walls of stone and glass, which just like curtains are crossed by light, air and sight [...]. It's a game in which landscape and architecture are constantly being revealed and hidden"[14].

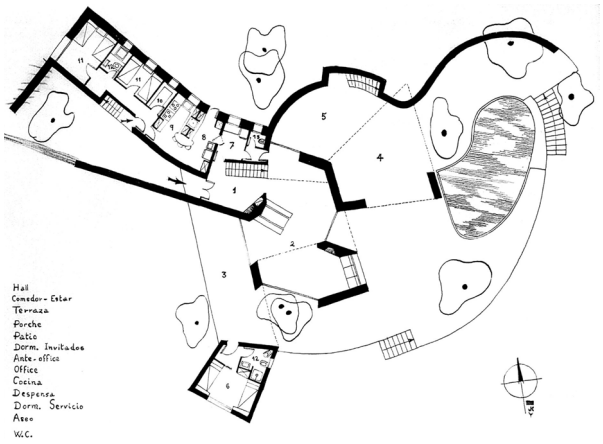


Figure 1. Ugalde house, Antonio Coderch.

[13] Neutra, *Survival Through Design*.

[14] "Casa sulla costa spagnola", *Domus*, no. 289 (1953): 1-5.

Coined by Alexander Tzonis and Liane Lefaivre and deeply developed by Kenneth Frampton, the concept of Critical Regionalism gained recognition as a synthesis of universal, "modern" elements and individualistic elements derived from local cultures. Critical Regionalist alternatives are more than a postmodern mix of ethnic styles, but integrate conceptual qualities like local light, perspective, and tectonic quality into a modern architectural framework. As Siza argues, "architecture has no sense if it is not related to nature, to the *topos*. The apology of a living tradition capable of establishing a true, operative disciplinary ethic lies at the heart of the powerful contemporaneity of the desire of harmony linked to the vernacular Mediterranean "myth" we have been go through"[15]. One may say that today's questions about humanity survival are at the top of the contemporary agenda, addressing the profound pressures on the natural world. Modern Movement architecture rehabilitation is part of this equation, involving materials, energy and ideas that relate to climate change, both its causes and solutions.

The kitchen as the heart of the house

The kitchen as the heart of the vernacular house is perhaps the theme that has been most explored from both an anthropological and aesthetic perspective in southern and Mediterranean popular architecture with innovative and creative solutions. From the construction of the kitchen separate from the living space to the kitchen as a central presence in the domestic space, the space of the "home", of the *Lares*, the old gods of the house, bears witness to the evolution of humanity's life as a space of innovation and spatial and formal experimentation. The argument followed here is that Távora rediscovered the weight of history and the appeal to "achieve eternal solutions while investigating the Portuguese house"[16], having an echo in the work that Pikionis was developing in Greece on the same issue, at the same time, as well as picks up relevant concepts raised by Lúcio Costa in its daily work conducting the architectural heritage service of IPHAN. The subtle way in which certain modern architecture addressed the complex theme of tradition, or the connection between past and present, will be explored.

The Survey on Portuguese Regional Architecture

The journeys in Portugal by Lúcio Costa register solutions of vernacular architecture searching for a genealogical line of a past that could be rescued in order to support his conceptual creation of a new Brazilian architecture strategy. His process developed during a series of journeys, drawing the elements he found to be the true vernacular architecture. This process was not enough to define this vernacular architecture as heritage, but would later, in 1947, influence "Uma iniciativa necessária" by Francisco Keil do Amaral[17], who looked into

---

[15] In an interview with the author, Álvaro Siza says "I don't see any connection, not even in material terms, with the vernacular Portuguese architecture". About this topic, see: Luís Urbano, *Entre Dois Mundos. Arquitectura e Cinema em Portugal, 1959-1974* (doctoral thesis, FAUP, 2014), 429.

[16] Fernando Távora, *O Problema da Casa Portuguesa* (Porto: Cadernos de Arquitectura, 1947).

[17] Keil do Amaral, "Uma iniciativa necessária," *Arquitectura*, nº. 14 (1947).

popular architecture in search for an authentic architecture removed from all eclecticisms and styles and identifying with its own roots.
The conduction of the survey on vernacular architecture in Portugal was to be of major cultural and political importance in this context of resistance to both the official conservatism and the schematism of the International Style. More than a simple inventory of forms and building techniques, it proposed a closer relationship with the place, the forms of settlement and the forms of life reflected in the appropriation of the space (fig. 2).

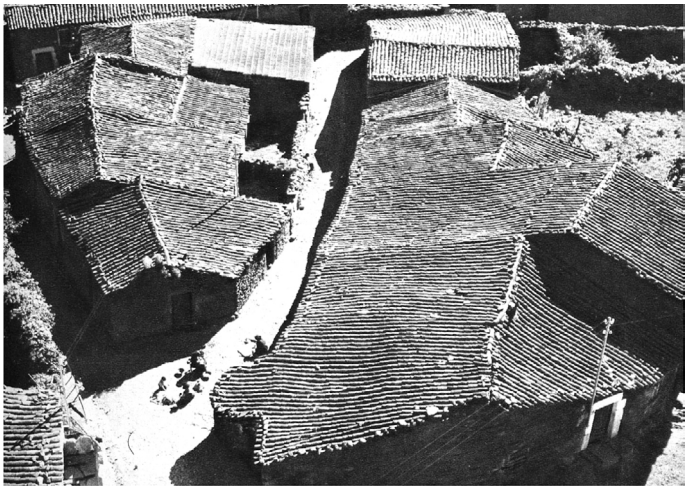


Figure 2. Popular architecture in Portugal. Source: AA. VV., *Arquitectura Popular em Portugal* (Lisboa: Sindicato Nacional dos Arquitectos, 1961).

As a project of investigation and cultural integration, it played a decisive role contributing to face a culturalist architectural language repositioned between faithfulness to the Modern Movement and the compromise with reality. Following "Uma Iniciativa Necessária", the inquiry questions were formulated under the scope of the Modern Movement architecture, through assumptions namely concerned with: 1) *Existenzminimum* research and spatial organization concept —the popular house is envisaged as a house typology lab—; 2) *Less is more* axiom applied to unveil minimum resources, scarcity and depuration; 3) The search for platonic and pure geometries as an inspiring plastic value; 4) Brutal and rough textures related in order to unveil density connected with the character of craftsmanship materials; 5) Anthropologic analyses of space; 6) Political ideological consciousness about the rural way of life poverty and primitivism; 7) The architecture envisaged as a social condenser following Le Corbusier's "architecture and revolution" proposing better living conditions. In fact, during the survey period, Távora's incrementally changed his attitude from his earlier rejection of the question of the *Casa Portuguesa* to his subsequent rejection of instrumentalized modernism as it has been envisaged also across other countries, whether in the rest of Europe or on the east coast of the USA. While Távora's intellectual transformation might be characterized as a generalized retreat by the younger generation of Portuguese architects,

it would no doubt become in some years a culturally consistent insight into the failures of modernity[18].

The Survey stands as the basis of a mature cycle of the Portuguese architecture starting during the latest 1950s and connecting the varied identity which individual pieces of architecture were able to establish. Each piece of architecture may therefore be read in terms of the position it establishes vis-à-vis the notion of physical, immediate context, or *vis-à-vis* cultural, indeed national context[19]. In 1961 the publication of *Arquitectura Popular em Portugal*[20], which spread out the Survey, fixed the memory of a territory and way of building. It was the hinge between these two worlds, in which abstract rationalism was seen realistically in the vernacular enabling one to overcome the local versus international dichotomy. It has been the symbolical marking of the process of coming to terms with modernity. It meant the opening up of Portuguese architecture to the future and to the possibility of contemporaneity. Through photography and sketches, the memory of a territory and way of building would be finally fixed. The Survey on Portuguese Regional Architecture was the major photographic operation that took place in Portugal. It is through this indexing of photographs and the publication of the book *Arquitectura Popular em Portugal* that this architecture was validated and considered heritage. Photography plays a very important role here, preserving a collective memory[21] and allowing a definition of authenticity, defining a set of spatial, constructive and formal concepts that influenced the 20th century architecture, and authors like Siza and Távora[22].

A comprehensive and hybrid survey in Azores

In the 1980s, the so-called Survey on Popular Architecture in Azores followed and extended the 1950s survey to the middle of the Atlantic islands' territories. In a post-modern circumstance, following George Kubler's[23] sequences concept and the art history idea of form classes combined with functional spatial types issued from the 1970s' architectural culture, during the Azores research an opened insight on vernacular architecture was envisaged integrating hybrid values, therefore fostering an approach to migration transfers and exchanges, as well as to a large popular domain in which erudite manifestations could

---

[18] José Bandeirinha (org.), *Fernando Távora. Modernidade Permanente* (Porto: Casa da Arquitectura, 2012).

[19] Ana Tostões, *A Idade Maior, Cultura e Tecnologia na arquitectura moderna portuguesa* (Porto: FAUP, 2015).

[20] AA. VV., *Arquitectura Popular em Portugal* (Lisbon: Sindicato Nacional dos Arquitectos, 1961).

[21] Maurice Halbwachs, *La mémoire collective* (Paris: Presses Universitaires de France, 1950).

[22] This process would be the opposite as the one that John Ruskin followed. He was at first fascinated by photography but afterwards considered it a mechanical feature less capable than traditional drawing to register the richness of architecture. *The Seven Lamps of Architecture* (1848) include drawings that were drawn from daguerreotypes because the original idea was to illustrate the book with photographs, but he later abandoned it because of the lack of precise information in the shadowed areas of some of the images.

[23] George Kubler, *Portuguese Plain Architecture between spices and diamonds 1521-1706* (Middletown: Westlayan University Press, 1972).

be taken into account. A new layer of popular architecture would then be included. Survey photographs reflected this new perspective (fig. 3). In them, the kitchen was assumed as the core of the house and the key for a typological definition following its relationship with the house (fig. 4).

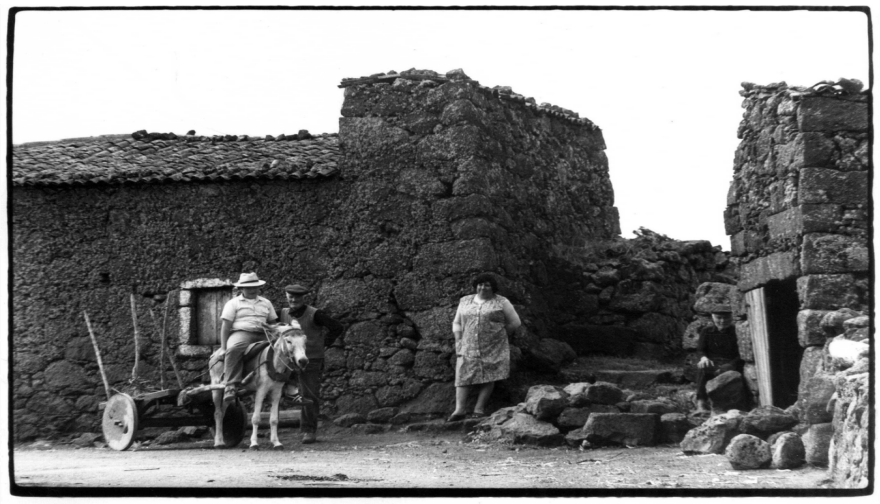


Figure 3. Popular architecture in the Azores. Source: OA, 2000.

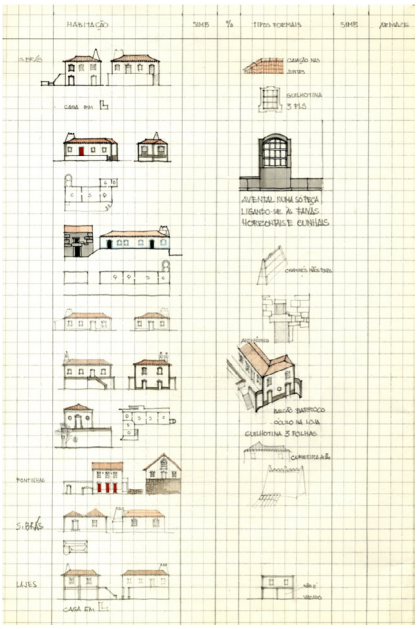


Figure 4. Ana Tostões, sketches of popular architecture in the Azores. Source: OA, 2000.

As Kubler stated in his *Portuguese Plain Architecture*:

> This is less a conventional or rectilinear history of architecture than a collection of studies seeking to determine the nature of Portuguese building during an age when resources were scarce. [...] it is usually about shadowy architects to whom buildings are "attributes" as if they were paintings or statues. Today, however, we need to study the continuously changing architectural situation, and to trace the shifting pattern of taste, with more concern for the nature of architectural meaning than the slogans and pigeonholes of encyclopaedic art historical classification will allow[24].

The period Kubler studied begins with a major change of Portuguese taste in the 1520s, resulting in the abandonment of Manueline decoration. It closes with the surcharged ornament in the decades around 1700. The change of taste from Manueline to plain forms coincided with economic changes, in the shift from the still uncommitted "new" resources to fully committed and dwindling "old" ones. The transformation in Portugal from 1520 to 1580 is therefore of the same order as in the current century, when an ornate and eclectic taste surviving from the late 1800s yielded to rationality and economic necessity in the abandonment of the heavily decorated surface.

> "Plain architecture" in Portugal resists and escapes confinement in the usual categories [...]. It differs from estilo desornamento of Spain, by its freedom from academic rule and from Italianate forms. The Portuguese plain style is like a vernacular architecture, related to living dialect traditions more than to the great authors of the remote past [...]. In Portugal there are uncharted elements of an entirely different architectural geography, where clarity, order, proportion, and simplicity mark the contours of another aesthetic.[25]

In fact, recent historiographies of modern architecture look after the connection between the research on architectural history dealing with erudite and popular architecture in order to contribute for the redefinition of 20th century architectural culture scholarship. An aesthetics of poverty, as it has been revealed by Kubler's approach, is then critically perceived in order to rescuing deliberately memory and history issues. Discussing the hegemonic "Portuguese plain style" concept as an approach to architectural production in times of scarcity, the research aimed to unveil the nature of Portuguese architecture character. Namely, it has been possible then to enlightened Lucio Costa's research on, his own words, colonial architecture in Brazil[26], in order to define his strategy to create the sense of a Brazilian modern architecture. The survey he conducted in Portugal searching for the roots launched in Brazil, his acute remarks to Carlos Ramos and Keil do Amaral, and his active role stimulating the Survey on Portuguese Regional Architecture are an evidence from this.

---

[24] Kubler, *Portuguese Plain Architecture*...

[25] Kubler, *Portuguese Plain Architecture*...

[26] Philip Godwin, Kidder Smith, *Brazil Builds, Architecture Old and New* (New York: MoMA, 1943).

Lúcio Costa's "Documentação necessária"[27] was a research program that contained an explicit hypothesis: demonstrating the possibility of constructing a genealogical line between the architecture of the colonial period and modern architecture. Such documentation claimed for an investigation consisting of a systematic analysis of the spatial devices in the dwelling organization, including its regional variations, concerning systems and construction processes and forms of occupation. As André Tavares referred, the purpose of the study, ultimately aiming to reach contemporary, was "to determine the reasons for the abandonment of such adequate rules and the origin of the [current] *mess*"[28]. The plan to restore dignity to the present through the rediscovery and interpretation of a colonial past, which was no more than that lesson of plain architecture, that functional and close to the essence erudite, that architecture meant to serve rather than to please, as Keil do Amaral said. The objective of Lúcio Costa's strategy was to prove a sort of continuity, namely the sequence of the evolution of windows and facades, presented in schematic drawings, clearly evidences how the *fenêtre en longueur* was reached in this process of adaptation to new times. As he stated "our ancient Architecture has not been adequately studied yet [...] popular architecture in Portugal shows, in our view, greater interest than the erudite one"[29]. And further on, "it is in their villages, in the virile aspect of their rural constructions, at once rough and warm, that the qualities of the race show better. Without the affected and sometimes pedantic look of refinement interventions, then, at ease, it naturally develops, showing on its justness of proportions and absence of makeup, a perfect plastic health"[30]. Lúcio Costa's "founding" text "Documentação necessária" rescued some ideas of his previous 1929 text "O Aleijadinho e a arquitectura tradicional", in which Lúcio looked at his works from the standpoint of pure architecture trying to understand what he designated as the homogeneity of the Portuguese colonization period civil architecture "way to make":

> Our architecture is robust, strong, massive, and all he ever did was slim, delicate, and fine. Our architecture is calm and quiet, and everything he did was tortured and nervous. Everything about it is stable, severe, simple, and never pedantic. As for him, everything is unstable, rich, complicated, and a little precious.[31]

Coming back to current, contemporary, architectural production, concerns such as direct materiality, excellent crafts, conducive spaces, lapidary forms, awareness of the natural and built context, knowledge indeed of the wider history of architecture appear to be part of

---

[27] Lúcio Costa, "Documentação Necessária", *RPHAN* 1 (1937): 31-39.

[28] André Tavares, *Novela Bufa do Ufanismo em Concreto* (Porto: Dafne, 2009).

[29] Lúcio Costa, "Razões da nova arquitectura", *Revista da Directoria de Engenharia da Prefeitura do Distrito Federal* 3, no. 1 (January 1936). Included in: A. Xavier, coord., *Lúcio Costa: sôbre Arquitectura* (Porto Alegre: Centro de Estudantes Universitários de Arquitectura, 1962).

[30] Costa, "Razões da nova arquitectura".

[31] Lúcio Costa, "O Aleijadinho e a arquitectura tradicional", *O Jornal do Rio de Janeiro,* special number about Minas Gerais. In A. Xavier, org., *Lúcio Costa: sôbre Arquitectura* (Porto Alegre: Centro de Estudantes Universitários de Arquitectura, 1962).

the intellectual curiosity that constitute contemporary architects in Portugal (figs. 5-7). A more balanced expression straddling pride and melancholy is achievable. But for that, the objective and unsentimental search and research conducted by the previous generation and the current one into the gestation of built culture and architecture in Portugal needs to be passed on year after year.



Figure 5. House of Rodakis in Aegina. Picture by Ana Tostões, 2024.



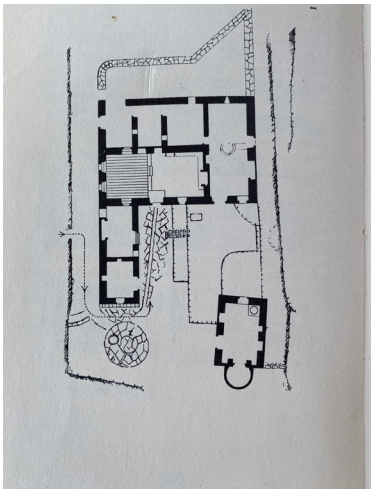


Figure 6 y 7. House of Rodakis in Aegina. Picture by Ana Tostões, 2024.

La evolución de la cocina y su rol en el habitar moderno: diálogo entre Europa y América Latina

The Evolution of the Kitchen and its Role in Modern Living: Dialogue between Europe and Latin America

FEDERICA CIARCIÀ
Universidad de Belgrano, federica.ciarcia@comunidad.ub.edu.ar
CARLA ZOLLINGER
Universitat Politècnica de Catalunya, carla.zollinger@lcibarcelona.com

Abstract
Entre las décadas de 1920 y 1930, Europa vivió un período de experimentación en el diseño del espacio doméstico, con la cocina desempeñando un papel clave. En 1929, Charlotte Perriand presentó un modelo de cocina integrada dentro de la casa-estudio, actuando como un elemento de conexión. Entre 1942 y 1945, Lina Bo Bardi y Carlo Pagani exploraron el tema en revistas como *Grazia* y *Quaderni di Domus*. En Argentina, Amancio Williams y Delfina Gálvez diseñaron la Casa sobre el Arroyo, proponiendo una cocina compacta como espacio de distribución. A finales de la década de 1940, Perriand convirtió la cocina en el centro de socialización del hogar. En 1951, Lina Bo Bardi, en Brasil, desarrolló la idea con la Casa de Vidrio, donde la cocina pasó a formar parte de un espacio creativo. Sería en América Latina donde el modelo occidental de cocina se transformaría en un lugar de comunidad, innovación y creatividad.

Between the 1920s and 1930s, Europe experienced a period of experimentation in domestic space design, with the kitchen playing a key role. In 1929, Charlotte Perriand presented a model of an integrated kitchen within the house-studio, acting as a connecting element. Between 1942 and 1945, Lina Bo Bardi and Carlo Pagani explored the topic in magazines like *Grazia* and *Quaderni di Domus*. In Argentina, Amancio Williams and Delfina Gálvez designed the Casa sobre el Arroyo, proposing a compact kitchen as a distribution space. In the late 1940s, Perriand turned the kitchen into the socializing center of the home. In 1951, Lina Bo Bardi, in Brazil, developed the idea with the Casa de Vidrio, where the kitchen became part of a creative space. It would be in Latin America where the Occidental model of kitchen would transform into a place of community, innovation, and creativity.

Keywords
Cocina moderna, habitar doméstico, Movimiento Moderno, América Latina
Modern kitchen, domestic living, Modern Movement, Latin America

La cocina como espacio de transformación social. Un hito hacia la modernidad en la evolución del espacio doméstico en la Argentina de los años cuarenta

Entre las décadas de 1920 y 1930, en Europa, la ruptura con la tradición también impulsó experimentaciones en el espacio doméstico. En la evolución[1] de las funciones y relaciones entre los distintos ambientes de la casa, destaca el papel de la cocina, reflejo de las transformaciones sociales emergentes. Hasta finales del siglo XIX, la cocina se consideraba un espacio de servicio con acceso reservado a la servidumbre en las clases burguesa y aristocrática o destinado a las mujeres en las clases populares. Este espacio, además, carecía o tenía una iluminación natural escasa, y no se le otorgaba importancia en el desarrollo de su diseño ni en su organización espacial para permitir una mayor eficiencia. En esos años[2], los proyectos y primeras propuestas vanguardistas europeas tomaron como referente teórico la publicación de 1912 de la economista estadounidense Christine Frederick, *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management*[3], que reflexionaba sobre la importancia de los espacios destinados al almacenamiento y la transformación de la cocina, que comenzaba a asumir un carácter más individual dentro de la vivienda. En esta obra apareció el prototipo del "The Kitchen Cabinet", que se difundió masivamente entre Europa y Estados Unidos hasta la década de 1930. Este modelo fue retomado en los años 70, con la necesidad de organizar el espacio mínimo en los monoambientes, uniendo almacenamiento y trabajo, funciones que previamente estaban separadas en diferentes habitaciones. En Estados Unidos, ya en los años treinta, la fabricación del prototipo de cocina adoptó medidas modulares estandarizadas. Las teorías domésticas de Christine Frederick fueron traducidas al alemán en 1922, lo que facilitó su difusión entre los arquitectos vanguardistas e influyó en los avances de la investigación sobre la cocina moderna. La economista alemana Erna Meyer, quien asesoró a los arquitectos participantes en el concurso para la colonia Weissenhof, ya conocía los textos de Frederick antes de este evento. En 1923, los arquitectos George Much y Adolf Mayer, en colaboración con estudiantes de la Bauhaus, diseñaron la Haus am Horn. La cocina, realizada por Benita Otte y Ernst Gebhardt, proponía una ventana que favorecía la iluminación y ventilación, aspectos innovadores para la época, y sugería soluciones orientadas a mejorar la eficiencia y reducir el tiempo en las tareas domésticas. Entre otras propuestas destacadas se encuentra la del arquitecto J. J. Oud, quien diseñó una cocina ubicada en el centro de la vivienda, con acceso a través de la sala de estar y el patio trasero. Aunque fuera un espacio independiente, cerrado y separado, contaba con una ventana sobre el área de trabajo, lo que permitía observar el salón desde su interior. En esta propuesta, la cocina empezaba a asumir el rol que posteriormente se vería desarrollado en las casas burguesas europeas, donde se puede notar una evolución en la disposición de la organización espacial de la casa y en la ubicación de la cocina. En la misma época, en Holanda, el funcionalismo espacial aplicado a la cocina la transformaba en un

---

[1] Penny Sparke, *El interior moderno* (Londres: Reaction Book, 2008).

[2] Luz Ángela Torres, "La cocina un lugar moderno" (tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia), 30-35.

[3] Christine Isobel Frederick, *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management* (Nueva York: Doubleday, Page & Company, 1914).

lugar dinámico, capaz de adaptarse a otras funciones, con un concepto muy contemporáneo del habitar. En 1924, en Utrecht, Gerrit Rietveld, junto a Truus Schröder, experimentaba con la construcción de la Casa Schröder-Schräder. En esta casa, la cocina, ubicada en la planta baja junto con las habitaciones-estudios, sigue el concepto de flexibilidad y dinamismo que caracteriza todos los espacios, con excepción de los baños. Este enfoque se refleja en los materiales, colores y la organización del ambiente, tratándola como cualquier otro espacio de la casa. A primera vista, si no fuera por la presencia de una cocina y una vidriera con cerámicos específicos para este espacio, podría confundirse con otro estudio más. En 1929, el Departamento de Vivienda de Frankfurt, bajo la dirección de Ernst May, construyó alrededor de 15,000 viviendas de alquiler para satisfacer las necesidades básicas de la población. La arquitecta Margarete Schütte-Lihotzky[4], quien había colaborado con Adolf Loos en la racionalización del trabajo doméstico en los asentamientos vieneses, fue contratada para diseñar las cocinas de estas viviendas. Inicialmente, se pensó en crear una cocina que combinara una sala de estar o descanso en un espacio abierto, que sirviera para calentar la vivienda y cocinar al mismo tiempo, lo que habría requerido más espacio. En el proyecto definitivo, consistía en un espacio de 6,65 m², ubicado cerca del acceso, en comunicación directa con el comedor y la sala de descanso. Mientras en Alemania la cocina experimentaba una evolución destinada a la vivienda popular, en Francia, la diseñadora Charlotte Perriand[5] participaba en el *Salon d'Automne* de 1927, presentando *Bar Sous Le Toit*, con una estructura tubular metálica (fig. 1), publicado en 1929 en *Intérieurs*, que proponía una reproducción de la entrada de su departamento en Place Saint Sulpice colocado en un típico techo parisino. Esta propuesta adelantaba la idea de una mini cocina totalmente integrada con el espacio restante, con un almacén de dimensiones reducidas y un estante para la preparación, que se transformaba en el centro de la casa, como lugar de convivialidad y reunión. El mobiliario de la barra de acero brillante, o los sillones de cuero azul violeta y rosa, se alejaban de la idea doméstica de cocina tradicional. Unos años más tarde, en el mismo salón, en 1929, Charlotte Perriand, junto a Le Corbusier y Pierre Jeanneret, presentaba *L'equipement de la maison*, un stand que proponía un apartamento mínimo donde las diferentes habitaciones de una vivienda estaban definidas únicamente por el mobiliario; entre estos aparecía una propuesta de cocina para una casa modelo, que se integraba en el ambiente, y las puertas corredizas se convertían en el elemento que dinamizaba las distintas partes, ocultando el espacio cuando no se estuviese utilizando. En 1929, Le Corbusier, durante su primer viaje transatlántico[6], dedicó una de sus conferencias en Buenos Aires al tema, titulándola "La Aventura del Mobiliario", comparando la evolución del ambiente doméstico con la transformación de la sociedad y la emancipación femenina. El arquitecto suizo mencionaba: "ella ha provocado la reforma de su vestido. Ha cortado su cabello, sus faldas y sus mangas. Anda sin sombrero, sin mangas, con las piernas libres,

---

[4] Guido Montanari, *La casa dei poveri. Edilizia popolare dai quartieri operai alla crisi attuale* (Turin: Rosenberg & Sellier, 2024).

[5] Justin McGuirk, ed., *Charlotte Perriand: The Modern Life (Exhibition Catalogue)* (Londres: Design Museum Publishing, 2021).

[6] Federica Ciarcià, *Le Corbusier e l'Argentina: Voyage d'Occident* (Roma: Aracne editrice, 2022).

y puede vestirse en cinco minutos. Además, es hermosa; nos encanta con la gracia de su figura". Charlotte Perriand continuó su colaboración con el atelier de Rue de Sèvres, donde, mientras aprendía conceptos de estandarización, transmitía las nuevas formas de habitar y proponía modelos de vanguardia en el diseño del mobiliario, con una búsqueda y aplicación de materiales sofisticados. Su primer prototipo de cocina integrada, pensada como un espacio de diálogo y convivencia del hogar, transformándolo en el centro de socialización, siguió desarrollándose en el proyecto, no realizado, para la *Maison au Bord de l'Eau*, diseñada en 1934 y concebida inicialmente para un concurso de diseño *Weekend House,* organizado por la revista *L'architecture d'aujourd'hui*, con el objetivo de crear una forma sencilla y económica de alojamiento vacacional para el mercado masivo. El espacio resultaba ser limitado, pero todos los ambientes parecían relacionados con los espacios exteriores que participaban en la dimensión de los mismos. El proyecto fue diseñado como una casa para todos, construida en madera, sobre pilotes, formando dos volúmenes simétricos enfrentados entre sí, con una terraza de madera como separador, donde los dos volúmenes dividían las actividades diarias de las nocturnas. Los espacios estaban diseñados de manera muy racional, dimensionados en torno al mobiliario. La distribución podía ser modulada mediante un sistema de paredes corredizas o muebles, con un espacio que se adaptaba a distintos usos.

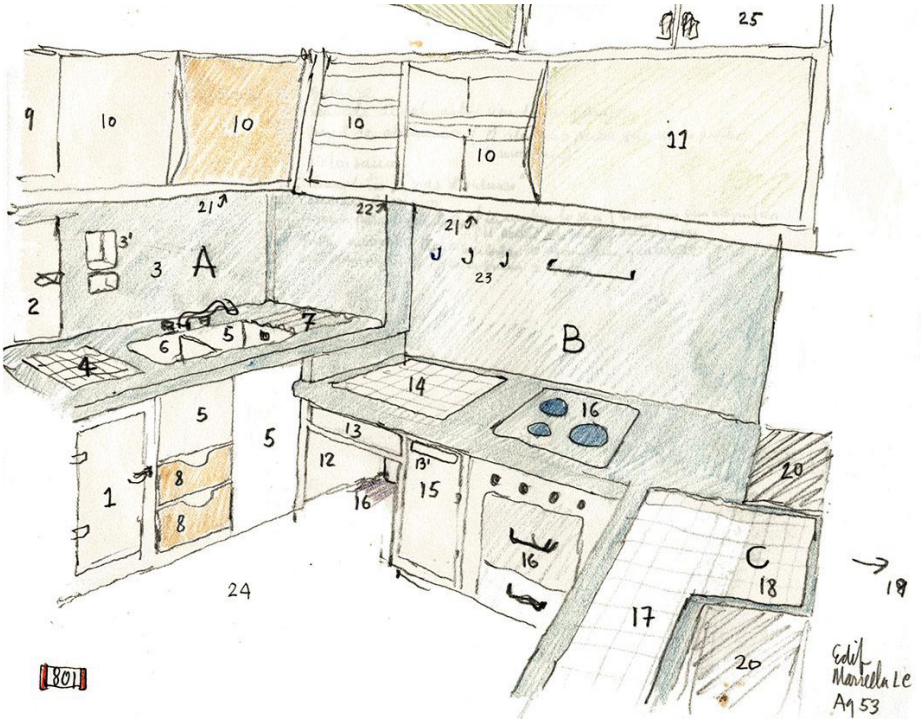


Figura 1. Germán Samper Gnecco, croquis cocina prototipo, Unité d'Habitation, Marsella, 1953. Fuente: Germán Samper Archivo Privado, Bogotá.

El proyecto para la cocina fue posteriormente desarrollado y estandarizado para la Unité d'Habitation de Marsella, a finales de los años cuarenta. Aquel prototipo, inicialmente pensado para un espacio burgués, que a través de una selección de materiales se insertaba a nivel de lenguaje y composición en un living doméstico de un techo parisino, en este proyecto para una vivienda popular se convirtió en modelo para los numerosos jóvenes colaboradores[7] del *atelier* de Rue de Sèvres, entre ellos Germán Samper[8], quien lo retrató en su cuaderno de bocetos y lo convertiría en modelo de estudio para sus posteriores proyectos en Colombia (fig. 1).

La barra del bar pensada por Perriand[9] en ese salón de 1927, con una reelaboración para el concurso de 1934, en la Unité se transforma en una cocina completa perfectamente integrable en el salón de la unidad habitacional. A partir de los años veinte, la difusión de propuestas europeas y norteamericanas en América Latina, a través de revistas, conferencias e intercambios proyectuales, dio lugar a la realización de propuestas que plasmaron teorías y exigencias de la modernidad europea, adaptándose al contexto proyectual y socio-cultural local. Los ejemplos que unen el esfuerzo de actualización en la arquitectura del Movimiento Moderno al compromiso pedagógico muestran la recepción en Argentina de las experiencias lanzadas desde Europa, que se amplifican y potencian, con la cocina como espacio articulador para el diálogo y la creación. En 1938, en el desarrollo del *atelier* para artistas, en Buenos Aires, Antoni Bonet, proveniente de una reciente experiencia en el *atelier* de Rue de Sèvres, propondrá una reelaboración del prototipo de bar-cocina desarrollado por Charlotte Perriand en 1927, adaptándolo a la dinamicidad del proyecto porteño y de los materiales usados. Entre 1943 y 1945, los argentinos Amancio Williams y Delfina Gálvez, influenciados por las propuestas plásticas de Le Corbusier y el prototipo de estandarización promovido por la Bauhaus, desarrollaron la Casa sobre el Arroyo, en la localidad de veraneo de Mar del Plata, para el compositor Alberto Williams. Los proyectistas eligieron un sistema planimétrico ordenado, con una conceptualización que sigue las propuestas innovadoras del Movimiento Moderno Internacional, pero incorporando una selección de materiales y técnicas locales para pisos, barandas y revestimientos de las paredes que transmiten la idea de búsqueda de regionalización. El espacio fue diseñado como una integración total al contexto, con una planimetría funcional, dividida, destinando la mitad del espacio al área pública, totalmente sumergida en el bosque, donde el revestimiento de las paredes oculta la presencia de placares, almacenes a medida y puertas integradas. El área privada mantiene una conexión con el paisaje, que es el hilo conductor de todo el proyecto, donde la visual también permanece en habitaciones como los baños o la cocina. En esta área, las

---

[7] Íngrid Guerrero Quintana, *Hijos de la Rue de Sèvres: los colaboradores latinoamericanos de Le Corbusier en Paris (1932-1965)* (Bogotá: Editorial Universidad de Los Andes, 2018).

[8] Federica Ciarcià y Maria Pompeiana Iarossi, "Modulor latino. La ricerca della misura nelle traiettorie transatlantiche di Germán Samper", en F. Bergamo et al., *Misura / Dismisura. Atti del 45° Convegno Internazionale dei Docenti delle Discipline della Rappresentazione* (Milán: Franco Angeli, 2024).

[9] Solo posteriormente, en los años setenta, Charlotte Perriand desarrollará el proyecto *Les Arcs*, con muebles de fibra de vidrio moldeados en colores inesperados como rojo, verde y azul, creando unidades verticales para hacer los espacios domésticos más funcionales y accesibles a la vida contemporánea.

puertas presentan aberturas circulares, que evocan los bosques o los barcos, una de las pasiones de Amancio Williams[10], como si toda la casa estuviera flotando en un bosque. En este proyecto, la cocina se desarrolla como una habitación más, organizando el lavadero en la ventana. Entre sus bocetos preliminares (fig. 2) para la cocina, conservados en el Archivo Amancio Williams, aparecen las primeras propuestas de una cocina compacta, donde los espacios organizadores realizados a medida mantienen el mismo lenguaje y materiales de los restantes espacios, proponiendo homogeneidad en la lectura comprensiva, sin sacar protagonismo al *fil rouge* del proyecto: el paisaje.

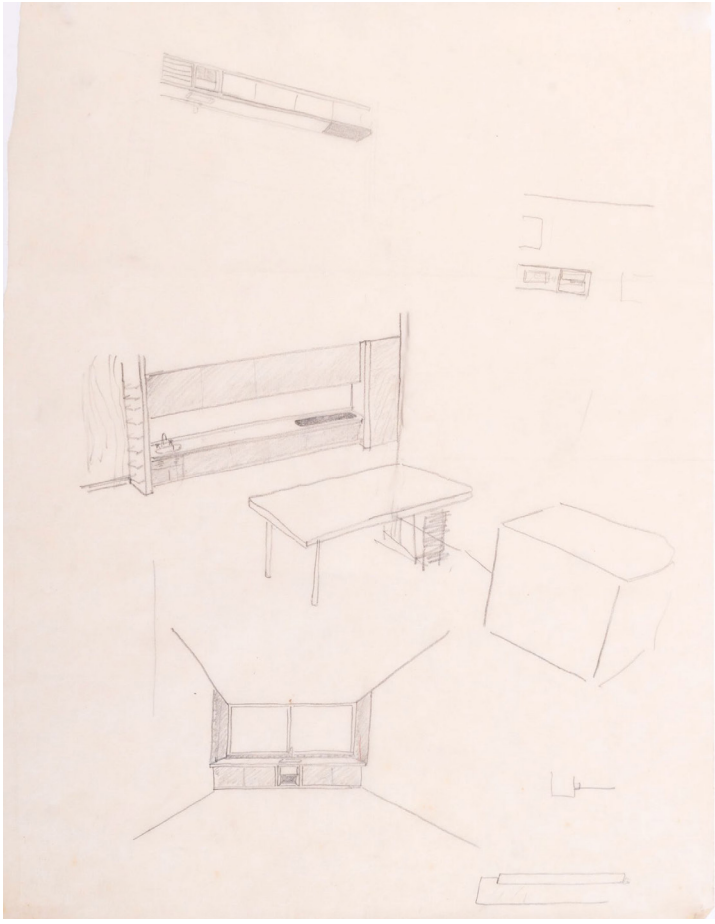


Figura 2. Amancio Williams y Delfina Galvez, bocetos de la cocina de la Casa sobre el Arroyo, Mar del Plata (1943-1945). Fuente: Amancio Williams Fonds, Canadian Centre for Architecture, cortesía de los hijos de Amancio Williams.

[10] Daniel Merro Johnston, *La Casa sobre el Arroyo* (Buenos Aires: 1:100 Ediciones, 2014).

En el proyecto de la cocina se aplican los estándares internacionales sin perder la atención por el detalle de un proyecto a medida para el espacio.
Este proyecto puede considerarse uno de los primeros prototipos de cocina integrada, compacta y eléctrica en el país, con el uso de una cocina económica, una parrilla prusiana y una heladera a kerosene, que luego se adaptó a gas (fig. 3).
El mobiliario, completamente realizado a medida, permitía utilizar la totalidad del espacio. Además, contaba con la presencia de almacenes en altura, en correspondencia con la mesa. Desde el material elegido para el piso, la disposición y ubicación de los radiadores tubulares, la iluminación natural y artificial, hasta los mismos artefactos pensados para el resto de la casa, el sistema de ventilación y los detalles de confort y seguridad, todo mantiene una uniformidad con el resto de la vivienda, donde la cocina se transforma en una habitación que requiere el mismo grado de atención y detalle que las demás. De esta manera, la Casa sobre el Arroyo no solo refleja una integración total con el paisaje, sino que también marca un hito en la redefinición de la cocina como un espacio central y concebido con la misma atención al detalle y funcionalidad que cualquier otra habitación de la casa, consolidando un enfoque innovador en la arquitectura doméstica argentina en la evolución de las propuestas del Movimiento Moderno.

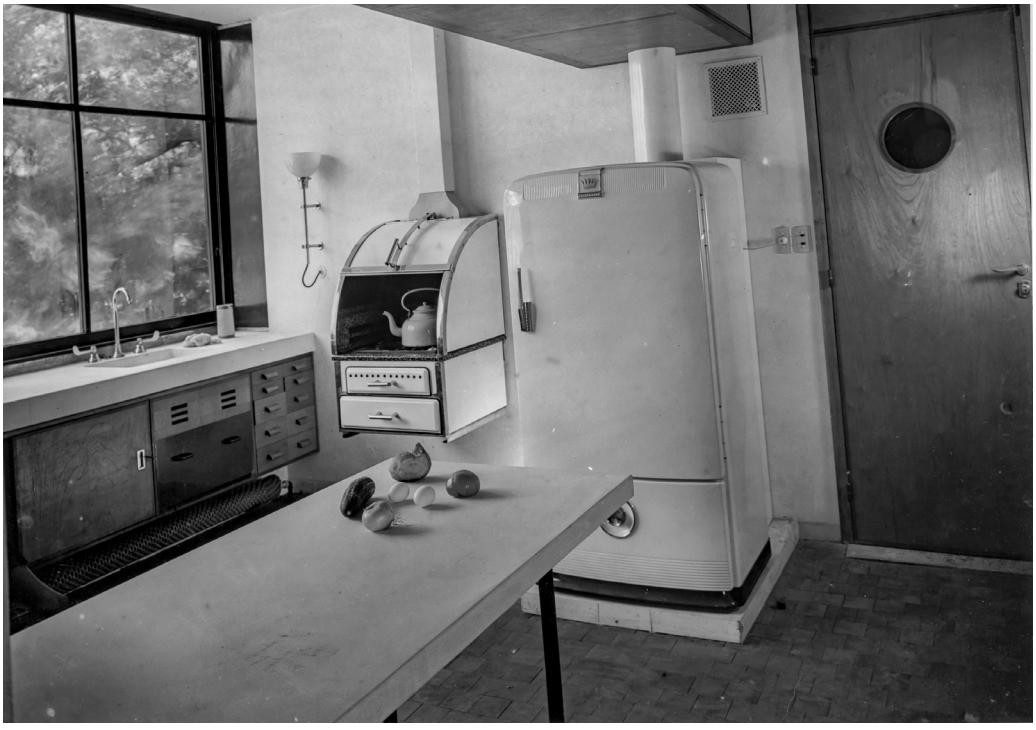


Figura 3. Amancio Williams y Delfina Gálvez, cocina de la Casa sobre el Arroyo, Mar del Plata (1943-1945). Fotografía de Grete Stern. Fuente: Archivo Grete Stern.

La evolución de la cocina en los epicentros del Movimiento Moderno en Brasil: la contribución de Lina Bo Bardi en São Paulo

La cocina, como pieza articuladora y espacio de colectividad, diálogo y creación, se sirve en América Latina del impulso pedagógico, plasmada en ejemplos en que los esfuerzos de modernización apuntan a una transformación social y creativa.

La cocina tradicionalmente apartada de la vivienda fue una de las primeras características de la casa brasileña. La modernización de la arquitectura residencial fue un proceso lento, donde la reorganización funcional del espacio no fue la prioridad inicial[11]. Esta resistencia refleja las jerarquías sociales que han caracterizado a la sociedad brasileña, lo que explica que los primeros ejemplos de incorporación de modelos modernos adaptados al contexto local se enfocaran en otros aspectos, en lugar de priorizar la organización funcional de los espacios dentro de la vivienda. Entre los pioneros en replantear la casa bajo los estándares modernos internacionales, el arquitecto de origen ucraniano Gregori Warchavchik se erige como un ejemplo emblemático. Su primera obra, la Casa de la Calle Santa Cruz en Vila Mariana (1927-1928), marcó un hito en São Paulo. Esta obra, en la que diseñó cada elemento, pasando por el interior e iluminación, habilitando un taller para construir el mobiliario para la vivienda, junto a su esposa Mina Klabin, quien se ocupó del paisajismo, se caracterizó por una gran experimentación, manteniendo sin embargo una distribución convencional. Posteriormente, en 1929, en su Casa Modernista de la Calle Itápolis, en Pacaembú, escenario para la *Exposición de la Casa Modernista* en 1930, inaugurada con obras de arte modernistas de Tarsila do Amaral, Anita Malfatti y Lasar Segall[12], la zona de estar presenta una importante transformación en comparación con la casa de la Calle Santa Cruz, con tres habitaciones dando lugar a una única sala común que integra tres espacios con distintas funciones: estar, trabajar y comer, con una conexión directa a la cocina[13].

Gracias a la repercusión de la exposición, en 1932 Warchavchik presentó la Casa Modernista de Rio de Janeiro. Sin embargo, en este estado ya florecía la llamada Escola Carioca, que disputaba con São Paulo el *status* de epicentro de la arquitectura del movimiento moderno en el país. La visita de Le Corbusier en 1929 fue fundamental para este desarrollo y, a invitación del grupo liderado por Lúcio Costa, el arquitecto francosuizo regresó para colaborar en el proyecto del Ministerio de Educación y Salud (MES) en 1936, en que participaron Oscar Niemeyer, Carlos Leão, Jorge Moreira y Affonso Eduardo Reidy. Este último, en 1950, diseñó la Casa Carmen Portinho en Rio, un proyecto racionalista que optimizaba el uso de espacios mínimos y funcionales. La cocina, ubicada en el núcleo principal de la casa, actuaba como conector entre las zonas de estar, trabajo y dormitorio. Además, la cocina compacta

---

[11] Carlos Alberto Cerqueira Lemos, "Transformações do espaço habitacional ocorridas na arquitetura brasileira do século XIX", *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Materia*l 1, n.º 1 (1993): 95-106, 1993. https://www.revistas.usp.br/anaismp/article/view/5277.

[12] Marta Peixoto, "A sala bem temperada: interior moderno e sensibilidade eclética" (tesis doctoral, PROPAR-UFRGS, 2006), 140.

[13] Paloma Bouzon y Júlio de Matos, "Casa Modernista – Gregori Warchavchik", en *Cada Casa, Um Caso: Peças da Coleção de Arquitetura Brasileira na Casa da Arquitectura*, ed. por Maria Leonor Botelho, Hugo Barreira y Beatriz Takahashi (Matosinhos: CITCEM, 2022).

estaba conectada a un patio central, mejorando la adaptación climática en la vivienda que destacaba por su cubierta en forma de mariposa, diseñada para optimizar la ventilación natural.

Mientras tanto, en São Paulo también se estaban produciendo transformaciones significativas en la distribución de los espacios domésticos. Uno de los cambios más radicales fue introducido por João Vilanova Artigas con su Casinha en 1942. En este proyecto, eliminó las jerarquías espaciales al integrar cocina, sala y dormitorios en un único ambiente sin barreras, marcando una ruptura con las formas tradicionales y priorizando la fluidez y la relación entre los espacios habitables[14]. En finales de la década de 1940, la arquitecta Lina Bo Bardi, ya en Brasil, sería responsable por concebir el mobiliario para varias casas de Artigas en total acuerdo con el propósito de fluidez de los espacios, construyendo el mobiliario en el estudio Palma, que fundó con Giancarlo Palanti y P. M. Bardi en São Paulo.

En 1952 Lina Bo Bardi, finaliza su obra manifiesto, la Casa de Vidrio, situada en los terrenos adquiridos en São Paulo en 1949, junto a su marido Pietro Maria Bardi, crítico de arte, coleccionista y director-fundador del Museu de Arte de São Paulo[15]. En la casa, desarrolla la idea experimentada por Charlotte Perriand, incluyendo la cocina en el taller de la casa, evidente desde los primeros bocetos, y proponiendo un espacio no sólo de convivencia sino como el lugar al centro de la creatividad. Concebida como extensión del proyecto para el Museu de Arte de São Paulo (MASP), la casa para recibir a los maestros y residentes-artistas, revisitaba y actualizaba otros dos ejemplos: las casas-estudio surgidas en las escuelas de arte de Estados Unidos, que procedían del ejemplo de Gropius en la Bauhaus, y el espíritu colectivo racionalista plasmado por Bottoni, Figini e Pollini, y compartido por Pietro Maria Bardi.

La Casa de Vidrio, diseñada por Lina Bo Bardi como residencia para ella y P. M. Bardi en el recién urbanizado Jardim Morumby, una promoción urbana de tipo ciudad-jardín situada en la capital paulista, donde antes se extendía la hacienda de té Muller Carioba, surgió en el mismo año de la implantación del Instituto de Arte Contemporáneo (IAC), la primera escuela de diseño industrial del país, creada en 1951 como parte del proyecto pedagógico del MASP, y dirigida por Bardi[16].

Después de desarrollar el proyecto para la instalación del MASP en una de las plantas del edificio diseñado por el arquitecto Jacques Pillon, destinado al grupo de comunicaciones Diários Associados del mecenas Assis Chateaubriand, en São Paulo, la arquitecta continuó

---

[14] Marcio Cotrim, "A casinha de Artigas: reflexos e transitoriedade", *Arquitextos*, São Paulo 06, n.º 061.01 (junio de 2005). https://vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/06.061/449.

[15] El Museo de Arte de São Paulo fue concebido como el centro de un proyecto de modernización cultural que, partiendo del ámbito artístico, se expandió a la arquitectura, el diseño, el teatro, la moda, la publicidad, la edición y la educación. Su objetivo era desempeñar un papel activo en el proceso de industrialización acelerada que vivió Brasil tras la Segunda Guerra Mundial. Renato Anelli, "O projeto do casal Bardi no Brasil: da ação cultural à construção da própria história", en Getty/ ILBPMB, *Plano de gestão e conservação. Casa de Vidro, arquiteta Lina Bo Bardi* (São Paulo: Getty/ ILBPMB, 2019), 36.

[16] En 2019, se elaboró un "Plan de Gestión y Conservación" para la Casa de Vidrio, como parte del programa "Keeping it Modern" de la Fundación Getty, con la participación del Instituto de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de São Paulo en São Carlos (IAU USP) y el Instituto Bardi.

su labor en el museo. Además de encargarse del diseño de sus exposiciones, participó activamente en la creación del IAC. Fue en este contexto que comenzó a concretar la idea de construir su propia casa, articulada al propósito de crear espacios de trabajo con vivienda vinculados al MASP y al IAC, inspirados en las casas de los maestros de la Bauhaus en Dessau, Alemania[17]. Más que una simple residencia, el proyecto buscaba incentivar a artistas y arquitectos de São Paulo a establecerse en Jardim Morumby, creando un entorno de *ateliers*, salones y espacios de creación que dinamizaran el barrio, y sirvieran como casas-manifiesto y espacios de exposición, como hizo el arquitecto ucraniano Gregori Warchavchik, autor de las dos primeras casas modernas construidas en São Paulo, que albergó la Primera Exposición de la Casa Modernista en la ciudad, en 1930. Del mismo modo, la Casa de Vidrio se concebía como espacio de exposición, reuniendo los objetos, sillas, colecciones de obras de arte llevados de Italia a Brasil por la pareja[18]. Los objetos yuxtapuestos al paisaje verde del Morumby se presentaba como el lugar para acoger reuniones de artistas, como punto de encuentro para conversas y actividad creativa, parte esencial de las actividades de Lina Bo y P. M. Bardi.

En los primeros croquis para el proyecto, la arquitecta definió el espacio de la casa análogamente a un espacio expositivo, dispuesto en estructura reticular. El ingeniero italiano Pier Luigi Nervi, que había trabajado junto a Bardi en el concurso para el Palacio de la Civilización Italiana de la exposición *E42* celebrado en Roma en 1937, fue encargado de la solución técnica y el cálculo estructural, desarrollando el ejecutivo de la estructura concebida por Bo Bardi, una caja semi-suspendida en una topografía en pendiente, elevada sobre finos pilotes en tubos de sección circular en acero, de la empresa alemana Mannesman (fig. 4).

Desde los dibujos iniciales, la arquitecta situó en sus bocetos pocos elementos, destacando el espacio diáfano sobre pilotes que dialoga con los *displays* de exposición en la pinacoteca concebida por ella para el MASP y con otro proyecto suyo del mismo periodo: el Museo al Borde del Océano en São Vicente, en la costa del Estado de São Paulo. En su disposición de los elementos de la casa, organiza la cocina, un patio interior y las habitaciones, con la cocina compacta ocupando un módulo de la retícula, situada en los varios bocetos adosada a un patio interior. Este esquema de cocina y patio se repite diversas veces, integrado a la concepción del gran espacio diáfano, reticular, rodeado de vidrio, y elevado del suelo sobre pilotes. Como describe Olivia de Oliveira, la Casa de Vidrio se compone de "aire, luz, naturaleza y obras de arte"[19], elementos que para Bo Bardi no eran abstractos, sino concretos, y cuya importancia la llevó a rechazar, al escribir un extenso artículo sobre el tema de la vivienda en 1957, el concepto de casa como "santuario", o cualquier idea "abstractamente

---

[17] Carla Zollinger, "Lina Bo Bardi's School of Craft and Industrial Art and the Bauhaus legacy", *The Journal of Architecture* 27, n.º 1 (2022): 145-167. https://doi.org/10.1080/13602365.2022.2059544.

[18] Carla Zollinger, "Lina Bo Bardi. La Residencia del Administrador del Unhão: Un pabellón y el recinto diseñados en 1942", *Perspectivas Urbanas*, n.º 10 (2009). http://www.etsav.upc.es/personals/iphs2004/urbper/.

[19] Olivia de Oliveira, *Sutis substâncias da Arquitetura de Lina Bo Bardi* (São Paulo-Barcelona: Romano Guerra/GG, 2006), 79.

idealista"[20]. Inspirada en las casas de los maestros de la Bauhaus como un espacio de trabajo más que como una referencia formal, la vivienda también encierra una crítica al patriarcado, cuestionando el papel tradicional del hogar y su noción de "santuario", un término, según la arquitecta, muchas veces asociado a la opresión de la mujer en el ámbito doméstico, reivindicando el concepto de "hábitat" como superación de aquel esquema.

La idea de hábitat relacionada a la propuesta de la vivienda en general, y de la cocina en particular, relaciona esta con el sentido creativo en la vivienda concebida por la arquitecta. Como el espacio diáfano dedicado a reunión, creación y exposición, la cocina se constituía en un espacio vital de producción y experimentación. En el artículo en que dio a conocer sus ideas sobre la casa, y sobre la vivienda moderna, publicado en una edición brasileña de la *Enciclopédia da Mulher*, de 1957, utilizó maquetas y fotografías de la Casa de Vidrio para exponer conceptos y recomendaciones sobre la arquitectura del hogar. La cocina adquiere un protagonismo para expresar el sentido de la casa moderna, en contraposición a la estructura patriarcal de la casa tradicional. Considera la cocina no como un "santuario" de la mujer, sino como un "hábitat" integrado al resto del hogar, promoviendo un espacio de trabajo colectivo y de encuentro entre artistas e intelectuales.

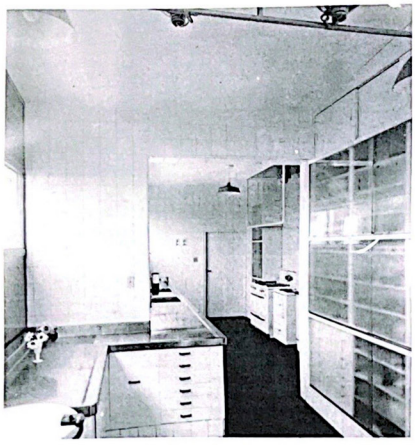
Inspirada en modelos industriales, Bo Bardi enfatizó la función del hogar como un taller de creación y vida. En este contexto, la cocina se concebía como un laboratorio, similar a una fábrica, donde la arquitecta posó vistiendo ropa funcional, como pantalones y camisas de manga corta, en sintonía con la idea de la casa como un espacio de trabajo (fig. 5).



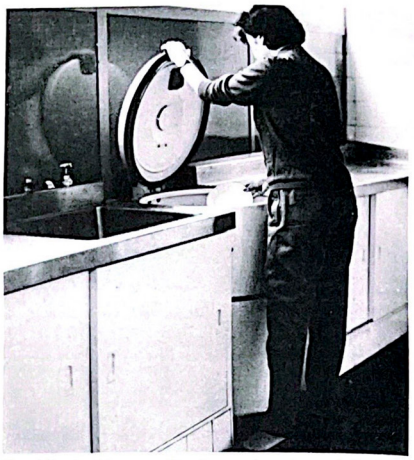
Figura 4. Lina Bo Bardi, Casa de Vidrio, São Paulo (1951-52). Fotografía de Carla Zollinger, 2024.

[20] Lina Bo Bardi, "A Casa", en *Enciclopédia da Mulher* (Porto Alegre: Editora Globo, 4ª ed., 1963 [1957]).

ENCICLOPEDIA DA MULHER



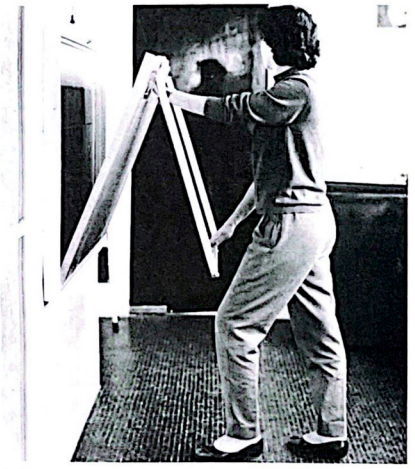
A cozinha da casa cuja copa foi descrita acima, tem o mesmo balcão de aço inoxidável da copa, a qual se une. Há duas pias para a lavagem das verduras e das panelas; à direita, dois fogões, um a gás e o outro elétrico, cuja tiragem é assegurada por uma capela de vidro com exaustor elétrico. Os armários, tanto os da copa quanto os da cozinha, são embutidos tendo meias-paredes de madeira esmaltada de branco 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 êsses últimos para o triturador, que os elimina; a louça passa depois para a lavadeira automática, que a devolve limpa e sêca.



Uma porta de mola deve ser colocada entre a copa e a sala de jantar. As mãos que estão ocupadas com os pratos ou travessas não podem abri-la, o que é feito com auxílio do pé. Prevendo isso, é bom que a porta seja revestida de material plástico resistente e que não se suje com facilidade. No caso da fotografia, a porta é revestida de matéria plástica preta brilhante.



Uma mesa escamoteável, com o tampo de matéria plástica, simplifica muito o serviço. Ela pode ser descida nas horas das refeições, e os pratos e os copos para eventuais trocas podem ser deixados sôbre ela, da mesma forma que os retirados da mesa. Um tipo semelhante de mesa pode servir de mesa de jantar para os criados, quando não há uma sala especialmente destinada a êles.

— 94 —

Figura 5. Lina Bo Bardi en la cocina de la Casa de Vidrio: Casa-taller. Fuente: *Enciclopédia da Mulher* (1963 [1957]).



Figura 6. La cocina de la Casa de Vidrio y sus equipamientos hoy. Fotografía de Carla Zollinger, 2024.

Los aparatos que componen la cocina, y que Lina Bo Bardi muestra en las fotografías, evidencian la mecanización del hogar. Al igual que en un taller, la arquitecta se presenta con ropa cómoda que facilita sus movimientos mientras ilustra el uso de los diversos equipamientos que conforman la casa: dos cocinas, una a gas y la otra eléctrica, un fregadero con triturador eléctrico, lavavajillas e incinerador automático para la basura (fig. 6).

El arquitecto italiano Gio Ponti fue el primero en llamarla "Casa de Vidrio" en 1953. Reconoció el doble carácter de su diseño: un gran salón acristalado y periscópico, concebido como un espacio de día lleno de luz, aire, sol y verde, contrastando con la zona de dormitorios, más cerrada y reservada, con la cocina como su núcleo funcional. Ponti afirmó que la casa reflejaba tanto el Brasil que la había inspirado como la tradición arquitectónica italiana de la que derivaba[21].

Aunque basada en un esquema industrial, la Casa de Vidrio, también incorporaba elementos tradicionales, como el horno y la barbacoa en el exterior de la cocina. Una vez más los elementos de la cocina eran clave en aspectos transformadores de la vivienda. Lina Bo Bardi hizo fotografiar estos espacios en 1953, resaltando su conexión con las cocinas rurales de la Italia de los años 30 y con la arquitectura mediterránea, cuyo enfoque en la revalorización de las técnicas constructivas y las costumbres populares influyó en la arquitectura moderna.

Esta idea se reforzó, años después, cuando en el proyecto de la arquitecta para la Casa Cirell, diseñada a finales de los años cincuenta, la planta baja funcionaba como un espacio-taller conectado con su entorno. La influencia de un proyecto teórico previo, la Casa sobre el Mar de Sicilia, desarrollada junto a Carlo Pagani[22], es evidente en esta obra.

---

[21] Aline Coelho Sanches, "A Casa de Vidro: Um canteiro de contínua experimentação", en Getty/ILBPMB, *Plano de gestão e conservação. Casa de Vidro, arquiteta Lina Bo Bardi* (São Paulo: Getty/ILBPMB, 2019), 66

[22] Carla Zollinger, Eva Álvarez y Carlos Gómez, "La Casa en el Mar y el Jardín: La colaboración de Lina Bo en el debate propuesto en la revista Domus de 1940", en *Comunicar la arquitectura: del origen de la modernidad a la era digital*, ed. por Juan Calatrava, David Arredondo Garrido y Marta Rodríguez Iturriaga (Granada: Editorial Universidad de Granada, 2024).

Fuego y hogar: Le Corbusier, Simone Galpin y Charlotte Perriand, tras la cocina de *L'Unité d'habitation* de Marsella

Fire and Home: Le Corbusier, Simone Galpin and Charlotte Perriand, behind the Kitchen of *L'Unité d'habitation* in Marseille

JORGE TORRES CUECO[1]
Universitat Politècnica de València, jtorrescueco@gmail.com

Abstract
La pieza más singular de la *Unité d'Habitation* de Marsella es su cocina, resultado de un trabajo colectivo sobre los espacios del habitar. Su concepción es fruto de las investigaciones de André Wogensky y Simone Galpin en la revista *L'Homme et l'architecture*, afín a las desarrolladas por ASCORAL desde su creación en 1943 por Le Corbusier. Este dedicaba sus escritos al *foyer* –fuego, hogar o cocina– identificado como el "templo de la familia" sobre el que debía gravitar la vivienda. De estas ideas surgen las sucesivas propuestas realizadas en el atelier de Le Corbusier bajo la supervisión de Galpin y la colaboración fundamental de Charlotte Perriand, autora de su segundo prototipo. Para Le Corbusier esta cocina, situada en el centro de la vivienda, en directa relación con "la sala común" y abierta a la naturaleza, era el lugar donde rescatar a la mujer de la esclavitud doméstica y restablecer la dignidad del hombre y su arquitectura.

The most unique feature of the *Unité d'Habitation* in Marseille is its kitchen, the result of collective work on the spaces of living. Its design stems from the research of André Wogensky and Simone Galpin in the journal *L'Homme et l'architecture*, aligned with the ideas developed by ASCORAL since its creation in 1943 by Le Corbusier. In his writings, Le Corbusier focused on the *foyer* –fire, home, or kitchen– identified as the "temple of the family" around which the dwelling should revolve. From these ideas came the successive proposals made at Le Corbusier's atelier under the supervision of Galpin and the essential collaboration of Charlotte Perriand, who created its second prototype. For Le Corbusier, this kitchen, located at the center of the dwelling, directly connected to the "common room" and open to nature, was the place where women could be rescued from domestic slavery and the dignity of man and his architecture could be restored.

Keywords
Le Corbusier, Charlotte Perriand, Simone Galpin, hombre, cocina
Le Corbusier, Charlotte Perriand, Simone Galpin, mankind, kitchen

---

[1] Deseo transmitir mi agradecimiento a la Fondation Le Corbusier, tanto a su Directora, Brigitte Bouvier, como a Arnaud Dercelles e Isabelle Godineau. Asimismo, a Jacques Barsac, Pernette Perriand y al Archivo Charlotte Perriand. Sin su colaboración este escrito no hubiera sido posible.

Introducción

En 1945, George Nelson y Henry Wright publicaban *Tomorrow's house. A complete guide for the home-builder*, donde exponían "cómo planear ahora su hogar para la postguerra". No era un libro destinado a profesionales, sino a personas interesadas en configurar o construir su propia vivienda y con referencias fundamentalmente americanas. Desde el sentido común, la experiencia cotidiana y la domesticidad, el texto recorría las piezas de la vivienda: el *living-room*, baños, dormitorios, el acondicionamiento interior, la iluminación y la cocina, "el centro de trabajo", conectada con la "habitación sin nombre". La cocina debía ser el centro neurálgico de la casa, vinculada a un espacio cuyo significado y uso superaba el del comedor tradicional. Frente a la especialización funcional, proponían la indeterminación de ciertos lugares para ser vividos y configurados por el habitante. Respecto al modelo taylorista de la cocina de Frankfurt de Margarete Schütte-Lihotzky se rechazaba la obsesión por la "eficiencia", sus reducidas dimensiones y su ambiente aséptico y funcional: debía ser grande y, sobre todo, acogedora, bien iluminada, abierta al paisaje y revestida con "superficies de madera natural, colores brillantes y tejidos": un espacio donde la mujer podía realizar gratamente sus labores domésticas.

La guerra mundial había ocasionado una reformulación de los espacios del habitar y del pensamiento entorno a "la casa del hombre". Este era el subtítulo que Ernesto N. Rogers añadía a la revista *Domus*, desde el momento que asumía su dirección en 1946. El primer editorial "Programma: Domus la casa dell'uomo" enunciaba una voluntad de "formar un gusto, una técnica y una moral [...] construir una sociedad"[2]. Esta requería de un espacio habitable donde no se excluyese la armonía y la estética, fundamentales en la definición de una casa que debía asemejarse a su propietario, a su propia humanidad. Para ello, su revista transcendía los límites disciplinares de la arquitectura para ocuparse del diseño, del mobiliario, de la arquitectura, del pensamiento y el arte, poniendo como centro el hombre y su morada. Este era el programa que también iban a acometer otras publicaciones coetáneas.

Simone Galpin, hombre y arquitectura

Bajo inquietudes similares nacía en Francia otra revista, *L'Homme et l'architecture*, dirigida por André Wogensky, estrecho colaborador de Le Corbusier, y que situaba al ser humano como objeto de su atención. Tuvo una breve duración, sólo once números entre julio de 1945 y 1947 y recibió el apoyo de personalidades como Lucien Febvre, Pierre Lavedan, Marcel Lods, André Lurçat, Richard Neutra, Auguste Perret o Le Corbusier. De la lectura de los sucesivos números se deducen dos asuntos. Primero, la presencia de ASCORAL (Assemblée de Constructeurs pour une Rénovation Architecturale), asociación creada en 1943 por el mismo Le Corbusier y presidida por Wogensky, como grupo de trabajo y de reflexión sobre la ocupación y organización del suelo y la construcción. Algunos de sus artículos procedían de los trabajos desarrollados por la sección "3-a Les équipements du logis" de ASCORAL. La segunda cuestión era la existencia de dos actores en la sombra: Le

[2] Ernesto N. Rogers, "Programma: Domus la casa dell'uomo", *Domus*, n.º 205 (enero 1946): 2-3.

Corbusier, protagonista de varios artículos y del monográfico dedicado a la *Unité d'Habitation* de Marsella, y de Simone Galpin, primera mujer de Wogensky, "más que una colaboradora" era quien "prepara los números de nuestra revista"[3].

La revista se estructuraba con una primera sección dedicada "al hombre en su doble aspecto, espiritual y físico", analizando la influencia entre la persona y "el entorno material que organiza la arquitectura"[4]. La siguiente, a las técnicas de construcción y su incesante evolución. La tercera parte se ocupaba de la arquitectura propiamente dicha, exigiendo "una arquitectura sana que devuelva a las personas el espacio y la luz, y le permita vivir más libremente como individuos en una sociedad complejamente organizada"[5]; para destinar su cuarta sección al urbanismo y al entorno humano.

Su primer número estaba dedicado a *le logis* –casa, hogar o vivienda–, lugar donde se desarrollarían diversas "acciones" como la circulación, la reunión, el trabajo, la higiene o la alimentación, cuyas relaciones se definían en una serie de esquemas[6]. Entre ellas, la "función alimentación" tendría lugar entre el comedor y la cocina, de la que se señalaban sus dimensiones, las medidas de las instalaciones, los objetos, sus lugares de almacenamiento, el equipamiento (el horno, el fregadero, el congelador, las bebidas o la lencería de cocina), el espacio ocupado por los usuarios y sus movimientos, e indicaciones sobre la iluminación natural y artificial. Entre estos esquemas resultaba muy sugerente una pequeña sección en la que se proponía la relación directa entre el espacio de la cocina y la mesa de comer a través de un mueble estantería accesible por ambos lados. El otro esquema representaba un espacio circular en cuyo centro se situaba al usuario como en un puente de mando –el centro de trabajo– con todos los aparatos a su disposición[7]. Era muy similar al concepto expresado gráficamente por Nelson y Wright en su libro. Las ilustraciones de ambas publicaciones remitían a la misma idea de cocina abierta, al menos por un pasaplatos, por una estantería o con una mesa que se extendía a la sala contigua (fig. 1). En su última página

---

[3] Carta de André Wogensky a Auguste Moine, 9 de septiembre de 1947. Extraída de Sarah Feriaux-Rubin, "Simone Galpin, femme effacée de la rue de Sèvres", *LC. Revue de recherches sur Le Corbusier,* n.º 3 (marzo 2021): 92-106. Simone Galpin (1913-1973) fue la primera mujer de Wogensky quien, tras el divorcio, contrajo matrimonio con la escultora Marta Pan. Esta es la causa de la práctica desaparición de documentos relativos a la primera. Profesora de dibujo, pintora y escritora, participó con Wogensky en la sección de ASCORAL dedicada al equipamiento de la vivienda y muy activamente en la revista *L'Homme et l'architecture*. Hay constancia de su actividad en el atelier de Le Corbusier entre 1946 y 1953, año en el que todavía participa con algunos dibujos de Notre-Dame de Ronchamp. Utilizaba el pseudónimo Danielle Janin tanto en sus trabajos con Le Corbusier como en algunos artículos para *L'Homme et l'architecture*, e indiferentemente como Mme. Wogensky, Simone Galpin o Danielle Janin en la correspondencia con Le Corbusier. Por cierto, de su correspondencia se deduce una admiración sin fisuras hacia Le Corbusier.

[4] "Programme", *L'Homme et l'architecture*, n.º 1 (julio, 1945): 2.

[5] "Programme", 3.

[6] No eran las únicas publicaciones que dedicaban sus páginas a la vivienda ni a la cocina. Por ejemplo, el número 9-10 de *Techniques & Architecture* (1950) era un monográfico sobre "L'art d'habiter" editado por Charlotte Perriand. También fue fundamental la difusión de los modelos de la arquitectura doméstica americana y, en particular, las cocinas abiertas promovidas por revistas como *Arts & Architecture* y el programa Case Study House.

[7] "Le logis", *L'Homme et l'architecture,* n.º 1 (julio, 1945): 21-36.

se defendía la interpenetración de las funciones no sólo por economía de espacio, sino por una mejor adaptación a la "diversidad, pero también a la unidad de la vida del hombre en su casa"[8]. Este artículo sin firma debía corresponderse con uno de los estudios dirigidos por André Wogensky –y probablemente, Simone Galpin– en ASCORAL. De hecho, dos números más tarde, ambos escribían otro artículo "La maison familiel", donde justificaban la evolución de la vivienda a partir del cambio de las costumbres y de las nuevas técnicas de la construcción, y siempre dirigidos a una mejora en las condiciones materiales y espirituales de su habitante[9].

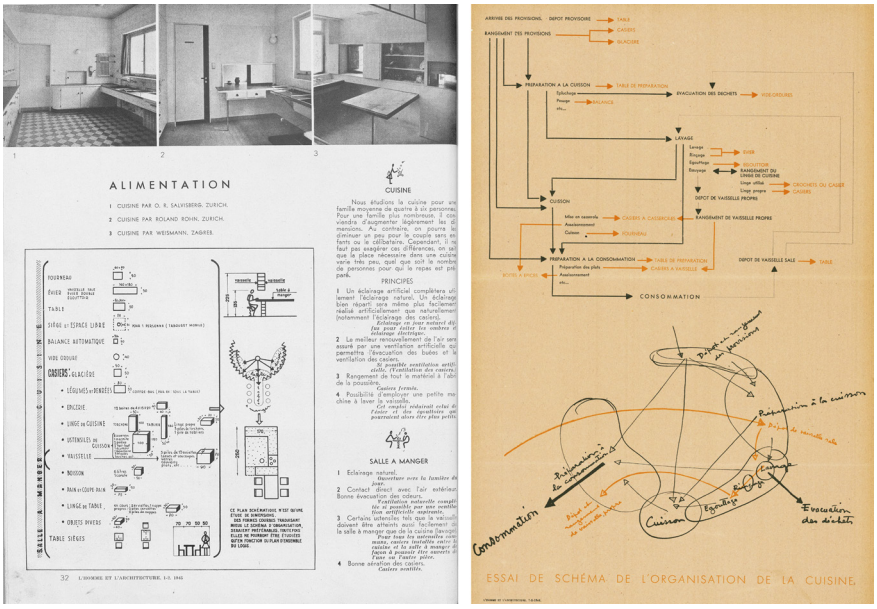


Figura 1. [Izda.] "Le Logis. La Fonction alimentation", *L'Homme et l'Architecture*, n.º 1 (julio, 1945): 32. [Dcha.] Simone Galpin (Danielle Janin) y André Wogensky, "Essai de schema de l'organisation de la cuisine", *L'Homme et l'Architecture*, n.º 7-8 (julio-agosto, 1946): 21. Fuente: Archivo Jorge Torres.

Al año siguiente, dos números sucesivos eran consagrados específicamente hacia los espacios destinados a la preparación y al consumo de alimentos. La sección central del tercer número se destinaba a la cocina, con un elevado número de ejemplos de fotografías y planos agrupados en torno a epígrafes como: "Pasaplatos", "Ejemplos de planos-tipo de cocinas americanas", "Cocinas y oficios", "Cocinas... en longitud... abiertas", "Pequeñas cocinas" o "Equipamiento". Se iniciaba con un artículo de Simone Galpin, "Pequeños dioses que desaparecen...", escrito con su habitual tono literario y firmado como Danielle Janin. El texto

[8] "Le logis", 36.

[9] S. y A. Wogensky, "La maison familiel", *L'Homme et l'architecture,* n.º 5-6 (noviembre-diciembre, 1945): 19-22.

destilaba cierta nostalgia de la "atmósfera" de las grandes cocinas familiares campestres, del hogar, lugar de reunión familiar, frente a los "bellos laboratorios", "brillantes y claros, prácticos y racionales, pero ajenos a la "sensibilidad" y la "quietud": "un lugar donde los dioses lares estarán ausentes"[10].

El siguiente artículo de André Wogensky, más arquitectónico y disciplinar, incidía en argumentos antropométricos –"las dimensiones de una cocina, la distancia entre cada parte de su equipamiento" que debían venir "dictadas por las medidas humanas"–, en la ergonomía, en la organización y en el cumplimiento de un orden funcional que no excluía razones "intelectuales, morales y estéticas". Su diseño debía permitir un "ambiente moral" y un confort dedicado al "ama de casa que pasa allí parte del día, debería encontrar en ella un entorno tan cómodo y agradable para sus tareas domésticas como el que encontraría en la sala común utilizada para el descanso o la reunión familiar"[11]. En cierto modo, las imágenes de sus cocinas modernas, luminosas y bien equipadas hacían de contrapeso a los antiguos hogares ancestrales que ilustraban el artículo de Simone.

El documento más interesante era un desplegable "Ensayo de esquema de la organización de la cocina", atribuible a Simone Galpin, en la que se especificaban las acciones previstas: llegada de las provisiones, organización, preparación para la cocción, cocción, preparación para el consumo y consumo (fig. 1). Y en paralelo, como funciones secundarias, estarían la evacuación de desperdicios, el lavado, y la organización de la mantelería y de la vajilla. Una serie de líneas y flechas señalaban las relaciones entre esas actividades y el equipamiento necesario. Este esquema se acompañaba de un boceto –un diagrama en planta– con dichas funciones asociadas a espacios de trabajo, organizados en forma de herradura y en cuyo centro se situaría el ama de casa. Este estricto esquema funcional no era incompatible con una vindicación del confort y unas connotaciones tradicionales.

En el número siguiente se publicaba el segundo bloque destinado a "la función alimentación", dedicado ahora al espacio para comer. Las ilustraciones iniciales eran muy elocuentes: un antiguo grabado con una gran familia reunida en la mesa, una vivienda para un soltero con una cocina-bar ovoide conectada con la sala según un dibujo de Wogensky para ASCORAL y una cocina-comedor americana publicada por J. y K. M. Ford en *Design of Modern Interiors* (1942)[12].

En las páginas siguientes Danielle Janin publicaba otro texto poético en el que le "preguntaba" a la "mesa" sobre su lugar "racional" en la vivienda, su papel como parte del equipamiento y su integración en "la sala común", en lugar de estar separada, "aburrida" con las sillas vacías alrededor de ella[13]. El siguiente artículo, probablemente también de Janin, ofrecía más imágenes de espacios para comer y cocinas bajo distintos epígrafes. El primero de ellos orientaba el sentido de los restantes: "Donde se come en la cocina..." cuando ésta

---

[10] Danielle Janine, "Petis dieux qui s'en vont...", *L'Homme et l'architecture*, n.º 7-8 (1946): 17-19.

[11] André Wogensky, "Architecture et cuisine", *L'Homme et l'architecture*, n.º 7-8 (1946): 20.

[12] James Ford y Katherine Morrow Ford, *Design of Modern Interiors* (Nueva York: Architectural Book Publishing Co., 1942).

[13] Danielle Janin, "Quelques idées autour... d'une table", *L'Homme et l'architecture,* n.º 9-10 (1946): 18-20.

se había transformado en un lugar agradable merced a las sensaciones visuales y táctiles ofrecidas por ciertos materiales como las maderas tratadas, la cerámica, la iluminación o el color[14]. Los ejemplos aportaban distintas soluciones de conexión entre la cocina, la mesa para comer o el espacio de estar, conformadores de la "sala común" de la vida familiar. Paneles deslizantes, puertas plegables, persianas de librillo, pasaplatos, etc. facilitaban la mayor o menor grado integración entre estos espacios.

Le Corbusier. *À la recherche de l'unité*

La búsqueda de la *unidad* fue una constante en el pensamiento y la obra de Le Corbusier. De algún modo, todas estas cuestiones estaban gravitando en su mente ya tiempo atrás. Además, Wogensky y su mujer, Galpin, formaban parte de ASCORAL y del equipo de trabajo de Le Corbusier y, por tanto, todas estas concepciones se estaban gestando de manera común en el *atelier* de la Rue de Sèvres.

Para Le Corbusier, la idea del *foyer*, con toda su riqueza semántica –chimenea, fuego, fogón, hogar, o sala común– se configuraba como rectora de toda su producción residencial. Para él, *foyer*, *habiter* y *savoir habiter* eran conceptos capitales y a los que dedicó su tiempo en múltiples escritos ya desde finales de los años treinta, en un momento crítico por la carestía de viviendas. En ellos, el *foyer*, ocupaba un lugar preeminente en sus disquisiciones y, como en el caso de Simone Galpin, su mirada se dirigía a la "vivienda del folclore", a "la casa tradicional", resultado de siglos de experimentación y de progreso en una tarea: construir "el hogar, templo de la familia"[15]. En *La maison des hommes*, libro publicado en 1942 en colaboración con François de Pierrefeau, escribía que la vivienda "ocupa el lugar central en el abanico de tareas" y se corresponde con la posición "central" de "la familia en la sociedad"[16]. Dos años más tarde, proponía una gran empresa a desarrollar por ASCORAL: la "Instauration d'un science du logis" como "un programa de investigación técnica abundante y eminente capaz de aportar a la sociedad algunos de sus más notorios elementos de equilibrio"[17], y cuyos resultados serían trasladados a *L'Homme et l'architecture*.

El texto donde hacía una exposición más sistemática de esta visión sobre la vivienda era la *Charte de l'habitat*, un informe para la Commission de la Reconstruction, des Travaux Publics et de l'urbanisme du Conseil Économique, que se publicaba en 1950 con otros documentos de contenido estadístico y financiero sobre las necesidades residenciales en Francia. Le Corbusier proponía una declaración homóloga a la Carta de Atenas o la Carta del Restauro publicadas años antes, que podía ser la base para una Carta del Hábitat de mayor alcance, cuestión esta que había planteado en el congreso de los CIAM en Bérgamo

---

[14] Danielle Janin (?), "Où l'on mange dans la cuisine...", *L'Homme et l'architecture*, n.º 9-10 (1946): 21-48.

[15] Le Corbusier, "L'habitation moderne", *Population*, n.º 3, (julio-septiembre, 1948): 418-419.

[16] François de Pierrefeau y Le Corbusier, *La maison des hommes* (París: Librairie Plon), 120.

[17] Existen diferentes versiones y copias de este documento: FLC U3-6 98-105 (sin fecha), FLC U3-6, 106-115 (30 julio 1944), FLC U3-7 264-286 (c. 1944) y la más extensa y elaborada, D3-13 145-176 (30 julio 1944). Véase: Jorge Torres Cueco, "Le Corbusier. Une science de logis", en *La Casa. Espacios domésticos, modos de habitar*, coord. por Juan Calatrava (Madrid: Abada Editores, 2019), 454-469.

de 1949, como tema monográfico para la siguiente convocatoria[18]. El texto, redactado el 3 de mayo del mismo año 1949, era una declaración de principios sobre el hábitat, desde la relación con el entorno, la naturaleza y la ciudad hasta la vivienda. Nuevamente el *foyer* se configuraba como un asunto fundamental. De hecho, en el apartado destinado al "grupo familiar" rechazaba la disposición de la cocina al fondo del apartamento, clausurada tras un largo pasillo y alejada del comedor. Era necesario reconsiderar y evocar las "definiciones fundamentales: el fuego, el hogar, la cocina, el comedor son una única y misma cosa. *Y es aquí donde se celebra el encuentro familiar"*. Era imperativo solventar la suerte "de esta madre de familia reducida a una auténtica esclavitud" en una cocina aislada donde "cae exhausta". Y, al contrario, evitar la separación entre los miembros de la familia, para reunirse entorno "a la gran función fundamental de la vida doméstica que es la comida cotidiana". Si la habitación era la clave de la primera libertad individual, el comedor (el fuego, el hogar) era la clave de los valores familiares[19].

Estos argumentos eran reiterados en sucesivos escritos. Por ejemplo, en un artículo sobre urbanismo para la UNESCO, dedicaba un epígrafe a "L'abri du groupe familiel, le 'Feu', le 'Foyer", donde reivindicaba el "fuego" antiguo, el *foyer* de todas las tradiciones. Con gas o con electricidad, la "dueña de la casa" estaría en sus "fogones preparando la comida", a su alrededor estarían el padre y los hijos en "el momento de la jornada que consagra la institución misma de la familia: la hora de comer". Para ello se recuperaba un nuevo y arcano espacio, la sala común, del que afirmaba: "la cocina está en la sala; la sala y la cocina no son sino uno"[20]. En otro texto correspondiente al congreso de los CIAM de Aix-en-Provence se vertían sentencias todavía más sorprendentes:

> La mujer estará feliz si su marido está feliz. La sonrisa de las mujeres es el don de los dioses. Y una cocina bien hecha vale la paz del hogar. Entonces, ¡haz de tu cocina el lugar de la sonrisa femenina! Y que esa sonrisa irradie de la cocina al hombre y a los niños presentes alrededor de esa sonrisa. Había que pensarlo. ¡Claro que sí![21]

Evidentemente, el sesgo de todas estas afirmaciones pertenecía a una época ya periclitada –a la que no podemos someter a un juicio contemporáneo–, pero sí que manifestaba el papel crucial que se le otorgaba a la cocina en la vida familiar.

---

[18] Véase: Ricard Gratacós, "La Carta de l'hàbitat. Aproximacions etnogràfiques i instruments d'estudi de l'espai habitat en el marc del novè CIAM d'Aix-en-Provence (1953)" (tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, 2024).

[19] Eugène Dary, Louis Leroy y Le Corbusier, *Charte de l'habitat* (París: Presses Universitaires de France / Études et Travaux du Conseil Économique, 1950), 213-214 (en cursiva en el original). Existe el original mecanografiado y fechado el 3-14 de mayo de 1949 en FLC D1(9)251-264.

[20] Le Corbusier, "Urbanisme" UNESCO 5/1/51. FLC U3(7)56-72.

[21] Le Corbusier, "Introduction au congrès" en *CIAM 9 Aix-en Provence, 19-26 Juillet 1953. Rapports des Commissions* (Chandigarh, junio 1953). FLC F1(7)76-116.

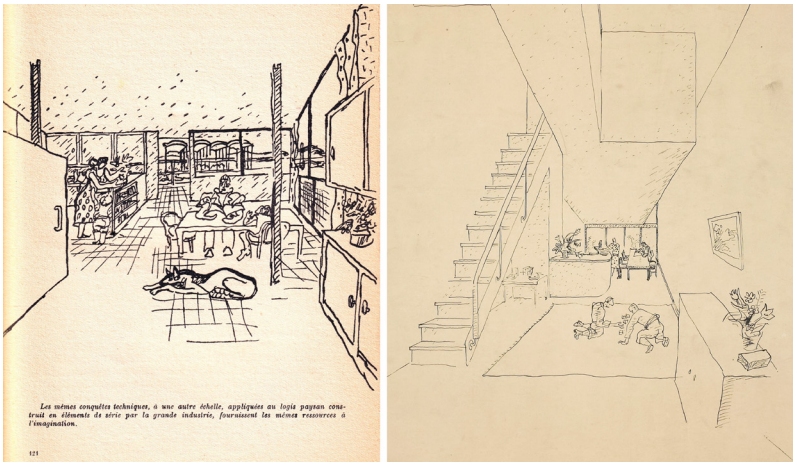


Figura 2. [Izda.] François de Pierrefeau y Le Corbusier, *La maison des hommes* (París: Librairie Plon), 121. Fuente: Archivo Jorge Torres. [Dcha.] Le Corbusier, *Immeuble pour ouvriers ZCHA*, Zurich 1934, perspectiva interior. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 24074.

Todos estos textos eran contemporáneos o posteriores con los proyectos que estaban realizando Le Corbusier (fig. 2). Así en el *Immeuble pour ouvriers ZCHA* (1934) la cocina estaba conformada por una barra abierta directamente conectada la sala común (FLC 24074 y FLC 24075), en la que el marido leía en la mesa y los niños jugaban sobre la alfombra. En el inmueble de viviendas del proyecto para la Place de la Mairie de Boulougne-sur-Seine (1938), la cocina se abría al estar-comedor mediante un gran panel deslizante (FLC 01469). Las *Maisons montées à sec MAS* (1939) o las *Maisons pour ingénieurs et contremaîtres SPA* (1940) también incorporaban la cocina al espacio común (FLC 19372 y FLC 31515). La ilustración que acompañaba el texto anteriormente citado de *La maison des hommes* era definitivo: la cocina participaba de un espacio continuo, únicamente matizado por la barra, y en el que se reencontraba la familia.

Estos estudios cristalizarían de forma definitiva en *l'Unité d'habitation* de Marsella. En los numerosos dibujos desarrollados por Le Corbusier y su *atelier,* reunidos en la carpeta "Unités d'habitation, recherches. 1944", destacaban dos cuestiones: el correlato directo con las experiencias desarrolladas por ASCORAL y transmitidas a través de *L'Homme et l'architecture*, y el modo en que se iba configurando el espacio de la cocina como núcleo central de la vivienda. El plano FLC 20218 "Analyse des fonctions bloc cuisine" (dibujado por Roger Aujames, probablemente en agosto de 1944) recogía otro diagrama de las actividades propias de "la función alimentación" desde el almacenamiento hasta la mesa de comer (fig. 3). Le acompañaban dos esquemas más, uno en planta y alzado con el equipamiento (fregadero, cocina, horno, etc.), y otro mostrando como estas funciones se desarrollan en círculo, asociados a otros dos bocetos en planta de una cocina en herradura con los armarios, hornillos, fregaderos, zona de secado, preparación de alimentos y barra-mesa para su consumo. Otros croquis detallaban el funcionamiento y las acciones que se realizaban en esta cocina

(FLC 27158, FLC 26782). También era representada en un alzado-sección desarrollado (FLC 26766 y FLC20564) en los que se definían equipamiento y utensilios. En diciembre de 1944, un nuevo diagrama funcional especificaba el equipamiento, el menaje de cocina y los alimentos básicos (FLC 27065). El plano FLC 27009, probablemente dibujado también por Aujames, contenía algunas imágenes, en planta y perspectiva. Estos esquemas y esta disposición eran muy cercanos al anterior gráfico publicado en *L'Homme y l'architecture*. Otros planos trazaban en planta sus funciones y forma (FLC 20184, FLC 19371 y FLC 20521) y su inserción en los seis tipos de vivienda (FLC 20152, FLC 20153, FLC 20154)[22]. Destacaban cuatro cuestiones: primero, su composición en partes con un espacio rectangular destinado al mantenimiento y almacenaje y la cocina-bar abierta con su forma en herradura; en segundo lugar, su conexión directa con el salón-comedor; tercero, su situación en el centro de la vivienda, y finalmente, la traslación de un análisis racional en una forma amablemente orgánica (fig. 4). En conclusión, recogían tanto los requerimientos establecidos por Aujames como las ideas y propuestas previas Simone Galpin y Le Corbusier.

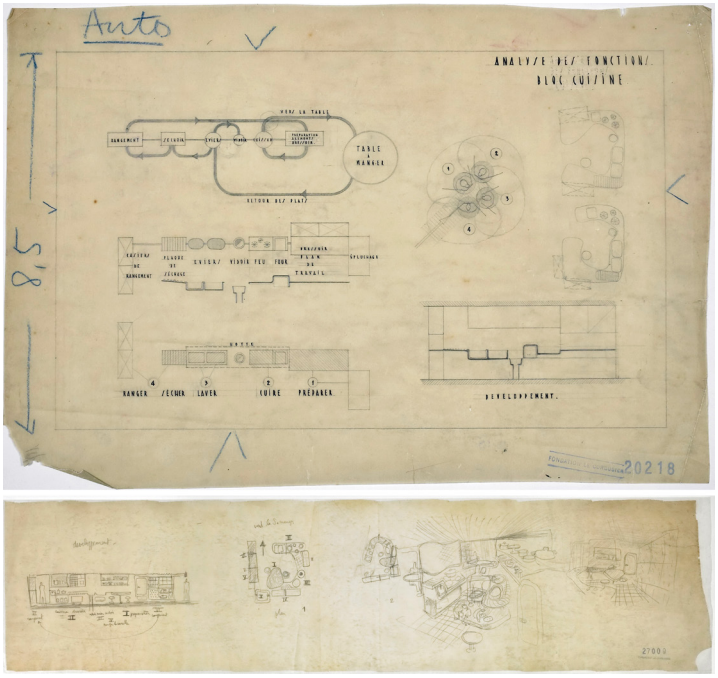


Figura 3. [Arriba] Le Corbusier, *Analyse des Fonctions Cuisine,* diagrama, esquemas y bocetos. Dibujo de Roger Aujames, agosto de 1944. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 20218. [Abajo] Bocetos de la cocina para la *Unité d'Habitation* de Marsella. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 27009.

[22] Roger Aujames, colaborador en el atelier entre 1940 y 1949, es quien se ocupa mayormente de estos trabajos previos sobre *l'unité*, –especialmente el "análisis de las funciones", en el modelo de cocina y en distintas propuestas de distribuciones y tipos– de acuerdo con los datos suministrado por el "Livre noir des dessinateurs", en el que los autores de los dibujos anotaban la fecha de su realización.

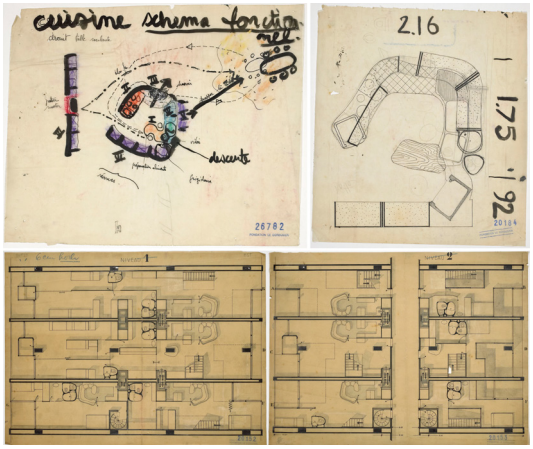


Figura 4. Bocetos de la cocina para la Unité d'Habitation de Marsella. [Arriba izda.] *Cuisine schema fonctionnel*. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 26782. [Arriba dcha.] *Plan Cuisine*, ca. diciembre 1944. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 20184. [Abajo] *Unité d'habitation, recherches. Niveau 1 et niveau 2*, 1944. Fuente: Fondation Le Corbusier, FLC 20152-20153.

La cocina de *l'Unité d'habitation* de Marsella

Todas estas reflexiones sobre la vivienda y, en concreto la cocina, tenían como destino su propuesta de *unité de grandeur conforme* y, en concreto, su proyecto para Marsella. Este era el lugar donde confrontar materialmente sus ideas, a una gran escala y exigiendo un estudio muy pormenorizado que justificaba la construcción de, al menos, dos prototipos, tres intervinientes –el propio Le Corbusier, Simone Galpin y Charlotte Perriand– y un proceso un tanto azaroso.

En mayo de 1946, tras estos primeros tanteos, Le Corbusier le proponía a Charlotte Perriand su participación en el diseño del equipamiento interior de la *Unité d'habitation* de Marsella[23]. Dos meses más tarde se reincorporaba al equipo de la Rue de Sèvres dirigido por André Wogensky y en colaboración con el ATBAT, bajo la dirección técnica de Vladimir Bodiansky. Este había fijado las dimensiones de la cocina, aproximadamente de 2,5 m de anchura por 1,90 m de longitud, y su posición central junto a las canalizaciones verticales de gas, saneamiento, basuras, electricidad, ventilación y extracción de humos[24].

Charlotte Perriand ya había propuesto el modelo de cocina abierta en 1927 con la Cuisine-bar del proyecto "Travail et Sport". Junto a Le Corbusier y Pierre Jeanneret presentaban "Un équipement interieur d'une habitation en el Salón d'automne de 1929, con una cocina conformada por un equipamiento moderno y reluciente, *casiers standart* pulidos y brillantes, y muebles abiertos que permitían una relación inmediata con las piezas adyacentes. Sus proyectos de *Maison de Week-end* y *Maison au bord de l'eau* (1934) también recuperaban la

[23] Le Corbusier, carta a Charlotte Perriand, 2 de mayo de 1946. FLC E2(18)230.

[24] Para un recorrido completo sobre los prototipos de la cocina de Marsella y la controversia entre Charlotte Perriand y Le Corbusier, véase: Jacques Barsac, *Charlotte Perriand. L'oeuvre complète. Volume 2*, 1940-1955 (París: Archives Charlotte Perriand - Éditions Norma, 2015), 208-223.

conexión entre el comedor y la cocina a través de una barra abierta. Igualmente, la *Maison 8 x 8* (con Pierre Jeanneret, 1940) disponía la cocina directamente vinculada a la gran sala común (fig. 5). En este proyecto ya se observa la utilización de armarios con puertas deslizantes y pomos-rigidizadores, antes empleados en la cocina del Vieux-Matelot (1938).

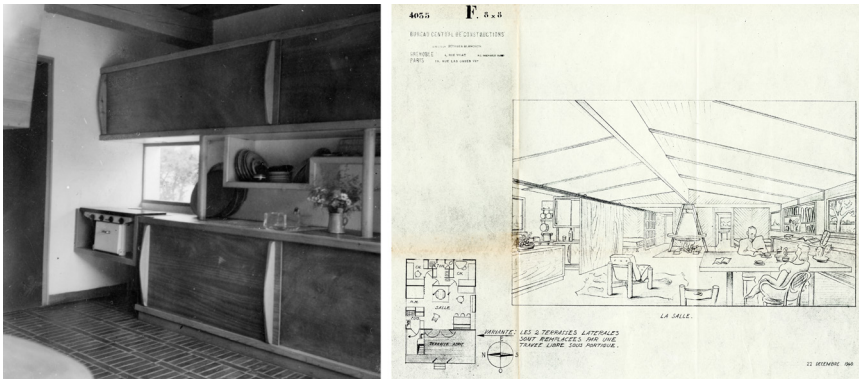


Figura 5. [Izda.] Charlotte Perriand, cocina abierta Le Vieux-Matelot, Saint Nicolas-de-Véroce, 1938. Fotografía Charlotte Perriand. [Dcha] Pierre Jeanneret y Charlotte Perriand (equipamiento interior), *Maison 8x8*, planta y perspectiva, BCC nº 4035, 22 de diciembre de 1940. Fuente: Archives Charlotte Perriand (AChP).

La primera propuesta de Charlotte Perriand consistía en una cocina cúbica prácticamente encerrada por armarios y levantada 26 cm del suelo para facilitar la ventilación, con una puerta lateral y un pasaplatos. En junio 1947 se realizaba una gran maqueta del primer prototipo del apartamento, revisado a finales de 1947 por Le Corbusier que no consideraba suficiente la vinculación entre cocina y la sala común. Perriand, junto al equipo del ATBAT y con la colaboración de Simone Galpin, procedió a sustituir el mobiliario por una barra abierta hacia el comedor con cantos curvilíneos. También incorporaba el diseño de puertas y pomos-rigidizadores del Vieux-Matelot. Por su parte, Galpin dirigía la elaboración de un prototipo similar, simplificando su construcción y coste. Entre junio y julio de 1949 una maqueta a escala real era nuevamente examinada y corregida por Le Corbusier en la misma *Unité* en obras.

Charlotte Perriand asumía la realización de una nueva versión: los armarios altos disponían puertas correderas en madera contrachapada en color y agarradores de acero inoxidable, al igual que la superficie de trabajo, el fregadero, la cocina y refrigerador; los armarios inferiores con puertas deslizantes esmaltadas, y se incorporaba un aparador con unos estantes pasaplatos y una barra alta terminada con una superficie curvilínea. Considerando la posibilidad de prefabricar las 327 cocinas, sugería la construcción de un prototipo real que, a su vez podía ser presentado en el *Salón des Arts Ménagers* de 1949. Perriand lograba un acuerdo con la empresa CEPAC (Construction d'éléments poutr l'amélioration du confort) para su construcción, pero su coste superaba con creces el presupuesto previsto (fig. 6).

A pesar de la relaboración del prototipo entre Perriand y la CEPAC para reducir el precio, André Wogensky optaba finalmente por la solución de su mujer y de la ejecución por parte de la empresa Menuiseries modernes Ajaccio (Córcega) encargada del prototipo del equipamiento de la célula. Esta versión definitiva, más económica y menos elegante, se componía prácticamente de los mismos elementos, sustituyendo el acero inoxidable por aluminio, las puertas de los armarios en contrachapado de roble o color, y una policromía más variada (verde, blanco, rojo oscuro y marrón) y los tiradores en roble. Igualmente, se modificaba el mueble-bar, eliminando la extensión curva de la superficie superior y se modificaba el pasaplatos.



Figura 6. [Izda.] Charlotte Perriand, esquema de la cocina-bar de Marsella, 1949. Fuente: AChP 50.444. [Dcha.] Prototipo de la cocina de *l'Unité d'Habitation* de Marsella de Le Corbusier. Fabricación CEPAC, 1949. Fotografía de Karkerl/AChP. Fuente: AChP.

Este largo proceso no podía terminar sin un nuevo enfrentamiento entre Le Corbusier y Charlotte Perriand. Tras la publicación por la CEPAC de las fotografías de su prototipo[25], Le Corbusier le dirigía una carta poco elegante recordándole el desarrollo del proyecto desde las reflexiones de ASCORAL hasta su presentación en la *Exposition des Arts Ménagers* de 1950 y desvinculando a Perriand del resultado final[26]. La respuesta no se hizo esperar,

[25] En el número 9-10 de *Techniques et architecture* (1950) anteriormente citado estaba publicada el prototipo de cocina de *l'Unité d'habitation de Marseille* realizado por Perriand. Esta lo denominaba como "Cuisine 'Atelier Le Corbusier' type 1, pour une 'Unité d'Habitation', prototype réalisé par Cepac; conseil, Ch. Perriand" y especificaba que era uno de los prototipos realizados para Marsella. Este fue el detonante de las nuevas desavenencias entre Charlotte Perriand y Le Corbusier.

[26] Le Corbusier quería distinguir la cocina de Marsella, "Cuisine atelier Le Corbusier, type I", de la versión realizada por Perriand de la que escribía: "unos industriales bajo tu mediación se han interesado en presentar esta cocina con tu interpretación personal", que para futuros trabajos y evitar toda confusión o debería denominarse "Cuisine-Atelier Le Corbusier, type I- interprétation Charlotte Perriand - fabrication CEPAC". También, exigía un acuerdo entre las tres partes –*l'atelier* Le Corbusier, la CEPAC y Charlotte Perriand– para toda realización o publicación. Le Corbusier, carta a Charlotte Perriand, 17 de marzo de 1950. FLC O5(5)401.

Perriand puntualizaba que su propuesta no era para "futuros trabajos" ni "una interpretación", sino para el proyecto concreto de la Unité de Marsella, en colaboración y paralelamente a la labor de André y "Mme Wogensky" con la que hubo constantes "contactos amistosos". Con el *atelier* había compartido modificaciones, con Simone Galpin había intercambiado visitas y consejos, aportando sus propios planos al estudio de Le Corbusier, a quien precisamente le consultó los colores; e incluso, el prototipo CEPAC había sido autorizado por Wogensky[27]. Por tanto, no había sido un proyecto al margen del ATBAT[28].

En una nota adjunta a esta carta, insistía en las ventajas de esta propuesta con *meuble-office* –para el interior era banco de trabajo y bar hacia la sala– suficientemente alto para impedir la visión del desorden de la cocina, pero que permitía a la ama de casa estar "en contacto permanente con la familia o sus invitados", no ser "relegada" y las labores domésticas se convertían "en trabajo noble, dentro de una cocina organizada para cada acción, con un mantenimiento fácil y agradable"[29]. Aún quedaba mucho para una efectiva liberación de la mujer en una sociedad muy anclada a viejos hábitos. Charlotte Perriand mostraba una actitud poco beligerante a este respecto y menos aún Le Corbusier. Sorprende que artistas e intelectuales como ellos no tuvieran una postura mucho más avanzada.

No les faltaba razón a ambos contendientes. La cocina de *l'Unité* de Marsella era una obra colectiva. Por un lado, las reflexiones realizadas en el entorno de ASCORAL trataban de poner al día el sentido y la organización de la "función alimentación" en la vida moderna y, por ende, de la cocina y el espacio del comedor. Estas reflexiones eran transmitidas a través de la revista *L'Homme et l'architecture*, donde Simone Galpin pretendía establecer puentes entre las necesidades modernas y los grandes espacios de la tradición y de la vida del campo, donde todavía persistían fuertes vínculos familiares. Le Corbusier participaba de estas mismas inquietudes y en sus escritos insistía en la centralidad de la cocina, abierta y partícipe del espacio común. Incluso en su *Mise au point*, su testamento intelectual, escribía: "Una preocupación me ha agitado, imperativamente: introducir en el hogar el sentido de lo sagrado; hacer del hogar el templo de la familia"[30]. No es posible conocer a ciencia cierta la medida en que Le Corbusier fue el promotor de estos pensamientos, ya enunciados o, al menos, insinuados por él antes de la Segunda Guerra Mundial. Por otra parte, los primeros croquis datan de 1944, y de la mano de Aujames, uno de los colaboradores de Le Corbusier en su *atelier* y en ASCORAL. El proyecto de la cocina propiamente dicha se realizaba en el seno de la ATBAT, presumiblemente bajo la dirección de Simone Galpin, pero en estrecha y franca colaboración con Charlotte Perriand que había recibido en 1946 el encargo completo del equipamiento de la célula de Marsella. Por otra parte, ésta ya había propuesto el

---

[27] Charlotte Perriand, respuesta a la carta de Le Corbusier del 17 de marzo de 1950. Archivo Charlotte Perriand (AChP), s. f.

[28] Perriand y la empresa rehuyeron más controversias, y la CEPAC fijó la denominación de este elegante prototipo como "Cuisine-Atelier Le Corbusier, type I, pour une unité d'habitation. Prototype réalisé par CEPAC pour l'unité d'habitation de Marseille. Conseil Charlotte PERRIAND". Carta de P. Jonathan (CEPAC) a Charlotte Perriand, 20 de abril de 1950. AChP.

[29] Charlotte Perriand, nota manuscrita, ca. 1950. AChP.

[30] Le Corbusier, *Mise au point* (París: Éditions Forces-vives, 1966), 31.

concepto de cocina-bar abierta en 1927 y sus diseños en colaboración con Le Corbusier, con Pierre Jeanneret o en solitario abordaban esta idea de articulación directa entre los espacios destinados a la alimentación: almacenar, producir y consumir. Además, su inequívoca pericia en el diseño y producción de mobiliario había sido imprescindible en el proyecto no sólo de su "interpretación", sino en la versión definitiva (fig. 7).

Coda

Para Le Corbusier la cocina de Marsella era la respuesta a todas sus inquietudes, como un medio para preservar la institución familiar en aquellos momentos de crisis postbélica, y también para liberar a la mujer de la "esclavitud doméstica". Fuego, hogar, "abrigo del grupo familiar" eran los términos que la definían. Si las habitaciones eran "elemento constitutivo eminente de la casa [...] clave de la libertad individual primera, la "sala (el fuego, el hogar) es la clave de los valores familiares"[31], el lugar de las relaciones interpersonales, donde se aseguraba "el magnífico desarrollo de los valores familiares", directamente vinculados al "fuego, el hogar, la cocina" que son "una misma y única cosa"[32]. Tras su inauguración, con estos términos defendía su proyecto frente a las acusaciones de realizar viviendas inhumanas: en ellas se restituía el hogar "de las tradiciones" con "la cocina colocada en el corazón del alojamiento, formando parte de la sala común. La unidad familiar reconstituida en la gran sala cara a la naturaleza"[33].

En todo caso, dedicar su actividad y su pensamiento al hogar era uno de los imperativos de Le Corbusier. En una conferencia impartida en 1952, instaba a sus colegas: "poned al hombre al primer plano. Después los medios técnicos", acudiendo también a los artistas y a los poetas, para instaurar "la dignidad de la arquitectura en los hogares, en el interior de las casas; ponedla en la vida en el hogar, en el mobiliario, en el equipamiento [...] viviendas que sean favorables a las alegrías de la familia", pues "el deber que deben cumplir los arquitectos es, precisamente, poner en primer lugar la vivienda"[34].



Figura 7. Le Corbusier, cocina de la *Unité d'Habitation* de Marsella, estado actual. Fotografía de Jorge Torres, 2019.

---

[31] Le Corbusier, "L'Unité d'Habitation de Marseille", *Le Point* n.º 38 (noviembre 1950): 12-14.

[32] Le Corbusier, "Logis radieux" (20 y 23 febrero 1955), notas y texto mecanografiado. FLC A3(13)290-336.

[33] Le Corbusier, "Réponse de Le Corbusier" (24 de febrero de 1956), notas y texto mecanografiado. FLC F1-8-111_004).

[34] Le Corbusier, "Déclaration de principe sur les devoirs de l'architecture moderne", *Cahiers du Cercle d'études architecturals* (1952). Transcripción de la conferencia impartida el 14 de marzo de 1952.

La evolución del "hogar" en la cocina contemporánea. La bifurcación del fuego en la concepción del espacio doméstico

The Evolution of the "Hearth" in Contemporary Kitchen Design: The Bifurcation of Fire in the Conception of Domestic Space

ALEJANDRO MUÑOZ MIRANDA
Universidad de Granada, amm@ugr.es
JOSÉ MANUEL GARCÍA IBÁÑEZ
Universidad de Granada, josegarcia191@correo.ugr.es

Abstract

Esta investigación trata sobre el estudio de la evolución de la cocina de la casa contemporánea en su vinculación con la energía térmica. Aquí, en este recinto, que ha sido el epicentro calorífico central en la historia de la cultura doméstica y que ha servido tanto para la elaboración de los productos de comida como para el calentamiento de la vivienda, es donde se produce en los últimos siglos la bifurcación del fuego de su función dual. Así, la cocina en la casa moderna se reposiciona con ubicaciones distintas, buscando diferentes tipos de acomodo en el espacio de la vivienda. Sin embargo, frente a unas primeras soluciones de desplazamiento de la cocina al perímetro de la casa, la resolución sofisticada y técnica de la mecánica de los electrodomésticos junto a la integración de la cocina en los espacios abiertos con el fin de la participación en la elaboración de los alimentos y su degustación, ha hecho que la evolución de la cocina vuelva a reposicionarse en el corazón de la casa, nunca sin abandonar también su posición estratégica en los espacios intermedios o de transición con el exterior de la vivienda.

This research analyzes the evolution of the kitchen in contemporary residential architecture, particularly in its relationship with thermal energy. Historically, the kitchen has served as the primary thermal hub within the domestic sphere, fulfilling a dual role as both a space for food preparation and a source of household heating. Over the past centuries, this dual functionality has undergone a process of bifurcation, leading to a spatial and functional reconfiguration. In modern housing design, the kitchen has been relocated to different positions, adapting to various spatial arrangements. Initially, early design strategies moved the kitchen to the periphery of the dwelling. However, the advancement of appliance technology, combined with the integration of open-concept spaces aimed at fostering social interaction during food preparation and consumption, has driven a reintegration of the kitchen into the core of the home. Despite this central repositioning, the kitchen continues to maintain a strategic presence in transitional or semi-exterior areas that mediate between indoor and outdoor environments.

Keywords

Hogar, fuego, casa, cocina, espacio
Home, fire, house, kitchen, space

La cocina tradicional: centralidad y función integradora

Desde la domesticación del fuego, la cocina ha sido el núcleo del hogar[1], combinando funciones culinarias y térmicas. Durante miles de años, el asado fue la única técnica de cocción conocida. Con la aparición de la cerámica en el Neolítico (hacia el 7.000 a.C.), se dio un paso fundamental hacia la diversificación de los métodos culinarios. Los primeros hornos de adobe, que surgieron en Egipto y Mesopotamia alrededor del 5.000 a.C., permitieron cocinar de manera más eficiente y almacenar calor para su redistribución en la vivienda apareciendo la función dual del calor generado. Desde el Neolítico, el fuego ha sido un elemento estructural en la vivienda, definiendo la configuración espacial del hogar en una disposición centralizada respecto al fuego. En las primeras sociedades, la cocina no era una estancia separada, sino una zona integrada en el centro de la vivienda, cumpliendo una doble función: cocinar y calentar el ambiente.

En los primeros asentamientos de la Península Ibérica, como en la vivienda celta (fig. 1), la cocina desempeñó un papel crucial en la organización espacial. Era un espacio de convivencia y trabajo donde se aprovechaba el calor generado para templar el resto de la casa. Elementos como la chimenea, el fogón y la economía del combustible condicionaban su diseño y su relación con el resto de la vivienda. En la tradicional ibérica, la cocina se ubicaba en el centro del hogar, favoreciendo la distribución del calor y promoviendo la integración social. Así, la cocina vernacular reflejaba una economía doméstica basada en la autosuficiencia y el uso eficiente de los recursos. El fuego abierto permitía cocinar distintos alimentos al mismo tiempo, generando una dinámica de trabajo simultánea que condicionaba la organización del mobiliario y los utensilios domésticos. De esta forma, las cocinas o el hogar eran también lugares de reunión familiar, donde la actividad culinaria se entrelazaba con el ocio y la socialización. La disposición interna favorecía la interacción con el fogón central actuando como punto neurálgico, quedando las áreas de almacenamiento y de preparación organizadas en torno a él. Este diseño integraba el calor y la socialización, creando un "hogar" en el sentido pleno del término.

Posteriormente, las cocinas evolucionaron en paralelo con el desarrollo de nuevas técnicas de conducción del fuego. En la arquitectura romana, que hereda la casa ibérica, el horno se convirtió en un elemento clave del hogar, situándose generalmente en el *atrium* o en los patios exteriores de las viviendas. Con el paso del tiempo, la evolución tecnológica permitió una mayor especialización de este espacio. Por otro lado, la *culina* (cocina en latín) se ubicaba generalmente en patios interiores o áreas específicas dentro de la vivienda. Así, la cocina se empezó a relegar a un espacio rudimentario y muchas veces separado del resto de la casa por motivos de seguridad y ventilación, perdiendo la condición centralizada en el hogar.

---

[1] Definición de hogar según la RAE: "Del b. lat. hisp. *focaris*, y este der. del lat. *focus* 'hoguera', 'hogar'. 1.- Sitio donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas, hornos de fundición, etc.; 2.- Casa o domicilio; 3.- Hoguera".

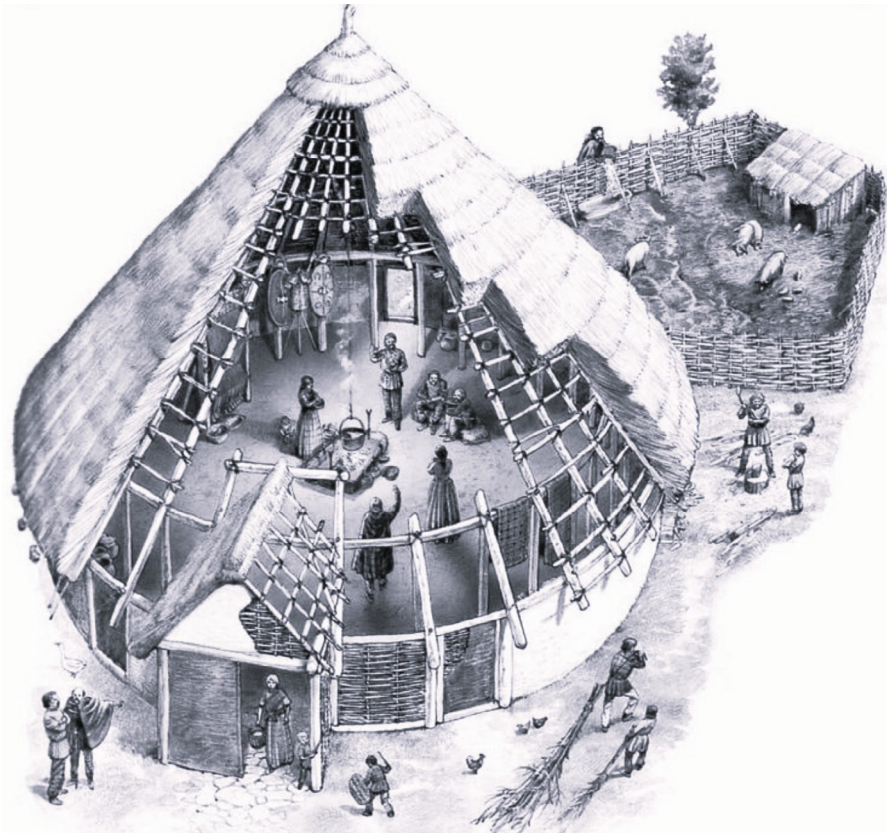


Figura 1. Dibujo de la vivienda celta. Fuente: Pinterest.

De la cocina colectiva a la cocina privada

En la Edad Media se produce un cambio importante. La cocina se mantuvo como un espacio central en las viviendas rurales, con grandes hogares de leña que servían tanto para cocinar como para calentar las habitaciones como se muestra en el cuadro La visita a la granja de Jan Brueghel el Viejo de 1597 (fig. 2). En las ciudades, sin embargo, las cocinas tendían a estar separadas de la vivienda principal por razones de higiene y seguridad. Esta segregación se consolidó en la Europa medieval, donde las cocinas se situaban en espacios independientes dentro de castillos y monasterios, utilizando chimeneas para la evacuación de humo. Durante el Renacimiento y el Barroco, las cocinas comenzaron a integrarse en los palacios y casas nobles, aunque seguían relegadas a espacios cerrados y alejados de las áreas de convivencia. En las viviendas burguesas del siglo XVIII, se consolidó la idea de la cocina como un área de servicio, separada de los espacios representativos de la casa. Esta fragmentación espacial de la cocina marcó un cambio significativo en la organización de la vivienda, estableciendo una jerarquización de espacios que diferenció claramente entre áreas de servicio y áreas de estancia.



Figura 2: Jan Brueghel, el Viejo, *La visita a la granja,* c. 1597. Fuente: The Art Archive, Stadtmuseum Trier, Alfredo Dagli Orti ©Picture Desk Inc.

Desplazamiento y modernización: la cocina como espacio periférico

La revolución industrial en el siglo XIX marcó un punto de inflexión en la evolución de la cocina. La introducción del gas como fuente de energía, junto con la industrialización y la producción en serie de utensilios de cocina, permitió una mayor eficiencia en la preparación de los alimentos. Uno de los avances más importantes fue la invención de la cocina de gas en 1832 por James Sharp, lo que permitió una cocción más controlada y eficiente. A este invento le siguieron numerosas patentes que transformaron la cocina en un espacio más seguro y funcional. El uso de la electricidad en la cocina, vinculada a la electrificación de finales del siglo XIX, favoreció la aparición de nuevos electrodomésticos que optimizaron la preparación de alimentos. Además, la mecanización del hogar y la reducción del número de sirvientes en las casas burguesas hicieron que la cocina comenzara a ser utilizada directamente por las familias, especialmente en la clase media[2]. Esto impulsó el desarrollo de un mobiliario más ergonómico y adaptado a la domesticidad moderna. Estos cambios dieron lugar a un modelo de cocina más funcional y compacto, reduciendo la necesidad de grandes fogones abiertos y favoreciendo el uso de mobiliario ergonómico y especializado.

[2] Véase Gonzalo Pardo Díaz, "Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2016), https://oa.upm.es/42930/.

Con la llegada del siglo XX y la popularización de sistemas de calefacción independientes (radiadores, calefacción central y suelos radiantes), la función térmica de la cocina fue perdiendo relevancia cada vez más. Este cambio respondía a la influencia de las teorías modernistas, que promovían la especialización de funciones y la eficiencia en la organización del espacio. La cocina se configuraba más como un "laboratorio" técnico, aislada del área social, mediante la instalación de muros, puertas y pasillos que la separaban del resto de la vivienda. Este enfoque también reflejaba una estructura jerárquica, en la que la labor culinaria, tradicionalmente atribuida a la mujer, se relegaba a un área de servicio. De esta forma, la cocina dejó de ser un espacio social para convertirse en un área de trabajo aislada, equipada con mobiliario estandarizado y electrodomésticos de producción en serie.
Así, en los años 30 la Cocina Frankfurt ideada por Margarete Schütte-Lihotzky, en 1926, concebía el primer diseño de cocina modular con un enfoque científico para optimizar el trabajo doméstico (fig. 3). Después Lilly Reich, en 1931, con su cocina compacta diseñada para apartamentos pequeños, integraba almacenamiento eficiente en un espacio mínimo y Charlotte Perriand, en 1933, con su cocina casillero ideaba a ésta como un mueble flexible dentro de la idea del apartamento corbuseriano concebido como una máquina de habitar, otorgándole a éste un carácter más humanizado[3].



Figura 3: Cocina Frankfurt, vista general fotografiada en 1927. Fuente: cortesía de Universität für angewandte Kunst, Wien, Imagen ©Kunstsammlung und Archiv.

[3] Véase Esther Liñán Pedregosa, "La evolución del espacio doméstico: la cocina en el siglo XX" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2015), https://oa.upm.es/43920/.

La revolución tecnológica y la reconfiguración del espacio

El desarrollo de electrodomésticos eficientes permitió nuevas distribuciones espaciales. La llegada del gas, la electrificación y la automatización de las tareas domésticas desvincularon progresivamente la cocina del concepto tradicional de fuego, permitiendo su desplazamiento dentro de la vivienda según las necesidades funcionales y estéticas. Se implementó el "triángulo de trabajo", un concepto ergonómico que optimizaba la relación entre las áreas de almacenamiento, preparación y cocción (líneas de movimiento ente el fregadero, la hornilla y el frigorífico). Esto permitió rediseñar la cocina como un módulo independiente y eficiente. La estandarización y la modularidad de las cocinas prefabricadas permitieron diseñar espacios enfocados en la eficiencia operativa. Los electrodomésticos inteligentes y los primeros sistemas de domótica optimizaban tareas, pero al mismo tiempo propiciaban una cierta "cerradura" espacial, en la que la cocina se aislaba del área social.

En simultáneo, en la década de los 50, el diseño de la cocina se transformó radicalmente en Estados Unidos hacia un modelo de vivienda donde la cocina perdía su carácter de espacio cerrado y se integraba progresivamente en la vida social de la casa. El programa Case Study Houses[4] planteaba varios diseños de cocinas como la Case Study House 20 diseñada por Buff, Straub y Hensmann en 1947, donde la cocina se plantea como anexa a la estancia formando parte de la zona de convivencia. Después, Pierre Koenig diseñó la cocina mueble estar en Case Study House 21 en 1958, la cual reducía la cocina a un módulo dentro del salón, y ya en 1960 con la Case Study House 22, Koenig concibió una cocina a modo de caja en el salón, en la que se integraba en la misma estancia con grandes ventanales y vistas panorámicas.

Otro hecho importante es que los cambios en la organización doméstica también estuvieron ligados a las transformaciones en el papel de la mujer en la sociedad, cada vez más central, importante y equitativo, relegando la antigua estructura jerárquica, donde las labores culinarias eran responsabilidad exclusiva de la mujer[5]. Esta relación de la evolución de la cocina con los cambios en la posición social de la mujer se encuadraba en la mecanización de la cocina de los años 50 y 60. La publicidad y la industria promovieron la idea de la cocina moderna como un espacio eficiente que reducía el esfuerzo doméstico y, por otro lado, la integración de la cocina en los espacios sociales en los años 80, en la que la creciente participación de la mujer en el mercado laboral hizo que la cocina pasase a ser un espacio compartido entre el hombre y la mujer, fomentando la colaboración en las tareas domésticas.

En la Europa de los años 50, la cocina estaba más influenciada por la idea de la tecnología autómata, vinculada a prototipos de arquitectos que ensoñaban la casa del futuro. De ahí vienen las investigaciones de Alison y Peter Smithson en 1956 sobre "The House of the Future", en donde la cocina se presentaba como otro habitáculo más de la vivienda con una visión tecnificada de los electrodomésticos del futuro mezclada con la ergonomía y diseños

---

[4] Elizabeth A. T. Smith, Peter Gössel, *Case Study House. The complete CSH program: 1945-1966* (Colonia: Tashen, 2002), 274-299.

[5] Véase el libro de Atxu Amann, *El espacio doméstico: la mujer y la casa* (Buenos Aires: Nobuko, 2011).

curvilíneos[6]. Esto también se muestra a través de la parodia de la cocina de diseño en la película *Mon Oncle* del director Jacques Tati de 1958, en la que la cocina, encajada en un habitáculo independiente de la casa, se filma como un lugar muy tecnificado con electrodomésticos que facilitan las labores culinarias y domésticas llegando a un extremo absurdo cuando el protagonista interacciona en ella.

El retorno al centro: la cocina como espacio social y flexible

A finales del siglo XX se produjo un cambio paradigmático con el desarrollo de la "cocina americana" por las investigaciones de los años 50 y el concepto de espacios abiertos. Ésta fue reintegrada al corazón del hogar (papel central), eliminando barreras físicas y promoviendo la continuidad visual entre ésta, el comedor y la sala de estar. Los años 60 fueron momentos de utopías que influyeron en esta nueva recolocación de la cocina como centralidad de la casa. Así, la propuesta visionaria de *A home is not a House* en 1965 de Reyner Banham y François Dallegret centraba y retornaba al diseño del espacio de la vivienda de nuestros ancestros mediante un fuego tecnificado en el centro. La envolvente del collage "The Environment-Bubble" (fig. 4), mediante otro alarde técnico, se resolvía mediante una concepción de burbuja de un material plástico que otorgaba al espacio interior de confort, luz y aislamiento al exterior. Es una versión conceptual de la vuelta al hogar ancestral mediante una solución tecnificada de la envolvente y de las necesidades de confort, fisiológicas y alimentarias del ser humano resueltas en el epicentro del espacio habitado.

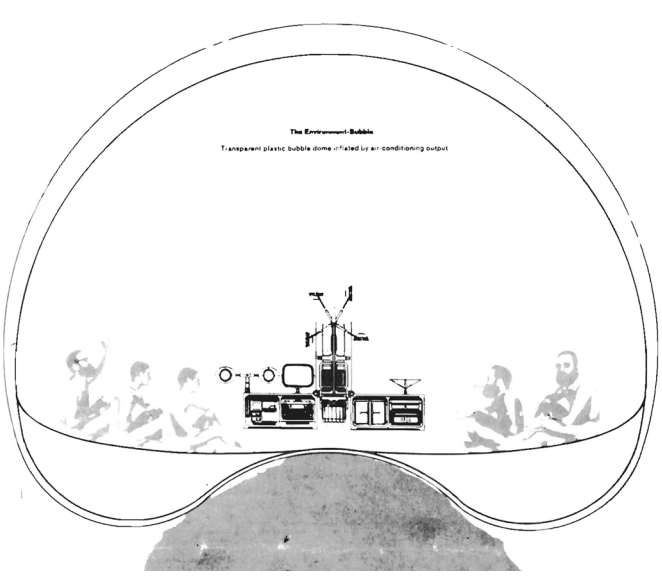


Figura 4: Dibujo de François Dallegret titulado "The Environment-Bubble" (1965). Fuente: Reyner Banham, "A Home is not a House", *Magazine Art in America 2* (1965).

[6] Dirk Van Den Heuvel, Max Risselada, eds., *Alison and Peter Smithson: Form the House of the Future to a house of today* (Rotterdam: 010 Publishers, 2004), 147-148.

Un año antes a esta utopía de resolver de forma centralizada todo el equipamiento técnico de la vivienda en un objeto, Sverre Fehn diseñó la Villa Norrköping de una sola planta en 1964, en donde lo tecnificado se solventaba de una manera vernacular mediante un recinto central cuadrado con tabiquería en el que se ubicaba la cocina, el baño, el aseo y el almacenaje y que con una sección de mayor altura quedaba iluminado con ventanas de triforio. En el perímetro de esta zona central, se disponían anchos espacios de circulación que se abrían y acristalaban en sus esquinas a la vez que de una forma contigua, como extensión de sus lados en cada cara del cuadrado, se expandía la planta encerrando espacios en forma de U para acoger los usos del estar, comer y dormir.

Esta idea de que un objeto pudiera resolver todas las necesidades alimentarias se desarrolló más en detalle, adaptándose al espacio contemporáneo mediante el diseño de cajas tecnificadas concentradas en una parte del espacio habitado y liberando todo el resto del espacio circundante. Es el caso de la cocina autónoma "mini-kitchen" que diseñó Joe Colombo para Boffi en 1963, en la que su reducido tamaño y su concepción móvil mediante ruedas concentraba y hacía posible la flexibilidad del espacio al poder mover el "fuego". Pero este concepto de cocina llegó a complejizarse mucho más, concibiéndose como un núcleo tecnificado, que no solamente era capaz de hacer las funciones de la hornilla sino, también, de resolver el tema del fregadero, el baño y la impulsión y extracción del aire acondicionado junto con el resto de electrodomésticos de la vivienda como la lavadora, secadora, plancha, etc. Esta tendencia de concentrar todos los servicios de la casa en un objeto se mostró en la *Total Furnishing Unit* de Joe Colombo, exhibida en el MoMA de Nueva York en 1972 en la exposición *Italy: The New Domestic Landscape* en la que se integró y se resolvió lo alimentario, lo fisiológico y lo térmico-confortable (fig. 5).



Figura 5: *Total Furnishing Unit* de Joe Colombo en la exposición del Museum of Modern Art de Nueva York en 1972 titulada *Italy: The New Domestic Landscape*. Fuente: P. van der Putt, "Total Furnishing Unit New York (US): Joe Colombo with Ignazia Favata", *DASH | Delft Architectural Studies on Housing* 7, n.º 11 (2018): 128–131.

Otro salto cualitativo son los diseños posteriores de viviendas, en donde la cocina se diseñó como un objeto móvil, que con distintas partes articuladas y plegadas se iban adaptando a las necesidades del espacio de la vivienda. Un primer prototipo *Mal-Zeit* desarrollado por Coop Himelblau en 1987 influyó posteriormente en el diseño de los bloques de viviendas de Ábalos y Herreros para el concurso "Housing & City", que organizó en 1988 la revista *Quaderns d'arquitectura i urbanisme*, en donde la pareja de arquitectos propusieron una serie de soluciones cambiantes para cada vivienda en función del usuario, ideando una cocina tipo-objeto que se podía desplegar radialmente configurando distintas opciones espaciales con ambiciosas soluciones tecnológicas (fig. 6).

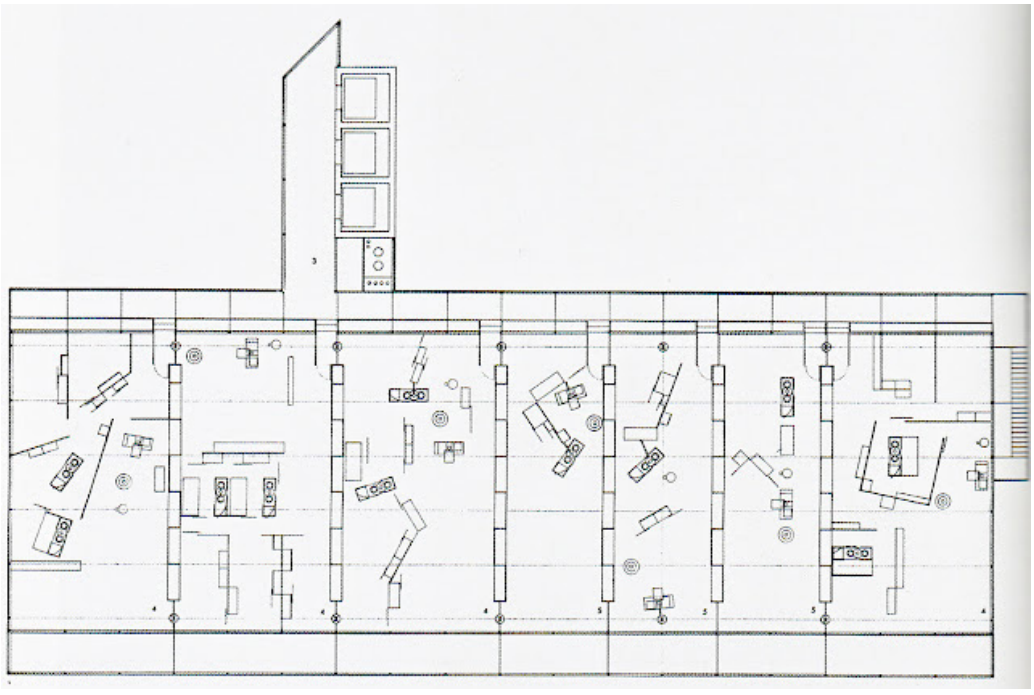


Figura 6: Dibujo de los arquitectos Ábalos&Herreros de la planta tipo de los bloques de viviendas en la Diagonal propuestos para el concurso "Housing & City", organizado por la revista *Quaderns d'arquitectura i urbanisme* en 1988. Fuente: *Hacedor de Trampas*.

Esta evolución respondía, no solamente a cambios en la estructura familiar y en la dinámica social, sino, también, a un redescubrimiento de la cocina como lugar de interacción, experimentación culinaria y diseño. La eliminación de muros y la incorporación de elementos móviles, como islas y barras, permitían que la cocina se convirtiera en un espacio de encuentro y experiencia sensorial. La luz natural, la ventilación y la flexibilidad en el uso del espacio favorecían un ambiente dinámico y adaptable, respondiendo a las necesidades cambiantes de los usuarios. Esta idea de la cocina de concentrar todo en un objeto o en un elemento tecnificado a finales del siglo XX siguió evolucionando en las viviendas de

este primer cuarto de siglo XXI, en donde ésta también se planteaba como un espacio que aparecía y desaparecía, heredando los ensayos del siglo pasado de la cocina-armario que se abría y se cerraba como si fuera una especie de mueble-estantería. Esta idea se empezó a llevar al extremo con proyectos con poco espacio útil de vivienda en la que, mediante una configuración de planos con espesor, el espacio se ampliaba o se comprimía, modificando las condiciones de uso en función de cada momento del día, como era el caso de la vivienda *All in one house* de 2013 de los arquitectos PKMN, en la que con tres bandas de espesor de almacenamiento se deslizaban en paralelo comprimiendo y ampliando el espacio como si de un acordeón se tratara. Además, el diseño modular y flexible posibilitaba la reconfiguración del espacio, permitiendo que la cocina se transformara según las necesidades del momento, ya sea como espacio de trabajo intensivo o como área de socialización.

La relación de la cocina con los espacios intermedios y su conexión con el exterior

Una innovación clave en el diseño contemporáneo es la integración de la cocina con espacios de transición como patios, terrazas y galerías. Esta configuración no solamente mejora la eficiencia energética mediante el aprovechamiento de la luz natural y la ventilación, sino que también refuerza la conexión entre el interior del hogar y el exterior. Esta concepción responde a nuevas necesidades climáticas, ecológicas y culturales, en donde la conexión con espacios exteriores genera un "hogar expandido" en el que la barrera entre lo privado y lo público se difumina, promoviendo la interacción social y el contacto con la naturaleza. Así, Alvar Aalto diseñó su casa experimental de verano, Muuratsalo, en 1952, en la que el hogar del fuego protagonizaba el espacio central del patio que se abría al paisaje en dos de sus lados, uno de una forma directa con una abertura hasta el suelo en su fachada sur y la otra abertura mediante un filtro construido por una empalizada de madera hacia parte del lago y del bosque en su lado oeste. En sus otras dos fachadas del patio, Aalto las configuró como un banco de pruebas de diferentes tipos de aparejos de ladrillo, colores y texturas con distintas trabas, generando distintos ritmos y vibraciones. Dicha trama experimental también la dispuso en el suelo del patio, en donde la geometría de las agrupaciones de aparejos de ladrillo, a modo de collage, se iban arremolinando geométricamente con respecto al hueco central dejado para el fuego. Aquí, en esta residencia de verano, el hogar aparecía implícito a este fuego exterior en su concepción más ancestral vinculado al *atrium* de las villas romanas.

Si retornamos a la climatología mediterránea, otras posibilidades se abren a los arquitectos contemporáneos, los cuales han entendido esta idea de la cocina como prolongación del espacio interior al exterior. Quizás, uno de los ejemplos más claros sea la cocina en la casa Can Lis de Jørn Utzon construida en Portopetro, Mallorca, en 1971 (fig. 7). El proyecto, configurado como una villa atemporal en piedra de marés, que heredaba los valores grecorromanos de las galerías porticadas y secuencias espaciales, situaba a la cocina en un espacio interior pero intermedio en su conexión tanto con el comedor, como con la continuidad con la galería exterior porticada, estableciendo una prolongación del cocinar-comer-estar-mirar-contemplar. Así, la cocina se presentaba como un espacio de intercambio entre el acto

de cocinar y el de comer, siempre teniendo en consideración la idea de la continuidad espacial entre la vivienda y el paisaje.

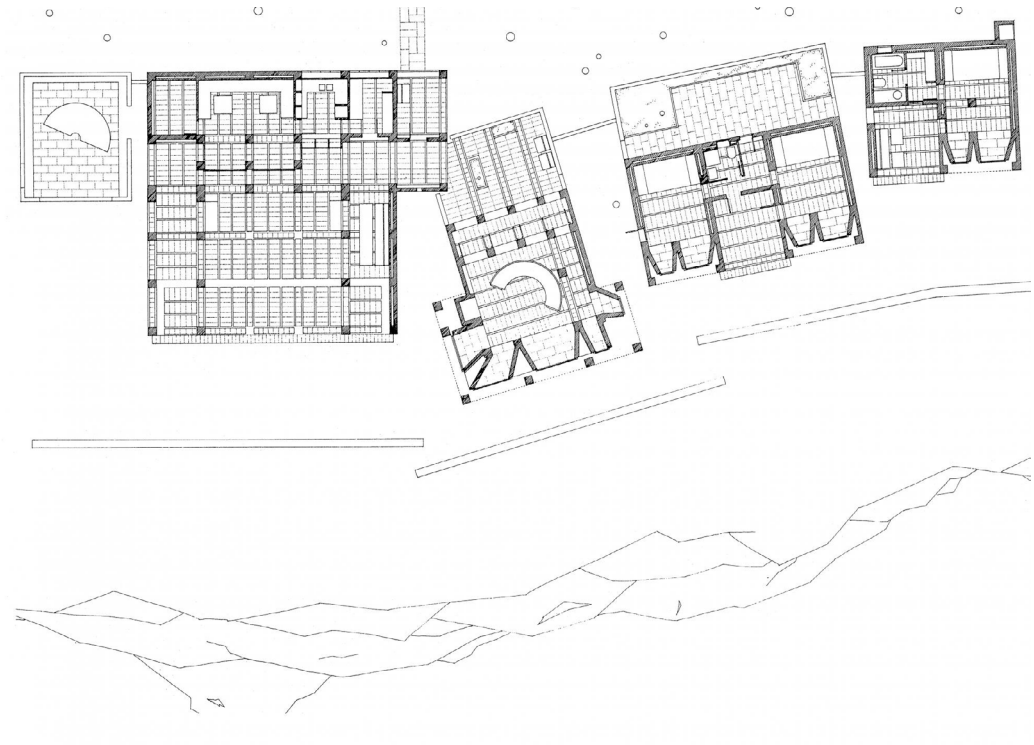


Figura 7: Dibujo de Jørn Utzon de la planta de Can Lis construida en Portopetro, Mallorca, en 1971. Fuente: © Utzon Archives / Aalborg University & Utzon Center.

Tomando como referencia el concepto corbusierano de la *promenade architecturale*, en el que el punto de vista de la arquitectura moderna nunca es fijo, el arquitecto es capaz de ligar el interior con el exterior por medio del paseo arquitectónico. Bajo esta premisa, César Manrique construyó en 1968 el Taro de Tahíche en Lanzarote. Según Álvaro Siza, el artista que practicó arquitectura[7], construyó su casa propia estableciendo un recorrido por cinco burbujas excavadas en la lava volcánica que utilizaría como estancias, conectadas por corredores cavernosos, sobre las que se colocaría una planta superior. La cocina se posicionaba en un lugar privilegiado, estableciendo una continuidad con el salón-comedor y con las vistas hacia el panorama volcánico circundante. A su vez, por medio de perforaciones circulares, el salón quedaba conectado verticalmente con dos cuevas-estancias a las que les llega la luz por medio de lucernarios. La vivienda enlazaba arquitectura, vegetación

[7] Alejandro Scarpa, "La representación de la arquitectura de César Manrique mediante croquis axonométricos", *EGA* 24, n.º 37 (2019): 38.

interior y naturaleza existente, haciendo del habitar una experiencia espacial por medio de la unión del arte y la arquitectura. En este caso, la cocina no sólo establecía una relación con el espacio exterior, sino que también dirigía la visión hacia el paisaje interior creado. Esta espacialidad múltiple, conseguida gracias a las continuidades entre estancias, derivaba en una serie de miradas cruzadas entre los diferentes usos de la vivienda en una continua hibridación interior-exterior y naturaleza-arquitectura.

El nuevo paradigma

El análisis de la evolución espacial de la cocina en la vivienda revela la capacidad del diseño arquitectónico para adaptarse a cambios culturales, tecnológicos y climáticos. La transformación desde un ambiente central y de convivencia hasta su relegación a un espacio periférico y su posterior reintegración al núcleo del hogar demuestra la importancia de la cocina como elemento vital en la configuración del "hogar".

La integración de la cocina con espacios intermedios y su conexión directa con el exterior no solamente optimiza la eficiencia energética, sino que, también, enriquece la experiencia habitacional, fomentando la interacción social y el contacto con la naturaleza. En este sentido, la innovación tecnológica (desde la domótica hasta el uso de materiales avanzados) se erige como una herramienta clave para volver a imaginar el papel de la cocina en el futuro del diseño de viviendas.

Este artículo invita a una reflexión profunda sobre la relación espacial de la cocina con su contexto, proponiendo paradigmas de integración que potencien la conexión entre lo interior y lo exterior. La convergencia de tradición, tecnología y sostenibilidad abre la puerta a propuestas innovadoras que contribuyan a la creación de hogares funcionales, espacialmente emocionantes y ambientalmente responsables, creando nuevas perspectivas para la arquitectura del hogar en un mundo en constante cambio.

Espacio cocina, de la rutina a la flexibilidad. Proyectos de experimentación

Kitchen Space, From Routine to Flexibility. Experimental Projects

MONTSERRAT SOLANO ROJO
Universidad de Granada, montsesolano@ugr.es

Abstract

La comida es un elemento imprescindible, sin duda, para acercarse a la arquitectura de la vivienda colectiva. La cocina ha sido un lugar doméstico fundamental, pero también el "espacio cocina": es decir, aquel que la considera conectada a otros ámbitos como la mesa o la sala de estar. Analizar el "espacio cocina" desde la rutina y flexibilidad, dos conceptos intangibles e influyentes en su configuración, es el objetivo de este artículo sintético por su evolución durante el siglo XX: en tres etapas temporales y con una selección de proyectos experimentales. Una incursión desde: estudios de Alexander Klein, Christine Frederick, Margarete Schütte y Lillian Gilbreth; proyectos de Le Corbusier, Candilis-Josic-Woods o Archigram; y concursos como Habitatge i Ciutat o Bentaberri. El "espacio cocina" es, por tanto, una oportunidad para recorrer estrategias de proyectos y lugares culinarios; para observar la transición de la habitación al mueble.

Food is an essential element, without doubt, to approach the architecture of collective housing. The kitchen has been a fundamental domestic place in housing, but also the "kitchen space": in other words, the place that considers it connected to other areas such as the table or the living room. To analyze the "kitchen space" from routine and flexibility, two intangible and influential concepts during the configuration process, is the objective of this synthetic article during the evolution of 20th century: in three different stages and with selected experimental projects. An incursion from: studies by Alexander Klein, Christine Frederick, Margarete Schütte, and Lillian Gilbreth; projects by Le Corbusier, Candilis-Josic-Woods and Archigram; and competition such as Habitatge i Ciutat or Bentaberri. The 'kitchen space' is, therefore, an opportunity to transit between project strategies and culinary places; to observe the transition from the room to the furniture.

Keywords

Espacio cocina, vivienda colectiva, proyectos experimentales, rutina doméstica, vivienda flexible

Kitchen space, housing, experimental projects, domestic routine, flexible housing

"Espacio cocina": de la comida a la acción

La comida es un elemento imprescindible para entender la ciudad y, con el mismo nivel de importancia, la arquitectura. Configura casi todos los espacios que habitamos y a todas las escalas, aunque en ocasiones no seamos completamente conscientes de ello. "La arquitectura de la comida" es todo un campo de exploración y como describe Xavier Monteys:

> La comida es el lugar desde el que observar la ciudad y la casa. [...] Pero la comida también sugiere un orden, convoca y dota de sentido a muchas de nuestras acciones, comporta una espacialidad que la ciudad aloja y la arquitectura viste. [...] La comida marca el horario de nuestras actividades, de nuestra vida, especialmente de nuestra vida en común, tanto en la ciudad como en la casa[1].

La relación entre arquitectura y comida permite observar de manera atenta, por tanto, a la vivienda y, específicamente, a la vivienda colectiva del siglo XX. La cocina ha evolucionado paralelamente a los modos de entender la comida, pero también según otras muchas cuestiones: sociales, arquitectónicas, urbanas, técnicas o culinarias. Si al igual que las personas, las ciudades son lo que comen, la arquitectura residencial también es "hambrienta".

Como añade Carolyn Steel: "La comida aparece en nuestros platos como por arte de magia, y raras veces nos detenemos a preguntarnos cómo ha llegado hasta ahí"[2]. Las viviendas, por tanto, "son lo que comen", aunque según este argumento podría añadirse incluso "son cómo comen'" Están influenciadas por todo el proceso que conlleva la comida: cómo llega, dónde se guarda, dónde y cómo se prepara, cuánto tiempo se tarda, dónde se come, y un largo etcétera. Una secuencia de acciones relacionadas con habitar y comer fundamentales para el proyecto arquitectónico.

En lo doméstico casi todo surge entre cocinar y comer, es decir, alrededor de ese núcleo indivisible formado por la cocina y su conexión con la mesa o sala de estar. Por eso ampliamos el término aquí, para observar no sólo la cocina, sino de manera unitaria el "espacio cocina". Un lugar determinado por el cuerpo y la acción, pero también por otros conceptos intangibles y, a la vez, fundamentales, como son los patrones de la rutina doméstica o la búsqueda de una mayor flexibilidad. Realizar una incursión en el "espacio cocina" desde de estas dos cuestiones, rutina y flexibilidad, es la línea guía para hacer un recorrido sintético por su evolución: en tres etapas temporales y a través de proyectos experimentales.

---

[1] Xavier Monteys, "La arquitectura de la comida", *Quaderns d'arquitectura i urbanisme*, n.º 271 (2018): 10.

[2] Carolyn Steel, *Ciudades hambrientas. Cómo el alimento moldea nuestras vidas* (Madrid: Capitán Swing, 2020). Continuando a su argumento precedente: "Cuando pensamos en una ciudad del tamaño de Londres es preciso producir, importar, vender, cocinar, comer y volver a disponer cada día comida suficiente para treinta millones de menús, y que debe suceder algo parecido en todas y cada una de las ciudades de la Tierra, llama la atención que quienes vivimos en ellas tengamos siquiera para comer".

Rutinas: "espacio cocina" como habitación

Las rutinas marcaron desde el inicio del siglo XX el "espacio cocina", especialmente entre las décadas de 1910-1930. Las actividades diarias y las superficies destinadas a ellas determinan muchas de las investigaciones sobre vivienda colectiva. El concepto del *Existenzminimum*, de este modo, lleva a pensar en la arquitectura doméstica desde el óptimo funcionamiento.

El segundo congreso CIAM[3], celebrado en Frankfurt en 1929, se convertía así en un gran laboratorio para abordar esta cuestión: "... para producir viviendas económicas era necesario renovar tipológicamente las mismas"[4]. Tres líneas proyectuales aparecían como principales: reducir la superficie, desde una visión económica y fordista; mejorar y acondicionar la distribución, desde una visión taylorista; y reflexionar sobre nuevos modos de vida.

La rutina se presenta, por tanto, como una estrategia para reprogramar el "espacio cocina" y la planta general. Las trayectorias interiores, trazadas por los movimientos de los habitantes y sus acciones, sirven como modelo metodológico para analizar el habitar. Los estudios sistemáticos se convierten en base de datos de un proceso de experimentación en los proyectos de mínimos. Como describe Rafael Guridi:

> Se introduce una nueva "wohnkultur" que impone el estudio y disección sistemática del habitar doméstico para deducir un programa basado en criterios objetivos, mensurables y convenientemente universalizados, [...] no se trataría en absoluto de la reducción a escala de la vivienda burguesa, sino de un replanteamiento de la misma a partir de una puesta en cuestión y análisis de los espacios relacionados con la experiencia doméstica cotidiana.[5]

Se inician así estudios significativos sobre la vivienda mínima, como el realizado por Alexander Klein en 1928 y desde varios objetivos como confrontar distintas soluciones a la misma escala, observar la relación entre superficie construida y número habitaciones –y camas–, y establecer un método gráfico para representar las circulaciones y zonas de paso. El resultado es una matriz esquemática, de plantas, para poder deducir las posibles combinaciones de estancias según superficies. Desde sus diagramas, Klein busca además conseguir unos recorridos más ordenados y efectivos y mejorar así la organización interna. La cocina aparece ahí como una habitación, pero es mucho más: es el punto para definir la posición estratégica, para reconfigurar así los recorridos relativos con el comedor o las habitaciones y para anticipar, desde los movimientos por las zonas de paso, la mejor rutina futura en su interior.

---

[3] *Die Wohnung für das Existenzminimum* (La vivienda mínima), sería específicamente el título del encuentro, con Ernst May como representante principal. Ver: Eric Mumford, *The CIAM discourse on urbanism, 1928-1960* (Cambridge: The MIT Press, 2000), 34-35.

[4] Carlos Sambricio, "Introducción", en *L'Habitation Minimun. Actas del II congreso de los CIAM, Frankfurt, 1929* (Zaragoza: Colegio Oficial de Arquitectos de Aragón, 1997), 34.

[5] Rafael Guridi, "Trayectorias", *Circo,* n.º 164 (2010): 2. *Wohnkultur,* significaba reflexionar sobre las cuestiones constrictivas de la vivienda de manera simultánea a una revisión de una nueva distribución asociada al nuevo programa de la vivienda.

Sin embargo, en este mismo contexto y desde años antes, varias mujeres procedentes de distintos países y ámbitos, además de la arquitectura, habían iniciado ya investigaciones específicas sobre el "espacio cocina". "Reformadoras domésticas", como las denomina Fernández-Galiano, "fascinadas todas por la racionalización de los procesos productivos"[6]. Todo lo relacionado con la comida, y su preparación, era objeto de estudio, especialmente los hábitos sistemáticos –realizados principalmente por mujeres–, para poder así mecanizarlos, mejorarlos e, incluso, visibilizarlos.

Christine Frederick, publicista neoyorkina, es pionera en esta búsqueda de la cocina eficiente, llegando a convertir la suya propia en un laboratorio de experimentación. Desde la rutina realiza en 1914 un trabajo innovador, "cocina ineficaz frente a cocina eficaz", analizando los movimientos del cuerpo durante las tareas culinarias. Por primera vez, Frederick diferencia sobre una planta tipo dos recorridos, el de preparar y el de recoger: en su diagrama asocia una línea a cada uno de ellos –A y B respectivamente–, y donde el estado inicial muestra cómo los pasos se entrecruzan constantemente. Descubre aquí, por tanto, una estrategia para afrontar una idea más eficaz: mantener el mismo espacio, pero cambiando la posición de los muebles o equipamientos, según el mismo orden en el que se desarrollan ambas acciones de este proceso. Consigue así que se desplacen eficazmente los recorridos de preparar y recoger, las líneas no se interrumpen.

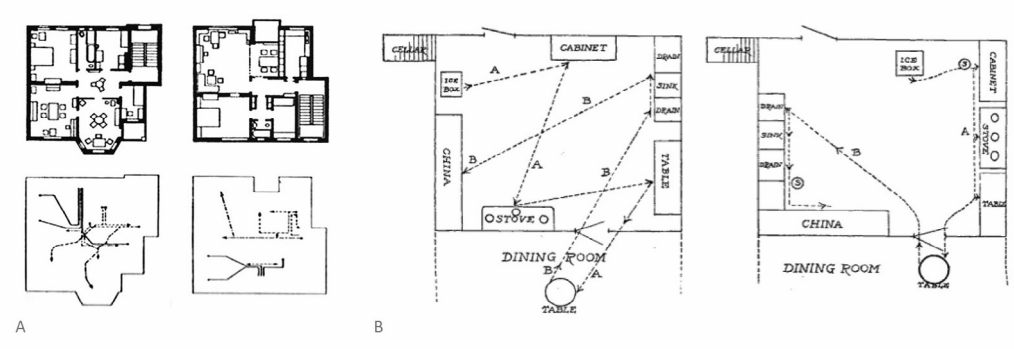


Figura 1. [A] Plantas, mal ejemplo (izquierda), buen ejemplo (derecha), de *La casa funcional para una vida sin fricción,* Alexander Klein, 1928. Fuente: Catherine Bauer, *Modern Housing*, 1934, 203. [B] Plantas, línea A: preparar, línea B: recoger. Ineficaz (izquierda); eficaz (derecha), de *Cocina ineficaz frente a cocina eficaz,* Christine Frederick, 1914. Fuente: Navarro Azorín, "Las diseñadoras de tu cocina", NA Spain.

Posteriormente, en 1926, esto servirá de referencia a la arquitecta Margarete Schütte-Lihotzky durante el desarrollo del diseño de la *Frankfurter Küche*. En este proyecto analiza los recorridos también pero ahora con la intención de reducirlos al mínimo: es decir, poder vincular cada área a una etapa del proceso de la comida y poder acotar las distancias

[6] Luis Fernández-Galiano, "Historia abreviada de la cocina", en *Arquitectura Viva (sitio web)*, 28 de febrero 2018, consultado 24 de febrero de 2025, https://arquitecturaviva.com/articulos/historia-abreviada-de-la-cocina.

mínimas necesarias. Schüte perseguía un lugar eficiente, según los parámetros de la industria y con medidas normalizadas.
La "cocina Frankfurt" se define, así, como una habitación jerarquizada, conectada a la sala de estar, y funcionando como una sala de máquinas con dimensiones estándar: se convierte así en el mejor modelo ligado a la vivienda social, ya que atendía a la arquitectura de bajo coste e incluso a condiciones de higiene -con superficies metálicas o de azulejos cerámicos. El diseño modular del mobiliario, concebido para usos específico, sigue siendo aún hoy un modelo revolucionario y aplicado. El "espacio cocina" es funcional y preciso, al igual que los movimientos del cuerpo en él: hasta Schütte llegaba a demostrarlo, registrándose ella misma en un vídeo de presentación usándola[7].
La aportación de Lillian Gilbreth, psicóloga e ingeniera estadounidense, surge en cambio desde el intento de racionalizar la relación entre equipamientos y mobiliarios. En 1930, tras un encargo de una empresa de gas, realiza un "estudio de movimiento en una cocina de 3 x 3'65 metros mediante la reducción del espacio entre los distintos elementos del equipamiento"[8]. Gilbreth realiza una investigación experimental, donde destaca especialmente el método para llevarla a cabo: con un singular registro de los movimientos, durante el trabajo o preparación, mediante "fotografías de luz". Sujetaba bombillas a diferentes partes del cuerpo, como manos o brazos, y colocando una retícula cuadriculada de fondo para poder calcular medidas: al fotografiar la luz dibujaba diagramas en el aire, lo que permitía obtener información sobre las secuencias realizadas, los tiempos en cada una, los flujos o las transiciones entre las partes del proceso. Estos datos ayudan a mejorar la productividad en el "espacio cocina", desde su distribución, pero también la eficiencia y obsolescencia de los electrodomésticos –objeto del encargo–. Lillian Gilbreth consigue mostrar la rutina en directo, pero también un cambio de paradigma desde la acción. Como describe Josep María Montaner:

> La vivienda pasa a entenderse como un organismo activo en el que las personas son los protagonistas de las acciones, no los muebles ni los muros. [...] Encontramos diagramas de micro-movimientos relacionados con el cuerpo humano y la investigación cuyo objetivo pudo ser la pura definición de series de requerimientos funcionales.[9]

Rutinas-flexibilidad: "espacio cocina" como lugar común

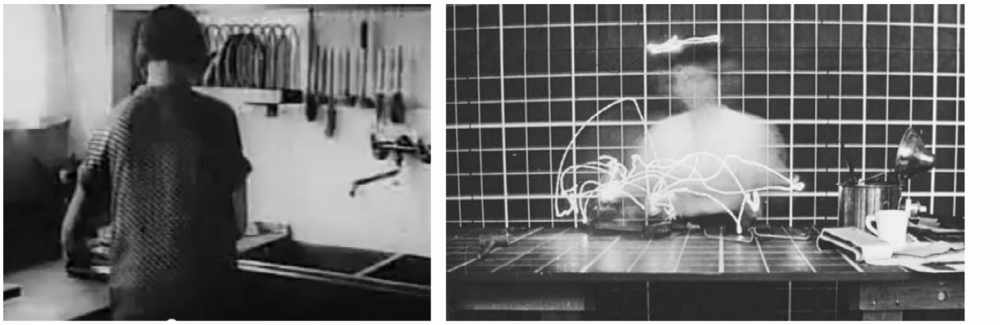
Tras la Segunda Guerra mundial, en cambio, se aprecia un proceso de transición en la arquitectura de la modernidad. En las décadas de 1950-1970 otras formas de habitar se tienen en cuenta y dos líneas de investigación se comienzan a superponerse en esta etapa, en los proyectos del "espacio cocina": la importancia de la rutina y la búsqueda de una mayor flexibilidad.

---

[7] El vídeo de este cortometraje es presentado por Ernst May en el CIAM 2, Frankfurt 1929.

[8] Gonzalo Pardo Díaz, "Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2016), 53, https://oa.upm.es/42930/.

[9] Josep María Montaner, *Del diagrama a las experiencias, hacia una arquitectura de la acción* (Barcelona: Gustavo Gili, 2014), 27.



A B

Figura 2. [A] Fotograma con vista de Schütte durante vídeo presentación, Cocina Frankfurt, Margarete Schütte-Lihotzky, 1926. Fuente: Ernst May, "Francoforte, vídeo CIAM 1929", *Youtube*. [B] Lillian Gilbreth registrando el trabajo en la cocina con luz, 1930. Fotografía durante la investigación. Fuente: G. Pardo Díaz, *Cuerpo y casa*, 53.

La racionalidad marcó el *zoning* de la vivienda colectiva mínima, incluso Le Corbusier definía: "cada función es necesario una 'capacidad mínima tipo', estándar [...], las funciones siguen un orden biológico más que geométrico"[10]. Sin embargo, en esta fase, incluso sus proyectos demuestran una evolución y son una oportunidad para proponer espacios desde nuevas perspectivas. En la *Unité d'Habitation* de Marsella, 1945-52, construye el gran bloque moderno acorde a la nueva sociedad, elevado del paisaje e, incluso, como un "condensador social" que combina el programa residencial junto con servicios comunes y equipamientos para la colectividad[11]. Configura todo un ensamblaje perfecto de tipos diversos y adaptadas varios tipos de familia, combinadas con las calles interiores situadas en alturas alternas. Esta cualidad de diversidad se traslada también al interior de la vivienda modelo, donde la estratégica sección dúplex define un espacio doméstico con doble altura y longitudinal, capaz de unir secuencialmente los usos comunes –entrada, cocina, comedor, sala de estar y terraza–.

"Los dormitorios [...] se reducen al mínimo absoluto con el objetivo de dar más espacio a la cocina-sala de estar de planta libre, concebida como el núcleo central de la vida familiar"[12] .

---

[10] Le Corbusier, "Análisis de los elementos fundamentales en el problema de la vivienda mínima", en *L'abitazione razionale. Atti dei congressi CIAM 1929-1930,* ed. por Carlo Aymonino (Venecia: Marsilio, 1971), 114. El discurso de Le Corbusier sería presentado por Pierre Jeanneret en el segundo CIAM de Frankfurt.

[11] Nivel intermedio, servicios comunes como tiendas, habitaciones de hotel, restaurante... etc., Cubierta, con edificios para los equipamientos –guardería, gimnasio, piscina, e incluso pista de atletismo–.

[12] "La cocina se sitúa en la parte central de la planta, cerca de la entrada, y está conectada directamente con la sala de estar de doble altura, que se extiende hacia arriba o hacia abajo. [...] Las variaciones de la planta tipo incluyen viviendas para familias más grandes, con dos dormitorios más; viviendas para dos personas orientadas hacia una sola fachada –normalmente oeste o sur– y estudios, el único tipo de planta sin espacio de estar de doble altura". Hilary French, *Vivienda colectiva paradigmática del Siglo XX. Plantas, secciones y alzados* (Barcelona: Gustavo Gili, 2009), 82.

En *l'Unité* se proyecta, por tanto, como una estancia eficiente pero abierta: desaparecen los límites de la habitación y se conecta funcionalmente con la sala de estar; es más flexible y continua, permitiendo movimientos fluídos así como una mayor percepción visual y espacial.

La cocina de la *Unité d'Habitation,* diseñada magistralmente por la arquitecta Charlotte Perriand, es un ejemplo innovador desde la precisión de sus funciones, la configuración del mobiliario, sus dimensiones mínimas, sus detalles y hasta por la elección del cromatismo. El mueble intermedio, entre cocina y sala de estar, es además un elemento clave, ya que actúa como filtro funcional a la vez que aumenta la flexibilidad espacial. Perriand, en la vivienda tipo de Le Corbusier, combina la eficacia doméstica y el diseño industrial, ya que añade incluso todo un catálogo de modernos elementos y electrodomésticos:

> La cocina incluía una estufa eléctrica, un fregadero de aluminio, una mesa de trabajo también de aluminio con incrustaciones de cerámica, una trituradora electromecánica de residuos orgánicos, una campana de succión, gabinetes en la parte inferior y otros en la parte superior con iluminación integrada, una barra de paso (...) y, finalmente, un "casillero de entrega" [...] y una nevera.[13]

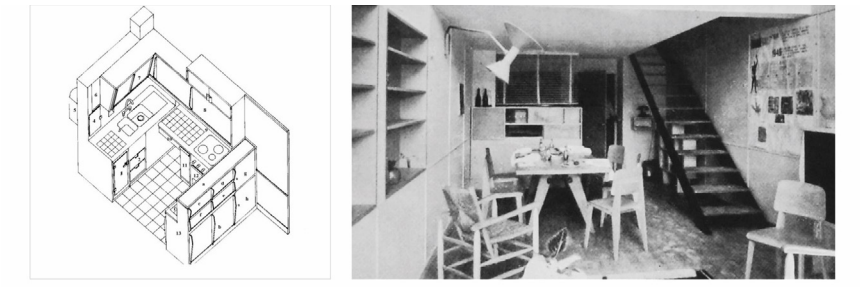


Figura 3. [Izda.] Perspectiva diseño cocina, Charlotte Perriand; [Dcha.], Apartamento tipo superior, sala de estar con "espacio cocina" al fondo. *Unité d'Habitation* de Marsella, Le Corbusier, 1945-52. Fuente: J. C. Tello, "De la calle a tu refrigerador", *Arquine (sitio web),* 19 mayo 2021, https://arquine.com/; W. Boesiger. *Oeuvre Complète 1946-52*. Vol.5. (Zúrich: Les Editions d'Architecture, 1964), 208.

El CIAM'59, celebrado en Otterlo, es además definitorio para esta fase de la modernidad, ya que en los proyectos de los jóvenes arquitectos se aprecian nuevas estrategias hacia la residencia, así como nuevas atenciones a los espacios de la comida. La "tercera generación" inicia un proceso de cambio y de relevo, frente los arquitectos del Movimiento Moderno: muestran su deseo por producir ciudades en la cuales las "asociaciones humanas vitales" fueran expresadas"[14].

---

[13] VV.AA., "La Cité radieuse 1945-1952, Marseille Le Corbusier" (París: Cité de l'Architecture et du Patrimoine, 2015), 10. Consultado 24 de febrero 2025, https://www.citedelarchitecture.fr/sites/default/files/documents/2017-09/fo_citeradieuse_def_0.pdf.

[14] Annie Pedret, "Preparing CIAM X. Doorn 1954 Dutch and English", en *Team 10, 1953-81. In search of a Utopia of the present*, ed. por Max Risselada, Dirk Van den Heuel (Rotterdam: nai10 publishers, 2006), 43.

Georges Candilis, Alexis Josic y Shadrach Woods, equipo francés y miembros del núcleo central del Team 10, presentan diversos proyectos con diversos sistemas arquitectónico,s pero también una interesante investigación: *Habitat évolutif*. Los hábitos rutinarios se toman como punto de partida, para elaborar todo un estudio de tipos de interiores, pero en este caso persiguiendo un mayor grado de flexibilidad. Buscan configuraciones diversas que permitan reducir el coste de la realización, pero sin perder calidad en el espacio interior para los habitantes.

Candilis-Josic-Woods proponen la vivienda flexible como un lugar capaz de evolucionar y cambiar: diferenciando así elementos determinados, como fijos, y otros indeterminados, decididos por el usuario o según las condiciones. El "espacio cocina" aparece abierto, en estos esquemas diagramáticos, posicionado en un extremo de la planta pero en relación directa con la zona de estar o la mesa comedor, que puede situarse en cualquier ámbito cercano. El ámbito de la cocina es una zona específica, un mueble o elemento fijo, dentro de un espacio libre y continuo: donde se sitúa las zonas de estar y comer, donde las zonas de dormir se independizan sólo por muros, donde se puede cambiar la posición y organizar de formas distintas los usos. En "Proposición para una vivienda evolutiva", entendido casi como un manifiesto con respecto a la flexibilidad, Candilis expone: "la vivienda del futuro se impregnará de la noción evolutiva del hogar: no se tratará de una vivienda de varias habitaciones, sino de viviendas para varias personas"[15].

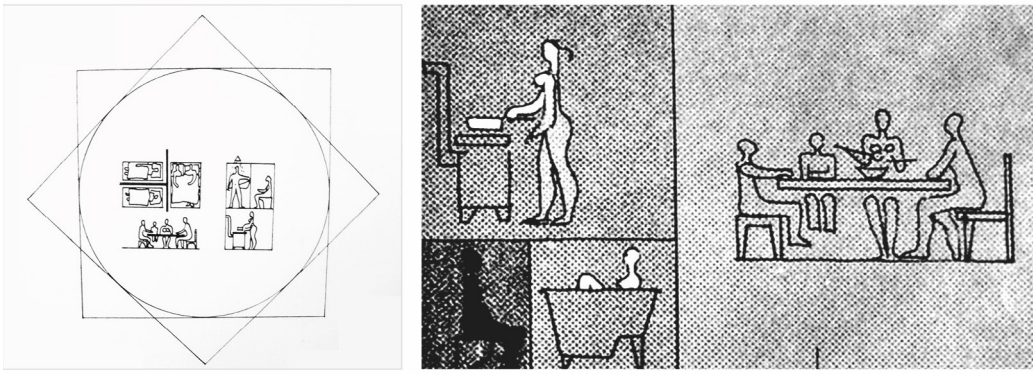


Figura 4. [Izda.] Planta diagramática, organización de vivienda flexible; [Dcha.] Diagramas de rutina fijas en la vivienda, cocinar-comer-asearse. "*Habitat évolutif*", Georges Candilis, Alexis Josic y Shadrach Woods, 1959. Fuente: O. Newman. *CIAM' 59 in Otterlo. Group for the research of social and visual inter-relationships* (Londres: Alec Tiranti, 1961), 119.

[15] Georges Candilis, "Proposition pour un habitat évolutif", *Le Carré Bleu*, n.º 2 (1959): 3-6.

Durante toda la década de los 60, desde esta línea, numerosos proyectos continúan este proceso de experimentación doméstica. Equipos como Archigram llegan a proponer incluso prototipos más tecnológicos o revolucionarios, como *Living* 1990: realizado en 1967 y tras el encargo del periódico londinense *The Weekend Telegraph* para que imaginasen una vivienda para esa fecha cercana[16]. En este caso, el proyecto se configura desde condiciones de variabilidad: "de pared, de techo y de suelo que se ajustan a las necesidades de los ocupantes, programados para subir o bajar, para acercarse o alejarse. [...] de robots pueden disponer de las pantallas necesarias para obtener un espacio privado"[17]. Paneles como separadores móviles, sillas y camas hinchables, un interior habitable completamente novedoso y futurista.

Las rutinas son también para Archigram parte de la estrategia, codificando en sus diagramas las posibles situaciones durante un ciclo de 24 horas y mostrando, simultáneamente, todas las posibles transformaciones del interior doméstico durante ese mismo día, desde la lógica de la flexibilidad. Los momentos para comer tiene un papel significativo, indicándose así la hora del desayuno (7:30-9 am), la del té (4-6:30 pm) o la cena (8-10 pm). La cocina de *Living 1990* se configura, en cambio, como parte de una pared de servicio: un elemento más de un mueble perimetral donde "el equipo preparación de la comida" se integra junto a despensa, tableros abatibles para mesas, armarios, y otros componentes. El "espacio cocina" es casi un objeto mecánico y relacionado con toda el área habitable; un lugar común donde además dos robots centrales se conciben como los encargados de realizar las tareas domésticas: desde ofrecer refrescos hasta, previsiblemente, hasta cocinarla. La cocina ya no es una habitación, está dentro de ella, es un lugar que casi ha iniciado a hacerse invisible.

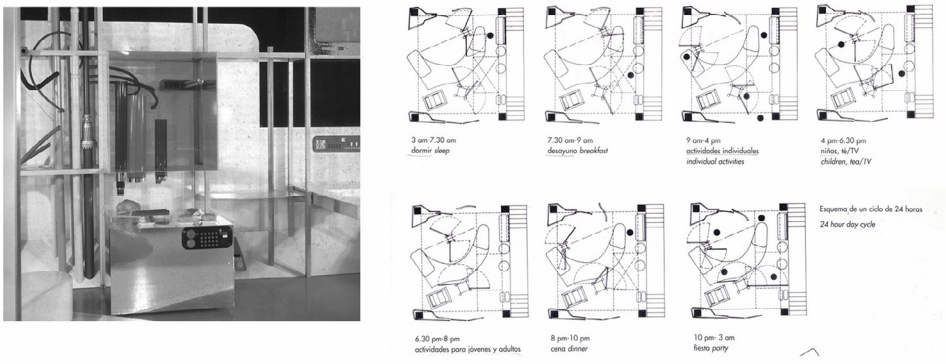


Figura 5. [Izda.] Vista de "espacio cocina" en prototipo de vivienda flexible; [Dcha.] Diagramas en planta, rutina diaria según usos y organización vivienda. *Living 1990*, Archigram, 1967. Fuente: Gili Galfetti, *Pisos Piloto*, 60, 63.

[16] *Living 1990*, es también conocido como *House for the Year 1990*.

[17] Gustau Gili Galfetti, *Pisos Piloto. Células domésticas experimentales* (Barcelona: Gustavo Gili, 1997), 84.

Flexibilidad: "espacio cocina" como mueble

Un salto temporal hasta la década de 1990, precisamente el mismo año que Archigram imaginaba como futuro cercano, permite observar una arquitectura más cercana a la contemporaneidad y una etapa final del siglo XX. Los proyectos de vivienda colectiva empiezan a proponer configuraciones diversas, adaptadas a nuevos modos de vida, y la flexibilidad se considera ya una prioridad. Estrategias con bandas equipadas, o bandas organizativas, son significativas y sirven como referencia en diversos estudios de formas de habitar. En esta fase, con otro tipo de sociedad ya presente, la relación con la comida también cambia y aparecen distintas maneras de entender la cocina.

El proyecto realizado por Iñaki Ábalos y Juan Herreros para el concurso "Habitatge i Ciutat", promovido en Barcelona por la revista *Quaderns* en 1990, es un ejemplo de hábitat flexible y de experimentación. Bandas transversales, o muros, separan entre sí los distintos tipos de viviendas, con diversas superficies, pero todas concebidas como un área rectangular continua, entre planos horizontales de techos y suelos técnicos, y con fachadas de cristal. La configuración interior sólo está fragmentada por elementos aleatorios: como armarios, aseo-ducha, núcleos de servicio, entre otros.

El "espacio cocina" sigue la misma lógica, identificándose en el interior únicamente desde dos componentes: la columna cocina y la columna nevera. Dos unidades, con puntos fijos de colocación, pensadas como brazos desplegables y capaces de cambiar la distribución interior, individualmente y según cada usuario. El interior varía, principalmente, según la colocación de estos dos muebles relativos a la comida, que aparecen -casi robotizados- y van cambiando constantemente la organización, las rutinas y los movimientos en cada caso. Ábalos & Herreros definen una vivienda multiusos, donde la presencia de la cocina se simplifica a muebles electrodomésticos, o superficies mínimas, que se desplazan dentro de este continuo habitable.

En este mismo concurso "Habitatge i Ciutat" destaca también la propuesta realizada por el equipo de Neutelings, Wall, De Geyter y Roodbeen[18]. Su estrategia espacial es contundente, ya que dos bandas equipadas se posicionan hacia el exterior, en ambas fachadas del bloque, mientras el espacio habitable queda como un interior neutro y abierto. La modulación del sistema permite además una organización precisa: un interior liberalizado que puede ser utilizado de múltiples formas y donde la geometría ayuda a individualizar usos; dos bandas externas que actúan como "colchón", intercalando vacíos terrazas –para iluminar el centro doméstico- y todos los servicios fijos –como aseos y cocina–. El "espacio cocina", por tanto, es una estancia filtro, relacionada con el interior y el exterior: es casi una terraza acristalada, donde poder preparar la comida, con un centro donde situar libremente la mesa para comer.

La cocina es un módulo de la banda exterior y permite posicionar además el mobiliario de distintas maneras –en fachada, perpendicular o incluso en forma de U–. El interior, en cambio, conserva en todo momento su neutralidad, sus límites y su máxima flexibilidad, para

[18] Arquitectos, principalmente holandeses, y directores de varios estudios actuales como: W.J. Neutelings (Neutelings Riedijk Architects), A. Wall X. De Geyter (XDGA), y F. Roodbeen (Roodbeen Architectuur).

habitarse según diversidad de configuraciones y programas. Si la vivienda mínima liberó a la mujer de la cocina tradicional ahora, desde este proyecto del equipo de Neutelings, se plantean también otros escenarios posibles como describe Gili Galfetti al respecto:

> Cincuenta años más tarde, dos nuevas tendencias, cultural y técnica, abren la reinterpretación de la vida urbana. [...] la explosión de imágenes de diversos medios de comunicación, reinterpretadas por el "consumidor-usuario", sugieren un cambio de programa. [...] trabajar y estudiar cada vez más en casa provoca la proliferación del equipamiento propio de "oficina" en el ámbito doméstico.[19]

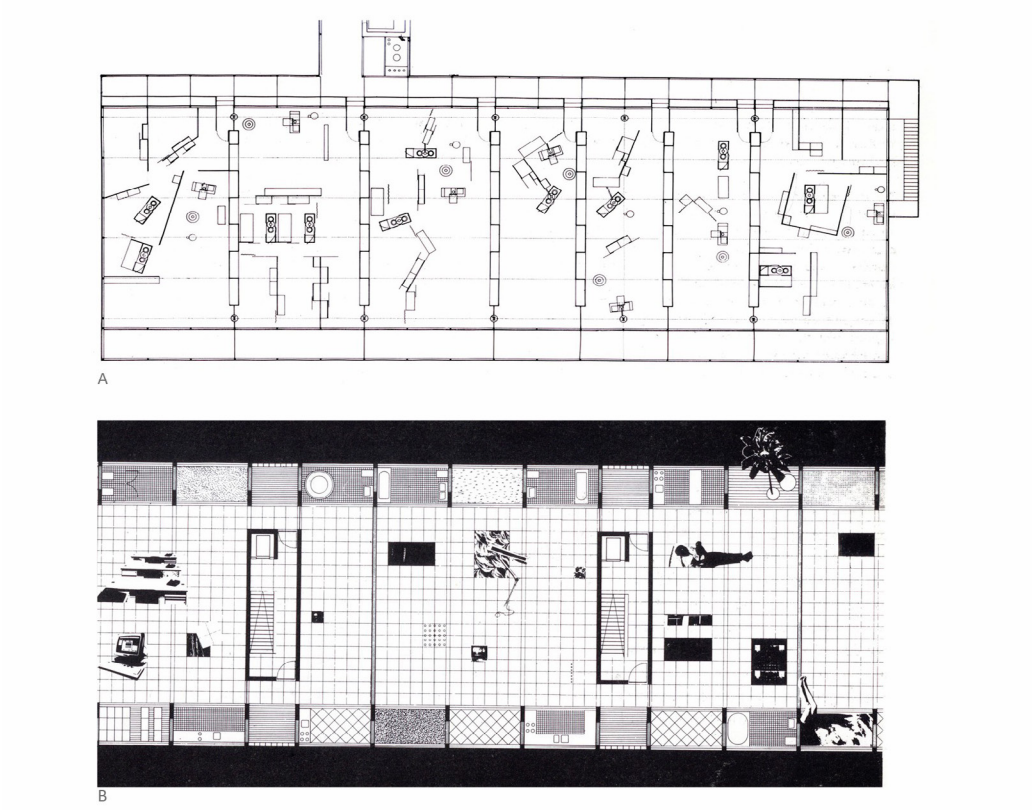


Figura 6. Concurso "Habitatge i Ciutat", 1990. Plantas propuestas de tipos de viviendas flexibles: [A] Ábalos & Alonso, [B] Neutelings, Wall, De Geyter y Roodbeen. Fuente: Gili Galfetti, *Pisos Piloto*, 65, 41.

Desde esta línea general, de investigación de vivienda flexible, también es destacable una propuesta de Aranguren + Gallegos: el concurso de Bentaberri de San Sebastián, realizado en 1993. En este caso hay distintos tipos, según superficies, pero todas comparten el mismo punto de partida: una planta abierta, delimitada sólo por su contorno, y con dos únicos

[19] Gili Galfetti, *Pisos Piloto..., 40*.

elementos fijos en uno de los muros perimetrales, aseo y equipamiento cocina. El sistema casa se define –en la vivienda tipo C-, en cambio, al insertar tres bandas longitudinales en las que se incluyen todos los elementos de mobiliario necesario –incluyendo hasta las bañeras-, y con una de ellas apoyada en el muro perimetral opuesto. Como definen María José Aranguren y J. González Gallegos, las bandas "serán módulos desmontables en madera de DM, configurando las espinas funcionales como 'muebles' dentro de la planta libre. Esta subdivisión del espacio en bandas (espinas) permite una continuidad espacial y unas circulaciones diversas según decida aquel que lo habite"[20].

El "espacio cocina", por tanto, se completa al insertar frente al mueble fijo de la zona de preparación, integrado en el muro, dos módulos en la primera banda paralela: el módulo mesa comedor, situado en frente y que se abre además espacialmente en transversal, permitiendo usarlo desde dos bandas de paso; y el módulo libre, en el que se sitúan los electrodomésticos de la cocina. La estrategia del proyecto, casi compuesto por sumatoria de módulos-muebles, permite ampliar el "espacio cocina" por posiciones relativas, desde la relación del mueble fijo con los otros componentes de distintos elementos y las bandas libres. Ahora la cocina aparece como mueble pero, además, fragmentada por partes de distintos caracteres y de libre elección.

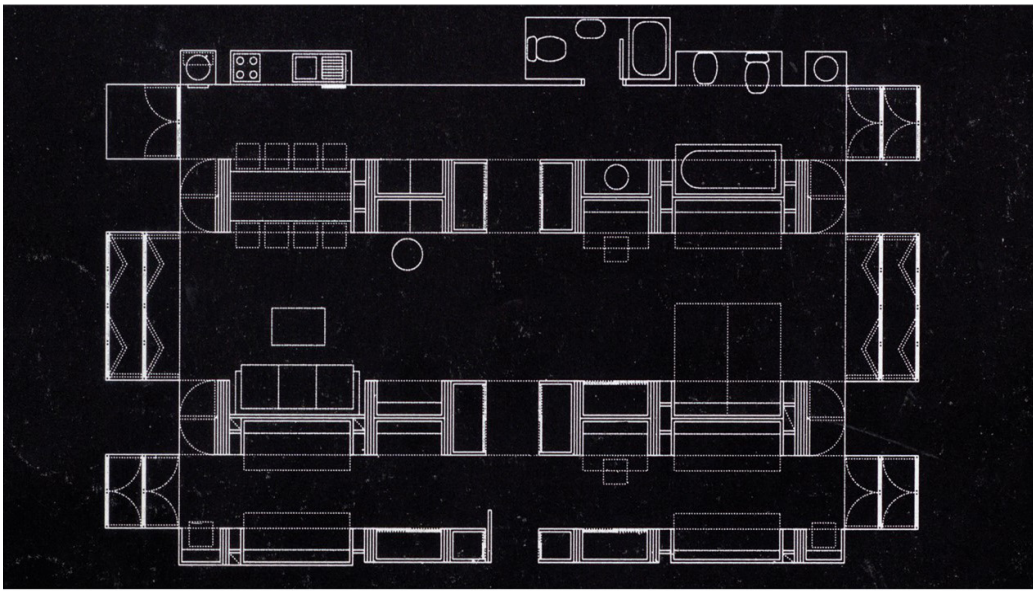


Figura 7. concurso de Bentaberri, San Sebastián, Aranguren & Gallegos, 1993. Planta, propuesta de tipo de vivienda flexible. Fuente: Gili. Galfetti, *Pisos Piloto*, 54.

[20] María José Aranguren López, José González Gallegos, "Bentaberri. 180 viviendas en Bentaberri. San Sebastián 1993. Concurso Primer premio", en *Acciones: Aranguren & Gallegos 1995-2004* (Madrid: Rueda, 2004), 87.

La cocina es centro y referencia, de las viviendas colectivas y de nuestras vidas; punto de origen de casi todos los hábitos diarios, movimientos del cuerpo, espacios domésticos y zonas de encuentros comunes. Los diagramas de los movimientos de usuarios y acciones con respecto a la comida, o respecto a una mesa, se definen en cualquiera de las etapas como herramientas base de proyecto del "espacio cocina". Recorridos invisibles como radiografía de rituales.

La cocina ha sido un lugar de experimentación doméstica, apareciendo como laboratorio –casi industrial– de nuestras costumbres y como un reflejo de los propios cambios de la sociedad. La funcionalidad configura el "espacio cocina" desde un proyecto de máximos en mínimos, con precisión y autonomía; mientras la flexibilidad lo define desde decisiones geométricas, espacios libres o, incluso mobiliarios. La vivienda flexible muestra la necesidad de proporcionar diversas formas de habitar, de moverse y de no diferenciar estancias según funciones; de ofrecer un espacio libre continuo y de posibilitar configuraciones casi personalizadas.

El "espacio cocina" se va simplificando espacialmente durante el siglo XX y transformándose, durante el recorrido por las distintas etapas, de la habitación al mueble. Desde los proyectos seleccionados y revisitados, se va configurando: como una habitación jerarquizada, como una zona integrada y continua, así como un mueble o componente. Esta variación en la arquitectura muestra además, paralelamente, un cambio en la relación con la comida: la reducción en los tiempos de cocinar y de habitar, de las diversas rutinas y de la combinación con el trabajo, de la elaboración lenta tradicional a la rapidez precocinada, de la vivienda mínima a la vivienda de mínimos, entre muchos otros factores.

En *Ciudades hambrientas* Carolyn Steel plantea una cuestión: "¿Cómo vamos a comer en el futuro?"[21]. Mientras, Xavier Monteys hace también otra reflexión: "Las cocinas no pueden ser, no son en realidad, como las de hace treinta o cuarenta años. Sin embargo, las seguimos diseñando prácticamente igual, sólo cambian los materiales, que son un espejismo de su puesta al día"[22]. La reflexión sobre la dualidad arquitectura-comida y los proyectos de experimentación, por tanto, parece seguir siendo una trayectoria a seguir para la vivienda colectiva ante la complejidad y la incertidumbre.

En un futuro próximo, comeremos igual que queramos habitar y habitaremos como podamos cocinar. La vivienda determinará, en gran medida, nuestros hábitos con la comida y la percepción de nuestra relación con ella. El "espacio cocina" será, por tanto, una oportunidad: para proyectar 'la arquitectura de la comida', para proyectar los lugares domésticos del disfrute culinario. El "espacio cocina" será lo que come, y será cómo come.

---

[21] Steel, *Ciudades hambrientas*....

[22] Monteys, "La arquitectura de la comida...", 12.

Comer juntos: la domesticidad de la familia campesina española de posguerra en el INC

Eating Together: The Domesticity of the Post-Civil War Spanish Peasant Family in the INC

JOSÉ ANTONIO FLORES SOTO
Universidad Politécnica de Madrid, joseantonio.flores@upm.es

Abstract
La operación de colonización agraria del franquismo superó la mera cuestión de estrategia de reconstrucción económica de un país devastado por la Guerra Civil. Se trataba no sólo de sentar las bases económicas de una nueva situación, sino de afianzar una base social, cultural y moral para una "Nueva España". De ahí el empeño a pesar de todo; por eso casi trescientos nuevos pueblos en tres décadas. Se quisieron pueblos para albergar a familias en grupos vecinales, en casas. La familia y la casa fueron lo fundamental, pues eran la base de la tradición a conservar y proyectar al futuro. Una familia era una casa, y una casa, un hogar. En esta comunicación se estudian las ideas fundamentales del pueblo y la casa del INC y algunas propuestas de arquitectos hoy indudables maestros de la arquitectura española de entonces.

Agrarian colonization by Franco's regime went beyond the mere question of the economic reconstruction strategy in a country devastated by the Civil War. It was not only about laying the economic foundations of a new situation, but also about strengthening a social, cultural and moral basis for a "New Spain". Hence yet the effort; that is why almost three hundred new villages in three decades. Villages wanted to accommodate families in neighborhood groups. Family and house were fundamental issues, since they were the basis of the tradition that they wanted to preserve and project for the future. A family was a house; a house became a home. This paper studies the fundamental ideas of the village and the house of the INC. In addition, it studies specific cases by young architects who considered masters of Spanish Modern Architecture.

Keywords
INC, colonización agraria, arquitectura moderna española
INC, agrarian colonization, Spanish modern architecture

La colonización interior: unas fotos

En 1962, el Banco Mundial emitió un informe sobre la "Modernización de la estructura económica española" donde se valoraba, entre otras, una operación estrella del Franquismo: la reforma agraria del Instituto Nacional de Colonización (INC). El resultado nada halagüeño del balance económico, en lo referente a las más de dos décadas de acción en el campo español, no supuso el fin de la política del INC, pero tuvo cierto efecto en ella mirados los rastros de su actividad. Cirilo Cánovas, ministro entonces de Agricultura tras Rafael Cavestany, no recibió una consigna clara de Franco para que considerase las conclusiones del informe y diese carpetazo al asunto colonizador en plena ebullición –era la década de esplendor, de oro, del INC–, pero tomó nota. Colonización era más que una operación económica, debió de pensar Franco, y por eso recomendó al ministro no hacer demasiado caso a lo apuntado por el Banco Mundial, aunque tampoco le sugirió desestimarlo del todo.

Algo se movió dentro del organismo ejecutor del plan que recogiese la política de reforma agraria en la España de la primera mitad del siglo, para reconducirla desde un planteamiento de "simple redistribución de la propiedad de la tierra" hacia una "solución a los problemas sociales planteados en el campo español". El entrecomillado procede de una reacción inadvertida al mencionado informe: la publicación de unos álbumes fotográficos por el Ministerio de Agricultura en 1964, como difusión de la labor del franquismo en agro español. Ese año se cumplían 25 de la fundación del INC, en octubre de 1939, nada más terminada la guerra. La ocasión fue aprovechada para sacar una cincuentena de álbumes como festejo de ese cuarto de siglo, casualmente tras dos años de la mala opinión del Banco Mundial sobre su éxito económico.

Organizados por áreas regables y provincias, los álbumes componen la reivindicación y propaganda de una acción "salvífica y regeneradora", desarrollada con rapidez inusitada en la larga historia de la reforma agraria española. Con un texto genérico de presentación –idéntico en todos– sobre el porqué de la actividad colonizadora, datos económicos concretos de cada zona regable y multitud de fotografías del proceso, el INC volcó en esos álbumes la convicción de que la colonización interna de la España de posguerra era más que mera economía y por eso daba un poco igual lo que dijese el Banco Mundial sobre ello –o no tanto–: era la profunda transformación social de un país; *excusatio non petita*...

Lo llamativo ahora –y quién sabe si ridículo–, al volver sobre ellos, es la coincidencia con el arranque del desarrollismo: de la apertura de la estrategia económica nacional hacia otro horizonte. Salieron a la luz en el momento de virar las políticas públicas al fomento de la ciudad, el turismo y la industria, en detrimento de ese campo radiante expuesto en los álbumes, que rápidamente comenzaría a vaciarse de gente –sobre todo de jóvenes– a la vez que se llenaba de ciclomotores, tractores y coches en sustitución de burros, mulas, bueyes y hasta bicicletas.

No sólo eran veinticinco años de transformar en áreas regables amplias superficies no explotadas intensamente hasta entonces, sino la construcción de unos trescientos pueblos y miles de casas en ellos. Y esta labor, no lograda con tal "éxito" en ninguno de los regímenes políticos que desde el siglo XVIII abordaron el asunto, aparecía patente en la propaganda franquista. Por eso el "sacar pecho" de lo hecho ante una opinión que ponía

en entredicho el rendimiento de lo conseguido en ese corto lapso; al fin y al cabo, no todo es sólo economía. Y todo ese tiempo, "todo" conveniente y pacientemente documentado con fotografías –por si acaso–, en casi todas las escalas desde las que se pueden mirar la vida y el mundo: vuelos de grandes áreas regables, infraestructuras hidráulicas faraónicas, cambios territoriales profundos para una transformación integral del suelo y su uso; nuevos pueblos, en construcción y recién terminados, radiantes, sin gentes, a punto de ser estrenados; escenas campestres, ya con gente en los campos lozanos, antes yermos, y en las calles y plazas brotadas, casi sembradas; y, como escenas de película estándar, gente en la plaza, la iglesia, la escuela, en las casas, en misa, en la fuente, en el baile; siempre las mismas gentes, pues se seleccionaban con férreos criterios por el gobernador, el cura y el alcalde y los ingenieros en otros pueblos, viejos pueblos; viejas gentes jóvenes con sus nuevos animales de trabajo, sus aperos relucientes intocados aún, sus cosas, sus vecinos, su familia. La familia, sobre todo, la familia en una nueva vida ejemplar, mejor; aunque quizás colocados para la foto en un no disimulado fingir unas realidades sospechosamente idénticas, como las gentes que salen en ellas.

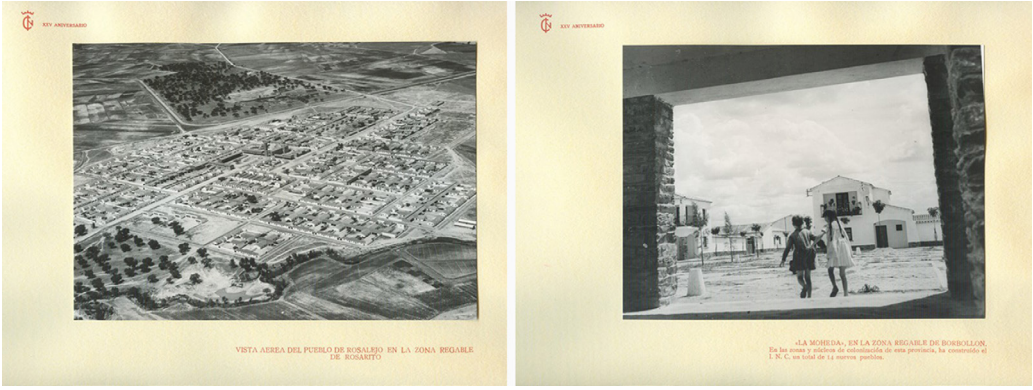


Figura 1. Álbum conmemorativo de los XXV años del INC, provincia de Cáceres, pueblos de El Rosalejo y La Moheda, en la zona regable de los pantanos de El Rosarito y Borbollón, 1964. Fuente: Archivo INC, Ministerio de Agricultura.

El pueblo: las razones y el esquema

José Tamés Alarcón, director del Servicio de Arquitectura del INC había explicado en reiteradas ocasiones la razón de ser de la actividad en el campo español en su empeño no sólo por poner en producción intensiva tierras baldías, sino de fijar a la población rural en ellas. Sus manifestaciones en la *Revista Nacional de Arquitectura* o en publicaciones del INC iban en la línea de explicar lo que con más "bombo y platillo" se ve en los álbumes conmemorativos de 1964. Lo capital es la insistencia en el pueblo como organismo aglutinador de la vida rural. El INC no se centraba en repartir la tierra en lotes adecuados para su explotación por una familia que viviese directamente en ella. Además de ese reparto de una tierra "hecha eficiente", se creaba una sociedad capaz de manifestar lo que había de ser España para

que coincidiese con los principios del régimen. Los campesinos o colonos que trabajarían esa tierra tendrían una parcela de explotación, pero también una casa para habitar en familia. Tierra y casa conformaban una indisoluble unidad en la base de la formación de una España campesina asentada en los valores morales del catolicismo y en la identificación con el espíritu de Nación.



Figura 2. Nuevo pueblo de colonización Torre de la Reina (Finca El Víar, Sevilla), de José Tamés Alarcón y Rafael Arévalo (1952). Fuente: Manuel Calzada Pérez y Víctor Pérez Escolano, *Pueblo de Esquivel, Sevilla. 1952-1955. Alejandro de la Sota* (Almería: Colegio Oficial de Arquitectos de Almería, 2009).

Esta asociación entre terruño y hogar no se la inventó el franquismo ni tampoco los ingenieros del INC ni Tamés. Como toda la operación, venía de la época de la frustrada reforma agraria de la República, incluso de antes. Lo propio fue ese sesgo ideológico de identificar pueblo y comunidad espiritual; pueblo, identidad española y valores cristianos. Antonio de Souza lo llamó "ruralismo peninsular"[1], como materialización del espacio adecuado para conservar una "especie": la del campesino español, cuyo *Requiem*... entonaba Ramón J.

[1] Antonio de Souza Cámara, *Ruralismo peninsular* (Madrid: Ateneo de Madrid, 1952).

Sender desde el exilio por aquellos años[2]. Lo llamativo es que al poco, la mayor parte de esos jóvenes fotografiados para los álbumes no encontrase sitio en esos "pueblos salvíficos", tan atados en número y extensión a las parcelas de labor que se podían obtener de sus respectivos terrazgos. Y es que gran parte de ellos terminó por irse a construir la ciudad, abandonando un campo reestructurado pensando en ellos y el ejemplo moral que suponían existiendo.

El INC quiso construir pueblos porque en ellos tenía una mínima estructura física soporte de una estructura cultural: la de la España tradicional, la de los valores cristianos con que se identificaba el franquismo. Por eso la plaza, con su pórtico corrido y Ayuntamiento con balcón, reloj y bandera. Por eso la iglesia con su campanario visto desde lejos, desde otros pueblos y desde los campos. Por eso la escuela y los locales para la formación de los jóvenes en el Espíritu Nacional y en las labores del campo o domésticas, según sexos. Por eso las casas, con vivienda y dependencias agrícolas; las calles, las fuentes, los espacios donde estar juntos, conocerse y reconocerse como familia y vecindad, como una gran entidad en economía, valores y modo de vida.

Un pueblo, para Tamés, era una plaza, con calles no del todo rectas, con casas, a ser posible blancas. Un pueblo eran la iglesia, el ayuntamiento, la escuela. Un pueblo eran las fuentes y los recovecos para referir y hacer piña. Un pueblo era la gente, sus casas, sus espacios de socializar, de estar juntos.



Figura 3. Estampa popular en el nuevo pueblo de colonización de San Francisco de Olivenza, 1954 (arriba); la comunidad en la iglesia (abajo izquierda), y la familia en la casa en el pueblo nuevo de Guadiana del Caudillo (abajo derecha). Fuente: Archivo INC, Ministerio de Agricultura.

[2] Ramón Sender, *Mosén Millán* (México, 1953) o *Réquiem por un campesino español* (Madrid, 1960).

La casa: el centro neurálgico y su estructura

La célula fundamental del pueblo en su doble vertiente: física e inmaterial, era la familia rural y cristiana. El pueblo, como entidad reconocible, se manifestaba en el paisaje transformado como una mancha blanca aglutinada en torno al hito vertical del campanario. Pero también eran sus gentes, traídas de aquí y de allá a habitar una existencia estándar de familia también estándar: el padre, la madre y los hijos, los más posibles[3]. Luego vendrían los abuelos, y la muerte con ellos, que pusieron de manifiesto la no pensada necesidad del cementerio en esos pueblos nacidos sin ellos.

Pero ahora de lo que se trata es de centrarse en la casa. A cada familia le correspondía una parcela de labor –en terrazgo de un radio de unos 2,5 km desde el pueblo, el "módulo carro"–; y a cada parcela, una casa. Casa y tierra, tierra y casa; indisoluble unión. La casa era a la vez fruto y soporte del patrimonio familiar, pero también, sede y refugio de la célula fundamental de esa ruralidad ejemplar. Un patrimonio, dicho sea de paso, cuyos costes de edificación se entendían amortizados con parte del fruto del trabajo familiar durante la vida esperable del matrimonio entonces: treinta años.

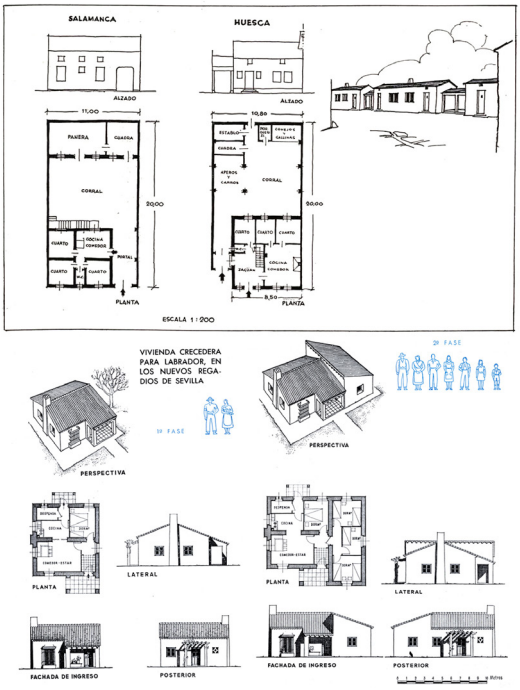


Figura 4. [Arriba] Propuestas de viviendas para campesinos por estudiantes de Urbanología de José Fonseca. Fuente: *Arquitectura*, n.º 1 (1936): 19. [Abajo] Ejemplo de vivienda crecedera para colonos en Sevilla. Fuente: José Tamés Alarcón, *Viviendas rurales* (Madrid: Instituto Nacional de Colonización, 1954).

[3] Tres hijos varones y dos hembras, según la previsión de familia campesina tipo pensada por Tamés. José Tamés, *Viviendas rurales* (Madrid: INC, 1954).

Como se ha dicho, este modelo de vínculo casa-parcela de labor no se la inventó el INC; tampoco Tamés. Se recogió de la reforma agraria de la II República y de los estudios académicos que la precedieron desde los años 1920. En lo tocante a la casa, la pista lleva a José Fonseca y Llamedo, interesado en la reforma agraria desde su época de estudiante en la Escuela de Arquitectura de Madrid (ETSAM). Disidente del sectarismo del grupo de arquitectos aglutinado en torno a Pedro Muguruza, pero partícipe del contexto ideológico, Fonseca encontró su sitio en el Servicio de Arquitectura del Instituto Nacional de la Vivienda (INV) –aunque no falte quien diga que debido a su disidencia de lo que Cirici llamase "Equipo de Madrid"–[4]. Su experiencia en asuntos de la mejora de la ruralidad española y su puesto en el INV lo llevaron a tener una influencia notable en la política arquitectónica del INC. Y es que sus normas para la vivienda de subvención pública afectaron de lleno a la casa de Colonización. Quizás no fuese un "gran nombre" entre los arquitectos del régimen. Sin embargo, quien vio un supuesto castigo en su puesto del INV, pasó por alto que la visión de la casa rural de Fonseca fue aplicada por Tamés como norma inamovible, aunque con un sesgo ausente en él: el de que la casa pareciese una "casa de pueblo español".

La casa pensada por Fonseca se muestra en los ejercicios de sus estudiantes de Urbanología en la ETSAM, que acompañan la propuesta ganadora del "Concurso para el mejoramiento de la vivienda rural en España", de 1935. La casa, como artefacto práctico-simbólico, ocupa una parcela de unos 450 m^2 con dos piezas: vivienda y dependencias agrícolas. La primera se constituía como un prisma simple, en dos crujías y con cuatro piezas: un espacio amplio para estar-cocinar-comer; tres para dormir: padres, hijos e hijas, separados. Las dimensiones las daba la construcción muraria y el entramado horizontal de madera o bóveda tabicada: 5 m como mucho, con una altura de entre 2,5 y 2,70 m. Todas las piezas tenían ventilación e iluminación directa y se debían ajustar a un volumen de aire cubicado como orientación. Las dependencias agrícolas tenían cierta distribución práctica: animales de tiro, de cría y aperos. El de Fonseca es un ejercicio de espacio existencial mínimo traducido a una técnica constructiva elemental y con un lenguaje referido a lo popular más por economía que por ideología.

Tamés adoptó esta estructura básica como modelo, por otro lado, obligado en dimensiones y distribución al ser la del INC una operación de subvención estatal. La casa estándar de Colonización dispondría en una parcela de 450 a 600 m^2. En ella, dos piezas separadas por un amplio corral: vivienda y dependencias agrícolas. La vivienda, elemental; con las cuatro piezas descritas: estar-comedor-cocina y tres dormitorios. Sin abastecimiento de agua –se precisaban las fuentes públicas, pero ayudaban a socializar–, tampoco había aseo, aunque sí letrina y despensa como cuarto de baño previsto. Para la pieza principal se recomendaba amplitud, unos 20 m^2, y orientación NE-SO, puesto que acogería la mayor actividad familiar en torno a la mesa: la comida, aunque a ratos era mesa de estudio o de labores femeninas, como es común ver en las fotos del INC. Mesa y cocina eran dos elementos práctico-simbólicos asociados al hogar campesino; la reunión familiar y el fuego del alimento y hogar. El tercer elemento práctico-simbólico era la cama, en dormitorios que llegaban a 10 m^2 en el

[4] Alexandre Cirici, *La estética del franquismo* (Barcelona: Gustavo Gili, 1977).

mejor de los casos –con entre 15 y 25 m^3, según tuviese una o dos camas o cama doble– y con orientación preferente a SE. Para la pieza principal se recomendaba disociar los ámbitos de comer y cocinar, aunque no necesariamente su completa segregación, con la cocina colocada lo más en la orientación norte posible.

Las dependencias agrícolas debían contar con granero (25-30 m^2), cobertizo para maquinaria (35 m^2), establo, cochiqueras y gallinero. Eso era lo mínimo, aunque Miguel Herrero, arquitecto del INC, dijese que la primera sorpresa de los colonos al recibir la casa eran las dependencias agrícolas, por su tamaño[5]. El aspecto debía derivarse de la construcción popular: técnicas y materiales, y de la imagen reconocible de la tradición de cada lugar a ser posible. Al fin y al cabo, la casa lo era para una familia rural española deslocalizada que debía encontrar una referencia en su nueva casa sin olvidar del todo en ello lo que le era familiar en cada región.

Algunas propuestas de casa: experimentos e indagaciones

No tendría sentido traer aquí un intento de compendio de las variaciones sobre el tipo de casa del INC, puesto que fueron tres décadas, trescientos nuevos pueblos y miles de casas. Sí cabe un apunte general y estudiar algunos casos concretos, por su aporte sobre el tipo auspiciado por Tamés desde el sugerido-obligado de Fonseca. Y es que, aunque la familia de colonos fuese tan tipo como su casa, el arranque de la operación del INC partió con la preocupación de que pueblos, casas y familias evidenciasen su artificiosidad. Hubo interés no sólo por la apariencia derivada del uso de materiales constructivos y técnicas de la arquitectura popular; un poco obligados por la escasez, otro por la no especialización de la mano de obra disponible y otro por aquello de que una casa de pueblo debe parecer, sobre todo, una "casa de pueblo". Así que el esquema de casa adoptado por el INC comenzó por explorar la variedad a través de la apariencia, geometría y dimensiones de la planta. En los pueblos de los años 1940 se aprecia una extraordinaria variedad y combinatoria. El esquema básico de las cuatro piezas habitables para la vivienda no varía, subordinado al estar-comedor-cocina; si bien aparecen ciertos ámbitos de relación con la calle y el corral o, a veces, cierta definición del ámbito de la cocina por medio de la campana de la chimenea que no termina por cerrar, aunque la sugiera, la célula espacial.

A partir de los primeros 1950, la variación sobre el tipo comenzó a dar un poco igual y se optó por la repetición de pocos ejemplares en series que formaban conjuntos plásticos reconocibles. No es que el pueblo se convirtiese en una "variación sobre una sola nota", sino que las casas se agrupaban en dos o tres variaciones y formaban masas plásticas ordenadas por las calles-trayecto, muchas veces con las fuentes públicas como focos de atracción social y compositiva del espacio urbano, que puede comenzar a llamarse "intermedio"[6].

---

[5] Conversación inédita mantenida con Miguel Herrero Urgel y Carlos Sobrini, arquitectos del INC, en 2011, como parte de la investigación doctoral del autor.

[6] Se puede consultar Francisco Javier Presa Torres y José Antonio Flores Soto, "El espacio intermedio en los pueblos del Instituto Nacional de Colonización", *Ciudad y Territorio*, n.º 211 (2022): 57-76.

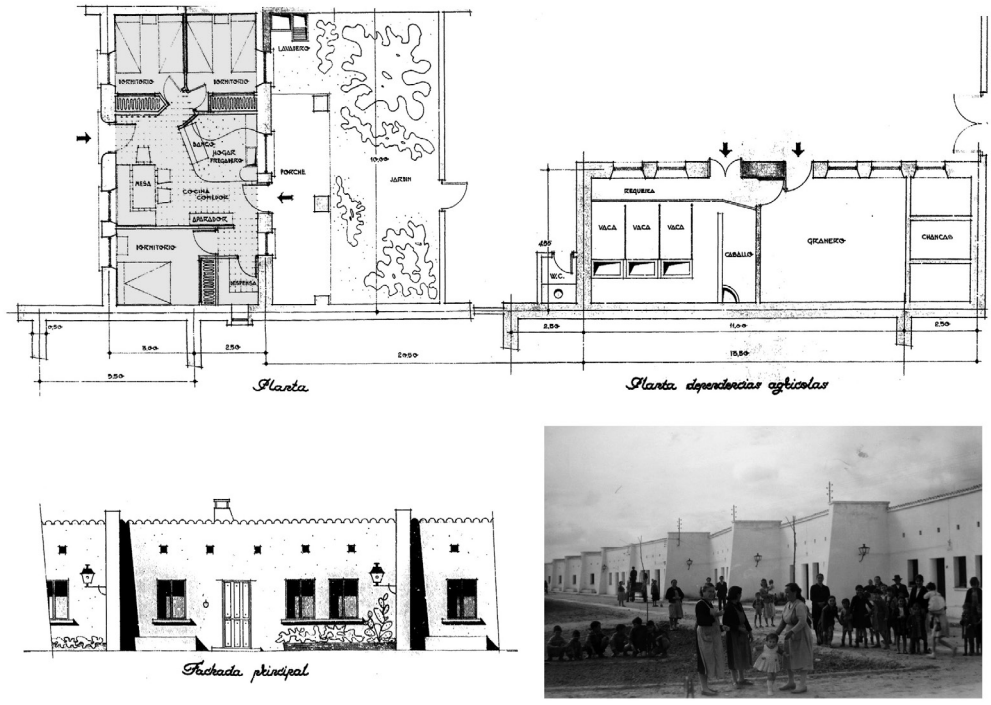


Figura 5. Vivienda y dependencias agrícolas proyectadas por Carlos Arniches en el nuevo pueblo de Gévora, Badajoz, 1954. Fuente: Archivo INC, Ministerio de Agricultura.

Un caso elemental y llamativo, por su simplicidad, abstracción y hallazgos formales, es el de Gévora (Badajoz, 1954), proyectado por Carlos Arniches. La casa propuesta es casi una traslación del esquema topológico sugerido por Fonseca y Tamés a una geometría elemental. La parcela rectangular, con ancho de 10 m, acoge dos simples piezas: la casa, de una sola planta y 5,5 m de fondo; y las dependencias agrícolas. Arniches es escueto en la geometría y en la topología de la vivienda, casi raya lo evidente. El espacio central es la sala-comedor-cocina, que contacta directamente con la calle y el corral –aunque hacia éste tiene porche–, y que igual sirve de espacio de reunión como de circulación, con los dormitorios colocados en ambos extremos. La circulación diagonal de ese espacio central organiza los dos ámbitos funcionales: comer-estar y cocinar; y canaliza con habilidad la comunicación con las piezas de dormir, muy pequeñas. 55 m^2 son quizás pocos para una familia de seis miembros, como sugieren las camas, pero era cuestión de espacio existencial mínimo –menos resulta casi imposible–.

Las variaciones en las casas de este pueblo venían por la incorporación hacia atrás de más dormitorios, pero no por el ancho de parcela, siempre idéntico. La estrechez de la casa se paliaba con el ingenioso sistema de retranqueo, que proponía una calle no del todo rectilínea, donde eran posible los recovecos como espacios intermedios para de relación.

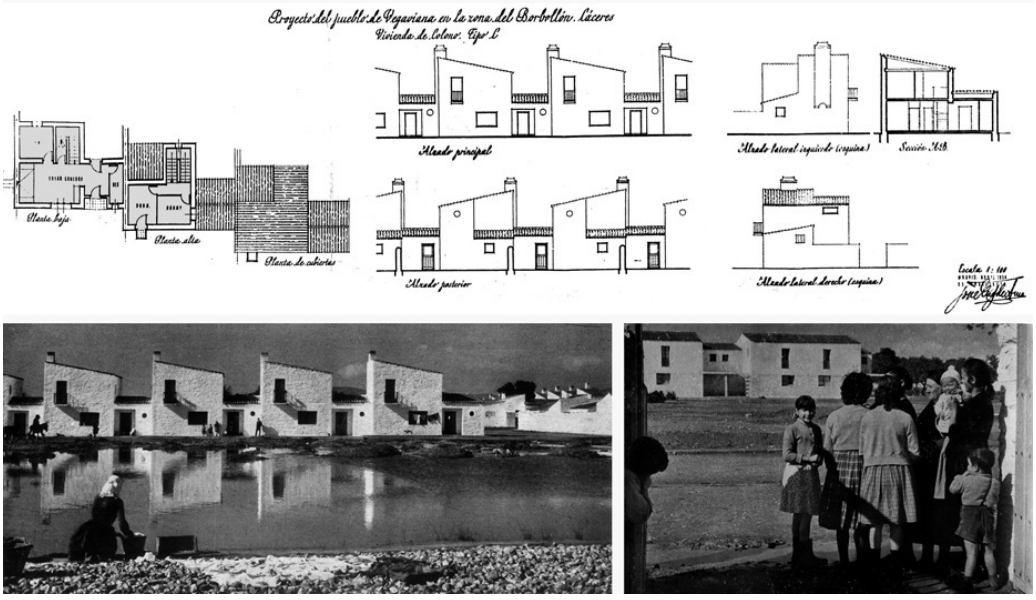


Figura 6. [Arriba]: viviendas para colonos (variante C) proyectadas por José Luis Fernández del Amo en el nuevo pueblo de Vegaviana, Cáceres, 1954. Fuente: Archivo INC, Ministerio de Agricultura. [Abajo izda.] Foto canónica de Vegaviana, con las viviendas C al fondo. Fuente: *Arquitectura*, n.º 7 (1959): 25. [Abajo dcha.] Estampa popular en Vegaviana. Fuente: José Luís Fernández del Amo, *Vegaviana* (Madrid: Ateneo científico y literario de Madrid, 1959).

El caso celebérrimo de Vegaviana, de Fernández del Amo (Cáceres, 1954) abunda en la condición plástica de los grupos de casas en un perímetro de marcado carácter plástico. El hallazgo del espacio intermedio que generan las hileras de casas, donde se mantiene el encinar autóctono, amplía el espacio principal del interior de la vivienda y lo proyecta de la mesa de la familia al del corrillo vecinal. Las viviendas de Fernández del Amo, en una o dos plantas, mantienen el esquema fundamental de las cuatro piezas con el estar-comedor-cocina como aglutinador de la vida familiar en el refugio de la vivienda a calor del hogar. Llama, no obstante, la atención las dimensiones escuetas, casi imposibles de reducir más sin que se llegue al absurdo de lo ridículamente imposible de habitar. Sin embargo, la casa se abre al espacio común en un intento de generar, en negativo, un amplio vacío para la gran familia que supone ser "vecindario".

Cada supermanzana de Vegaviana aloja unas cuarenta o cincuenta viviendas, todas volcadas hacia dentro. Y para la población de esa "gran familia" –o familia de familias–, entre la célula elemental de la familia de colonos y la superior del pueblo, aparece aquí un fragmento aparentemente intocado del encinar primigenio, arrasado por la operación colonizadora en el resto del terrazgo. Ese espacio se reconoce en su suelo sin pavimentar, en los límites blancos de los volúmenes quebrados de las casas y en la vegetación originaria de árboles y arbustos: encinas, jaramagos y retamas.

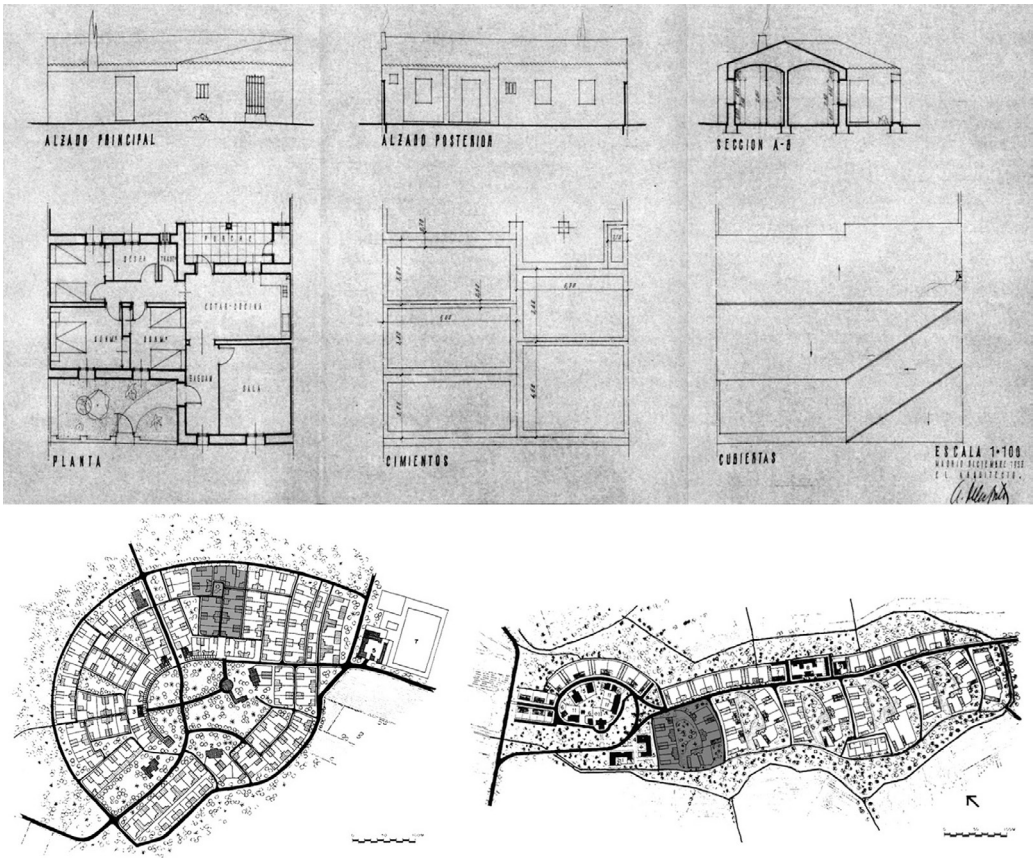


Figura 7. Viviendas A3 y su distribución en plazuelas proyectadas por Alejandro de la Sota en los nuevos pueblos de Entrerríos [Abajo izda.] y La Bazana [Abajo dcha.], Badajoz, 1953 y 1954. Fuente: elaboración propia a partir de Archivo INC, Ministerio de Agricultura.

Y en este sentido de buscar un espacio común como sala no de comer la familia, pero sí de socializar la mediana familia de la vecindad, se encuentran los experimentos de Alejandro de la Sota en los pueblecitos de Extremadura, ya hechos cuando había abandonado su condición de funcionario del INC. De Entrerríos (Badajoz, 1953) a La Bazana (1954), De la Sota despliega un experimento urbano que supera la célula fundamental de la casa típica de Tamés con sus cuatro piezas, tres orbitando alrededor de la comida familiar y el fuego del hogar. Las casas: viviendas elementales y dependencias agrícolas, se organizan en grupos semicerrados de entre 14 y 11 en lo que él denominase "plazuela". Y es en estas unidades suprafamiliares, aunque no tanto como las de Fernández del Amo, donde se prueba algo novedoso en la experiencia del INC: superar la célula fundamental de la familia identificada con su espacio de estar-cocinar-comer para descubrir una unidad plurifamiliar de reducido y controlado tamaño que se podría intuir como de vecindad a modo de familia articulada por otras familias básicas. Para esta unidad novedosa, entre lo individual y la totalidad de

lo colectivo, De la Sota indaga en la espacialidad de unos ámbitos urbanos cuyos límites los establecían las propias casas individuales, y que alcanzaban dimensiones y formas de una estancia al aire libre, sin techo, tampoco mesa ni cocina, pero con fuente como foco aglutinador de personas y hasta de animales. En este espacio urbano intermedio: la plazuela, al que abrían todas las puertas de las viviendas, entre la sala-comedor-cocina y la plaza de representación, tenían acomodo las unidades familiares vecinales, a modo de gran sala de estar-socializar-hacer piña.

A modo de cierre

El pueblo fue idea fundamental en el INC, como organismo superior aglutinador en torno a una serie de instituciones reconocibles un nutrido grupo de casas. La casa, vinculada al campo puesto en producción intensiva, eran la vivienda y las dependencias agrícolas. La vivienda se centró en el corazón del hogar: mesa-cocina. Así que el hogar de la nueva-vieja familia rural campesina estaba en torno a la mesa, al comer y estar juntos, en familia. De otro modo, no se entenderían las muchas fotos del INC que insisten en esa mesa alrededor de la cual se sienta y orbita la familia: la familia rural típica española de los años de Franco.

El tratamiento de la cocina en la construcción del "hogar" del primer franquismo

The Treatment of the Kitchen in the Construction of the "Home" of the First Francoism

CARLOS BITRIÁN VAREA
Universitat Politècnica de Catalunya, carlos.bitrian@upc.edu

Abstract
La comunicación aborda el papel de la cocina en la construcción del concepto de "hogar" utilizado durante el primer franquismo por arquitectos y teóricos del régimen. Para ello, analiza la retórica y la arquitectura usadas por el Estado para la reconstrucción de posguerra, prestando especial atención al trabajo de la Dirección General de Regiones Devastadas, que fue la principal institución reconstructora en el medio rural español durante la inmediata posguerra. El estudio muestra que la disposición de una "cocina-estancia" presidida por la lumbre y la chimenea fue la principal solución adoptada en las viviendas destinadas a las capas económicamente modestas de los pueblos pequeños, mientras que para otro tipo de viviendas, de carácter más urbano, se optó en realidad por el salón-comedor como pieza de representación.

The contribution examines the role of the kitchen in shaping the concept of "home" used during the early years of Francoism by architects and theorists of the regime. To this end, it analyzes the rhetoric and architecture employed by the State in postwar reconstruction, with a particular focus on the work of the Dirección General de Regiones Devastadas, the main reconstruction institution in rural Spain during the immediate postwar period. The study reveals that the layout of a "kitchen-living room" with a fireplace and chimney was the primary solution adopted for homes intended for the economically modest populations of small towns. In contrast, for other types of houses, more urban in character, the living-dining room was chosen as the representative piece.

Keywords
Cocina, hogar, vivienda, posguerra, franquismo
Kitchen, home, housing, postwar, Francoism

Introducción

Entre las muchas transformaciones conceptuales (o, por lo menos, retóricas) que la pretendida "revolución nacionalsindicalista" impulsó durante la guerra civil y la posguerra, una de las más importantes en el ámbito de la proyectada reordenación espacial fue la conversión de la casa en "hogar". Mientras las tendencias funcionalistas del momento avanzaban en la construcción conceptual de la vivienda como elemento estandarizable de producción industrial (magníficamente sintetizada en la lecorbuseriana expresión de la "máquina para vivir"), y experimentaban con fórmulas colectivizadoras nuevas, los sectores más conservadores de la sociedad comenzaron a promover un entendimiento de la casa diferente para contrarrestar la fría comprensión mecanicista. Y así, en España, el nacionalsindicalismo puso sus esperanzas en el "hogar" y, para construir el concepto, se sirvió, entre otros elementos, de la imagen de su pieza más simbólica: la cocina conformada como un espacio familiar de reunión en torno a la chimenea.

Antes de analizar este fenómeno, resulta conveniente, por razones prácticas, acotar el objeto de estudio a un periodo de tiempo concreto y a un ámbito representativo. Dada la duración de la dictadura franquista y las diversas etapas por que transcurrió, aquí estudiaremos aquella en que más se concentraron los esfuerzos retóricos a que nos estamos refiriendo, es decir, el franquismo de la posguerra hasta mediados de siglo. Por otro lado, pondremos especial atención en la institución a la que se encargó de "dar el tono" del espacio de la nueva España, la Dirección General de Regiones Devastadas. En lo esencial, y pese a la diversidad de familias políticas e instituciones interesadas en el ámbito de la vivienda[1], los planteamientos al respecto de la noción del hogar eran muy similares, de modo que, pese a centrarnos en los ejemplos de Regiones Devastadas, el panorama aquí retratado es transversal y resulta representativo del conjunto de ámbitos de los primeros años de la dictadura franquista.

Transformaciones modernas del hogar y la cocina

Cabe entender la reivindicación del "hogar" realizada por el franquismo durante la guerra y la posguerra como reacción conservadora a las transformaciones funcionalistas y progresistas llevadas a cabo en el primer tercio del siglo XX en el ámbito de la vivienda, y como respuesta a la necesidad de dar un determinado sentido moral y político a la reconstrucción técnica que era necesario emprender en España tras los destrozos causados por la guerra que ellos mismos habían provocado. Cabe matizar que la reacción conservadora a la que nos hemos referido se concentró en el ámbito retórico, tanto discursivo como arquitectónico, sin llegar a cuestionar profundamente, en realidad, los grandes cambios vinculados a la producción material y económica del espacio. Nos encontramos principalmente, por tanto, en la esfera de la creación de imaginario y la difusión de propaganda.

Las transformaciones realizadas por el movimiento moderno partieron del rechazo a la tradición y dieron pie al surgimiento de nuevas formas. Así, por ejemplo, los arquitectos firmantes del manifiesto oficial del congreso preparatorio internacional de arquitectura moderna

---

[1] Jesús López Diaz, "Vivienda social y Falange: ideario y construcciones en la década de los 40", *Scripta Nova,* n.º 146 (1 de agosto de 2003), consultado el 1 de febrero de 2025. https://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146(024).htm.

declararon negarse "a incluir principios creativos de épocas anteriores y estructuras sociales pasadas en sus obras" y exigieron, "en cambio, una nueva concepción de cada problema arquitectónico y una satisfacción creadora de todos los requisitos materiales y espirituales"[2]. Por otro lado, la extensión de los principios funcionalistas de estandarización, optimización del espacio y zonificación afectó a la concepción de la vivienda y, de manera destacada, a la configuración de la cocina. El arquitecto Ernst May, figura relevante en relación con la vivienda y el urbanismo modernos[3], excluyó que al salón, pieza principal de la casa,

> ... se le puedan atribuir también funciones relativas a la preparación de la comida, es decir, la cocina. La preparación de la comida tiene lugar en una pequeña cocina separada, unida a la sala de estar de tal modo, que permita el recorrido más breve de la cocina a la mesa de comer.[4]

Ideas promovidas por mujeres con voluntad de colaborar en la emancipación de la mujer habían cuestionado ya desde el siglo XIX el modelo de hogar entonces imperante. Así, por ejemplo, se plantearon propuestas tendentes a una cierta externalización de la cocina, promoviendo cocinas públicas, cocinas comunitarias y casas sin cocina[5]. La estandarización y la optimización del espacio y el tiempo de trabajo dieron lugar a la creación en los años 20 del siglo XX de la cocina Frankfurt, ideada por Margarete Schütte-Lihotzky, que influyó profundamente en la configuración moderna de esta pieza doméstica[6]. Se trataba de una pequeña cocina estandarizada, separada del comedor (aunque estrechamente vinculada), en la que el trabajo casero se planteaba sobre el modelo del trabajo mecanicista industrial. La vivienda, como se ve, estaba sufriendo durante el primer tercio del siglo XX unos cambios que "amenazaban" con convertirla en elemento de transformación social.

La reconstrucción y el nuevo espacio de la Nueva España. Regiones Devastadas como modelo

Contra estas "amenazas" se alzaban en España, también en lo arquitectónico y lo urbano, los sectores sociales reaccionarios que se involucraron en el golpe de Estado de 1936 contra el orden constitucional. Su ideal tradicionalista pasaba por detener de raíz todas las transformaciones sociales tendentes a la democratización política y económica del país. De modo

---

[2] "Congreso preparatorio internacional de arquitectura moderna. Declaración Oficial CIAM", en: *Textos de arquitectura de la modernidad,* ed. por Pere Hereu, Josep Maria Montaner y Jordi Oliveras (San Sebastián: Nerea, 1994), 267-268.

[3] Sobre la cuestión de la vivienda y el urbanismo en el movimiento moderno, puede verse: William J. R. Curtis, *La arquitectura moderna desde 1900*, trad. por Jorge Sainz (Londres y Nueva York: Phaidon, 2006), 241-255.

[4] Ernst May, "Cinco años de construcción de barrios de Frankfurt", en: T*extos de arquitectura de la modernidad,* ed. por Pere Hereu, Josep Maria Montaner y Jordi Oliveras (San Sebastián: Nerea, 1994), 284.

[5] Dolores Hayden, *La gran revolución doméstica,* trad. por Héctor García Carda y Moisés Puente (Barcelona: Puente editores, 2023), 206-213, 274-278 y 302-341.

[6] Zaida Muxí Martínez, *Mujeres, casas y ciudades* (Barcelona: dpr-barcelona, 2018), 206-214.

que pronto se desarrollaron discursos que trasladaban a todos los campos los principios políticos en los que se asentó la reacción franquista. En el ámbito de lo urbano y arquitectónico, el proceso de adecuación a los principios reaccionarios del régimen tuvo lugar en el marco ineludible de la reconstrucción nacional, que, pese a tener una dimensión espacial evidente, trascendía con mucho el ámbito material y se configuraba como una operación política y espiritual de fundación de una Nueva España y de un nuevo espacio[7].

Estos anhelos quedan bien ilustrados por el Plan Nacional de Ordenación y Reconstrucción promovido por la Sección de Arquitectura de los Servicios Técnicos de Falange, ya convertido en el partido único[8], con el objetivo de "dotar a la Patria española de una organización corpórea de perfecto funcionamiento, viva y bella, donde su espíritu fructifique y cumpla gloriosamente su misión universal"[9]. Sobre la base de "que España tiene cuerpo y alma", Falange proclamaba como misión de los arquitectos "la perfecta ordenación del cuerpo. Es decir: crear un contingente material tal que permita encarnar en él, con completa amplitud, todos los valores espirituales que constituyen la gloria de nuestro pasado y el anhelo de nuestro futuro"[10]. El documento proponía un "plan de vivienda" que, en un tenebroso contexto, concebía la casa como "cuna de la familia y altar de nuestras tradiciones", pero también "como instrumento de trabajo, es decir, como medio necesario para la existencia del individuo productor"[11]. Como premisa fundamental se entendía "la necesidad de que la vivienda esté dotada de una pieza que simbolice la idea del hogar". La casa quedaba así comprendida como elemento político de estabilización conservadora:

> Entendemos que un gran sector de la población nacional, en la que incluímos todo el medio rural y gran parte de la clase media, debe formar un bloque conservador, al que hay que favorecer su estabilidad. En este sentido estimamos conveniente una tendencia a solidarizar a la familia con su símbolo material, que es el hogar, haciendo que la vivienda tenga una duración familiar por lo menos análoga a la existencia de ésta, y siendo conveniente incluso que alcance dos o tres generaciones.[12]

En la concepción organicista que en este momento se impuso subyacía un modelo de tipo fractal: la nación se formaba y descomponía por representaciones de diferente escala, compuestas siempre por un centro rector y una extensión orgánica: la nación y su "capital imperial" tenían su reflejo en las zonas y las ciudades principales, la ciudad y la plaza mayor, los barrios y el centro rector, el barrio y la vivienda, y la vivienda y la pieza que simbolizaba el hogar[13]. De ahí la importancia de definir bien este último espacio, en el que se situaba el individuo,

---

[7] Carlos Bitrián Varea, "Espacio y memoria. Un viaje por las ruinas de la guerra civil española" (tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, 2020), 157-168, http://hdl.handle.net/10803/669629.

[8] *Ideas generales sobre el Plan Nacional de Ordenación y Reconstrucción* (Madrid: Sección de Arquitectura de los Servicios Técnicos de FET y de las JONS, 1939).

[9] *Ideas generales*..., 11.

[10] *Ideas generales*..., 12.

[11] *Ideas generales*..., 29.

[12] *Ideas generales*..., 31.

[13] Bitrián Varea, "Espacio y memoria...", 524-527.

conformado también dualmente por el cuerpo orgánico y el alma como centro rector. Se trataba de una concepción que, en última instancia, convertía al individuo en representación última de la nación y constituía un sistema político totalitario en el que las personas y el espacio quedaban sujetos al servicio del Estado. De modo que, en la escala pequeña, pero fundamental, de la vivienda, los arquitectos tenían dos importantes tareas: "limpiar" el carácter funcionalista con que la modernidad había impregnado la casa, restaurando su esencia espiritual, y definir bien la pieza y los mecanismos mediante los que se debía simbolizar la idea nacionalsindicalista de hogar.

Conversión de la casa en "hogar"

Pedro Muguruza, persona destacada en la configuración de los planteamientos arquitectónicos durante la guerra y la inmediata posguerra desde los Servicios Técnicos de Falange, primero, y desde la Dirección General de Arquitectura, después, lo expresó con claridad en la primera Asamblea Nacional de Arquitectos, celebrada en junio de 1939 en Madrid:

> Es absolutamente indispensable también pensar que uno de los puntos fundamentales [...] es la desaparición del concepto puramente material de "máquina de vivir" que se iba dando a las viviendas, aniquilando el concepto de hogar que les corresponde tener.[14]

En esta idea abundó el régimen en numerosas ocasiones. La revista *Reconstrucción*, órgano de propaganda de Regiones Devastadas, publicó por ejemplo un artículo sobre Brunete en el que se afirmaba:

> Una casa no es una máquina para vivir, como pregonaban los propagandistas de la ya vieja arquitectura funcionalista, pues, aparte de que en nada se puede fundar la semejanza, sólo a un estado de espíritu esterilizado por el marxismo le puede satisfacer un término de comparación tan desprovisto de contenido sentimental.[15]

> Aspiramos a algo más, que no supone mayor lujo ni dispendio económico; pretendemos sustituir ese modelo de vivienda que parece simbolizar el inexorable círculo vicioso del materialismo, "vivir para comer y comer para vivir", por el más amplio y humano del "hogar". Buscamos con tesón la restauración de este concepto [...]. Para nosotros, la casa ha de ser, ante todo, el centro espiritual y material de la familia, núcleo primordial del Estado, y nada ha de importarnos tanto como crear en su reducido espacio un ambiente de educación cristiana y social.[16]

De modo que los técnicos debían concebir la casa, según afirmó Luis Prieto Bances en la primera reunión de técnicos de Regiones Devastadas, en 1941, "con el sentido tradicional del hogar español, como primer centro de educación cristiana y familiar, y al mismo

---

[14] Pedro Muguruza, "Ideas generales sobre Ordenación y Reconstrucción Nacional", en *Texto de las sesiones celebradas en el Teatro Español de Madrid por la Asamblea Nacional de Arquitectos* (Madrid: Sección de Arquitectura de los Servicios Técnicos de FET y de las JONS), 7.

[15] "Brunete. Reconstrucción del hogar", *Reconstrucción,* n.º 13 (junio de 1941): 12.

[16] "Brunete. Reconstrucción del hogar", *Reconstrucción*, n.º 13 (junio de 1941): 14-15.

tiempo como lugar donde el hombre que trabaja disfrute con los suyos de comodidad, alegría y bienestar"[17]. Esta concepción, no se puede olvidar, tenía importantes motivaciones políticas:

> La vida moderna, con su profusión de atracciones públicas, ha restado mucho calor de intimidad a la casa; se ha disuelto, por decirlo así, la esencia familiar en el aire de la calle. Si esto en la ciudad nada beneficia al orden social, en el campo representa un riesgo de fatales consecuencias. La vida del campo es fundamentalmente tradicional y conservadora, y por serlo se perpetúa venciendo calamidades sin cuento, con el firme apoyo del hogar, que ampara al hombre y le enlaza a sus deberes.[18]

El papel de la cocina en el nuevo hogar de la Nueva España

La otra tarea de los técnicos en relación con el nuevo papel de la vivienda era, como hemos dicho, definir la pieza de la casa y los mecanismos que debían simbolizar la idea de hogar. Por razones funcionales, históricas y lingüísticas (al haberse formado el significado del término "hogar" de modo metonímico por la asimilación de la casa al espacio de la lumbre), la manera más sencilla de simbolizar la noción pasaba por recurrir a la chimenea, elemento interior y exterior de marcada identidad arquitectónica. Ello conducía inevitablemente al establecimiento de una "cocina-estancia" que, presidida por la lumbre, sirviera de centro absoluto del espacio doméstico. A este uso simbólico de la chimenea, sin embargo, se oponían los progresos funcionales realizados por la modernidad, que había sustituido el fuego bajo por otro tipo de cocinas. Y resulta interesante comprobar que, pese a la retórica, y como en tantas otras ocasiones, el régimen se decidió por soluciones pragmáticas con ciertas cesiones "simbólicas", reservando la chimenea para el mundo rural y, más concretamente, para sus habitantes más pobres.

Así, en la I Asamblea Nacional de Arquitectos, fue Luis Gutiérrez Soto el encargado de desterrar la posibilidad de que, al menos en todas las viviendas, se impusiera la cocina-comedor, que consideró una solución "inadmisible en las viviendas colectivas":

> Se quiere basar su existencia como fuente de calor en el hogar de la cocina; pero esto, que en invierno pudiera encontrarse justificado, sobre todo en viviendas rurales, que se cocina con leña y conserva esta disposición una fuerte y simpática tradición, en las viviendas urbanas, colectivas, es inadmisible.
>
> En tanto se pueda organizar económicamente la vida y la vivienda de manera que pueda pensarse en instalación de calefacción central, la cocina, cuarto de estar en viviendas colectivas, no tiene razón de ser; admitimos la cocina-nicho como mal menor, que pueda aislarse por un sistema de puertas en un momento dado.[19]

---

[17] Luis Prieto Bances, "El proyecto y buen uso de la vivienda", *Reconstrucción,* n.º 17 (noviembre de 1941): 24.

[18] Prieto Bances, "El proyecto...", 25-26.

[19] Luis Gutiérrez Soto, "Dignificación de la vida (Vivienda, Esparcimiento y Deportes), en *Texto de las sesiones celebradas en el Teatro Español de Madrid por la Asamblea Nacional de Arquitectos* (Madrid: Sección de Arquitectura de los Servicios Técnicos de FET y de las JONS), 47.

Por tanto, las viviendas debían estar dotadas de cocina con despensa y de un "comedor o cuarto de estar o trabajo, pieza que simboliza la idea del hogar"[20]. De modo que, en realidad, se asumía con naturalidad la pérdida del papel socializador de la cocina (y, concretamente, de la chimenea) en la vivienda moderna. Gabriel Alomar, importante teórico del urbanismo en los años 40 que también consideraba la casa como célula primordial de la comunidad, observó la pérdida de importancia de "pequeños símbolos" como "la pila de lavar, la chimenea, la cuna de los abuelos arrinconada, [...] y, en cierto modo, hasta la cocina, que tiende a reducirse a la mínima expresión por la comercialización de los alimentos semicocinados", pero consideraba que "por otro lado hay que reconocer a nuestra civilización el haber creado otros símbolos como la radio o la televisión, capaces de sustituir con ventaja la eficiencia de aquéllos"[21].

La "cocina-estancia" con chimenea icónica quedó de esta manera reservada al mundo rural y, por ello, fue especialmente promovida por los organismos que actuaban fundamentalmente en ese ámbito, como la Dirección General de Regiones Devastadas[22]. En cierto modo, la limitación de la simbólica cocina-estancia a las casas de los habitantes del medio rural de rentas bajas es coherente con la consideración de esos grupos sociales como sustento conservador de la nación garante de una suerte de tradición y esencia primitiva. Pero, por otro lado, la renuncia a ese modelo de alto simbolismo en el resto de viviendas muestra a las claras el carácter también fuertemente retórico de los planteamientos franquistas.

En el ámbito de la vivienda rural, aquí sí, desde los canales comunicativos del régimen se defendió con ahínco el valor de la "cocina-estancia" como elemento funcional y simbólico. Luis Prieto defendía, por ejemplo, que se debía "restaurar, en una palabra, el hogar, en el pleno concepto de su significado", y para ello las casas requerían "una amplia cocina donde todos puedan reunirse a disfrutar de lo poco o mucho que hayan podido traer a casa"[23]. Porque

> ... la cocina es el aposento donde se desarrolla la vida familiar; es el hogar propiamente dicho, en el sentido directo y también en el traslaticio de reunión casera al amor de la lumbre. En la casa rural desempeña, además del papel con que se le designa, las funciones de comedor, estancia y pieza de reparto. Esto exige se le den amplias dimensiones, para que en ella puedan instalarse todos sus múltiples enseres y congregarse cómodamente las personas a comer y charlar y a trabajar en las faenas domésticas. Exceptuando las zonas mineras, donde la cocina para carbón ha desterrado a la de leña, en el resto se construyen

---

[20] Gutiérrez Soto, "Dignificación...", 48-49.

[21] Gabriel Alomar Esteve, *Teoría de la ciudad. Ideas fundamentales para un urbanismo humanista* (Madrid: Instituto de Estudios de Administración Local, 1947), 74.

[22] Aunque también Regiones consideraba que la separación de cocina y comedor era necesaria en las viviendas urbanas o en las destinadas a personas acomodadas o a funcionarios, "ya que su nivel de vida es superior al de los labradores". Bitrián Varea, "Espacio y memoria...", 657. Véase también: Bitrián Varea, "Espacio y memoria...", 556. Sobre la cocina en Regiones, véase, por ejemplo: José Manuel López Gómez, *Un modelo de arquitectura y urbanismo franquista en Aragón: La Dirección General de Regiones Devastadas. 1939-1957* (Zaragoza: Diputación General de Aragón, 1995), 288.

[23] Prieto Bances, "El proyecto...", 27.

grandes chimeneas con campanas y fogón bajo. En esto, como en todo lo que es razonable, seguimos y conservamos las costumbres locales.[24]



Figura 1. Llers. Comedor-cocina de una vivienda tipo B. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 40: 73.

Para Francisco Echenique, autor del proyecto para el pueblo de Montarrón, la cocina era "el punto de reunión de vida de la familia" y, el hogar, "la representación de la tradición familiar"[25]. Desde la revista *Reconstrucción*, se criticó, al presentar las obras realizadas en Brunete, que el funcionalismo considerase

> ... la misma vida [...] a manera de una función maquinal, y, por tanto, que el continente más representativo de ella refleje la idea más elemental de lo que necesita un hombre para conservarla: una cocina que no exceda de lo estrictamente indispensable para calentar alguna lata de conservas, una docena de metros cúbicos de aire por persona, y por todo regalo, un cuarto de baño o una ducha.[26]

Los encargados de la reconstrucción tenían la misión de convencer a los habitantes del medio rural de

> ... que un interior humilde puede convertirse con poco esfuerzo en un pequeño museo de artesanía, donde haya un sitio siempre dispuesto para el reposo y la contemplación de los

[24] Prieto Bances, "El proyecto...", 27-28.

[25] Francisco Echenique, "Estudio de un pueblo adoptado. Montarrón", *Reconstrucción*, n.º 14 (julio-agosto de 1941): 14-15.

[26] "Brunete. Reconstrucción del hogar", *Reconstrucción*, n.º 13 (junio de 1941), 12.

> recuerdos. En un marco tan sencillo puede tener noble cabida un acto tan solemne como el que pudimos presenciar cuando el Caudillo encendió, cumpliendo una gran promesa, la lumbre de un nuevo hogar español.[27]

Estas palabras, representativas del valor concedido al fuego del hogar, encendido simbólicamente por Franco como gesto fundacional, se acompañaron de tres imágenes de cocinas del nuevo Brunete repletas de objetos cerámicos. En uno de estos "pequeños museos de artesanía", un grupo de personas alrededor del fuego representa la idea de comunidad formada en torno del calor del hogar.



Figura 2. Brunete. Cocinas de Brunete. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 13: 18.

[27] "Brunete. Reconstrucción del hogar", *Reconstrucción*, n.º 13 (junio de 1941), 15 y 21.

La cocina en los artículos de posguerra sobre arquitectura popular

La elección de la pátina popular para las construcciones rurales de Regiones Devastadas no solo tenía una clara raigambre ideológica, sino que se enlazaba también con un extendido interés por lo popular que tenía orígenes anteriores a la guerra. Pero durante la reconstrucción, la atención prestada a la arquitectura popular se justificaba sobre todo por la voluntad de anclar en la tradición las soluciones adoptadas. En este contexto, diversos técnicos vinculados a Regiones Devastadas publicaron en la revista *Reconstrucción* pequeños estudios en los que, entre otras cosas, se destacaba el papel de la cocina. Por ejemplo, al tratar de la "casa típica en Lopera, con la cocina en el soportal abierta al patio", se incluyó una imagen con la propietaria de la casa posando junto al hogar[28]. Gonzalo de Cárdenas, que analizó en uno de sus artículos las casas de las montañas leonesas, concluyó que "la habitación de vida común es siempre la cocina"[29], pieza de la vivienda "que es el cuarto de vivir y la pieza principal"[30]. También Francisco Prieto-Moreno consideraba que "la cocina-comedor, con un amplio hogar, es la pieza fundamental de la casa"[31] andaluza. En otro artículo sobre la vivienda en Andalucía y Extremadura, el texto aparece acompañado de diversas fotografías y dibujos de cocinas[32]. Y es que, de entre las estancias de la vivienda, "la cocina-comedor es la más característica, con su gran campana y fogarín a cielo abierto, a base de fuego de leña de encina"[33]. En el otro extremo del país, las cosas se presentaban de modo similar. En zonas aragonesas, escribía Alejandro Allánegui, donde la cocina era "pieza fundamental", era muy raro que esta se presentase separada de la estancia[34]. En el Pirineo aragonés, también era la cocina la rótula sobre la que giraba la vivienda[35], y del mismo modo en el Pirineo catalán, donde la cocina era "la pieza más importante, no sólo por sus dimensiones, sino por ser el lugar donde se hace la vida casi totalmente"[36].

---

[28] Gonzalo de Cárdenas, "Arquitectura popular española. La casa de un pueblo andaluz", *Reconstrucción,* n.º 10 (marzo de 1941): 31.

[29] Cárdenas, "Arquitectura...", 7.

[30] Cárdenas, "Arquitectura...", 8.

[31] Francisco Prieto-Moreno, "La vivienda en Andalucía oriental", *Reconstrucción*, n.º 30 (febrero de 1943): 48.

[32] Francisco Hernández Rubio, "La vivienda en Andalucía occidental y Extremadura", *Reconstrucción*, n.º 30.

[33] Hernández Rubio, "La vivienda...", 52.

[34] Alejandro Allánegui, "Divagaciones sobre arquitectura rural. La vivienda", *Reconstrucción*, n.º 31 (marzo de 1943): 94.

[35] "Arquitectura popular del Alto Pirineo Aragonés", *Reconstrucción*, n.º 11 (abril de 1941).

[36] Juan Antonio Miralles, "La vivienda en el Pirineo Leridano", *Reconstrucción*, n.º 41 (marzo de 1944): 103. También en el caso de Ibiza se describía la cocina; José Rodríguez Mijares, "Arquitectura popular en Ibiza", *Reconstrucción,* n.º 40 (febrero de 1944): 55-56.



Figura 3. Casa típica en Lopera, fotografía de A. Miñón. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 10: 31.

Ejemplos de cocinas en edificios de Regiones Devastadas

Para finalizar, veremos algunos ejemplos que muestran la práctica proyectual de Regiones Devastadas. En ámbitos más urbanos, como ya se ha dicho, la cocina y el comedor se concebían como habitaciones separadas. Al comedor, o a la "estancia", se le concedía mayor importancia, mientras que la cocina quedaba reducida a pieza de servicio, por lo general situada hacia el interior del edificio. Así sucede en los proyectos de Regiones en Eibar[37], Carabanchel Bajo[38], Munguía[39], El Grao[40] u Oviedo[41], y en viviendas para funcionarios como las del ayuntamiento de Tortosa[42] o los cuarteles de la Guardia Civil[43].

En las viviendas de carácter rural, en cambio, se optó muy mayoritariamente por la solución de la "cocina-estancia" presidida por la chimenea (aunque hubo excepciones, como la de algunas

---

[37] Joaquín Domínguez y José Antonio Ponte, "Nuevas viviendas en Eibar, Guipúzcoa", *Reconstrucción*, n.º 20 (febrero de 1942): 71-74.

[38] Juan Antonio Zulueta, "Viviendas de renta reducida en Carabanchel Bajo (Madrid)", *Reconstrucción*, n.º 26 (octubre de 1942): 356. Uno de los tipos de vivienda, el B, de todos modos, se articula con el comedor-estar de manera que son susceptibles de formar un ambiente unitario. Aun así, el ámbito privilegiado es el salón y la cocina se concibe a la manera moderna.

[39] "Noticiario. Inauguración de edificios en Vizcaya", *Reconstrucción*, n.º 31 (marzo de 1943): 111.

[40] "Noticiario. Bloque de viviendas en el barrio marítimo del Grao, Valencia", *Reconstrucción*, n.º 32 (abril de 1943): 151; y: Julián Francisco Fornier, José Ramón Pons y Eduardo Torallas, "Segundo bloque de viviendas de renta reducida en los poblados marítimos del Grao (Valencia)", *Reconstrucción*, n.º 45 (agosto-septiembre de 1944): 257.

[41] Francisco Saro Posada, "El grupo de viviendas de San Lázaro, en Oviedo", *Reconstrucción*, n.º 60 (febrero de 1946): 48.

[42] Eduardo Torallas, "Nuevo ayuntamiento en Tortosa", *Reconstrucción,* n.º 54 (junio-julio de 1945).

[43] Fernando García Rozas, "Casa cuartel de la Guardia Civil en Las Rozas de Madrid", *Reconstrucción*, n.º 30 (febrero de 1943); y: Ramón Pajares, "Tres nuevas casas-cuarteles de la Guardia Civil en Lopera, Santiago de Calatrava e Higuera de Calatrava", *Reconstrucción*, n.º 45 (agosto-septiembre de 1944).

viviendas de Lopera[44]). Así ocurre en Hita[45], Potes[46], Brunete[47], Las Rozas[48], Los Blázquez[49], Porcuna[50], Corbera d'Ebre[51] o Hinojosa del Duque[52]. En muchos de estos casos, la "cocina-estancia" servía también de distribuidor, aunque a veces no era así, como se ve en Mediana de Aragón[53].

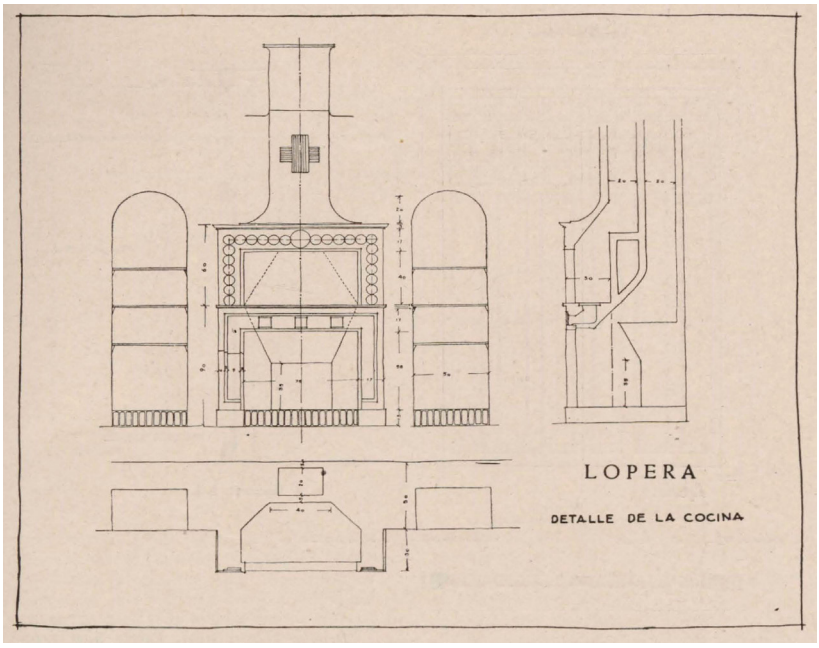


Figura 4. Lopera. Detalle de la cocina. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 29: 13.

---

[44] Ramón Pajares, "Nuevas viviendas en Porcuna y Lopera (Jaén)", *Reconstrucción*, n.º 52 (abril de 1945): 132.

[45] "Nuevas viviendas en Hita, Guadalajara", *Reconstrucción*, n.º 33 (mayo de 1943): 220.

[46] Juan José Resines, "Reconstrucción de la villa de Potes, Santander", *Reconstrucción*, n.º 47 (noviembre de 1944): 328; también: Lucas González Herrero, "La villa de Potes, reconstruida", *Reconstrucción*, n.º 79 (enero de 1948): 30.

[47] Brunete", *Reconstrucción*, n.º 67 (noviembre de 1946): 361 y 364.

[48] "Reconstrucción. Las Rozas de Madrid", *Reconstrucción*, n.º 15 (septiembre de 1941).

[49] Francisco Hernández Rubio, "Estudio de un pueblo adoptado. Los Blázquez", *Reconstrucción*, n.º 10 (marzo de 1941).

[50] Ramón Pajares, "La reconstrucción de Andalucía", *Reconstrucción*, n.º 29 (enero de 1943): 17; y: Pajares, "Nuevas viviendas...", 129.

[51] Luis Calvo y Eduardo Torallas, "Nuevas viviendas para labrador en Corbera", *Reconstrucción*, n.º 37 (noviembre de 1943): 384.

[52] Francisco Hernández Rubio, "Viviendas en Valsequillo, Hinojosa del Duque y Espejo, en la provincia de Córdoba", *Reconstrucción*, n.º 63 (mayo de 1946): 195.

[53] Casimiro Lanaja, "Estudio de un pueblo adoptado. Mediana de Aragón", *Reconstrucción*, n.º 13 (junio de 1941).

En ocasiones, como en Los Blázquez, la chimenea quedaba "acusada enérgicamente al exterior"[54], y, a menudo, la chimenea se realzaba mediante algún elemento arquitectónico que enfatizaba escenográficamente su presencia, como vemos en viviendas de Llers[55]. Muchas veces también, la pared de la chimenea se trabajaba como si de un altar popular se tratase, como sucede en casas de Lopera[56]. Encontramos también alguna solución singular, como se ve en unas viviendas de Almería donde la cocina se integró en el patio trasero de la casa, dispuesta en ángulo[57]. Aunque por regla general la cocina se hallaba en la planta calle, en algunos casos, sobre todo en viviendas de funcionarios o en plazas mayores, se dispuso en la primera planta[58].



Figura 5. Porcuna. Detalle de una cocina-comedor. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 52: 126.

[54] Hernández Rubio, "Estudio...", 14.

[55] A. Cimadevila, "El nuevo pueblo de Llers", *Reconstrucción*, n.º 40 (febrero de 1944).

[56] Pajares, "La reconstrucción...".

[57] Antonio Cámara, "Nuevas viviendas en Almería", *Reconstrucción*, n.º 34 (junio-julio de 1943): 224. Según dijo Cámara después, esta era una "solución que ha tenido mucho más éxito". Antonio Cámara, "El ejemplo de Almería", *Reconstrucción*, n.º 57 (noviembre de 1945): 281.

[58] Echenique, "Estudio...", 18.



Figura 6. Hinojosa del Duque. Interior de una vivienda de labrador. Fuente: *Reconstrucció*n, n.º 63: 196.



Figura 7. Espejo. Detalle de una cocina-comedor. Fuente: *Reconstrucción*, n.º 63: 202.

Por último, conviene recordar las consecuencias de los planteamientos reaccionarios aquí vistos en el rol adjudicado a las mujeres. Debían ser ellas el alma de esos espacios sencillos y pulcros que requerían de un trabajo constante. El franquismo dispuso una serie de mecanismos y entidades para formar a la mujer en el rol asignado. También Regiones Devastadas levantó edificios destinados a la educación femenina, como la Escuela del Hogar de Porcuna, "destinado, como su nombre lo indica, a la enseñanza para niñas de las distintas labores propias de un ama de casa, como son: cocina, costura y confección, lavado y planchado, y también jardinería, etc."[59]. En este caso, también la cocina era el corazón simbólico, con características de distopía cotidiana, del espacio del franquismo.

[59] Ramón Pajares, "Grupo escolar y escuela del hogar de nueva planta, en Porcuna, Jaén", *Reconstrucción*, n.º 48 (diciembre de 1944): 363.

El valor significativo de la cocina en el *agra* coruñesa

The Significance Value of the Kitchen in the *Agra Coruñesa*

MARÍA ELENA ZAPATERO RODRÍGUEZ
Universidad Politécnica de Madrid, elena.zapatero@upm.es

Abstract

El *agra coruñesa* es una tipología arquitectónica derivada de la palloza gallega, adaptada al clima mediante una fuente de calor, entre otros. Esta hoguera evolucionó hacia el lar, situado en la cocina, que no solo proporcionaba calor, sino que era el centro de reunión familiar y de actividad diaria. Con el tiempo, la estructura de la palloza se fue complejizando, dividiéndose en distintos espacios donde el lar tenía un lugar predominante.

Algunas *agras coruñesas* han perdurado, otras se han perdido o modificado sin respetar sus valores del edificio. Este artículo analiza su evolución, la importancia del lar en la vida cotidiana y su impacto en la disposición de los espacios. También se estudia una intervención actual para evaluar su grado de conservación y la relevancia de la cocina y los valores que han influido en su conservación o daños, para identificar claves para su conservación.

The *agra coruñesa* originates from the Galician palloza, adapted to the climate through a heat source, among other elements. This fire evolved into the lar, located in the kitchen, which not only provided warmth but also served as the family gathering and daily activity centre. Over time, the palloza's structure became more complex, dividing into different spaces where the lar played a central role.

Some *agras coruñesas* have endured, while others have been lost or altered without preserving their building values. This article explores their evolution, the lar's significance in daily life, and its impact on spatial organisation. It also examines a contemporary intervention to assess its level of conservation, the role of the kitchen, and the values that have influenced or harmed its preservation, aiming to identify key strategies for its protection.

Keywords

Agra coruñesa, palloza gallega, valor documental, valor significativo, arquitectura bioclimática

Agra coruñesa, Galician palloza, documental value, significance value, bioclimatic architecture

Introducción

A lo largo del tiempo, los criterios de restauración han priorizado ciertos valores del edificio sobre otros, reduciendo su integridad, pero revelando nuevos valores antes desconocidos. Así, surgieron criterios que protegían estos valores y se buscaban técnicas para no dañarlos.

El valor artístico evolucionará, abarcando un conjunto de valores espaciales, estéticos, urbanos y paisajísticos del edificio y su entorno. Se apreciará su valor histórico por acontecimientos histórica mente relevantes que se hayan producido en él o su entorno, y su valor documental al ser el edifico el documento más importante sobre sí mismo, una fuente primaria objetiva, testimonio de sistemas constructivos y hábitos del pasado. Finalmente, el valor significativo dependerá de las emociones que despierte en sociedades actuales o futuras.

La evolución tipológica

La tipología del *agra* coruñesa se desarrolla en Galicia al norte de la Península Ibérica, concretamente en La Coruña. Son tipologías dispersas cuyas agrupaciones conforman aldeas aisladas en las zonas rurales interiores de la provincia, donde la economía se basaba en la ganadería y producción agrícola. El aislamiento de estos núcleos urbanos también favorece la producción de autoconsumo. La influencia de esta forma de vida se acaba reflejando en las viviendas, desarrollándose así tipologías donde los animales conviven con personas en un mismo espacio.

El clima predominante en esta zona también es un factor que influye de forma decisiva en el desarrollo de esta tipología. Se trata de un clima mediterráneo, templado lluvioso con veranos frescos y cortos. Las oscilaciones de temperatura anuales son moderadas. Se caracteriza por sus abundantes precipitaciones y humedades relativas altas, mientras que la irradiación solar y las horas de sol son muy inferiores a las presentes en el resto de la península ibérica.

Para hacer frente a este clima desfavorable, los hogares tienen una hoguera como fuente de calor, pero también se valdrán del calor corporal que emanan las personas y los animales que habitan conjuntamente en ellas.

Así el origen del *agra* coruñesa se remonta a la palloza gallega. Describe Pedro de Llano[1], que inicialmente la planta de la palloza es circular, con un diámetro de entre 4-5 m aproximadamente. En el centro se situaría la hoguera compartiendo el espacio los habitantes de la construcción junto con sus animales sobre un suelo de arena pisada o barro. Sus muros de mampuesto y su cubierta vegetal eran permeables al aire, permitiendo la ventilación del espacio evitando posibles condensaciones y humedades generadas por las fuentes de calor del interior y propiciando la salubridad en el espacio.

---

[1] Pedro de Llano hace descripción de la evolución tipológica del agra coruñesa en *Arquitectura popular en Galicia. Razón y Construcción* (A Coruña: Alva Gráfica S. L., 2006); Pedro de Llano, *Arquitectura Popular en Galicia. A casa mariñeira, a casa das agras, a casa do viño, as construcións adxetivas* (Santiago de Compostela: Publicacions do Colexio Oficial de Arquitectos de Galicia, 1983).

Se ubicaban cercanas a bosques o espacios arbolados que las protegieran del viento. Protección que se veía reforzada por su geometría circular de origen en los castros gallegos, que ofrecía una menor resistencia al viento. A medida que las pallozas aumentaban en tamaño, su planta podía adquirir una forma elíptica, situándose entones su mayor en dirección de los vientos principales procurando que la menor superficie posible estuviera expuesta a la acción directa del viento. En su interior, a medida que estos espacios crecían se dividían mediante el uso separadores bajos, que permitieran que el calor generado por los animales, personas y hoguera circulara libremente bajo la cubierta calentando así la totalidad del espacio. Para impedir la entrada del frío los huecos al exterior se limitaban al mínimo imprescindible que era la puerta como punto de acceso a la vivienda que durante el día servía como fuente de iluminación y ventilación.

Con las divisiones la ubicación de la hoguera se traslada a un lateral dejando de ocupar el centro de la vivienda. Sin embargo, la hoguera no restringía su función a una fuente de calor, sino también era el lugar donde se cocinaba, en el que se reunían los habitantes de la aldea tras una jornada de trabajo. De esta forma la hoguera seguía ocupando un lugar central en las vidas de los habitantes y con el tiempo se convertiría en lar o la *lareira* gallega.

Los métodos constructivos en aquel momento no estaban muy desarrollados y se limitaban a la materia prima que se encontraba en los alrededores. Eran construcciones con un arraigado sentido práctico, basado en los conocimientos empíricos orientados a conseguir adaptarse a través de ellas climatológicamente al medio. Así estas tipologías se irían repitiendo de padres a hijos, evolucionando a medida que se encontraban opciones que mejorasen su adaptación climática y nuevas necesidades, o unas formas constructivas más desarrolladas. De esta forma sus habitantes frecuentemente no sólo se dedicaban a la agricultura y la ganadería, sino también a la construcción de estas viviendas.

Con la romanización estas aldeas también se benefician de las nuevas formas de aparejo importadas. Las formas circulares dejan de ser una necesidad en la construcción y se introducen aparejos de esquinas con muros rectos y gruesos que serán reforzados en las esquinas con sillares de mayor calidad y dimensión. Nacen así las casas *terras* en las que se sustituyen también elementos constructivos como las cubiertas vegetales en pizarra o tejas, dejando atrás la forma cónica de la palloza para dar paso a la cubierta a dos aguas. La geometría cuadrangular de la planta se sigue orientando según su eje mayor en la dirección de los vientos predominantes quedando así la superficie más corta de la vivienda expuesta a ellos.

Sin embargo, a pesar de la evolución geométrica de la construcción, la distribución interior no difiere tanto de la que había habido hasta ese momento. Siguen siendo construcciones de una planta que en muchos casos contienen un único espacio para albergar animales, personas y el lar. Con el tiempo se aceptarán divisiones interiores para albergar al ganado, zonas de almacenaje de herramientas de trabajo, habitaciones y la cocina, siempre la cocina como espacio principal de la vivienda con su lar como protagonista. Más adelante algunas tipologías incluyen el sobrado en la vivienda al que se accederá con una escalera a través de la cocina.

La tipología de casas con sobrado[2] finalmente evoluciona en altura dando paso a viviendas de dos plantas y su evolución finalmente desencadenará en la tipología denominada como el *agra* coruñesa.

El *agra* coruñesa

La tipología del *agra* coruñesa consta de un cuerpo principal de dos alturas al que se le adosarán otras construcciones como graneros o aquellas destinadas los animales (fig. 1).

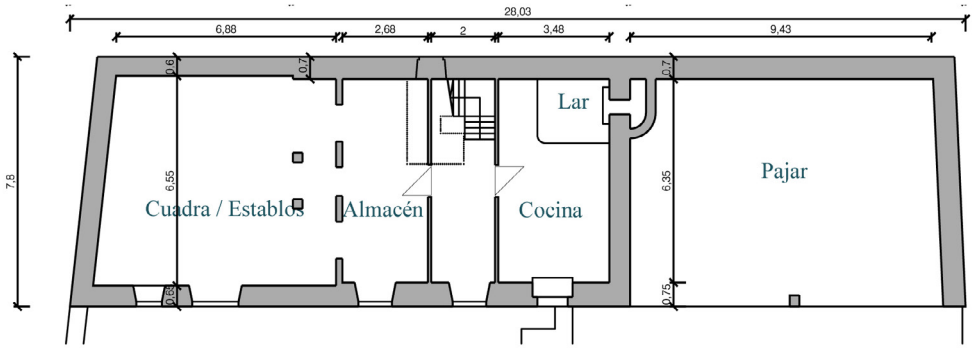


Figura 1. Planta baja del *agra* coruñesa en la aldea de Lumían. Zona de almacén y animales separada de cocina mediante núcleo de comunicación. Fuente: elaboración propia.

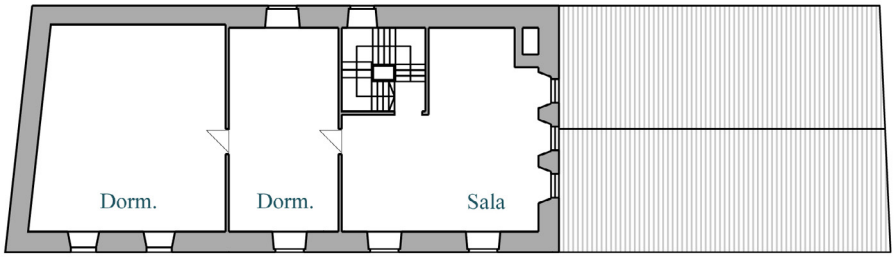


Figura 2. Planta alta del *agra* coruñesa en la aldea de Lumían. Dormitorios se sitúan sobre establos, percibiendo el calor de los animales, mientras que la sala recibe el calor de la cocina con el Lar. Fuente: elaboración propia.

En la parte central de la vivienda se situará el núcleo de escaleras que unirá las dos plantas, pero también separará en la planta baja la parte de vivienda del ganado. Así a un lado se encontraba la cuadra con las dependencias asociadas a ella y al otro la cocina. Estas cuadras estaban destinadas al vacuno que no desprendía malos olores. Sobre el suelo se colocaba diariamente un lecho ramas de tojo y una capa de paja de trigo para que las agujas del tojo

[2] Espacio entre cubierta que se utiliza como almacén o en ocasiones para dormir. Llano, *Arquitectura popular en Galicia. Razón...;* Llano*, Arquitectura popular en Galicia. A casa...*

no pincharan ni a las vacas ni a los bueyes, asegurando una constante limpieza para los animales. Sería esta capa la que posteriormente se usaría como estiércol, confirmando así el sentido práctico y la economía en el uso de los recursos por parte de sus habitantes.
En la planta superior se situaría sobre la cocina una estancia denominada como la sala, mientras que los cuartos se localizarían encima de las cuadras. El forjado horizontal formado por tablones de madera permite la permeabilidad del elemento constructivo, dejando pasar el calor de las dos únicas fuentes de calor de la vivienda, la *lareira* y los seres vivos, acondicionando así la planta superior. De esta forma, las fuentes de calor originarias de las pallozas siguen siendo las mismas en esta tipología.
La escalera desembocaba directamente en La sala de la planta superior (fig. 2). Desde ella se accedía a los cuartos. La sala era de la estancia más grande de la vivienda y era fruto de la socialización en aumento que con el transcurso del tiempo experimentaban los aldeanos que ahora abren sus puertas a personas que no habitan en la vivienda. Se usaba de comedor, pero tan sólo para celebraciones familiares en la que se reunían un número mayor de personas. Sin embargo, en el día a día estaba en desuso y en muchas ocasiones se usaba el espacio para dormir.



Figura 3. Imagen del lar o *lareira* de *agra* coruñesa en la aldea de Lumián. Enfoscados en cemento en una intervención posterior. Fotografía de la autora.

Así, a pesar de la existencia de la sala, al igual que en sus construcciones predecesoras en el *agra* coruñesa la vida giraba en torno a la cocina. Las cocinas de esta tipología tenían ciertas características comunes. Una ventana que sirviera de ventilación e iluminación de la estancia. En su repisa de granito se situaba una pileta o fregadero, situando esta ventana cerca del pozo que abastecía a la vivienda. También en esta tipología el lar o *lareira* domina el espacio de la cocina (fig. 3). Solía descansar sobre una base de granito de gran espesor y estaba cubierta por otra pieza cónica del mismo material. En una de sus paredes

se encontraba un nicho en el que se podía cocer el pan. Para cocinar en el lar se podían colgar un pote de hierro de unas cadenas o también se podía encender fuego directamente sobre la base de granito. Alrededor del fuego se sentaban las familias sobre taburetes y banquetas usando así estas cocinas como espacios de reunión, comedores y en ocasiones se dormía en ellas al calor de la lumbre tal y como se venía haciendo en el pasado en la palloza gallega. Eran espacios utilitarios y de trabajo, pero también de descanso y ocio, puesto que ahí transcurría la vida familiar. Tras una jornada de trabajo, todos los integrantes de las familias de la zona acababan su día ahí, alrededor del fuego, comiendo, charlando, compartiendo y contando los acontecimientos del día.

La importancia de la cocina en la vida de los habitantes de estas aldeas no se limitaba, sin embargo, a lo descrito. De acuerdo con Pedro de Llano el lar y a estas cocinas se asemejaban a un espacio casi de culto puesto que:

> En la cultura popular gallega, la tierra del lar es materia prima a través de la que puede vengarse o hacer daño a los que pasan en él parte del día. Algunos ingredientes rituales tienen que quemarse en ella para que surta efecto. No se barre la cocina por la noche, porque en ella tienen su morada las ánimas y, si barren y echan fuera lo recogido, echarán las ánimas y con ellas saldrá la suerte de la casa.[3]

Finalmente, en la construcción del *agra* coruñesa la cocina, que albergaba el lar, es un lugar místico, donde se acumulaba la energía espiritual del hogar y de las personas que lo habitaban.

Las mejoras constructivas creadas desde el tiempo de las pallozas, también se incorporan en el *agra* coruñesa. Siendo las fuentes de calor las mismas que en la construcción originaria, el funcionamiento constructivo también busca la permeabilidad en el interior de la vivienda para poder acondicionar todas las estancias, así como la permeabilidad hacia el exterior, para evitar humedades y problemas de salubridad. Habiendo dejado atrás las cubiertas vegetales, la ventilación de la cubierta también deberá alcanzarse con materiales como la pizarra o tejas de barro cocido para garantizar el buen funcionamiento de la vivienda. Así su estructura está formada por un entramado de tablones de madera que descansan directamente sobre los muros de cerramiento (fig. 4). Sobre este entablado descansaban directamente las tejas para permitir la ventilación del conjunto. Sobre estas tejas esparcidas se colocarán piedras de porte mediano para evitar que se vuelen con el viento.

La construcción de los paños del cerramiento exterior tendrá algunas similitudes con la palloza. La construcción del cerramiento exterior constará de muros dos hojas cuyo espesor total oscila entre los 60 y 80 cm, un espesor que permite que los muros trabajen por convección para mantener el espacio acondicionado sin necesidad de un aislamiento adicional. Las hojas exteriores se construyen con piedras rellenando el interior rellenando el hueco entre las dos hojas con pequeñas piedras unidas con mortero.[4]

---

[3] Llano, *Arquitectura popular en Galicia. Razón...*, 41.

[4] Pedro de Llano hace una detallada descripción de los sistemas constructivos de este tipo edificaciones. Llano, *Arquitectura popular en Galicia. Razón...*; Llano, *Arquitectura popular en Galicia. A casa...*



Figura 4. Techumbre del *agra* coruñesa en la aldea de Lumián. El sistema constructivo permite la ventilación del espacio evitando la formación de humedades por condensación en el interior de la vivienda. Fotografía de la autora.

Los valores del edificio del *agra* coruñesa

Como en otras zonas de la península ibérica, también en Galicia las circunstancias socioeconómicas han ido evolucionando a lo largo del tiempo adaptándose a una nueva realidad. Muchas de estas aldeas han sido abandonadas por sus habitantes que han migrado a las ciudades.

El abandono ha sido progresivo, así como el deterioro de sus construcciones que ha ido avanzando con el tiempo alcanzando en muchas ocasiones un grado de destrucción irreversible. Tampoco ayuda que estos edificios por lo general no gocen de ningún tipo de protección.

Es cierto que estas construcciones humildes no se caracterizan por sus valores artísticos. A pesar de su antigüedad, no se ha producido en ellos un acontecimiento histórico relevante que les pudiera otorgar un valor histórico.

Sin embargo, es indiscutible el papel que tienen este tipo de construcciones en la historia de la construcción en Galicia y su valor como testimonio del tipo de asentamientos que se produjeron en el pasado. Es por ello por lo que estos edificios se caracterizan por un elevado valor documental[5]. A esto se añade la importancia que este tipo de construcción tiene en el campo de la arquitectura vernácula y su adaptación al medio, siendo una gran fuente de información para investigaciones en el campo de la arquitectura bioclimática.

El valor documental de las agras coruñesas es indudable. Sin embargo, también lo es su valor significativo, sobre todo en lo que concierne a la cocina y el lar, por las memorias y sentimientos que este espacio evoca generaciones pasadas y presentes y el carácter sagrado que este espacio tiene.

---

[5] Un estudio sobre los valores en Elena Zapatero Rodríguez, "The building values in the understanding and conservation of architectural tiypologies", (conferencia, 18th General Assembly and Scientific Symposium of ICOMOS, Florencia, 9-14 de noviembre 2014).

La intervención

Tal y como hemos visto, en cuanto a las agras coruñesas no tratamos con edificios con valores históricos ni artísticos, que por lo general son más identificables en el patrimonio arquitectónico y con ello facilitan su protección cuando los tienen. Sin embargo, estos edificios también tienen valores de gran relevancia, pero al no estar protegidos en su mayoría, muchas intervenciones son llevadas a cabo por particulares que siguen criterios económicos y funcionales desconociendo las características propias de estas tipologías, por lo que frecuentemente sus valores acaban siendo reducidos o incluso destruidos de forma irreversible.

La vivienda cuya intervención vamos a analizar fue intervenida en el año 2012[6]. Se trataba de un *agra* coruñesa en la aldea de San clemente que estaba en estado de abandono. Sus dueños querían convertir esta construcción en su nuevo hogar, por lo que la reformaron siguiendo primordialmente criterios estéticos, funcionales y económicos para actualizar la vivienda a las exigencias del tiempo. De esta forma la distribución originaria fue alterada. En la planta superior se eliminaría la gran sala y se reordenarían las habitaciones existentes para incluir cuatro dormitorios y un gran baño. El ancho de los tramos de la escalera es ampliado dejando que ocupe así un lugar central en la vivienda. En la planta baja la cocina se moderniza, pero ocupa el lugar de la existente mientras que en la zona del lar se coloca la zona de comedor. Los espacios destinados a las cuadras de los animales se demuelen y se convierte en un gran salón integrándolos en un único espacio a la cocina y comedor.



Figura 5. Intervención en *agra* coruñesa en la que el lar se conserva. Fotografía de Manuel Rodríguez.

[6] Zapatero Rodríguez, "The building values..."

También a nivel constructivo y mecánico la intervención traerá cambios. La cubierta tradicional con estructura de madera se sustituye por una nueva con estructura metálica. En una de las partes, se elimina por completo para dar paso a una terraza.
Los nuevos forjados se harán con vigas y viguetas de hormigón armado sustituyendo la ligera construcción del forjado de madera anterior que facilitaba el flujo de calor entre las plantas. Se reduce la sección de la coronación del muro con el fin de acomodar una viga de 40 cm que ate todos los muros y dar mayor rigidez al conjunto. Por el mismo motivo se procede al uso de una mezcla de cemento blanco para llevar a cabo un rejuntado y retacado de los huecos entre piedras mampuestas de las hojas exteriores y se procede a un relleno de cemento del interior de la fábrica.



Figura 6. En parte superior, imagen de muro sin tratar; en la imagen inferior, muro tras aplicar un rejuntado y retacado. Fotografías de la autora.

Todas estas actuaciones no tienen en cuenta el valor documental del edificio ni su preservación. La nueva distribución deja de ser testimonio de las formas de vida de sus pasados habitantes y su forma de relacionarse en familia y con su entorno. Nada recuerda a la vivienda que integraba entre sus muros la ganadería y la agricultura con el día a día de sus habitantes. Con los avances en el campo de la construcción, las formas de acondicionamiento del pasado dejan de ser necesarias trasladando estos sistemas constructivos, basados en métodos empíricos, en el olvido. Tras la intervención, el edificio ha dejado de respirar y de ventilar, una necesidad imperativa en un clima húmedo como el gallego. Tal vez con los nuevos materiales, esta característica haya dejados de ser fundamental, pero el edificio ha

dejado de funcionar como lo había hecho en el pasado. Por no mencionar, que este cambio, puede suponer un problema de humedades[7] en el interior de la construcción, al no permitir que el vapor de agua encuentre camino hacia el exterior. El rejuntado y la inyección con lechada de cal en vez de usar una cementicia, habría sido más compatible con el funcionamiento higrotérmico del edificio, pero también para su funcionamiento mecánico, puesto que este material aporta una rigidez para la que esta fábrica no había sido ideada. También la inclusión de la viga de atado y los nuevos forjados con elementos de hormigón armado, añaden una rigidez excesiva para el conjunto, provocando que deje de funcionar de forma isostática para tener un funcionamiento hiperestático. Deja así de ser un testimonio del funcionamiento mecánico de estas estructuras del pasado. Esto se podría haber evitado con la incorporación de un material para la estructura más compatible con el funcionamiento mecánico de la fábrica, como lo es la madera.

A modo de conclusión

A pesar de todos los cambios llevados a término en la intervención descrita, el lar permanece. De forma más o menos acertada, pero ahí sigue, formando parte de la vida de los nuevos habitantes de la vivienda. Abierto hacia la cocina el lar alberga el comedor sin dejar de cumplir su función de reunir a las familias en un mismo espacio. Inevitablemente se plantea la cuestión de por qué este elemento sobrevive sin apenas transformación, mientras que otros han sido modificados o eliminados en su totalidad. Por un lado, la falta de entendimiento de las características del valor documental ha llevado a que algunas de las soluciones no fueran compatibles con el funcionamiento característico de la construcción originaria. La falta de algún tipo de protección para estas tipologías tampoco favorece su correcta conservación y entendimiento.

Son muchos los usuarios que intervienen siguiendo criterios estéticos, funcionales y económicos. Tal vez la conservación del lar en el presente proyecto responda a alguno de estos criterios. Sin duda su imagen es estéticamente bella e imponente. Sin embargo, sin negar su belleza, la respuesta de este propietario es otra. El único recuerdo que tiene de su abuelo es ahí, sentado con él en la brasa del lar y dota al lar de un significado completamente distinto. Los que han podido vivir en estas tipologías en el pasado, al preguntarlos, su primer recuerdo es del lar puesto que era "donde sucedía todo", después recuerdan con nostalgia las grandes fiestas en la sala, la convivencia con los animales[8].

Haríamos mal en subestimar el valor significativo del edificio. Se trata de un valor irracional, tal vez caprichoso, con un alto grado de subjetividad y muchas veces difícil de explicar o justificar, puesto que frecuentemente varía entre persona y persona. Todo esto dificulta su definición y su identificación. Sin embargo, este tipo de intervenciones pone de manifiesto que los valores significativos están presentes y como hemos visto en el caso del lar del *agra* coruñesa, pueden ser un gran factor a la hora de conservar los edificios.

---

[7] La fig. 3 muestra humedades en la cocina sobre el enfoscado de cemento.

[8] Para la elaboración de este artículo se ha entrevistado a personas que han sido en el pasado habitantes de estas viviendas. Algunos de ellos participaron en la construcción de estas tipologías.

El diseño internacional "del comer" importado a España a través de la revista *Muebles + Decoración* (1958-1974)

International Design "for Eating" Imported to Spain through the Magazine *Muebles + Decoración* (1958-1974)

PABLO ARZA GARALOCES
Universidad de Navarra, parza@unav.es
MARÍA VILLANUEVA FERNÁNDEZ
Universidad de Navarra, mvillanuevf@unav.es
HÉCTOR GARCÍA-DIEGO VILLARÍAS
Universidad de Navarra, hgarcia-die@unav.es

Abstract

En 1958 vio la luz en España el primer número de la revista *Muebles + Decoración*. Fundada por Robert Kohlhammer, es la versión española de la alemana *Moebel Interior Design*. Dentro del contexto español, no resulta casual su aparición en el año 58. Desde los años cincuenta varios arquitectos venían desarrollando en el país una serie de iniciativas en pro del diseño y la renovación interior, que pretendían consolidar la disciplina en España. En este sentido, proyectos editoriales como la revista *Muebles + Decoración*, constituye un cauce fundamental para la puesta al día con respecto a las tendencias internacionales del diseño y en particular del espacio doméstico. Un ámbito al que muchos profesionales orientaron sus esfuerzos, con una especial atención a los interiores, muebles y objetos relacionados con la actividad alimentaria. Estos tienen un marcado protagonismo en *Muebles + Decoración*. A lo largo de la década de los 60, la revista ofrece una valiosa mirada al extranjero en un momento clave para la configuración del diseño doméstico en España. La comunicación se propone analizar este episodio, incidiendo en la contribución de este medio a la puesta al día del diseño "del comer" español.

The first issue of *Muebles + Decoración* magazine was published in Spain in 1958. Founded by Robert Kohlhammer, it is the Spanish version of the German *Moebel Interior Design*. In the Spanish context, its appearance in 1958 is no coincidence. Since the 1950s, several architects had been developing a series of initiatives in favour of design in the country, with the aim of consolidating the discipline in Spain. In this sense, editorial projects such as the magazine *Muebles + Decoración* were a fundamental channel for keeping up to date with international trends in design and, in particular, in the domestic space. A field to which many professionals have directed their efforts, with a special focus on interiors, furniture and objects related to the food activity. These have a marked prominence in *Muebles + Decoración*. Throughout the 1960s, the magazine offers a valuable look abroad at a key moment in the shaping of domestic design in Spain. This paper sets out to analyse this episode, focusing on the contribution of this medium to the updating of Spanish design "for eating".

Keywords

Revistas, diseño, interior, menaje, mobiliario
Magazines, design, interior, household goods, furniture

Introducción[1]

En el ámbito español el interés por el diseño doméstico comenzó de la mano de arquitectos en la década de 1930. Durante esa época, las revistas especializadas en arquitectura difundieron numerosos interiores que acercaron las tendencias europeas a los profesionales nacionales. Publicaciones como *Obras. Revista de construcción* o *Nuevas formas. Revista de arquitectura y decoración* presentaron espacios domésticos equipados con mobiliario y otros objetos cotidianos. En este sentido destaca el trabajo de la revista *Viviendas. Revista del Hogar* que, además de mostrar una amplia variedad de interiores, incluyó imágenes de productos de uso diario, como los utensilios destinados al arte de la mesa que aparecieron en al menos 15 números de la revista. Aunque algunos de estos objetos adoptaban formas modernas, la mayoría eran de producción artesanal, elaborados con materiales como la plata y la porcelana.

Tras la guerra civil se produjo un cambio en este campo, disminuyendo, por razones obvias, el interés por el equipamiento del hogar hasta los años 50. Fue entonces cuando comenzaron a publicarse en la *Revista Nacional de Arquitectura* artículos sobre lo que estaba sucediendo en el ámbito internacional en relación con el habitar moderno y su equipamiento. Exposiciones como la de Modern Living o las Trienales de Milán, junto con otras iniciativas relacionadas con el diseño industrial, ocuparon las páginas de la revista. Este panorama estimuló a un grupo de arquitectos que vieron en esta corriente una oportunidad para desarrollar tanto la vivienda como los objetos de uso diario, con el deseo de ponerse a la par de las nuevas tendencias extranjeras. Además, este impulso recibió el apoyo del régimen de Franco, quien percibió que el trabajo en este campo podría, por un lado, desarrollar la industria y fomentar la economía nacional, y, por otro, modernizar la imagen de España.

En este contexto, a partir de mediados de la década de 1950, se llevaron a cabo diversas iniciativas lideradas por arquitectos que, en colaboración con empresas y otros profesionales, buscaron actualizar el espacio doméstico a través de su equipamiento. En 1956 se celebró el primer concurso de diseño industrial en España. Un año después, se crearon la Sociedad para Estudios de Desarrollo Industrial (SEDI) y el Instituto de Diseño Industrial de Barcelona (IDIB). En 1960, el centro de Exposición Permanente e Información de la Construcción (EXCO) reanudó su actividad con una muestra dedicada a los ambientes domésticos y al equipamiento del hogar. Un año después, se celebró la primera edición de los Premios Delta. Todos estos acontecimientos fueron recogidos por *Revista Nacional de Arquitectura* y/o *Cuadernos de Arquitectura*, revistas de los colegios de arquitectos de Madrid y Cataluña, que se convirtieron en testigos del significativo desarrollo experimentado en apenas unos años en el ámbito del diseño doméstico.

Como se ha mencionado anteriormente, en ese proceso de modernización, las revistas jugaron un papel clave en la transmisión de tendencias y novedades. En este contexto, el medio *Muebles + Decoración* adquiere una especial relevancia, ya que, como veremos a continuación, también contribuyó de manera significativa a la difusión de esas corrientes. A partir

[1] Esta investigación es parte del proyecto PID2023-153253NA-I00, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por FEDER, UE.

del vaciado, clasificación y análisis cuantitativo de los contenidos de la revista, el artículo se propone estudiar este episodio, incidiendo en el papel de este medio en la puesta al día del diseño "del comer" español, prestando especial atención a los ambientes, al diseño industrial de objetos y al mobiliario recogido en sus páginas, y su posible influjo en el contexto local.

Muebles + Decoración, una revista internacional comprometida con el diseño moderno

La revista *Muebles + Decoración* inició su andadura en España en enero de 1958. La publicación, de carácter mensual, era al edición española de la alemana *Moebel + Decoration,* fundada en el año 1954, bajo la dirección de Robert Kohlhammer, fundador a su vez del grupo editorial Konradin Verlag Robert Kohlhammer. En 1960 la edición alemana se unió a *Die Innenarchitektur*, pasando a denominarse *MD Moebel Interior Design*. Este cambio se reflejaría en el título de la versión española, que a partir de julio de 1961 pasó a ser *Muebles + Decoración Interior Design*[2].

En la contraportada del primer número se presenta al lector como la "primera gran revista especializada que se publica en nuestro país dedicada por entero al mueble y a la decoración". Termina su presentación invitando

> ... a todos los arquitectos y decoradores españoles a colaborar en las páginas de esta revista, cuya finalidad es coordinar todas las actividades que tienden a fomentar la creación artística en estos sectores vitales para el prestigio de una nación, como son los del mueble y de la decoración. Acogeremos, pues, con el mayor gusto todas las sugerencias que tengan a bien hacernos cuantos se interesan por estos temas y, desde ahora, ofrecemos nuestras páginas no solo a aquellos que deseen anunciar sus producciones, en la seguridad de que a través de nuestra revista alcanzarán a aquellas personas y entidades precisamente más interesadas en conocerlas, sino que aceptaremos muy gustosos todas las colaboraciones que prestigien el genio creador de nuestro país en el vastísimo campo de la decoración.[3]

Es por tanto una iniciativa editorial ambiciosa y pionera en España, que pretende no solo servir de plataforma de difusión de las tendencias internacionales del diseño en sus diversos ámbitos, sino también promover una participación activa de los propios diseñadores y fabricantes españoles. En esta línea, toda la publicidad que se anuncia en la revista es nacional y era coordinada por José Marco, jefe de publicidad. Además, la revista no es una traducción literal de la versión alemana, presenta algunas adaptaciones como la inclusión, en las páginas finales de cada número, de la producción de diseñadores y fabricantes españoles como H Muebles o Darro entre otros, que coordinaba el conde de Melgar.

El alcance internacional de la revista es un rasgo definitorio desde el inicio de su andadura. En palabras de su editor, Robert Kohlhammer, pretendía ser un órgano difusor,

---

[2] A partir de este punto, nos referiremos a la revista como *M+D*.

[3] "Contraportada", *M+D*, n.º 1 (1958).

"comprometido con la causa del mobiliario moderno a escala internacional"[4]. La versión alemana incluía los textos en alemán, en inglés y francés, y el hecho de que hubiese una edición especial para España refuerza esta idea. Además, desde su inicio, contó con un amplio equipo de corresponsales, que se iría incrementado conforme avanzan los años. En 1958 comenzó con 8 países: Italia, Dinamarca, Suiza, Noruega, Bélgica, Estados Unidos, Holanda y Austria. En 1974, último año de publicación de la edición española, contaba con corresponsales en 22. A los ya mencionados se sumaron España, Grecia, Francia, Japón, Polonia, Canadá, Inglaterra, Australia, Yugoslavia, Líbano, Suecia, Nueva Zelanda, Finlandia y Eslovenia.

En relación a los contenidos de los números, estos se estructuran en diferentes secciones. Una parte importante de cada fascículo se dedica al diseño interior, mostrando edificios de una determinada tipología arquitectónica, desde viviendas unifamiliares o colectivas, hasta hoteles, restaurantes, centros de enseñanza, oficinas o espacios religiosos entre otros. Dado el carácter de la revista, las obras se presentan focalizando la atención en los espacios o ambientes interiores, con amplios reportajes fotográficos de gran calidad. Estos contenidos comparten protagonismo con objetos de diseño industrial, ofreciendo un amplio catálogo de mobiliario de todo tipo, telas y estampados para diferentes usos, alfombras, elementos de iluminación, objetos de decoración, menaje, electrodomésticos, etc. y de los que aporta datos técnicos y de fabricantes.

Por otro lado, la revista no deja de lado la actualidad, con crónicas sobre diferentes eventos como las Trienales de Milán, la Feria Internacional de Nueva York del 64, la Exposición Universal de Montreal del 67, las Ferias del Mueble de Múnich, Colonia, París, Londres, etc.; o noticias de certámenes y galardones. Por último, incluye artículos sobre la trayectoria de creadores como Henry van de Velde, Arne Jacobsen, Sven Arne Gillgren, Jaap Penraat, etc.; o de temas de interés, como la enseñanza del diseño, la industria del mueble, el espacio doméstico, las oportunidades de los nuevos materiales, etc.

El protagonismo del diseño "del comer" en *M+D*

En este contexto, los objetos y espacios relacionados con la actividad alimentaria en el espacio doméstico constituye un capítulo importante de los temas de interés de la revista. Al revisar los contenidos de los diferentes fascículos, en prácticamente todos se incluyen referencias a algún aspecto de este ámbito del diseño. En total, en el periodo de su publicación (1958-74) se han localizado 325 referencias (fig. 1) de un ámbito geográfico que abarca 30 países. Alemania, país de origen de la revista, acapara la mayor parte de referencias, seguida de Italia, España, Dinamarca, Suiza, Inglaterra, Suecia, Noruega, Francia, Finlandia, Estados Unidos, Austria, Holanda, Bélgica y Japón, entre otros. Esta aparición de España en el tercer puesto puede resultar llamativa; sin embargo, se explica, en gran medida, por la inclusión, en la edición española, de unas páginas finales dedicadas al diseño del país. Si

[4] Robert Kohlhammer, "10 Jahre. MD Moebel interior design", *MD Moebel interior design*, n.º 1 (1966): 1.

nos fijamos en el resto de países, vemos cómo la publicación mira a prácticamente todos los centros importantes del diseño y la producción industrial.
Además, la revista tiene 59 portadas sobre objetos, mobiliario o espacios relacionados con la actividad alimentaria. Si atendemos a cómo las menciones se reparten a lo largo de los años, se percibe un claro protagonismo de estos temas en el periodo comprendido entre 1958 y 1965, que concentra el 82% de las referencias. Aunque siguen estando presentes, estas se reducen de manera paulatina a partir de 1966. A partir de este momento se percibe cómo empiezan a compartir protagonismo con otros ámbitos del diseño como los espacios de trabajo o de ocio, entre otros. Esta presencia mayor de lo relacionado con el habitar, en la primera mitad de la década de los sesenta, se puede entender dentro contexto general de reflexión sobre el espacio doméstico que se inició tras la II Guerra Mundial. En este sentido, algunos eventos como la *Interbau* del 57 o el proyecto de las Cases Study Houses, fueron recogidos en la revista.
Prestando atención a los temas tratados en las referencias localizadas, estas se han clasificado en torno a cuatro ámbitos que engloban todos los aspectos de esta esfera del diseño: ambientes, menaje, mobiliario para el comedor y mobiliario de cocina (fig. 1).

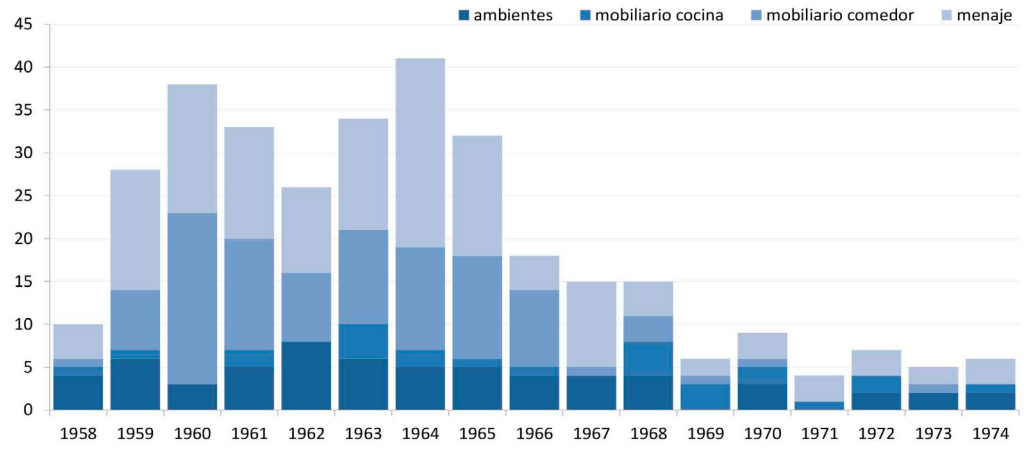


Figura 1. Gráfico que muestra el número de referencias al diseño relacionado con la actividad alimentaria en *M+D*, entre 1958 y 1974. Fuente: elaboración propia.

El término "ambientes" abarca todos aquellos reportajes de arquitectura doméstica en los que se muestran los interiores de cocinas, comedores, cocinas-comedor o comedores-estar, además de otras estancias de las viviendas. Representan el 19% de menciones. Constituyen un amplio campo de referencias, que presenta diferentes soluciones habitacionales que de algún modo dan respuesta a los retos del momento. Encontramos desde viviendas colectivas, apartamentos, viviendas unifamiliares, casas de vacaciones en el campo o en la playa, remodelaciones de viviendas antiguas, hasta ambientes generados para exposiciones

o ferias, como la del LGA de Stuttgart[5] o la XI Feria de Múnich, dedicada a la vivienda en Europa[6]. Los autores y procedencias de las obras son muy variados. Entre ellas encontramos las de algunos maestros de la arquitectura moderna, como las viviendas en Hansaviertel, Berlín, de Alvar Aalto y de Walter Gropius, para la Interbau de 1957[7]; la villa Villa Rüthwen-Jürgensen, o la Leo Henriksen, ambas de Arne Jacobsen[8].

A diferencia de cómo se muestran las obras en una revista de arquitectura, *M+D* refleja principalmente el diseño interior de los distintos espacios de las viviendas. Las abundantes fotografías suelen acompañarse de plantas que permiten una mejor comprensión de la organización espacial de las viviendas y las relaciones entre las diferentes estancias. Normalmente, estos interiores suelen aparecer ambientados con objetos de menaje, tanto en la cocina, donde se incluyen diferentes utensilios, como cazuelas o sartenes sobre los fogones; como en el comedor, con vajillas, cuberterías, cristalerías... dispuestas sobre las mesas. En la mayor parte de los casos presentan un diseño en diálogo con las líneas modernas de las viviendas (fig. 2).



Figura 2. Ambientes de comedores y cocina publicados en *M+D*, n.º 6, n.º 10 y n.º 4 (1966).

Un segundo ámbito lo conforma aquel que tiene que ver con el diseño y producción industrial de objetos de menaje relacionados con la actividad alimentaria, tanto para la cocina como para el servicio de la mesa. Dentro del ámbito alimentario, la revista presta especial atención a este tipo de enseres, ocupando el 42,5 % de las menciones. Tenemos ejemplos de

---

[5] "Cuatro exposiciones de la vivienda del LGA. Stuttgart", *M+D*, n.º 7 (1962): 312-319.

[6] Klaus Hallwass, "XI Feria de Múnich. Exposición especial: La vivienda en Europa", *M+D*, n.º 3 (1960): 108-121.

[7] "Inmueble de ocho plantas, Hansaviertel, Berlín", *M+D*, n.º 2 (1958): 75-88 y "Edificio de nueve pisos, Hansaviertel, Berlín", *M+D*, n.º 3 (1958): 138-144.

[8] Christian Enevoldsen, "Villa R. J. en Vedback", *M+D*, n.º 7 (1958): 346-347 y "Villa S. F. en Sjaellands Odde", *M+D,* n.º 10 (1958): 311-315.

mantelerías, hules, accesorios de cocina como tablas de cortar, hueveras, exprimidores..., pequeños electrodomésticos, baterías de cocina, recipientes para guardar alimentos, cuberterías, juegos de té o café, vajillas u objetos de cristal como copas, vasos, jarras o botellas (fig. 3). Estas últimas, vajillas y cristalerías, conforman casi la mitad de referencias a objetos de menaje.

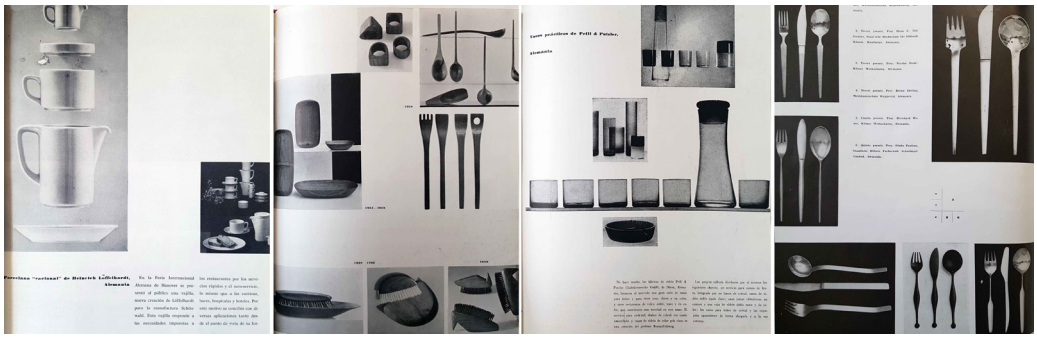


Figura 3. Diferentes objetos de menaje publicados en *M+D*, n.º 1 (1963), n.º 6 (1960), n.º 7 (1961) y n.º 4 (1960).

Este tipo de enseres se muestran de distintos modos en la revista. Podemos encontrar artículos que, a modo de catálogo, presentan imágenes de diferentes productos de un determinado tipo de menaje (cuberterías, vajillas, vasos, etc.), indicando el material, el diseñador, el fabricante y el país de origen. Otros artículos recogen los objetos de exposiciones, o los premiados en algunos certámenes y concursos, como los premios del Design Center de Londres, los premios FAD de Barcelona, un concurso de cuberterías para la WMF de Alemania, u otro para la firma americana Reed & Barton[9].

Estos últimos eventos nos muestran también otra característica de la revista, que es su conocimiento y contacto no solo con diseñadores, sino también con firmas y fabricantes de la industria del diseño. De hecho, otro modo en el que aparece el menaje en la revista es en artículos que recogen las últimas creaciones de algunos diseñadores, como Wilhelm Wagenfeld, Heinz Engler, Wolfgang von Wersin, Sigrid Kupetz, Tapio Wikkala, Sven Arne Gillegren, etc. o de firmas de la industria, como Peill & Putzler, Iittala, Sambonet, Rosenthal, Wilkens, WMF, etc.

En conjunto, todos estos artículos ofrecen al lector un amplio repertorio de objetos con un diseño contemporáneo, en consonancia con los ambientes modernos de la casa. De hecho en el título de varios de estos artículos se incluye el calificativo de "moderno": "Cubiertos modernos", "Vajillas modernas" o "El fabricante de vidrio promotor del arte moderno"[10]. Pero la "modernidad" de los

---

[9] Gordon Bowyer, "Premios del Design Center", *M+D*, n.º 1 (1961): 31-31; "Premios del Design Center", *M+D*, n.º 2 (1962): 85-86; Josep María Martorell, Oriol Bohigas y David Mackay, "La D de otro de loa ADI-FAD, Barcelona", *M+D*, n.º 5 (1963): 519-522; "Premios FAD en Barcelona", *M+D*, n.º 2 (1964): 75-76; "Concurso de modelos para cubiertos de la WMF, Alemania", *M+D*, n.º 4 (1960): 191-192; Arturo Belloni, "Concurso de diseño en Italia", *M+D*, n.º 4 (1962): 188.

[10] "Cubiertos modernos", *M+D*, n.º 2 (1959): 110; "Vajillas modernas", *M+D*, n.º 10 (1960): 508-509; "El fabricante de vidrio promotor del arte moderno", *M+D*, n.º 2 (1968): 112-113.

objetos se aborda no solo desde las formas, sino también desde los procesos de fabricación y los materiales. En este sentido, encontramos artículos como "Nuevos materiales: Utensilios de mesa y cocina de plástico" o "Los plásticos en la vida moderna"[11], que plantean las posibilidades del material, a partir de sus propiedades, en los objetos de menaje.

El tercer ámbito que incluye la revista en relación a la actividad alimentaria es el del mobiliario, tanto de cocina como de comedor. El mobiliario de cocina representa el 8% de las menciones y el de comedor el 30%. De este último, encontramos ejemplos de mesas, sillas, aparadores de diferentes tamaños, pero también muebles auxiliares como carritos o mesas de servir. La revista incluye en su sección "catálogo" un amplio muestrario de este tipo de mobiliario, proporcionando, como en el caso del menaje, datos del diseñador, fabricante y materiales. El mobiliario del comedor también lo encontramos en las crónicas que se publican sobre diferentes Ferias o Salones del Mueble como los de Colonia, Estocolmo, Basilea, París o Londres. Además, al igual que ocurre con el menaje, el mobiliario de este ámbito del espacio doméstico, protagoniza artículos sobre certámenes y sobre la producción de series de muebles de diseñadores o empresas, entre las que se encuentran Vitra o Artek entre otras. En líneas generales, la revista apuesta por ofrecer al lector soluciones de mobiliario que "expresan las ideas contemporáneas acerca de la decoración interior y que se mantienen en constante contacto con nuestras concepciones de la vida, que cambian constantemente"[12] (fig. 4). A la búsqueda de un diseño contemporáneo y versátil, hay que sumar el interés de la revista por la funcionalidad y la técnica. Así, en los artículos se hace referencia a los materiales, los detalles y acabados, las dimensiones, las posibilidades de montaje, etc.

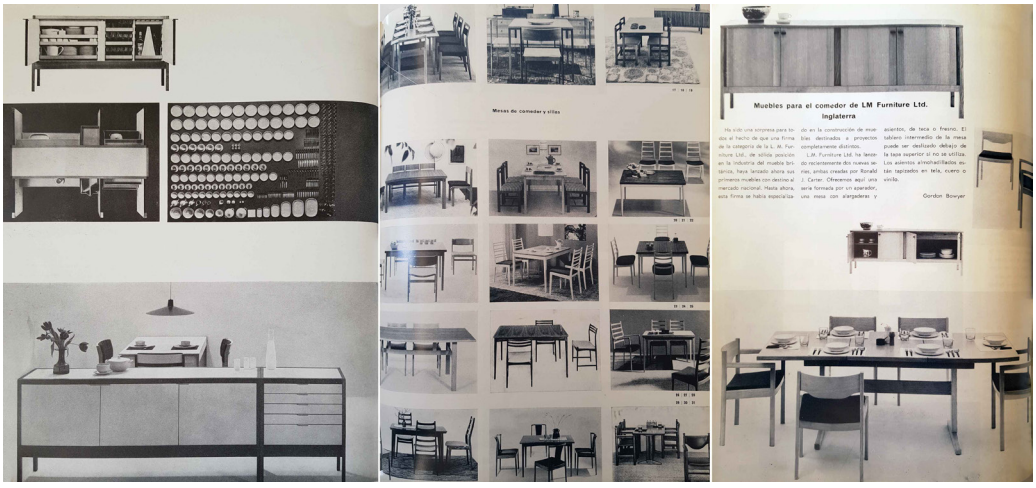


Figura 4. Mobiliario para el comedor recogido en *M+D*, n.º 11 (1964, n.º 3 (1968) y n.º 9 (1966).

[11] "Catálogo. Utensilios de mesa y cocina de plástico", M+D, n.º 8 (1964): 341; Owen A. Loeming, "Los plásticos en la vida moderna", *M+D,* n.º 8 (1959): 444-445.

[12] Herbet Hofmann, "Los muebles Casa", *M+D*, n.º 9 (1959): 485.

Finalmente, en el caso del mobiliario de cocina, aunque el número de artículos es menor, la mayoría se enmarca en la sección "catálogo" o "colección" de la revista, ofreciendo un sinfín de ejemplos y soluciones. Tenemos una amplia colección de mobiliario modular para cocinas de diferentes tamaños, que incorpora además los electrodomésticos, armarios de cocina o diferentes soluciones espaciales, como cocinas con rincón comedor, o rincón con armarios y ventanilla para pasar platos al comedor, que en el fondo es un mueble-partición que separa ambos ámbitos (fig. 5). En muchos casos el mobiliario se presenta con las puertas abiertas, y repleto de menaje, para que el lector visualice su capacidad de almacenaje y organización. La revista también presta atención a los nuevos materiales y acabados de la industria, como los plásticos, los aglomerados o laminados, las resinas sintéticas, las superficies lacadas, etc. En este caso son importantes, no solo a nivel estético, sino también y sobre todo a nivel técnico-funcional. Es necesario que sean resistentes y que permitan unas buenas condiciones de higiene y salubridad, dada la naturaleza de las actividades que se desarrollan, que básicamente consisten en la manipulación, preparación y elaboración de los alimentos, gestión de los residuos y tareas de limpieza.



Figura 5. Mobiliario de cocina en *M+D*, n.º 2 (1968), n.º 3 (1969) y n.º 2 (1968).

Los números monográficos dedicados a la cocina y al comedor

Mención aparte merecen los números monográficos dedicados a la cocina y el comedor publicados en 1958[13]. En ellos, se presenta una apabullante muestra de soluciones espaciales, tipologías de mobiliario, diseños de piezas, menaje, textiles y diseño industrial provenientes de diferentes países y obra de un sinfín de arquitectos y diseñadores relacionados con cada uno de los temas. Este hecho repercute en la diversidad de las soluciones, los enfoques o

[13] 1958 no es un año cualquiera en el panorama arquitectónico alemán. Pudo tener cierta relevancia el hecho de que la exitosa feria *Interbau* tuvo lugar en el verano del año anterior, destacando especialmente la arquitectura doméstica construida en Hansaviertel. De hecho, no son pocos los ejemplos extraídos provenientes de estas obras.

los materiales, lo que permite una visión transversal como probablemente pocas revistas de la época podían ofrecer. Ambos números presentan una estructura bastante similar. Más allá del índice específico de cada fascículo, en el que se intercala la muestra de ejemplos a modo de catálogo con reflexiones de diversa naturaleza (en ocasiones más técnicas y otras más críticas), los contenidos se organizan por escala decreciente, desde el espacio interior hasta los diseños más reducidos, facilitando, para cada caso, su descripción, materiales, diseñador, fabricante/productor, ciudad y país.

Con una portada compuesta de varias torres de cazuelas, sartenes y trípodes de hierro colado apilados, el número 9 de la revista de 1958[14] se dedica a la cocina[15] (fig. 6). Además de la estructura mencionada de escala decreciente, la mayor parte del número dispone los ejemplos ordenados por países de procedencia. Así, se presentan originales de Bélgica, Dinamarca, Alemania (claramente el país más representado con 18 proyectos), Inglaterra, Finlandia, Francia, Italia, Austria, Holanda, Noruega, Suecia y Estados Unidos (con 13 proyectos, es el segundo país con más diseños)[16]. Cabe preguntarse por las razones de esta organización. Sin duda, esto se debe en parte a la vocación internacional de la revista[17], por la que puede tener sentido explicitar lo meritorio de ser capaces de recabar tantas referencias de tantas procedencias diferentes. Por otro lado, quizá pueda tener algo que ver una cierta asunción de que la cultura de cada país, ya sea su acervo, tradición artesanal o su capacidad industrial, trasluce en las obras de diseño. Se trata de algo que, a decir verdad, se aprecia en el contraste que se da, por ejemplo, entre obras centroeuropeas, italianas o estadounidenses.

El número, además, contiene dos textos sobre cocinas y uno sobre cuberterías. En "Rasgos de diseños para cocinas"[18] se destaca el papel estratégico de esta estancia: "la cocina no es solo el centro de la economía doméstica, sino también parte esencial de la organización de la vivienda". Aparte de sus implicaciones técnicas, que previsiblemente no harán más que complejizarse con el tiempo, demanda que el arquitecto asuma la responsabilidad de dirigir a un grupo de especialistas[19]. A partir de aquí, ofrece algunas indicaciones para su diseño. También establece tipos de cocina (cocina de trabajo, cocina-comedor, cocina-estar)

---

[14] *M+D*, n.º 9 (1958). Las piezas de la portada son diseños de los daneses E. Herlow y T. Olesen.

[15] A excepción de una primera y breve sección dedicada a la Feria del Mueble de Colonia que era obligada como continuación de la misma del número anterior.

[16] Se ha seguido el orden de aparición en la revista.

[17] El subtítulo de la revista es: "Revista internacional para la industria y el comercio del mueble". Además, los primeros créditos que aparecen en la página del índice son para los 8 corresponsales internacionales, cada uno de un diferente (Italia, Dinamarca, Suiza, Finlandia, Bélgica, Estados Unidos, Holanda y Austria), lo cual se entiende como una declaración de intenciones.

[18] *M+D*, n.º 9 (1958): 466-471.

[19] "La condición principal para la racionalización de los quehaceres domésticos es una concepción exacta del diseño estructural que responda a las necesidades de orden técnico. [...] Las necesidades técnicas de la vivienda moderna son cada día más complejas y más variadas. Por ello, para encontrar soluciones satisfactorias es preciso el trabajo en común de los peritos en la materia encargados de buscarlas. El jefe de este equipo de trabajo habrá de ser, en la mayoría de los casos, el propio arquitecto y su tarea principal consistirá en presentar un plan completo que abarque todos los detalles aun antes de dar comienzo a las obras". *M+D*, n.º 9 (1958): 466.

y partes a tener en cuenta (preparación y servicio, sector para guisar, pila de fregar, zona de conservación, despensa y nevera, que se pueden ampliar con un rincón comedor, la instalación de un lavadero y secadero, y un lugar para planchar y coser). En "La cocina de hoy"[20] Erick Ehmberg y Hans-Jurgen Grabble presentan un discurso mucho más crítico y especulativo en el que, tras constatar la revolución experimentada en las cocinas en los últimos años, se preguntan acerca de la noción de modernidad, su valor percibido, los factores sociales o el deseo universalizaste de soluciones frente a la formación del gusto individual. Por último, en "Hablemos de cubiertos"[21] el célebre diseñador danés Kay Bojesen, cierra la publicación con una reflexión sobre esto útiles, poniendo énfasis en que la sustitución de la plata por el acero inoxidable a comienzos de siglo no ha implicado un cambio en los diseños. También expone las dificultades de la fabricación mecánica frente a la manual en cuanto al reparto de cargas y la ergonomía, y analiza los cuchillos, los tenedores y los mangos en general.



Figura 6. Portada y algunas páginas del monográfico sobre cocinas en *M+D*, n.º 9 (1958).

Tres meses más tarde, veía la luz el número monográfico dedicado a los comedores[22] (fig. 7). En esta ocasión, los contenidos de la sección de espacios se organizan según las cuatro soluciones que la revista distingue: (1) comedor separado, (2) rincón comedor en la sala de estar, (3) rincón comedor en la cocina y (4) sala de estar, rincón comedor y cocina sin separación. Los numerosos ejemplos, de nuevo de multitud de países[23], se presentan, a menudo,

[20] Erick Lehmberg y Hans-Jurgen Grabble, "La cocina de hoy", *M+D*, n.º 9 (1958): 475.

[21] Kay Bojesen, "Hablemos de cubiertos", *M+D*, n.º 9 (1958): 504.

[22] *M+D*, n.º 12 (1958).

[23] Se ha contabilizado de Alemania, Dinamarca, Italia, Francia, Inglaterra, Estados Unidos, Suiza, Finlandia, Noruega, Bélgica, Yugoslavia y Austria.

mediante cuidadas fotografías diagonales o frontales de los espacios, que en muchas ocasiones incluyen el menaje de la mesa (servicios completos por comensal, fuentes, centros de mesa, etc.). Los planos no son habituales, a excepción de uno del rincón comedor con pasa platos de Ingrid Dlugos para la Unité de Le Corbusier de Berlín[24]. Tras esto, en la sección de mobiliario, la revista separa 4 tipos: comedores y aparadores (que en algunos casos constituyen un único elemento), aparador y vajillero integrado, conjunto de mesa de comedor y sillas (con sillas, bancos, modelos extensibles, etc.) y, finalmente, sillas (de chasis metálico y asiento moldeado). La revista prosigue con algunos ejemplos de lámparas colgantes y finaliza con una muestra de platos y juegos de té de porcelana.



Figura 7. Portada y algunas páginas del monográfico sobre comedores en *M+D,* n.º 12 (1958).

De nuevo, la publicación aporta varios textos que acompañan a la ingente cantidad de imágenes[25]. "Cuatro soluciones para el comedor"[26], aparece en primer lugar y destaca como el principal de todos ellos. En él, Christian Enevoldsen explica que la pretensión es "suministrar una guía acerca de lo que se puede hacer y lo que se ha hecho, tanto en la órbita interna como en la esfera internacional". Además, el texto argumenta la distinción de los cuatro tipos de comedores, y aboga por que la elección de cada solución no se base exclusivamente en la cantidad de espacio disponible. El número se cierra con el artículo "La porcelana y su variedad", en el que Erwin Schirmer da cuenta de un curioso "test" realizado a un grupo de jóvenes taquimecanógrafas a las que se les daba a elegir entre conjuntos de copas o tazas, de

[24] *M+D*, n.º 12 (1958): 726.

[25] En total, hay cuatro textos. Se explican los dos que están relacionados con el tema del monográfico. Los otros dos se ocupan de "Los tejidos para decoración interior en Alemania Central" (de Edmund Meier-Obherist, página 760) y de los "Tableros de fibras" (página 768); este último llama la atención por estar dirigido al público español.

[26] Christian Enevoldsen, "Cuatro soluciones para el comedor", *M+D*, n.º 12 (1958): 722-725.

estilos más modernos o históricos, cono resultados que permitían "entrever una evolución que proporciona vías de acceso para la solución a la general aspiración de encontrar una decoración moderna, contemporánea, que responda al espíritu de nuestro tiempo"[27].

Conclusión

M +D apareció en España bajo el aval de ser "la edición española de la gran revista internacional *Möebel Decoration*, de Stuttgart, cuyo prestigio es extraordinario tanto en Alemania como en los demás países, donde se agotan sus ediciones"[28]. Está rotunda afirmación, que se podría percibir como una estrategia publicitaria, se comprende al analizar la calidad, variedad y alcance de los contenidos de la revista. Entre ellos, el espacio doméstico, y en particular el diseño relacionado con la actividad alimentaria tuvo una presencia importante entre sus páginas, en un momento en el que los cambios de estilo de vida, producidos tras la II Guerra Mundial, hicieron replantear el diseño de la casa.

En el ámbito editorial español, aunque algunas revistas de arquitectura acercaron a los profesionales españoles el diseño doméstico internacional, a través sobre todo de los interiores de obras extranjeras, *M+D* constituye un caso excepcional en esta labor de difusión y puesta al día con las corrientes internacionales. Esta excepcionalidad viene dada, en primer lugar, por la naturaleza del medio, al tratarse de una revista de diseño para un público especializado, en castellano, en la que casi la totalidad de sus contenidos son internacionales. Además, la relevancia del medio es mayor atendiendo al contexto español en que se edita, con un país relativamente aislado y en reconstrucción, en el que, en el campo del diseño, desde mediados de los años cincuenta varios arquitectos venían desarrollando una serie de iniciativas en pro del diseño y la renovación interior, que pretendía consolidar el diseño como disciplina en España. Por otra parte, la penetración que tuvo la revista se puede intuir positiva atendiendo al extenso periodo de publicación, 17 años con una frecuencia mensual, y al progresivo aumento del número de contenidos publicitarios conforme avanzan los años.

Todo ello hace de *M+D* un valioso y privilegiado cauce de entrada en España de las principales y más actuales tendencias del diseño, y en particular del doméstico, provenientes de los grandes centros mundiales a la vanguardia de la disciplina y de la producción industrial de mobiliario y objetos; convirtiéndose en una herramienta más de impulso de la disciplina del diseño en el país. Ofrece un vasto campo de referencias que los creadores y fabricantes españoles irían incorporando al contexto nacional. En este sentido, resulta interesante ver cómo, en la publicidad de la revista, la firma madrileña Muebles Sotoca anuncia una vitrina de líneas rectas que presenta "construida en estilo italiano"[29], o la también madrileña

---

[27] Erwin Schirmer, *M+D*, n.º 12 (1958): 771. Una de las pruebas se hacía junto a una máquina Olivetti, ocasión en la que las mujeres elegían sin titubear los diseños de formas modernas. Por esta razón Schirmer afirmaba: "el trabajo diario con máquinas bien diseñadas, realizado en oficinas equipadas de modo moderno, llevará a la elaboración de un gusto personal en el aspecto de la apreciación de la línea moderna, que se manifestará también en el modo de juzgar otros objetos que no forman parte necesariamente del equipo de la oficina: una taza de café pudiera servirnos de ejemplo".

[28] "Contraportada", *M+D*, n.º 1 (1958).

[29] "Aplicaciones de Tablex Relieve Cuero", *M+D*, n.º 1 (1961): 43.

Darro, "vajillas Arabia de Finlandia y las cristalerías Nuutajärvi Notsjö 1793 también de Finlandia"[30]. Destacan igualmente los anuncios de Mobilia Danish Modern S. A. que, con sede en Madrid, importaba los modelos diseñados por arquitectos daneses. Además, el hecho de que los diseñadores y arquitectos españoles también viesen publicadas sus obras en la revista[31], equiparadas a las de diseñadores internacionales, pudo servir como acicate para estos profesionales que tuvieron que abordar la construcción en España de la disciplina del diseño.

[30] "Contraportada", *M+D*, n.º 3 (1964).

[31] En la revista, también en la edición alemana, se recogen los diseños de vajillas de André Ricard para Bidasoa (Josep María Martorell, Oriol Bohigas y David Mackay, "Vajilla Compact de A. F. Ricard, España", *M+D*, n.º 1 (1964)), interiores de viviendas de Coderch (Josep María Martorell, Oriol Bohigas y David Mackay, "Vivienda unifamiliar. Chalet en Cadaqués", *M+D*, n.º 9 (1961): 441-443), Carvajal (Josep María Martorell, Oriol Bohigas y David Mackay, "Gran casa de pisos en Madrid", *M+D*, n.º 11 (1961): 537-539), Fisac (Josep María Martorell, Oriol Bohigas y David Mackay, "Casa privada del arquitecto Miguel Fisac, España", *M+D*, n.º 3 (1963): 227-228), etc.; o diseños premiados en los premios FAD (ver nota 9), entre otros.

El arte de la mesa y la difusión del "buen diseño" en la España de los años 50

The Art of Table Setting and the Spread of "Good Design" in Spain in the 1950s

MARÍA VILLANUEVA FERNÁNDEZ
Universidad de Navarra, mvillanuevf@unav.es
HÉCTOR GARCÍA-DIEGO VILLARÍAS
Universidad de Navarra, hgarcia-die@unav.es
PABLO ARZA GARALOCES
Universidad de Navarra, parza@unav.es

Abstract
La presente comunicación analiza la labor del arquitecto en el diseño de los objetos, relacionados con la cocina y el comer, en la España de los años 50, así como las iniciativas vinculadas a su promoción y su presencia en las publicaciones periódicas de arquitectura nacionales. Para ello, se han analizado los contenidos de la *Revista Nacional de Arquitectura / Arquitectura y de Cuadernos de Arquitectura,* por constituir un referente en la época y ser testimonios vivos de los acontecimientos que tuvieron lugar. En concreto, se ha llevado a cabo un estudio tanto de los artículos teóricos sobre la disciplina del diseño industrial, como de todos los artículos en los que aparecían citas o presentaban imágenes de objetos relacionados con el arte de la mesa. Para este análisis se han tenido en cuenta los objetos de menaje de mesa, excluyendo el mobiliario. Los datos hallados sobre estos objetos, nacionales e internacionales, permiten calibrar su papel en la formación de la cultura material española de la época, así como en la difusión de los ideales de modernidad y funcionalidad. Además, el desarrollo de los diseños y debates publicados en estos medios constatan de por sí la influencia que ejercieron en la consolidación de un nuevo modelo de hogar, y en la promoción de un diseño accesible y de calidad para todos los estratos sociales.

This paper analyses the architect's work in the design of objects related to cooking and eating in Spain in the 1950s, as well as the initiatives linked to their promotion and their presence in national architectural periodicals. To this end, the contents of the *Revista Nacional de Arquitectura / Arquitectura and Cuadernos de Arquitectura* have been analysed, as they were a reference at the time and living testimonies of the events that took place. Specifically, a study has been carried out of both the theoretical articles on the discipline of industrial design, as well as all the articles in which quotes appeared or presented images of objects related to the art of the table. For this analysis, tableware objects have been considered, excluding furniture. The data found on these objects, both national and international, allow us to gauge their role in the formation of the Spanish material culture of the time, as well as in the diffusion of the ideals of modernity and functionality. Furthermore, the development of the designs and debates published in these media, confirm in themselves the influence they exerted in the consolidation of a new model of home, and in the promotion of an accessible and quality design for all social strata.

Keywords
Revistas, buen diseño, arquitectos, divulgación
Magazines, good design, architects, divulgation

Introducción[1]

En España, como en otros países europeos, el desarrollo del espacio interior doméstico durante el siglo XX estuvo íntimamente ligado a la evolución de la arquitectura y el diseño. Una de las principales razones de este proceso es el papel clave que adquirió el arquitecto en el impulso de estas disciplinas desde principios del siglo XX. Debido a la necesidad de dotar a los interiores de las arquitecturas modernas con mobiliario adecuado a su tiempo, durante las décadas de 1920 y 1930 comenzaron a aparecer piezas de diseño surgidas de obras específicas que posteriormente serían producidas en serie. Este desarrollo del interior moderno en España estuvo liderado por arquitectos, cuyas creaciones, principalmente muebles, fueron apareciendo progresivamente en las revistas de arquitectura nacionales de la época[2], junto con algunos diseños extranjeros de equipamiento del hogar, con presencia, aunque reducida, de objetos de uso cotidiano y de la mesa[3].

Este desarrollo se vio interrumpido por la Guerra Civil, iniciada en 1936. Tras la contienda y la instauración del régimen franquista, las viviendas se definieron, en general, por su decoración de estilo historicista. Prueba de ello es la sección "Decoración" de la *Revista Nacional de Arquitectura (RNA)* publicada a lo largo de cinco números[4] en la que se aprecia una miscelánea de estilos de diferentes épocas, como las sillas frailera combinadas con otras piezas de antaño, en ambientes de casas de marqueses, duques y condes. A pesar de que en los distintos artículos se hacía hincapié en su modernidad, puede decirse que ésta era inexistente.

No fue hasta la década de los 50 cuando empezaron a aparecer en las páginas de las revistas reflexiones acerca del buen gusto, como si se tratase de una capacidad que pudiera educarse y que debiera formarse en el público como peaje necesario para introducir la modernidad en la sociedad. Fue entonces cuando el arquitecto apareció, como en buena medida sucedía antes de la Guerra Civil, como valedor de ese buen gusto. Precisamente en atención a este cometido educador, el arquitecto se interesó por los objetos cotidianos, aquellos con los que el público general se veía obligado a interactuar en su día a día y que, por tanto, podían tener una influencia decisiva en la formación de ese supuesto buen gusto. No en vano, en 1949, con motivo de la Exposición de Artes Decorativas de París, la *RNA* publicaba: "la iniciativa del Ministerio de Educación Nacional merece una atención constante por parte

---

[1] Esta investigación es parte del proyecto PID2023-153253NA-I00, financiado por MCIN/AEI/10.13039/501100011033 y por FEDER, UE.

[2] Entre las revistas de arquitectura de la época que publicaron reportajes sobre el interior y su equipamiento se encuentran *Arquitectura, Cortijos y Rascacielos, A.C. Documentos de Actividad Contemporánea, Obras. Revista de la Construcción, Viviendas. Revista del Hogar* y *Nuevas Formas. Revista de arquitectura y decoración.*

[3] Aunque la revista *Obras* publicó algún artículo en el que aparecían objetos de menaje, fue la revista *Viviendas* la que difundió un mayor número de piezas, en al menos 15 números. Valga de ejemplo el artículo "el arte de poner la mesa" del n.º 7.

[4] "Decoración", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 20 (1943): 301-306; "*Decoración II", Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 23 (1943): 385-389; "Decoración III", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 25 (1944): 16-20; "Decoración IV", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 27 (1944): 110-114; "Decoración V", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 30 (1944): 231-235.

de los arquitectos, principalmente interesados en cuanto se refiere a las artes decorativas, puestas siempre al servicio de la arquitectura"[5].

Allende las fronteras

En 1948 se abrieron las fronteras con Francia y en 1950 se levantaron las sanciones de la ONU, lo que abrió un período más favorable para España en el escenario occidental. En 1953, se firmaron dos acuerdos internacionales en este contexto: el Concordato con la Santa Sede y los Pactos de Madrid con Estados Unidos. Dos años más tarde, en 1955, España ingresó en la ONU. El país también comenzó a transformarse en procesos de modernización social y económica[6].

Fue entonces cuando se impulsó una transformación estética por parte de las instituciones oficiales. El objetivo era proyectar una nueva imagen nacional tras la situación desoladora producida por la guerra y, de este modo, colaborar en la dinamización de una economía que buscaba industrializarse. En este proceso fueron fundamentales tanto la *RNA* como *Cuadernos de Arquitectura (CA)*, las revistas de los Colegios de Arquitectos de Madrid y Barcelona respectivamente. Desde el punto de vista del diseño, España comenzaba a interesarse por lo que estaba sucediendo en el ámbito internacional, reseñando y documentando exposiciones, premios y certámenes, y participando, no sin un notable éxito en algunas ocasiones, en algunos de estos eventos.

En 1950 la *RNA* publicaba la "Exposición *For Modern Living*"[7], organizada y dirigida por Alexander Girard en el Instituto de Artes de Detroit en 1949. La muestra tenía como objetivo presentar diferentes productos para el hogar moderno, elaborados tanto de forma artesanal como industrial, incluyendo muebles, cristalería, utensilios de cocina, cubiertos, etc. El artículo contenía tres dibujos de Saul Steinberg que hacían una intencionada sátira de los cambios del gusto en nuestros días y seis fotos de ambientes del hogar equipados. En el catálogo de la exposición se ofrecía una muestra de los interesantes objetos de uso que se exhibieron, como toda clase de utensilios para cocinar o comer (sacacorchos, jarras, cuencos, recipientes para alimentos, taza y plato de café, tetera, bandejas...).

En 1950, se celebró la exposición *Good Design*, la primera de las cinco que tuvieron lugar dentro del programa de diseño industrial organizado por el Museo de Arte Moderno (MoMA) de Nueva York, en colaboración con el Merchandise Mart de Chicago, entre 1950 y 1955[8]. Las fotografías archivadas en el MoMA[9] recogen el largo listado de objetos para la cocina y el comedor expuestos, y que no fue difundido en las revistas españolas. Sin embargo,

---

[5] Marqués de Lozoya, "Exposición Nacional de Artes Decorativas", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 92 (1949): 361.

[6] El Plan de Estabilización de 1959 y el Plan de Desarrollo de 1964, que aumentó la producción de materiales, contribuyeron a este cambio.

[7] "Exposición *For Modern Living*", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 97 (1950): 22-23.

[8] Este proyecto estuvo bajo la dirección de Edgar Kaufmann, Jr., quien en ese momento era el director del Departamento de Diseño Industrial del MoMA.

[9] MoMA, *Good Design*, https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1714?.

no sería hasta cinco años después cuando esta iniciativa fuera citada en el número 160 de la *RNA* y con el propósito de "educar el gusto":

> Se presentan al público los productos del hogar que, por su proyecto en relación con la utilidad, con los métodos de producción, los nuevos materiales y su coste son ejemplos que tienden a educar el gusto de las gentes y defenderlo contra los objetos horrendos. Si se hiciera algo parecido en España sería de una grandísima utilidad.[10]

En Europa también estaban desplegándose distintas iniciativas en materia de diseño. En 1951, bajo el patronazgo del British Council of Industrial Design, en Londres, se celebró un congreso de estética industrial. En París tuvo lugar en septiembre de 1953 un congreso internacional de estética industrial financiado por importantes empresas industriales de Francia, que fue recogido en el número 160 de 1955 de la *RNA* y en el que se publicaron algunos productos industriales principalmente extranjeros y textos correspondientes a tres discursos, entre ellos uno de Max Bill[11].

En Suecia se celebró en 1955 la Exposición H55, una muestra de arquitectura, decoración y dibujo para la industria sueca, de la que la *RNA* también se hizo eco. Si bien los objetos relacionados con la comida y la cocina aparecían en un segundo plano respecto a las propuestas arquitectónicas de las casas, aquellos adquirían protagonismo en el apartado "dibujo para la industria". Así, la revista presentaba los cubiertos suecos en acero inoxidable Arström, las cerámicas de Upsala del grupo Ekeby, las vitrinas de cerámicas y vidrios daneses, –cuyo montaje fue realizado por Arne Jacobsen–, o los vasos de cristal finlandeses[12] (fig. 1). Por otro lado, algunas piezas de artesanía finlandesa[13], así como el popular jarrón Savoy de Alvar Aalto, aparecieron en la *RNA*[14] y, años más tarde, en *CA* acompañando un texto teórico de A. Cirici[15].

En Italia se iniciaron los concursos del Compás de Oro y se celebraron las prestigiosas Trienales de Milán, que protagonizaron algunas páginas de las revistas colegiales. El artículo "Compás de Oro 1956" mostraba algunos de los objetos premiados con el galardón en 1956[16], entre los que estaban los utensilios de cocina (sartén y perolas) proyectados por M. y A. Langostina, y la vajilla proyectada por Roberto Samboner. Además, las Trienales de Milán fueron objeto de cobertura en las revistas de la época, principalmente por el éxito de

---

[10] M. F. H. K. Henrion, "La creación de modelos de embalaje", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 160, (1955): 35.

[11] Max Bill, "Base y Finalidad de la estética en la época del Maquinismo", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 160, (1955): 5-13.

[12] Javier M. Feduchi y Jesús Bosch, "Exposición h 55", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 167 (1955): 27-34.

[13] Raija Tunni, "Artesanía finlandesa", *Arquitectura*, 1960, n.º 14 (1960): 27-30.

[14] Alvar Aalto, "El arquitecto Alvar Aalto en las sesiones de crítica de arquitectura celebradas en el mes de noviembre en Madrid", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º124 (1952): 36.

[15] Alexandre Cirici Pellicer, "Gestación y tendencias del diseño industrial", *Cuadernos de Arquitectura,* n.º (1960): 35.

[16] Carlos de Miguel, "Compas de oro 1956", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 181 (1957): 15-18.

la participación española, noticiando instalaciones premiadas[17], junto con algunos de los objetos expuestos. Así, *CA* publicó en 1953 un artículo con las fotografías de la muestra en las que se podían ver algunos objetos expuestos en el pabellón español[18]. Por su parte, la *RNA* mostró varias piezas relacionadas con la gastronomía española y presentes en la Trienal, como los pitos de Ibiza y los "cacharros" de Cáceres[19].

En 1954, con motivo de la celebración de la X Trienal de Milán, la *RNA* se hizo eco de los trabajos presentados por diferentes países, destacando Noruega, Suecia, Suiza y Bélgica por proponer interesantes objetos de la mesa: teteras, tazas, botellas, vasos, etc. Descollaron en ese sentido el juego de té de O. Strebelle, las cucharas de A. Korsmo, o las esbeltas botellas de cristal de E. Oehrströhm, que aparecen en fotografías independientes, al margen de las fotografías generales de la instalación. Por otro lado, entre los objetos españoles, merecieron especial mención los porrones, premiados esta vez con la medalla de bronce[20]. En 1957 la *RNA* publicó el artículo de Vaquero Turcios "Crisis en la Trienal", en el que se incluyeron varias imágenes de utensilios: los cubiertos de Karl Aubök (Austria), la cristalería de Isabel a. M. Gianpetro (Holanda) y las cerámicas de Cumella (España)[21] (fig. 1), que protagonizaron artículos tanto en la revista del COAM como la del COAC[22].



Figura 1. Objetos de mesa expuestos en la exposición H 55 y la XI Trienal de Milán publicados en la *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 167 (1955) y n.º 191 (1957).

[17] Las instalaciones de los arquitectos José Antonio Coderch (1951), el Mo.Ga.Mo. el grupo formado por Ramón Vázquez Molezún (1954) y Javier Carvajal y José María García de Paredes (1957) fueron laureadas en la Trienal de Milán.

[18] Oriol Bohigas, "9 comentarios la Triennale de Milano", *Cuadernos de Arquitectura,* n.º 15-16 (1953): 40-50.

[19] Luis M. Feduchi, "Trienal de Milán", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 115 (1951): 9-15.

[20] "El Gran Premio de la Trienal de Milán al pabellón español", Revista Nacional de Arquitectura, n.º 156 (1954): 27.

[21] Joaquín Vaquero Turcios, "Crisis en la Trienal", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 191 (1957): 32-36.

[22] "Las cerámicas de Antonio Cumella", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 195 (1958): 25-27; "Montaje de la exposición de Antoni Cumella", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 34 (1958): 40-42; Joaquim Mascaró Viñets, "El ceramista Cumella", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 21 (1954): 29-31.

En 1956, se celebró en los almacenes de La Rinascente de Milán la pequeña exposición *Omaggio alla Spagna* con productos de artesanía española. Los arquitectos milaneses encargados, Carlo Pagani y Gian Carlo Ortelli, organizaron un recorrido entre lienzos bajos de paredes curvas, logrando aislar este recinto del resto de la planta[23]. El artículo "Exposición Española en Milán" permitía contemplar algunas de las piezas cerámicas que se incluían en esta muestra. Las imágenes recogían los diferentes diseños, entre los que se encontraba de nuevo un porrón ibicenco[24].

Aunque la participación española en eventos internacionales fue, en muchas ocasiones, valorada positivamente –en especial la más ligada a la arquitectura–, los productos patrios eran principalmente artesanales. El atractivo del botijo o el porrón se debía fundamentalmente a su carácter típicamente español. No sin motivo, estos objetos representaban la voluntad de crear los nuevos utensilios para las nuevas necesidades al modo "genuinamente español"[25]. Sin embargo, para poder competir en el marco internacional era necesario que la producción se adecuara a la situación social y la demanda del mercado. Existía una gran diferencia entre el artesano del pasado, que trabajaba para unos pocos clientes, y el diseñador industrial, que debía ejercer para el gran público. "Ahora hay que trabajar en serie para la masa... Cada época tiene un problema y sus inquietudes y la buena norma es intentar darle la precisa solución"[26].

Divulgación del buen diseño

Con intención de favorecer la colaboración entre industria y arquitecto, en 1956 se organizó el primer concurso de diseño industrial, patrocinado por el COAM, en el que colaboraron las empresas madrileñas Plata Meneses, Talleres de Arte y Tapicerías Gancedo[27]. Los premios del concurso en Plata Meneses (fig. 2) fueron para el juego de café bandeja panera y frutero de Luis M. Feduchi, Jesús Bosch, Javier Feduchi, Ramiro Tapia; Candelabro de dos luces y candelabro de tres luces de Julio Cavestany José C. Álvarez de Toledo y Aurelio Botella; conjunto de trabajos de Luis Pellejero, Manuel Alamo, José Bar y Carlos Navarro.

En 1957 se creó la SEDI (Sociedad de Estudios para Diseño Industrial), en Madrid, y el IDIB (Institut de Disseny Industrial de Barcelona), en Barcelona. Ambas agrupaciones fueron promovidas por arquitectos. Las revistas pronto comenzaron a dar difusión a las iniciativas realizadas por estas entidades, como el caso de la SEDI y la exposición española

---

[23] "Exposición española en Milán", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 169 (1956): 33-34.

[24] La Rinascente organizó otra exposición, en este caso de productos japoneses, que también fue difundida por la *RNA*. Se incluyeron tres fotografías sobre productos de la mesa tradicionales japoneses una bandeja realizada con bambú y cosida en cuatro puntos con fibras naturales cubiertos cucharas y tenedores y un cuchillo. ("Exposición de productos japoneses", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 182 (1957): 38-40).

[25] Gio Ponti y Carlos de Miguel González, "Asociación Española del Diseño Industrial", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 185 (1957): 36.

[26] "El diseño industrial en España", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 192 (1957): 41.

[27] El concurso se había anunciado en *Revista Nacional de Arquitectura* en diciembre de 1955. El fallo del jurado se publica en mayo del siguiente año ("Diseño industrial", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 173 (1956): 1-26).

celebrada en las galerías Artek de Helsinki. La instalación de este certamen se realizó por el artista finlandés Sarpaneva de acuerdo con un proyecto de Javier Carvajal en colaboración con Manuel Ríos. La *RNA* constataba que la exposición había constituido un éxito y contribuiría a abrir nuevos mercados a los productos españoles[28]. En las imágenes podían verse objetos de mesa como fruteros, tazas, jarras y porrones.

En 1959, se celebró la *Exposición de Diseño Industrial,* inaugurada por Alberto Ullastres, Ministro de Comercio, y cuyo discurso fue el único texto recogido en el artículo "Diseño industrial"[29]. Sus palabras fueron acompañadas de varias fotografías de las salas y los asistentes con los objetos expuestos (jarras, servicios de mesa completos, juegos de café, botellas, cubiertos). El artículo incluye otras imágenes como los cubiertos de plástico de Javier Carvajal y unos vasos de vidrio de F. Muñoz (fig. 3).

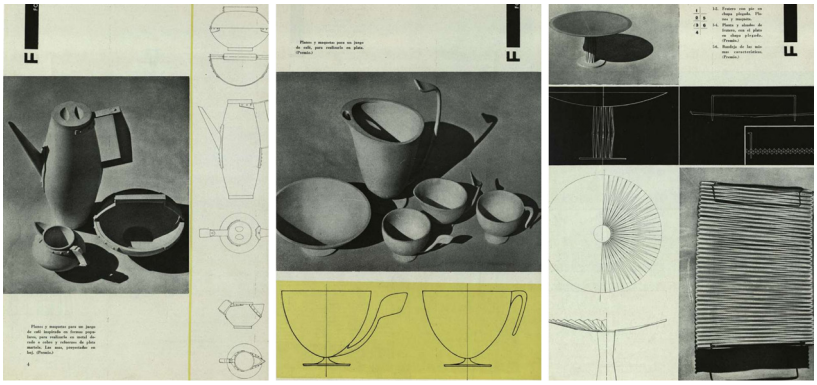


Figura 2. Objetos premiados en el primer concurso de diseño industrial, patrocinado por el COAM. Fuente: *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 173 (1956).

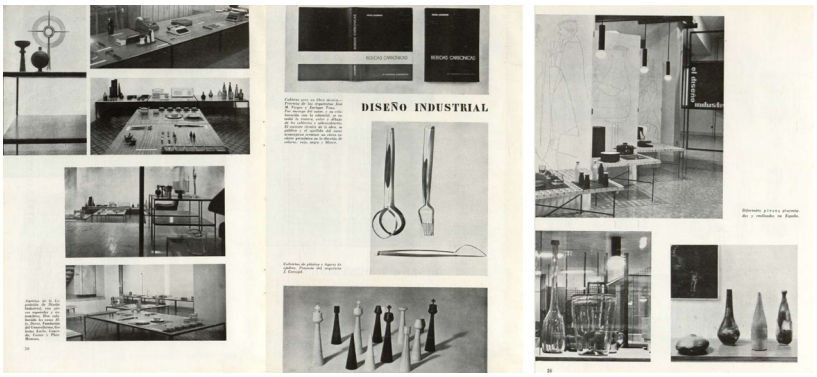


Figura 3. [Izda.] Dos páginas que recogen algunas imágenes de la *Exposición de Diseño Industrial* y de los productos expuestos. Fuente: *Arquitectura*, n.º 6 (1959). [Dcha.] Página con fotografías de la exposición organizada por EXCO en 1960. Fuente: *Arquitectura,* n.º 21 (1960).

[28] "Feria española", *Arquitectura*, n.º 6 (1959): 41-42.

[29] "Diseño industrial", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 6 (1959): 30-40.

En 1960, el IDIB se convirtió en ADI/FAD, asociación que tiene como objetivo "favorecer el desarrollo de la estética industrial en España, así como de dar a conocer en el extranjero las interesantes realizaciones de nuestros diseñadores"[30]. Para lograrlo, ADI/FAD se unió al ICSID (Industrial Council of Societies of Industrial Design)[31], organismo en el que fue definitivamente admitida como miembro por la asamblea de 1961 en Valencia. ADI/FAD presentó en la exposición internacional de diseño, montada con motivo del segundo Congreso del ICSID, una selección de obras de diseño industrial español e instauró los premios Deltas (de oro y plata) que, desde esta primera edición, han dado visibilidad a importantes iconos del diseño español. Entre los 15 productos premiados con el Delta de Oro en 1961, destacan los objetos relacionados con el arte de la mesa y la cocina como las vinagreras diseño de Rafael Marquina, u otros objetos de la mesa como el juego de té diseñado por María Rosa Bentos, el triturador diseño de G. Lluelles, el juego de té diseño de May Cavestany o las jarras R. Raichs. Entre los demás objetos seleccionados hay: un servicio de café Hispalis de A.Ricard, Cubiertos de A. Ricard, juego de té J. M. Labra, bandejas de Moragas o servicio aperitivo Jerez de Ricard[32].

En mayo de 1960, el centro de Exposición Permanente e Información de la Construcción (EXCO) reanudó sus actividades inaugurando sus nuevos locales en el ministerio de la vivienda con la apertura de una exposición sobre los ambientes del hogar y el equipo doméstico, que fue presidida por el ministro de la vivienda José María Sánchez Arjona. En la exposición del equipo doméstico, se presentó una vivienda completa para mostrar al público las ventajas de una correcta aplicación de los objetos de uso diario "que la técnica actual de acuerdo con las ideas estéticas de nuestra época pone a disposición de todos"[33]. Entre las propuestas estaban la cocina llevada a cabo por Miguel Fisac y Ceplástica; el cuarto de estar-comedor, diseñado por Javier Carvajal y Biosca, en el que la mesa de comedor se exhibía completamente equipada con cuencos, platos, vasos, cubiertos y manteles individuales, propios de una mesa moderna; y el ambiente estar-dormir-comer, realizado por Jesús Bosch y Javier Feduchi con Rolaco, en el que la mesa también aparecía equipada del mismo modo, con manteles individuales, servilleta, cristalería, platos y unas jarras. También se presentaron algunos *stands* para dar a conocer al público lo realizado en España en materia de diseño industrial y concienciar sobre la necesidad de involucrar en esta tarea a los arquitectos. Este texto iba acompañado de varias imágenes entre las que se distinguían la cristalería y varias vinajeras (proyecto de José María labra y José Luis Sánchez), así como botellas, jarras, perolas y otra serie de piezas proyectadas y realizadas en España (fig. 3).

---

[30] "Agrupación de diseño industrial del fomento de artes", *Arquitectura*, n.º 63 (1964): 51.

[31] La revista *Cuadernos de Arquitectura* publicó dos artículos de Rafael Marquina en 1962: "A propósito del ICSID", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 47 (1962): 35; "A propósito del ICSID, capítulo 2", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 49 (1962): 50-53.

[32] "Exposición ADI/FAD", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 46 (1961): 33-37.

[33] "Los ambientes", *Arquitectura,* n.º 21 (1960): 5.

Del objeto de la mesa al comedor moderno

Las revistas publicaron algunos artículos específicos sobre los objetos de la mesa. Fue la revista *CA* la que se centró en esta tarea. Entre los artículos publicados, destaca el del artista finlandés Kaj Franck de 1960 (fig. 4). Distintas fotografías mostraban objetos del hogar: botellas, tapones de botellas, una cafetera, platos, sartenes, teteras, juegos de café y jarras. El texto opinaba así: "sus formas evidentes y su simplicidad han contribuido en gran escala a la purificación del gusto en su país"[34]. Otro diseñador cuyas obras aparecieron en varias ocasiones en las revistas fue Tapio Wirkkala, quien, además, protagonizó un artículo en 1953 en el que se mostraban algunas de sus obras, platos y bandejas, realizadas en madera[35].

En 1961 André Ricard publicó el artículo "Diseño industrial y porcelana" (fig. 4) que contenía una página con seis imágenes de juegos de té, vajillas y otros utensilios y otra de texto en la que citaba distintos ejemplos de piezas producidas en porcelana de distintas empresas que habían colaborado con diseñadores[36]. Ofrecía una visión sobre la complejidad que tiene trabajar con este material y destacaba la importancia del diálogo entre tradición y modernidad. En 1959, la revista catalana publicó un reportaje con algunos objetos diseñados y fabricados en Barcelona por la casa George Jensen, que aportaban interesantes muestras de calidad y propiedad dentro del campo de diseño industrial aplicado a útiles del hogar: unos servilleteros, unos saleros, unos pimenteros, una cubertería y otro objeto[37].

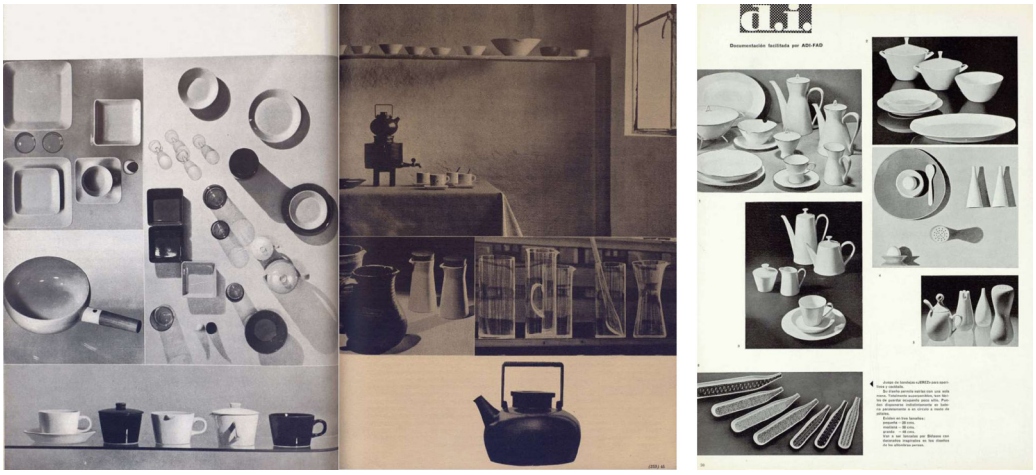


Figura 4. [Izda.] Dos páginas del artículo sobre Kaj Franck. Fuente: *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 39 (1960). [Dcha.] Página del artículo "Diseño industrial y porcelana" de André Ricard. Fuente: *Cuadernos de Arquitectura,* n.º 43 (1961).

---

[34] "Kaj Franck", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 39 (1960): 43.

[35] "Obras de Tapio Wirkkala", *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 142 (1953): 31-34.

[36] André Ricard, "Diseño industrial: Diseño industrial y porcelana", *Cuadernos de Arquitectura,* n.º 43 (1961): 30-31.

[37] "Pomos y tiradores. Objetos Jensen", *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 38 (1959): 40.

Aquel mismo año fue difundida la tienda de esta firma, premio FAD de decoración 1958, de José María Fargas y Enrique Tous. El artículo mostraba los locales de exposición y venta de objetos para regalo, de plata, cristal y porcelana. Aunque el artículo se centraba en el diseño del espacio y no en el contenido, las imágenes permitían apreciar los diseños de cristalería y vajilla de gran interés para la mesa[38]. Otra tienda de menaje publicada un año antes, esta vez en la *RNA*, fue la de Domo, destinada a la venta de porcelana y cristal y realizada por el arquitecto López Asiáin Martín[39]. De nuevo, al mostrar los interiores se apreciaban en las imágenes las vajillas, los platos y los distintos tipos de producto de la mesa.

Respecto a los espacios interiores, las revistas comenzaron a ofrecer ejemplos de ambientes modernos a lo largo de la década de 1950, que poco a poco iban equipando con productos de estética industrial. Inicialmente, esos productos eran, principalmente, mobiliario, pero a partir de 1955 comenzaron a incluirse objetos de uso cotidiano, como los de la mesa. Se publicaron varios interiores equipados, como la reforma de una casita popular de Federico Correa y Alfonso Milá, en la que el comedor, situado junto a la chimenea, presentaba los servicios de los comensales, con manteles individuales, platos, cristalería y cubertería[40]. Otro caso es el artículo de "Bruselas 58", en la que se mostraba una imagen del interior del pabellón de Bruselas con mesas y sillas y preparadas para comer: manteles individuales hexagonales, platos, cubiertos y vasos[41]. En el artículo sobre "Decoración interior", acompañando al breve texto, se mostraba un interesante mueble del que emergía un mini bar y una mesa para comer dos personas. La mesa, de nuevo, está completamente equipada con dos manteles individuales, plato llano, plato hondo, cubertería y cristalería[42]. En el artículo sobre la cocina-comedor[43], se publicaron interiores de dos ejemplos de comedores norteamericanos: el de la vivienda en Ivington de Philip Johnson y el de la vivienda en Mineápolis de Norman C. Nagle. En ellos aparecen mesas con manteles individuales, vasos, cubiertos, platos, jarras y perolas (fig. 5).

En todos los casos internacionales y nacionales se muestra un tipo de mesa muy concreto, en el que se elimina el mantel de tela y se sustituye por un mantel individual. Esto sucede probablemente para eliminar la tarea de lavarlo en pro de la funcionalidad. Las vajillas, la cristalería y la cubertería se caracterizan por sus formas sencillas y prácticas, propias de un trabajo industrial. Aunque en estos artículos los productos no fueran objeto de análisis, solo mero atrezo, este "decorado teatral" ayudó a difundir de manera casi subliminal la imagen de la mesa moderna.

---

[38] Georg Jensen, *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 38 (1959): 13-15.

[39] "Local comercial", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 200 (1958): 42-43.

[40] Federico Correa Ruiz y Alfons Milà i Sagnier, "Reforma de una casita popular", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 186 (1957): 4.

[41] "Bruselas 58", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 200 (1958): 34.

[42] P. Guariche, M. Mortier y J.A. Motte, "Decoración interior", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 176 (1956): 36.

[43] "La cocina comedor", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 190 (1957): 34-37.



Figura 5. Interiores publicados en las revistas que muestran mesas equipadas con manteles individuales, vajilla, cristalería, cubertería y otros utensilios. Fuentes: *Cuadernos de Arquitectura*, n.º 32 (1958); *Arquitectura,* n.º 21 (1960); *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 190 (1957).

Conclusiones: del *industrial design* al diseño industrial (pasando por el buen gusto)

A partir de 1955, se produjo un significativo aumento en el número de artículos que contenían imágenes o citas sobre los objetos de la mesa. Si en la primera mitad de la década se publicaron un total de 9 artículos (8 *RNA* y 1 *CA*), durante la segunda mitad se han contabilizado al menos 39 (26 en *RNA/A*, 13 en *CA*). Este incremento, que se enmarca en la corriente económica impulsada por el gobierno[44], está ligado a la campaña iniciada por los arquitectos españoles para movilizar a sus colegas, artistas y empresas, con el fin de exponer la necesidad de constituir la disciplina del diseño industrial en España, tratando de imitar el conocido *industrial design* que llegaba del extranjero.

Aparecieron entonces varios artículos, principalmente en la *RNA*, que reflexionaban sobre la disciplina. A partir de 1955 desde la *RNA* se demandaba la necesidad de abordar el tema del diseño industrial desde dos puntos de vista: el económico y el estético. En diferentes ocasiones se expresó el deseo de que en un futuro se pudiera celebrar en España una reunión "de la que se siguieran un estado de opinión y unas conclusiones prácticas para el futuro desenvolvimiento y auge de nuestra producción industrial"[45]. En el número 160 de 1955 en el que fueron publicadas algunas de estas reflexiones, se incluyeron imágenes de objetos para la mesa: un servicio de ensaladera y servilletas del diseñador danés Peter Husted, los planos de un tenedor y otros elementos de la cocina, un juego de café (taza y plato), una bandeja con su taza y otros útiles para comer, una cubertería, boles de dos tamaños,

[44] Ante la necesidad de desarrollar desde un punto de vista económico y propagandístico la economía del país, el gobierno de Franco impulsó el denominado diseño industrial de diferentes maneras, como la difusión de sus ideas y la presencia de diferentes líderes políticos en eventos, como José Antonio Girón, Alberto Ullastres o José María Sánchez Arjona.

[45] "El diseño industrial", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 160 (1955): 1.

una batidora (fig. 6). En la primera página, sobre el sumario, aparecen las cucharas de Luis Feduchi[46].

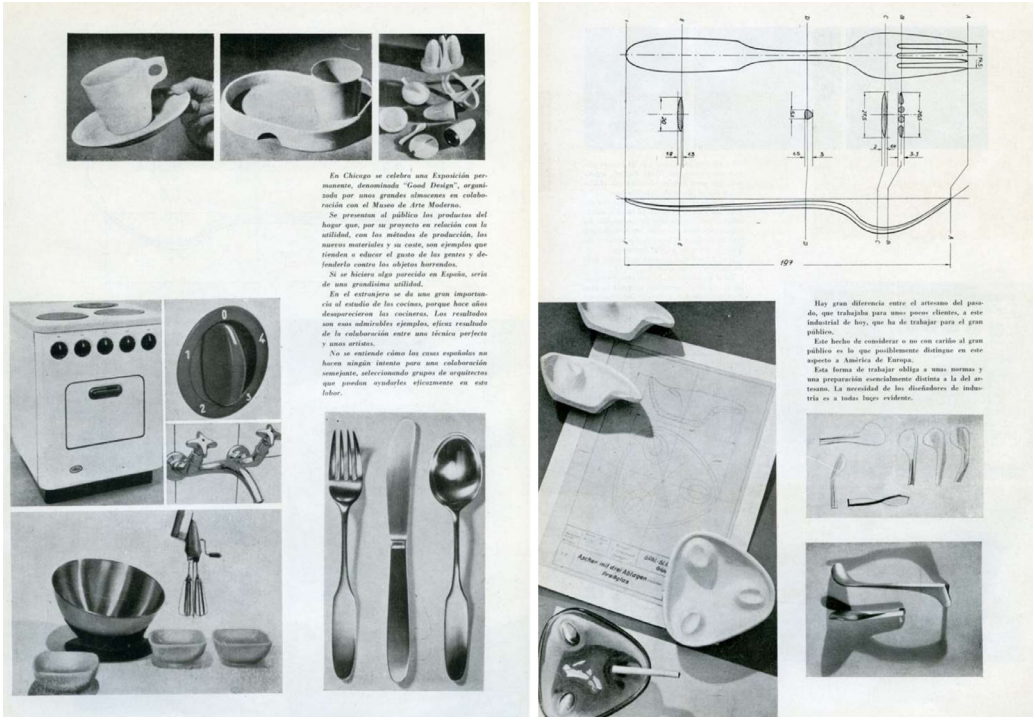


Figura 6. Cubertería, vajilla y otros utensilios para comida publicados en el n.º 160 de la *Revista Nacional de Arquitectura* (1955).

Además de los numerosos artículos sobre lo que sucedía en el extranjero en materia de diseño mencionados anteriormente, se recogieron reflexiones procedentes del país y del extranjero, como las palabras de Georges Combet, director general del gas en Francia y presidente del Congreso Internacional de Estética Industrial de París de 1953. Afirmaba que la mejora del gusto del público obedecía a la cuidadosa terminación de los objetos industriales. Su tesis se apoyaba en la idea de que "el gusto del público se forma"[47]. Sin embargo, en España la situación era diferente, en 1956, Guariche, Mortier y Motte exponían con humor: "En general en España las gentes tienen un excelente buen gusto para vestirse. En la decoración de las viviendas, y no se entiende por qué, ya no estamos tan sueltos"[48]. Debido a la complicada situación del ciudadano medio español, en ocasiones

[46] Georges Combet, "Conferencia de prensa", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 160 (1955): 2-4; M. F. H. K. Henrion, "La creación de modelos de embalaje", *Revista Nacional de Arquitectura*, nº 160 (1955): 35-36; Índice, *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 160 (1955).

[47] Combet, "Conferencia de prensa", 2.

[48] Guariche, Mortier y Motte, "Decoración interior", 36.

con dificultades económicas, los objetos de uso cotidiano se convirtieron en el nuevo medio para su educación estética.

En 1956 con motivo del primer concurso de diseño industrial en España, la *RNA* exponía que al ciudadano se le estaba embruteciendo con los objetos de uso, en concreto ponía de ejemplo "los juegos de café más lamentables"[49]. Por esta razón, resultaba fundamental que estos objetos tuvieran una apariencia atractiva, ya que consideraban que la belleza o fealdad en los productos de uso cotidiano influía significativamente en el desarrollo de un buen o mal gusto en la sociedad:

> Si [...] la vajilla donde le sirven la comida, si en una palabra todo o casi todo lo que le rodea es feo, a la fealdad, sin querer, se va haciendo su gusto. Pero si por el contrario todas estas cosas pequeñas y sin mayor importancia están cuidadas con preocupación de belleza, dicho está que su gusto insensiblemente se conducirá a lo bello.[50]

Es por esto por lo que los arquitectos se propusieron liderar en los años 50, a través del diseño de objetos de uso, la educación del gusto de la gente para mejorar la economía del país favoreciendo la internacionalización, abrir nuevos campos profesionales para el arquitecto en la industria y equipar sus interiores. Y en esta operación, se entendió que el diseño de objetos de la mesa tenía el potencial para jugar un papel fundamental para modelar el gusto de la sociedad española. Sin embargo, sus intentos tuvieron un alcance limitado, pues en España no se había emprendido una labor seria y decidida en este aspecto del diseño. Tanto es así que eran escasas las colaboraciones entre empresas españolas y grupos de arquitectos (con algunas excepciones) que pudieran ayudarles eficazmente en la labor del diseño de objetos de uso. Por lo que, quizá, la inexistencia de una dirección artística podría haber retrasado el deseado despegue de la industria del diseño española: "que un cepillo de dientes o una ensaladera o un bote de aceite de oliva tienen una forma que ha de ser modelada precisamente por un auténtico artista, por un escultor, un pintor o un arquitecto de indiscutible talento"[51].

---

[49] "Diseño Industrial", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 173 (1956): 1.

[50] "El diseño industrial en España", 43.

[51] "El diseño industrial en España", 43.

El debate de la cocina: ideologías en confrontación en el corazón del hogar

The Kitchen Debate: Ideologies in Confrontation at the Heart of the Home

MARIO SÁNCHEZ SAMOS
Grupo de Investigación HUM-1056, m.samos@berenguersamos.com
ROCÍO LÓPEZ BERENGUER
Grupo de Investigación HUM-1056, r.berenguer@berenguersamos.com

Abstract
Este artículo analiza el "Debate de la Cocina" de 1959, un episodio emblemático de la Guerra Fría que, a través del intercambio entre Richard Nixon y Nikita Jrushchov, evidenció dos modelos ideológicos contrapuestos en la construcción del hogar. La exposición de electrodomésticos y espacios domésticos se convirtió en un escenario de propaganda donde se enfrentaba la renovación constante del capitalismo frente a la solidez y permanencia promovidas por el socialismo. Este análisis permite reflexionar sobre cómo la forma de construir y diseñar los espacios domésticos refleja valores culturales y políticos, y cómo estos modelos siguen influyendo en la percepción del hogar en la actualidad. Su legado continúa inspirando debates contemporáneos.

This article examines the 1959 "Kitchen Debate," an emblematic episode of the Cold War in which the exchange between Richard Nixon and Nikita Khrushchev revealed two opposing ideological models in domestic construction. The display of appliances and household spaces served as a propaganda stage where the constant renewal of capitalism was pitted against the solidity and permanence championed by socialism. This analysis prompts reflection on how the methods of building and designing domestic spaces reflect cultural and political values, and how these models continue to influence contemporary perceptions of home. Their enduring impact significantly reshapes modern living paradigms.

Keywords
Guerra Fría, debate de cocina, arquitectura doméstica, propaganda
Cold War, kitchen debate, domestic architecture, propaganda

Introducción

El 24 de julio de 1959, Moscú fue el escenario de un evento que trascendió su aparente simplicidad tecnológica para convertirse en un símbolo icónico de la rivalidad ideológica que definió la Guerra Fría: la Exhibición Nacional Estadounidense. Esta muestra formaba parte de un intercambio cultural acordado entre los líderes de Estados Unidos y la Unión Soviética, Dwight D. Eisenhower y Nikita Jrushchov, respectivamente. Apenas seis meses antes, en enero de 1959, la Unión Soviética había presentado su propia exhibición en Nueva York, destacando los logros industriales y científicos del bloque socialista. En respuesta, la exhibición estadounidense en Moscú buscó impresionar al público soviético con una visión de modernidad doméstica que exaltaba las virtudes del capitalismo y el estilo de vida americano. Más allá de ser meras vitrinas de avances tecnológicos, ambas exposiciones fueron diseñadas como instrumentos de propaganda, destinadas a persuadir a las audiencias del adversario sobre la superioridad de sus respectivos sistemas políticos y sociales.

En un momento de relativa distensión dentro del prolongado conflicto global, antes de que eventos como el derribo del avión espía U-2 en 1960 reavivaran las tensiones, la competencia entre ambas superpotencias se trasladó del ámbito militar y espacial al espacio doméstico. Estados Unidos desplegó una batería de electrodomésticos innovadores —lavavajillas, aspiradoras automáticas, televisores en color y la recién introducida Pepsi-Cola— como emblemas de eficiencia, confort y prosperidad. Para los visitantes soviéticos, muchos de los cuales vivían en condiciones marcadas por la austeridad, estas tecnologías representaban una ventana hacia un mundo de abundancia que contrastaba radicalmente con su realidad cotidiana. Sin embargo, detrás de esta exhibición de consumo se escondía una estrategia más amplia: las exposiciones no solo servían como demostraciones de poder blando (*soft power*), sino que también facilitaban operaciones de inteligencia, permitiendo a ambos bandos infiltrar agentes bajo la fachada de intercambios culturales. Así, la cocina —un espacio tradicionalmente privado y asociado con la vida familiar— se transformó en un campo de batalla ideológico donde se enfrentaban visiones opuestas sobre la modernidad, el progreso y el bienestar humano (fig. 1).

El célebre "Debate de Cocina" entre el vicepresidente estadounidense Richard Nixon y Jrushchov, que tuvo lugar frente a una cocina modelo durante la exhibición, encapsuló esta lucha simbólica. Nixon destacó la accesibilidad de los electrodomésticos como prueba del poder adquisitivo y la libertad individual que ofrecía el capitalismo, mientras Jrushchov defendía la simplicidad y la equidad del modelo soviético, criticando el énfasis estadounidense en el lujo superfluo. Este intercambio, ampliamente cubierto por la prensa internacional, trascendió lo anecdótico para convertirse en una metáfora de las tensiones más profundas de la Guerra Fría.



Figura 1: Población rusa bebiendo Pepsi en la Exposición de 1959. Fuente: Walter L. Hixson, *Parting The Curtain* (Londres: Houndmills, Macmillan, 1997).

Contexto socio-político

Esta guerra, que se gestó tras el fin de la Segunda Guerra Mundial en 1945, fue un período de confrontación indirecta entre Estados Unidos y la Unión Soviética, caracterizado por una intensa competencia ideológica, económica y militar. Eventos clave de la década de 1940 sentaron las bases para la bipolaridad que definiría las décadas siguientes. El Plan Marshall, lanzado en 1947, fue una iniciativa estadounidense para reconstruir Europa Occidental, consolidando su influencia en la región y generando desconfianza en el bloque soviético. Al año siguiente, la Crisis de Berlín (1948-1949) marcó un punto de inflexión: el bloqueo soviético de Berlín Occidental y el posterior puente aéreo aliado evidenciaron la fractura irreparable entre Este y Oeste. La formación de la OTAN en 1949 y del Pacto de Varsovia en 1955 formalizaron esta división, estableciendo dos bloques militares opuestos.

En este clima de desconfianza mutua, la propaganda y los intercambios culturales emergieron como herramientas esenciales de *soft power*. Ambas superpotencias buscaban no solo fortalecer la lealtad de sus aliados, sino también socavar la legitimidad del rival ante sus propios ciudadanos y el mundo. Las exposiciones de 1959 se inscribieron en esta estrategia: la muestra soviética en Nueva York proyectó una imagen de autosuficiencia y progreso tecnológico, mientras la exhibición estadounidense en Moscú apostó por seducir al público con la promesa de un bienestar material al alcance de todos. Nixon, al guiar a Jrushchov por la cocina modelo, no solo exhibió electrodomésticos; desafió la narrativa soviética al sugerir que el capitalismo ofrecía una vida más plena y accesible, un mensaje que resonó en un país donde las carencias materiales eran una preocupación cotidiana.

La arquitectura soviética de mediados del siglo XX reflejó las transformaciones políticas y sociales del país, sirviendo como un espejo de sus ideales y desafíos. Tras la Revolución de Octubre de 1917, el constructivismo emergió como una corriente vanguardista que buscaba encarnar los valores revolucionarios de igualdad y progreso[1]. Diseños como el Monumento a la Tercera Internacional de Vladimir Tatlin (1919), una torre helicoidal de 400 metros que nunca se construyó, simbolizaban la ambición de trascender las limitaciones del pasado zarista. De manera similar, el Club de Trabajadores Rusakov, diseñado por Konstantín Mélnikov en 1927, con su innovador auditorio en voladizo, representaba un intento de fusionar funcionalidad y estética para servir a las masas trabajadoras. Mélnikov dejó un amplio legado de obras cuyas formas inspirarían a las siguientes generaciones. El Kauchuk Factory Club, encargado a Mélnikov "en un momento en el que el gobierno ruso buscaba sustituir las manifestaciones religiosas por entretenimientos más apropiados a la visión comunista del momento"[2], simboliza un dato crucial para comprender la tercera etapa de la arquitectura del país.

Progresivamente, bajo el régimen de Stalin (1924-1953), esta experimentación dio paso a un estilo monumental y conservador conocido como arquitectura estalinista, orientado a glorificar al Estado y a reforzar la imagen de una nación invicta. Las imponentes estaciones de metro o las "Siete Hermanas", un grupo de rascacielos construidos en Moscú entre los años 1940 y 1950, epitomizaron este giro: con sus fachadas neoclásicas y ornamentación ostentosa, proyectaban el poder del Estado soviético, aunque a menudo enmascaraban una crisis habitacional persistente (fig. 2). Como dice Jelena Prokopljevic:

> El estilo neoclásico que favorece impone formas decorativas en línea con su gusto fastuoso. Como a todos los dictadores, le preocupan las apariencias. Así, la Rusia de postguerra inmortaliza su triunfo en la piedra y el estuco. La prioridad concedida a la expresión de la gloria conduce al olvido de los problemas estructurales. Se caracteriza por suntuosos

[1] Richard Pare y Jean-Louis Cohen, *Construir la revolución: Arte y arquitectura en Rusia 1915-1935* (Barcelona: Obra social Fundación La Caixa, 2011).

[2] Ethel Baraona Pohl, "En perspectiva: Konstantín Melnikov", *Plataforma Arquitectura* (3 de Agosto de 2016), https://www.archdaily.cl/cl/733808/konstantin-melnikov.

proyectos de gran envergadura, entre los cuales se encuentran el metro de Moscú y las siete torres de la capital, esos rascacielos que el país debe poseer para estar a la altura de EE.UU.. El único problema es que la fachada es un "pueblo Potemkin"; esconde una crisis de la vivienda de dimensiones apocalípticas.[3]



Figura 2: Construcción del edificio de la plaza Kudrinskaya, una de las "Siete Hermanas", Iván Shagin. Fuente: Iván Shagin, Sputnik.

Tras la muerte de Stalin en 1953, Nikita Jrushchov impulsó un cambio radical en la política soviética, marcado por la desestalinización y un enfoque más pragmático en múltiples aspectos del gobierno, incluida la arquitectura. Su mandato estuvo caracterizado por una fuerte crítica al culto a la personalidad y por la necesidad de modernizar la Unión Soviética, tanto en términos ideológicos como materiales. Este nuevo rumbo quedó plasmado en el decreto "De la eliminación de las extravagancias en el ámbito de la arquitectura", una toma de conciencia sobre la profunda crisis de vivienda que atravesaba el país. En contraste con las grandilocuentes edificaciones estalinistas, que privilegiaban la monumentalidad y la ornamentación historicista, Jrushchov abogó por una arquitectura funcionalista, eficiente y económica, alineada con las corrientes modernistas que avanzaban en Europa y Estados Unidos.

[3] Jelena Prokopljevic, "El entusiasmo espacial y la arquitectura soviética", *Jot Down Magazine* (1 de noviembre de 2018), https://www.jotdown.es/2018/10/el-entusiasmo-espacial-y-la-arquitectura-sovietica/.

Como resultado de esta nueva orientación, nacieron las *jrushchovkas*, bloques residenciales prefabricados que transformaron el paisaje urbano soviético. Estas viviendas se diseñaron bajo principios de racionalidad extrema: debían ser rápidas de construir, baratas y desprovistas de cualquier ornamento innecesario. A diferencia de las imponentes edificaciones de la era estalinista, que buscaban proyectar la grandeza del régimen, las *jrushchovkas* eran una respuesta directa a la urgencia habitacional. Construidas en su mayoría con paneles prefabricados de hormigón armado, su estructura pasó del acero al hormigón para reducir costes, con una calidad que, en muchos casos, dejaba que desear[4]. Su altura se limitó a cinco pisos para evitar la instalación de ascensores, lo que simplificaba aún más su ejecución y reducía los costos de mantenimiento (fig. 3).



Figura 3: Paneles prefabricados para la construcción una *Jrushchovka*, Victor Ershov. Fuente: Victor Ershov, MAMM.

La masificación de las *jrushchovkas* respondió a la necesidad inmediata de alojar a millones de ciudadanos en un contexto de rápido crecimiento urbano. El objetivo original era que estas edificaciones fueran soluciones temporales, con una vida útil estimada de 25 años. Sin embargo, la magnitud del proyecto fue tal que muchas de estas estructuras siguen en pie hoy en día, aún habitadas por una parte significativa de la población Con el impulso de la industria ingenieril y con ayuda de licencias extranjeras, la mayoría francesas, los bloques

[4] Frédéric Chaubin, *CCCP: Cosmic Communist Constructions Photographed* (Colonia: Taschen, 2011).

residenciales consistían en grandes edificios de 4 o 5 plantas (para ahorrarse el gasto de un ascensor) con viviendas de entre 30 y 60m^2, en distintas configuraciones según el número de habitaciones. El sistema estructural pasó del acero al hormigón armado, con paneles prefabricados para el cerramiento y los interiores[5].

En Estados Unidos, la arquitectura de posguerra estuvo profundamente influenciada por el optimismo económico y el auge del consumismo. El estilo moderno, con sus líneas limpias, uso de materiales industriales como el acero y el vidrio, y énfasis en la funcionalidad, dominó el paisaje arquitectónico. Las Case Study Houses, un programa iniciado en 1945 por la revista *Arts & Architecture,* ejemplificaron esta tendencia. La Casa #8, diseñada por Charles y Ray Eames en 1949, combinaba diseño innovador con tecnología avanzada, ofreciendo un modelo de vida suburbana que integraba el interior con el exterior. Este enfoque reflejaba un ideal de prosperidad accesible, en línea con el "Sueño Americano".

La cocina, como espacio central del hogar, se benefició especialmente de esta modernización. Figuras como Norman Bel Geddes, con su *Kitchen of Tomorrow* presentada en 1943, anticiparon un futuro donde los electrodomésticos no solo facilitaban las tareas domésticas, sino que también liberaban tiempo para el ocio, un lujo impensable para muchos en la Unión Soviética. La publicidad desempeñó un papel clave en esta narrativa, promoviendo la idea de que el consumo de bienes tecnológicos era sinónimo de libertad y éxito personal.

En la exposición de Moscú, a modo de adelanto de las posteriores exposiciones de Seattle y NY, de 1962 y 1964 respectivamente, Buckminster Fuller y Charles y Ray Emes fueron los elegidos para mostrar las bondades de la arquitectura más puntera del país americano. Bajo una inmensa cúpula geodésica de Fuller, 7 pantallas gigantes mostraban el documental que los Eames habían realizado para la exposición creando un inmenso ámbito cubierto (fig. 4).

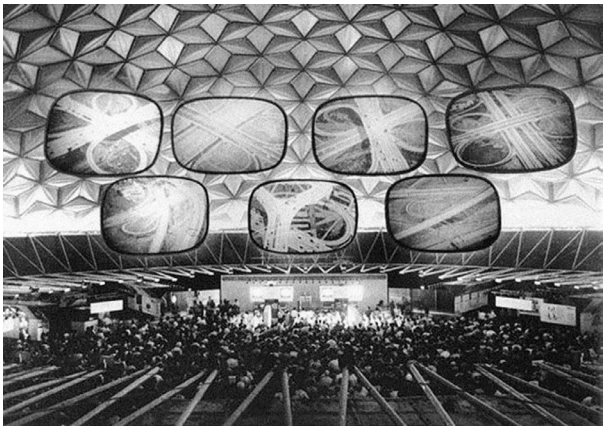


Figura 4: Pantallas con la proyección "Glimpses" de Charles y Ray Eames en el interior de la cúpula diseñada por Fuller, Glimpses of the USA, 1959. Fuente: Eames Office.

[5] Chaubin, *CCCP: Cosmic Communist*...

La conquista de la sociedad

La rivalidad entre ambas superpotencias, sin embargo, no se limitaba a la exhibición de avances tecnológicos o a la creación de nuevos modelos habitacionales. En el trasfondo de estas exposiciones se encontraba la intención de ganar la "batalla de los corazones y las mentes", en la que cada país buscaba convencer a la población del otro de la superioridad de su sistema. Mientras los estadounidenses se jactaban de su capacidad para transformar el espacio doméstico en un refugio de innovación y confort, los soviéticos enfatizaban la solidez, la funcionalidad y la dimensión social de sus propuestas, que pretendían poner el bienestar colectivo por encima de la ostentación individual. Esta confrontación ideológica se reflejaba no solo en la arquitectura, sino en la manera en que se concebía la vida diaria, en la distribución de roles dentro del hogar y en la relación entre el individuo y el Estado.

El contraste entre ambas aproximaciones también se evidenciaba en el grado de conocimiento que cada bloque poseía sobre el estilo y las costumbres del otro. Mientras en Estados Unidos la cultura popular y los medios de comunicación como LIFE habían permitido una cierta familiaridad con las propuestas artísticas y arquitectónicas europeas –un legado del modernismo y de las corrientes vanguardistas que habían marcado el panorama cultural de la primera mitad del siglo XX– en la Unión Soviética la mirada se centraba primordialmente en los postulados políticos y en la necesidad de construir un orden nuevo a partir de los cimientos de la revolución. La información circulaba de manera asimétrica, de tal modo que la imagen del "otro" se conformaba en gran medida a partir de estereotipos y narrativas ideológicas, lo que complicaba una comprensión plena de las potencialidades y los logros de cada sistema.[6] Esta situación de desconocimiento mutuo, a pesar de los intercambios culturales y científicos, contribuía a que cada exposición se convirtiera en un acto de reivindicación: una oportunidad para reafirmar la identidad y los logros propios, al mismo tiempo que se cuestionaba y minimizaba el valor del modelo contrario (fig. 5).

En este entramado, la cocina emergía como un elemento particularmente significativo. Tradicionalmente asociada al ámbito doméstico y a menudo relegada a un segundo plano, en el contexto de estas exposiciones la cocina se transformó en un escenario en el que se materializaban las aspiraciones de un futuro ideal. La manera en que se presentaban los electrodomésticos, la iluminación y la distribución del espacio evidenciaba una creencia profunda en que la modernización del hogar podía traducirse en una mejora sustancial de la calidad de vida. En Estados Unidos, esta modernización era presentada como el camino hacia la liberación de tareas monótonas, permitiendo que los ciudadanos –y, en particular, las mujeres, tradicionalmente encargadas de la gestión del hogar– pudieran disponer de más tiempo para actividades recreativas y de desarrollo personal. Sin embargo, este discurso contenía una paradoja inherente, ya que la tecnología, si bien prometía eficiencia, también consolidaba una división de roles que seguía marcando el ámbito doméstico de manera muy determinada[7].

---

[6] Greg Castillo, *Cold War on the Home Front: The Soft Power of Midcentury Design* (Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010), 45-50.

[7] Ruth Oldenziel y Karin Zachmann, eds., *Cold War Kitchen: Americanization, Technology, and European Users* (Cambridge, MA: MIT Press, 2009), 78-82

Por su parte, la exposición soviética se apoyaba en una retórica en la que la eficiencia técnica se subordinaba al bienestar colectivo. La arquitectura y el diseño de la vivienda se concebían como instrumentos para construir una sociedad más justa y equitativa, en la que el hogar no era simplemente un espacio individual, sino parte de una red de relaciones sociales y comunitarias. La crítica a la ostentación y al individualismo, tan presentes en el discurso capitalista, se reflejaba en propuestas que privilegiaban la funcionalidad y la austeridad, en consonancia con la necesidad de reconstruir un país marcado por las secuelas de conflictos y por la urgencia de ofrecer soluciones habitacionales a una población en constante crecimiento[8].



Figura 5: Dwight D. Eisenhower, presidente de EEUU, y Buckminster Fuller, bajo la cúpula diseñada por éste. Fuente: Howard Sochurek.

[8] Christine Varga-Harris, *Stories of House and Home: Soviet Apartment Life during the Khrushchev Years* (Ithaca: Cornell University Press, 2015), 134-140.

El debate

Tras el revuelo inicial que la Exhibición Nacional Estadounidense desató en Moscú, el foco de atención se desplazó hacia un espacio que, aunque modesto en tamaño, encerraba un universo de significados: la cocina modelo de General Electric. Lejos de ser una simple vitrina de electrodomésticos, este diseño de 20 metros cuadrados representaba una apuesta audaz por redefinir la vida cotidiana a través de la arquitectura doméstica. La disposición en isla, con encimeras de Formica en tonos pastel, rompía con la rigidez de las cocinas lineales del pasado, mientras un refrigerador de doble puerta y un lavavajillas automático de 12 ciclos prometían eficiencia sin precedentes. Innovaciones como un horno eléctrico de 220 voltios y un prototipo de microondas de 0,9 kW completaban el cuadro, proyectando un futuro donde la tecnología convertía la preparación de alimentos en un acto casi lúdico[9]. Este espacio no era solo funcional; su estética pulida y su énfasis en la comodidad buscaban seducir, mostrando cómo el diseño podía ser una herramienta de persuasión tan poderosa como cualquier discurso (fig. 6).



Figura 6: Richard Nixon señala con el dedo a Nikita Jrushchov en un momento del acalorado debate. Fuente: Thomas J. O'Halloran.

[9] Greg Castillo, *Cold War on the Home Front: The Soft Power of Midcentury Design* (Minneapolis: University of Minnesota Press, 2010).

El enfrentamiento verbal que tuvo lugar frente a esta cocina entre Richard Nixon y Nikita Jrushchov destapó las grietas de dos visiones opuestas sobre el hogar. Mientras Nixon alababa el lavavajillas con entusiasmo —"Estos aparatos liberan a nuestras mujeres de la esclavitud del trabajo manual"—, Jrushchov contraatacó con una mezcla de burla y pragmatismo: "¿No es esto un lujo superfluo? Nosotros priorizamos lo esencial para el pueblo". Sus palabras iban más allá de una discusión sobre electrodomésticos; revelaban cómo cada líder concebía el espacio doméstico como un reflejo de su proyecto social. Nixon lo veía como un santuario de bienestar individual, mientras Jrushchov lo subordinaba a las necesidades colectivas. Sin embargo, el intercambio también dejó entrever una paradoja: años después, electrodomésticos como la estufa Chaika y el refrigerador ZIL comenzaron a aparecer en los hogares soviéticos, sugiriendo que la modernidad tecnológica ejercía una atracción irresistible, incluso en un sistema que la cuestionaba.

La conversación no se detuvo en los aparatos. Nixon defendió un modelo de diseño basado en la renovación constante: "Después de 20 años, muchos americanos quieren una nueva casa o una nueva cocina"[10]. Jrushchov, por su parte, abogó por la permanencia: "Nosotros construimos para nuestros hijos y nietos". Esta discrepancia entre lo efímero y lo duradero tuvo ecos tangibles en la arquitectura posterior.

La reflexión extraída del debate de la cocina revela, en este sentido, una tensión subversiva entre lo efímero y lo permanente que trasciende el mero ámbito de los electrodomésticos y se manifiesta en la filosofía constructiva de dos sistemas opuestos. Mientras Nixon exaltaba la renovación y el dinamismo del mercado, promoviendo la idea de que el hogar debía reinventarse periódicamente para mantenerse al día con los avances tecnológicos, Jrushchov abogaba por la solidez y la continuidad, enfatizando la necesidad de construir para las futuras generaciones.

En Estados Unidos, la cocina abierta se afianzó como un estándar en casas suburbanas, como las de William Levitt, donde espacios de hasta 25 metros cuadrados integraban comedor y sala de estar en una dinámica fluida. Proyectos experimentales, como la Casa del Futuro de Monsanto en Disneyland, con su cocina de 15 metros cuadrados y superficies plásticas, llevaron esta idea al límite, imaginando un mundo donde la automatización eliminaba cualquier fricción doméstica. Aunque estas propuestas no siempre se materializaron, influyeron en la percepción del hogar como un espacio adaptable y tecnológicamente avanzado[11].

Más allá del Atlántico, el eco del debate inspiró respuestas diversas. En el Reino Unido, Alison y Peter Smithson exploraron en sus escritos cómo los electrodomésticos transformaban la vida cotidiana, pero en proyectos como Robin Hood Gardens optaron por diseños que privilegiaban la interacción comunitaria sobre el lujo individual, con cocinas compactas integradas en estructuras colectivas.

---

[10] Richard Nixon y Nikita Jrushchov, *The Kitchen Debate – transcript*. 24 de julio de 1959. U.S. Embassy, Moscú, Unión Soviética. Disponible en los archivos de la CIA. https://www.cia.gov/readingroom/docs/1959-07-24.pdf.

[11] Alison Smithson y Peter Smithson, "But Today We Collect Acts", *Ark*, n.º 18 (noviembre de 1956).

La cocina modelo también puso en escena una contradicción más profunda sobre la modernidad y los roles de género. En Estados Unidos, la narrativa oficial presentaba la tecnología como una fuerza liberadora, pero en la práctica, los electrodomésticos reforzaban la idea de que el trabajo doméstico seguía siendo territorio femenino (fig. 7).



Figura 7: Marylee Duehring de General Mills en la cocina de Betty Crocker, 1959. Fuente: Betty Crocker Kitchens, General Mills.

Las campañas publicitarias de la época, llenas de imágenes de amas de casa sonrientes junto a sus nuevos aparatos, dejaban poco espacio para imaginar un reparto equitativo de las tareas[12]. En la URSS, aunque el discurso oficial promovía la igualdad, la incorporación de electrodomésticos occidentales llegó sin cuestionar quién los usaría, perpetuando dinámicas similares bajo una fachada de sobriedad. Así, la cocina se convirtió en un espejo de las tensiones entre progreso y tradición, un lugar donde las promesas de emancipación chocaban con las estructuras sociales heredadas.

[12] Laura Shapiro, *Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950s America* (Nueva York: Viking, 2004), 102-105.

La casa del futuro: entre la utopía tecnológica y la realidad de la cocina contemporánea

House of the Future: Between Techonoligal Utopian and the Reality of Contemporary Kitchen

MARIO SÁNCHEZ SAMOS
Grupo de Investigación HUM-1056, m.samos@berenguersamos.com
ROCÍO LÓPEZ BERENGUER
Grupo de Investigación HUM-1056, r.berenguer@berenguersamos.com

Abstract

El presente artículo investiga la evolución del diseño de cocinas en la arquitectura doméstica, partiendo de las propuestas utópicas y experimentales de las décadas de 1950 y 1960 hacia soluciones funcionales y accesibles. Se analizan proyectos emblemáticos como la *Monsanto House of the Future, la RCA Whirlpool Miracle Kitchen y la House of the Future* de los Smithson, cuyos impresionantes impactos visuales y mediáticos no lograron consolidarse comercialmente debido a elevados costos y resistencias culturales. En contraste, la adopción masiva de la cocina de Frankfurt y la posterior estandarización demuestran que la eficiencia, la modularidad y la racionalidad transformaron el espacio culinario en un producto accesible para las masas. Además, el estudio aborda el papel de nuevos materiales, la transición hacia modelos sostenibles y la integración gradual de tecnología, destacando el equilibrio entre creatividad, innovación y realidades sociales en la evolución del hogar.

This article examines the evolution of domestic kitchen design from the post-war utopian experiments of the 1950s and 1960s to accessible, functional solutions. It analyzes iconic projects such as the *Monsanto House of the Future, the RCA Whirlpool Miracle Kitchen*, and the Smithsons' House of the Future, whose striking visual and media impact failed to translate into commercial success due to high costs and cultural resistance. In contrast, the mass adoption of the Frankfurt Kitchen and the subsequent standardization demonstrate that efficiency, modularity, and rational design transformed the culinary space into an accessible commodity. The study also explores the role of new materials, the transition towards sustainable models, and the gradual integration of technology, highlighting the balance between creative ambition, innovation, and social realities in reshaping domestic spaces. Ultimately, these developments suggest a future where functionality and adaptability are key, and they offer a promising blueprint for tomorrow.

Keywords

Cocina, innovación, estandarización, funcionalidad, arquitectura doméstica
Kitchen, innovation, standardization, functionality, domestic architecture

Introducción

La cocina ha sido, desde tiempos inmemoriales, el núcleo del espacio doméstico, en el que convergen la preparación, el consumo y la gestión de los alimentos, y que ha servido como espejo de las aspiraciones culturales, tecnológicas y sociales de cada época. Durante el periodo de posguerra —especialmente en las décadas de 1950 y 1960— este espacio experimentó una transformación radical, erigiéndose como un laboratorio de innovación donde se debatían nuevas formas de habitar. Si bien el auge económico y el progreso tecnológico impulsaron proyectos de gran alcance en Estados Unidos, estas iniciativas se insertaron en un contexto global en el que Europa, Asia y otras regiones aportaron visiones igualmente revolucionarias[1].

La prosperidad de posguerra creó condiciones propicias para la experimentación arquitectónica. Así, propuestas expositivas y de carácter experimental surgieron con la intención de replantear la domesticidad. La cocina dejó de ser vista únicamente como un área funcional para transformarse en un símbolo de modernidad y eficiencia. La *Monsanto House of the Future* (1957) (fig. 1), por ejemplo, apostó por el uso de materiales novedosos —como el plástico reforzado con fibra de vidrio— y por la incorporación de electrodomésticos avanzados, anticipando la automatización del hogar. No obstante, esta tendencia no se limitó a un solo escenario geográfico, pues proyectos paralelos en Europa y Asia ofrecieron alternativas que reflejaban realidades y necesidades propias de cada región[2].



Figura 1. Exterior de la Casa Monsanto, Disney Enterprises Inc. Fuente: Ralph Crane.

[1] Beatriz Colomina, *Privacy and Publicity: Modern Architecture as a Product of Cultural Transformation* (Nueva York: Rizzoli, 1994).

[2] Richard Hamilton, Marvin Goody, *Monsanto House of the Future: Catalogue of the Exhibition* (Disneyland, CA: Monsanto Corporation, 1957).

En Europa, la influencia de la cocina de Frankfurt, diseñada por Margarete Schütte-Lihotzky en los años 20 y adaptada al contexto de la reconstrucción posbélica, había ya marcado un hito en la optimización y racionalización del espacio culinario. Esta propuesta demostró que la eficiencia y la accesibilidad podían coexistir en un mismo entorno, sentando las bases para posteriores innovaciones en viviendas sociales. En paralelo, en Japón la *House of the Future*, ideada por Kenji Ekuan en 1961, ofreció soluciones compactas y flexibles, orientadas a las demandas de sociedades en rápida urbanización, lo que evidencia la diversidad de enfoques en la reconfiguración del espacio doméstico a nivel mundial[3].

El dinamismo social —manifestado en el baby boom, la expansión de la clase media y la creciente incorporación de la mujer al mercado laboral— aportó un nuevo sentido al diseño del hogar. Proyectos como la *House of the Future* de Alison y Peter Smithson (1956) y la *Casa Futuro de Matti* Suuronen (1968) desafiaron los esquemas tradicionales al proponer espacios fluidos y multifuncionales que integraban tecnologías emergentes, anticipando un futuro en el que la cocina se convertiría en el epicentro de la interacción social y tecnológica[4].

Esta evolución en la concepción de la cocina, en la que la innovación técnica se entrelaza con las transformaciones culturales y sociales, marca el punto de partida para el análisis de los proyectos expositivos innovadores que se desarrollan en el siguiente capítulo. Se trata de un recorrido que, partiendo de utopías radicales, se orienta hacia la integración funcional de la tecnología en el diseño del espacio doméstico, un proceso que ha dejado una huella indeleble en la arquitectura contemporánea.

Nuevos materiales

El advenimiento de materiales innovadores en las décadas de 1950 y 1960 significó una transformación radical en la arquitectura doméstica, permitiendo explorar nuevas formas y procesos constructivos. El empleo de plásticos —especialmente el poliéster reforzado con fibra de vidrio (fig. 2)— y compuestos de madera, como el contrachapado y los laminados, ofreció soluciones que encarnaban el optimismo tecnológico de la posguerra, abriendo un abanico de posibilidades estéticas y funcionales inéditas[5]. Sin embargo, su integración en la vivienda se vio sometida a múltiples desafíos. La dependencia de estos materiales en derivados del petróleo, por ejemplo, los hizo vulnerables a fluctuaciones económicas, evidenciado de manera dramática con la crisis del petróleo de 1973, que encareció de forma abrupta las materias primas y desvió la viabilidad de muchos proyectos experimentales[6].

Asimismo, las barreras regulatorias y urbanísticas dificultaron la aprobación de diseños radicalmente novedosos, pues las autoridades, acostumbradas a materiales tradicionales como el ladrillo o la madera, se mostraron reacias a adaptar sus normativas a estas

---

[3] Anna Giannetti, *Storia della cucina: architettura e pratiche sociali* (Milán: Jouvence, 2019).

[4] Mario Sánchez Samos, *"Arquitectura Sin Lugar. La Casa Futuro De Matti Suuronen"*, *rita_*, n.º 15 (2021): 106-117.

[5] Ver Colomina, *Privacy and Publicity*...

[6] Caroline Maniaque, *Sorry, Out Of Gas* (Mantua: Corraini, 2007).

propuestas vanguardistas. Este choque entre innovación y estructura institucional limitó la difusión comercial de las viviendas basadas en nuevos materiales, relegándolas a experimentos aislados o prototipos de corta producción.

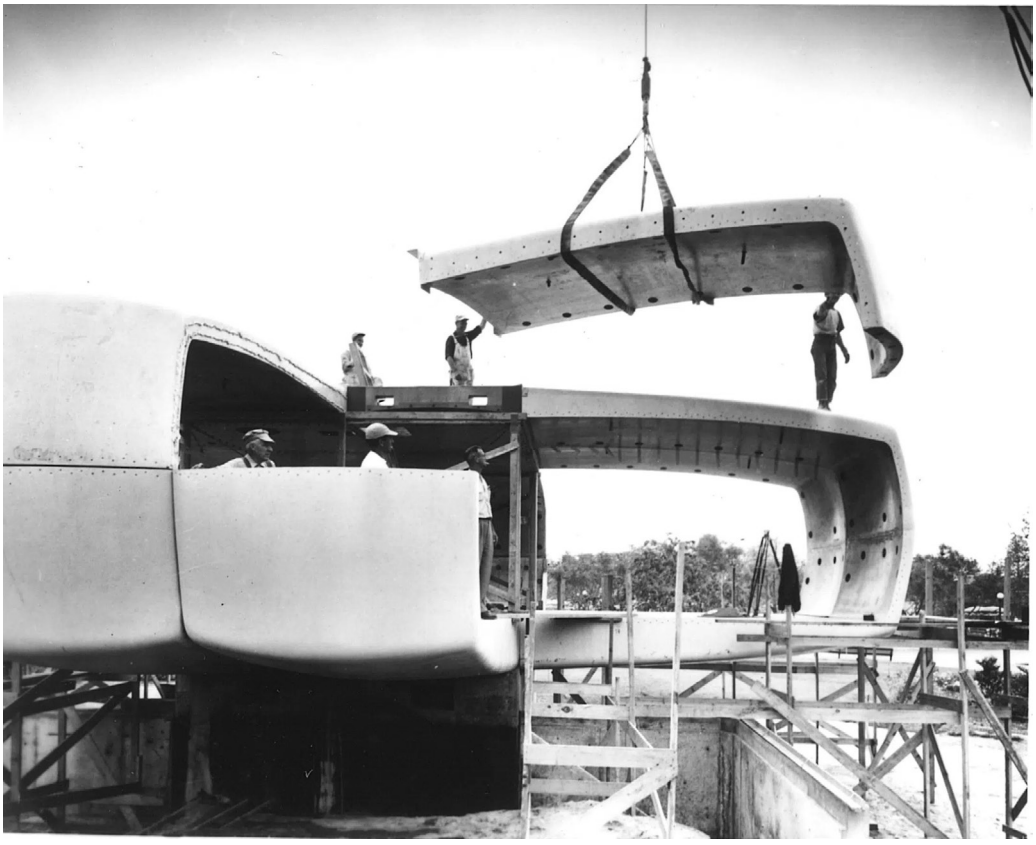


Figura 2. Montaje de la Casa Monsanto, Disney Enterprises Inc. Fuente: MIT.

Aun cuando la espectacularidad de las formas —con curvas orgánicas y estéticas reminiscentes de escenarios de ciencia ficción— capturó la atención mediática, la percepción del público fue ambivalente. Muchos consumidores consideraron estos diseños como poco prácticos para el uso cotidiano, lo que contribuyó a su limitada aceptación en el mercado. No obstante, la experimentación con estos materiales sentó las bases para posteriores desarrollos en la prefabricación y en el ámbito de la arquitectura sostenible, donde la búsqueda de eficiencia y menor impacto ambiental ha revalorizado algunos de estos primeros ensayos creativos.

Esta oscilación entre el idealismo creativo y las restricciones prácticas se inserta en la narrativa global de la arquitectura, estableciendo un puente hacia el análisis de propuestas expositivas innovadoras que redefinieron el espacio doméstico. El legado de estos materiales

radica, en última instancia, en la capacidad de cuestionar y transformar los paradigmas tradicionales, abriendo el camino hacia un diseño que, sin renunciar a la vanguardia, se orienta hacia soluciones funcionales y adaptadas a las necesidades reales de la vida cotidiana.

Un futuro ilusionante

Las propuestas de viviendas basadas en nuevos materiales, especialmente los plásticos, fueron concebidas como manifestaciones de un futuro tecnológico y estético que, si bien capturó la imaginación colectiva, nunca se tradujo en una transformación práctica del hábitat cotidiano. Estas iniciativas, reflejadas tanto en sus audaces propuestas arquitectónicas como en la publicidad que las acompañaba, proyectaban interiores brillantes y sinuosos, habitados por figuras que, en palabras de Pierre Cardin, "la ropa que más me gusta es aquella que fue inventada para una vida que todavía no existe"[7]. Esta tensión entre la utopía de los creadores y la realidad percibida por el público convirtió a muchas de estas propuestas en reliquias de una era de experimentación, más simbólicas que funcionales.

Durante las décadas de 1950 y 1960, la arquitectura doméstica se convirtió en un terreno fértil para la innovación, donde la exploración de nuevos materiales y formas se entrelazó con la transformación de la experiencia cotidiana. En este contexto, la cocina emergió como el epicentro de dicha revolución, no solo por su potencial para integrar tecnologías emergentes, sino también por su capacidad para reconfigurar dinámicas sociales, redefinir interacciones familiares y cuestionar roles de género. Los proyectos expositivos que abordaron este ámbito propusieron visiones radicales, en las que la utopía y la viabilidad práctica se encontraban en constante tensión, anticipando ideas que aún resuenan en el diseño contemporáneo.

La *Monsanto House of the Future*, inaugurada en 1957 en Disneyland, California, encarna esta apuesta por lo innovador. Diseñada por Richard Hamilton y Marvin Goody, con la colaboración del MIT, la vivienda fue construida enteramente en plástico reforzado con fibra de vidrio. Su cocina, concebida como un espacio abierto equipado con electrodomésticos como hornos de microondas y lavavajillas automáticos, pretendía integrar la preparación de alimentos con la interacción social, rompiendo con la tradicional separación del área culinaria. A pesar de haber recibido más de 20 millones de visitantes en su periodo de exhibición y de ser ampliamente elogiada en publicaciones como Life y Architectural Record, su elevado costo y su estética distante impidieron su adopción comercial. Beatriz Colomina resume este fenómeno al señalar que tales proyectos eran "escenarios de un futuro imaginado que nunca se materializó plenamente"[8] (fig. 3).

---

[7] Chiara Tiso, "The Space Age", *The Blogazine* (9 de marzo de 2013). Accedido el 1 de marzo de 2025.

[8] Oliver Jahn Arnt Cobbers, Peter Gössel, *Prefab houses* (Colonia: Taschen, 2010).



Figura 3. Interior de la Casa Monsanto. Fuente: Ralph Crane.

Otra visión, la *Kitchen of Tomorrow* de General Motors, presentada en 1956 a través de la película promocional Design for Dreaming, proponía un espacio culinario donde la tecnología minimizara el esfuerzo humano mediante electrodomésticos activados por voz, superficies ajustables y sistemas automatizados de limpieza. Esta propuesta, que aspiraba a liberar a sus usuarios —principalmente mujeres, en consonancia con la narrativa de la época— de las tareas domésticas, encarnaba simultáneamente una visión de modernidad y la perpetuación de roles de género tradicionales. A pesar de haber sido celebrada en ferias y revistas como Popular Mechanics y Good Housekeeping, su complejidad técnica y los altos costos asociados impidieron que se convirtiera en una realidad comercial. Ruth Oldenziel expone esta contradicción al afirmar que tales propuestas "encarnaban una paradoja: ofrecían liberación a través de la tecnología, pero anclaban a las mujeres en el ámbito doméstico".

En un contexto internacional, la *RCA Whirlpool Miracle Kitchen*, exhibida en 1959 durante la *American National Exhibition* en Moscú (fig. 4), se presentó como símbolo del potencial del capitalismo para mejorar la vida cotidiana. Equipada con innovaciones como un robot de limpieza y pantallas para recetas, esta cocina pretendía integrar tecnología en un espacio

multifuncional. Sin embargo, su elevado costo y su complejidad relegaron su impacto a un ejercicio de propaganda, en lugar de ofrecer una solución práctica para el hogar. Mark Wigley resume este aspecto al afirmar que tales cocinas "funcionaban como espectáculos, diseñadas para impresionar en lugar de habitar".



Figura 4. Demostración de repostería casera al estilo estadounidense, de la Exposición Nacional Americana, Moscú, 1959. Fuente: Betty Crocker Kitchens, General Mills.

Mientras que estos prototipos futuristas se centraban en la espectacularidad tecnológica, la cocina de Frankfurt de Margarete Schütte-Lihotzky, diseñada en los años 20 y adaptada en el contexto de la posguerra europea, ofreció una alternativa basada en la eficiencia y la racionalidad. Este diseño modular, que optimizaba el espacio mediante muebles empotrados y disposiciones ergonómicas, tuvo una adopción masiva en viviendas sociales, demostrando que la innovación funcional podía transformar la vida diaria sin recurrir a excesos estéticos. Ellen Lupton destaca que "la cocina de Frankfurt redefinió el espacio culinario como un sistema lógico, no como un lujo."

En Londres, la *House of the Future* de Alison y Peter Smithson (fig. 5), presentada en 1956 en la *Daily Mail Ideal Home Exhibition*, propuso romper con las divisiones rígidas del hogar mediante una vivienda de plástico con una cocina integrada en un espacio curvo y continuo. La intención era promover una vida fluida y social, cuestionando las jerarquías espaciales

tradicionales[9]; sin embargo, los altos costos de producción y la resistencia del público a una estética tan radical limitaron su viabilidad. Colomina observa que "la fluidez espacial de los Smithson chocaba con la necesidad de estructuras familiares reconocibles".

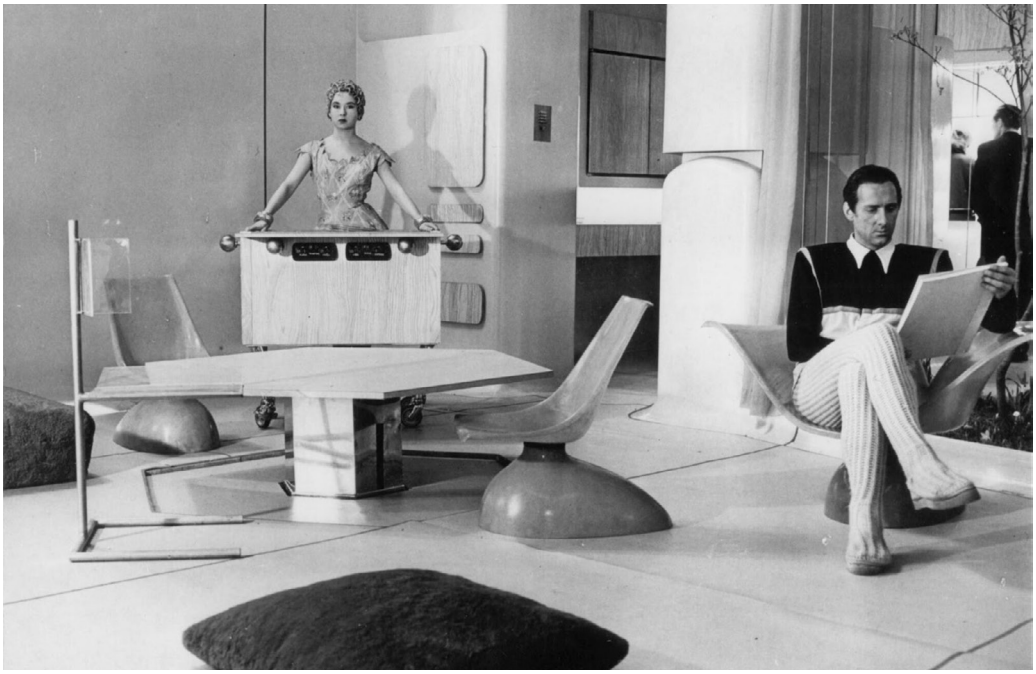


Figura 5. Alison y Peter Smithson, Casa del Futuro, 1959. Fuente: Design Museum.

La Casa Futuro, de Matti Suuronen (1968), ejemplifica la apuesta por la portabilidad y la flexibilidad. Con su forma inspirada en un platillo volador y una cocina diseñada en un formato circular compacto, se propuso fomentar la interacción social y un estilo de vida nómada. A pesar de haber sido presentada en diversas ferias internacionales y difundida en publicaciones especializadas como *Progressive Architecture*, su producción se mantuvo en cantidades muy reducidas, lo que la convirtió en "una escultura habitable más que una solución residencial masiva", según Ellen Lupton[10].

La crítica y la sátira también tuvieron su lugar en este escenario. La *Cuisine Mobile*, presentada en la película *Mon Oncle* (1958) de Jacques Tati, utilizó el humor para cuestionar la obsesión por la automatización. A través de un diseño que combinaba electrodomésticos ruidosos y un estilo estéril, Tati evidenció cómo, en ocasiones, la tecnología podía complicar la

[9] Nieves Fernández Villalobos, *Utopías Domésticas. La Casa del Futuro de Alison y Peter Smithson* (Barcelona: Fundación Caja de Arquitectos, 2013).

[10] Ellen Lupton, J. Abbott Miller, *El cuarto de baño, la cocina y la estética de los desperdicios: procesos de eliminación* (Madrid: Celeste, 1995).

vida en lugar de facilitarla[11]. Por último, el colectivo británico Archigram propuso la Plug-In Kitchen, una idea teórica que imaginaba una cocina desmontable y reconfigurable, integrada en estructuras temporales personalizables. Presentada en exposiciones como *Living City* (1963) y difundida a través de la revista *Archigram*, esta propuesta desafió las nociones fijas de la domesticidad, anticipando futuras tendencias de diseño flexible. Como bien resume Colomina, Archigram soñó con una arquitectura que se moviera con las personas, no que las contuviera[12].

Estos proyectos, que abarcan desde propuestas de exhibición hasta soluciones funcionales en el ámbito social, reflejan una época en la que la arquitectura doméstica se convirtió en un campo de experimentación y debate. Aunque muchas de estas ideas no se tradujeron en productos comercializables, su legado radica en haber cuestionado y ampliado los límites de lo posible, abriendo paso a nuevas formas de integrar tecnología, estética y funcionalidad en el diseño del hogar. La tensión entre la utopía y la viabilidad práctica que caracteriza estos experimentos sigue siendo un referente para comprender el desarrollo de la arquitectura contemporánea y sus constantes desafíos en la intersección entre innovación y realidad.

De la ensoñación y la practicidad

Los proyectos de cocinas futuristas de las décadas de 1950 y 1960, desde la *Monsanto House of the Future* hasta la *RCA Whirlpool Miracle Kitchen,* marcaron un periodo de efervescencia creativa en la arquitectura doméstica. Ampliamente difundidos en medios como *Architectural Digest, Domus, Life* y eventos como las ferias mundiales de Disneyland y Moscú, estos diseños se consolidaron como íconos de la imaginación moderna. Sin embargo, su recepción mediática no se tradujo en éxito comercial. La *Monsanto House* y la *House of the Future* de los Smithson, a pesar de su impacto visual, quedaron relegadas al ámbito expositivo por costos prohibitivos y resistencias culturales. La Casa Futuro de Matti Suuronen tuvo una producción limitada de unas 100 unidades, mientras que propuestas como la *Plug-In Kitchen* de Archigram nunca trascendieron el plano conceptual. En contraste, la cocina de Frankfurt de Margarete Schütte-Lihotzky, implementada en más de 10.000 hogares en los años 20 y 30, demostró que las innovaciones prácticas y económicas podían lograr una aceptación masiva.

La transición desde la cocina de Frankfurt (fig. 6) hacia la era de IKEA se construyó sobre décadas de innovaciones que refinaron el diseño de las cocinas. En Europa, Bulthaup y Poggenpohl avanzaron en modularidad y ergonomía con el *System B* (1960) y la *Form 1000* (1950), optimizando el espacio con configuraciones personalizadas y superficies continuas; Snaidero integró electrodomésticos en diseños compactos con la *Spazio Vivo* (1970), y Hygena popularizó cocinas asequibles y ensamblables en los años 70, prefigurando la estrategia de IKEA. En Estados Unidos, las cocinas Streamline de los años 30 y 40 estandarizaron componentes, mientras que St. Charles Kitchens

---

[11] Mark Wigley, *White Walls, Designer Dresses: The Fashioning of Modern Architecture* (Cambridge, MA / Londres: MIT Press, 2001), 203

[12] Beatriz Colomina, *Domesticity at War* (Barcelona: Actar Editorial, 2006).

llevó la modularidad metálica a proyectos como Levittown en los 50. Estas evoluciones graduales, desde la eficiencia racionalista hasta la accesibilidad masiva, culminaron en IKEA, que consolidó el diseño funcional y democrático a escala global.



Figura 6. Cocina de Frankfurt, Margarete Schütte-Lihotzky. Fuente: Regis Foundation.

Esta disparidad entre la ambición creativa y las demandas del mercado, como señala Ruth Oldenziel, refleja "un espacio de negociación entre las fantasías tecnológicas y las realidades sociales, donde no siempre prevaleció la visión más audaz"[13]. Mientras las cocinas utópicas de los 60 apostaban por la tecnología como catalizador de cambio, la cocina de Frankfurt y, en menor medida, la *House of the Future* de los Smithson priorizaron la eficiencia y la fluidez espacial. Sin embargo, la brecha entre estas visiones y las expectativas del público —sumada a limitaciones económicas— dejó a muchas como reliquias de una era de experimentación.

Las propuestas radicales de los años 60, aunque visionarias, eran difíciles de integrar en los modelos de vivienda tradicionales. Sus materiales innovadores, como los plásticos

[13] Ruth Oldenziel y Karin Zachmann, eds., *Cold War Kitchen: Americanization, Technology, and European Users* (Cambridge, MA: MIT Press, 2009), 3.

moldeados de la *Monsanto House*, y sus configuraciones poco convencionales chocaban con las estructuras clásicas de ladrillo y madera. Esta desconexión impulsó un giro hacia la industrialización y la estandarización como soluciones pragmáticas. La producción en masa de componentes modulares permitió reducir costos y adaptar los diseños a una audiencia más amplia, democratizando el acceso a cocinas funcionales y asequibles. Un ejemplo paradigmático de este cambio es IKEA, que desde los años 60 comenzó a masificar muebles estandarizados. Su cocina *Bodbyn* o la línea *Metod*, con módulos intercambiables y precios accesibles, contrastan con la extravagancia futurista de antaño, priorizando la practicidad sobre la novedad formal.

El historiador Jeffrey L. Meikle describe este fenómeno como "diseño democrático", argumentando que "la estandarización no solo abarató los productos, sino que también homogeneizó el gusto, creando una estética compartida que trascendía las barreras socioeconómicas"[14]. IKEA, al integrar electrodomésticos como hornos y lavavajillas en diseños modulares, logró que la modernidad fuera accesible para las clases medias globales. Este enfoque marcó un hito en la evolución del diseño doméstico: según un estudio de la Universidad de Lund, para 2010, IKEA había vendido más de 60 millones de cocinas en todo el mundo, evidenciando el impacto de la estandarización en la aceptación masiva[15].

El éxito comercial de la estandarización subraya una verdad clave: la funcionalidad y la accesibilidad económica pesan más que la innovación extrema en el diseño doméstico. Mientras las cocinas de los 60 capturaban la imaginación con promesas de automatización y materiales revolucionarios, su inviabilidad práctica las relegó a la esfera especulativa. En contraste, la estandarización permitió incorporar avances tecnológicos —como encimeras laminadas de alta resistencia o electrodomésticos energéticamente eficientes— de manera gradual y adaptada a las necesidades reales. Penny Sparke observa que "el diseño de cocinas en la posguerra evolucionó hacia una síntesis entre la eficiencia modernista y la comodidad burguesa, donde la tecnología se domestica en lugar de dominar"[16].

Un ejemplo concreto es la transición de los materiales: los plásticos de los 60, inicialmente celebrados por su versatilidad, fueron reemplazados por opciones más duraderas y sostenibles, como los compuestos de madera certificada y los acabados reciclables que IKEA introdujo en su línea *Kungsbacka* en 2017 (fig. 7). Ezio Manzini señala que "la sostenibilidad redefinió la innovación, alejándose de la novedad por sí misma hacia soluciones que equilibran rendimiento y responsabilidad ecológica"[17]. Este pragmatismo explica por qué la estandarización ha prevalecido: satisface las demandas de personalización y mantenimiento sin sacrificar la economía.

El contraste entre las expectativas utópicas de los años 60 y la realidad actual invita a reconsiderar qué significa "futuro" en el diseño doméstico. Las visiones de aquella época

---

[14] Jeffrey L. Meikle, *Design in the USA* (Oxford: Oxford University Press, 2005), 152.

[15] Ingka Holding B.V., "Yearly Summary FY10 IKEA Group", 2010.

[16] Penny Sparke, *As Long as It's Pink: The Sexual Politics of Taste* (Londres: Pandora, 1995), 187.

[17] Ezio Manzini, *The Material of Invention: Materials and Design* (Cambridge, MA: MIT Press, 1989), 45.

—cocinas completamente automatizadas o estructuras inflables— no se materializaron como se imaginaban, pero su legado perdura en ideas hoy comunes: layouts abiertos que fomentan la interacción, electrodomésticos integrados que optimizan el espacio, y una atención creciente a la ergonomía. Sin embargo, estas innovaciones han llegado a través de la estandarización, no de rupturas radicales. La cocina de Frankfurt inspiró la modularidad moderna, mientras que la *Monsanto House* prefiguró el interés por los materiales sintéticos, aunque adaptados a contextos más prácticos.

Para las cocinas del mañana, este recorrido sugiere un equilibrio entre innovación y funcionalidad. Tecnologías emergentes como la domótica (electrodomésticos conectados a internet) o los materiales inteligentes (superficies autorreparables) ofrecen oportunidades, pero su éxito dependerá de su integración en sistemas accesibles y adaptables. Rem Koolhaas propone que "el futuro del diseño no radica en imponer visiones totalizadoras, sino en crear sistemas flexibles que empoderen a los habitantes"[18]. Una cocina futura podría combinar sostenibilidad —paneles solares integrados, por ejemplo— con personalización, como módulos reconfigurables, manteniendo la esencia democrática de la estandarización.



Figura 7. Planta de montaje de IKEA, línea Kungsbacka realizada con PET reciclado. Fuente: IKEA.

[18] Rem Koolhaas, "The Generic City", en O.M.A., Rem Koolhass, Bruce Mau, *S, M, L, XL* (Nueva York: Monacelli Press, 1995), 1250.

Enlightening the Table: From the Kitchen to the Dining Room

Iluminar la mesa: de la cocina al comedor

MATTEO OCONE
Università eCampus, matteo.ocone@uniecampus.it

Abstract

Light plays a crucial role in architectural design, particularly in kitchens and dining areas, influencing the perception of space and food. The aim of this contribution is to study the evolution of the kitchen in 20th century Italy, with the rationalisation in the 1930s of the dining room and the subsequent transformation from formal spaces to open spaces. This led to the need for versatile lighting, exemplified by the *Arco* lamp, by the Castiglioni brothers, and *Impiccato* by Vico Magistretti. The *Arco* lamp, a floor lamp, is designed to project light onto the dining table while leaving space around it. The *Impiccato* lamp, on the other hand, created a ceiling-mounted but movable light source. The article uses archive research to highlight the evolution of certain Italian domestic environments and the evolution of lighting in response to changing lifestyles.

La luz desempeña un papel crucial en el diseño arquitectónico, especialmente en cocinas y comedores, ya que influye en la percepción del espacio y la comida. El objetivo de la contribución es estudiar la evolución de la cocina en la Italia del siglo XX, con la racionalización en los años 30 del comedor y la subsiguiente transformación de espacios formales en espacios abiertos. Esto llevó a la necesidad de una iluminación versátil, ejemplificada por la lámpara *Arco*, de los hermanos Castiglioni, e *Impiccato,* de Vico Magistretti. La lámpara *Arco*, de pie, se diseñó para proyectar la luz sobre la mesa del comedor, dejando espacio a su alrededor. La lámpara *Impiccato*, en cambio, creaba una fuente de luz en el techo, pero era móvil. El artículo utiliza la investigación de archivo para destacar la evolución de ciertos ambientes domésticos italianos y la evolución de la iluminación en respuesta a los cambios en los estilos de vida.

Keywords

Design, architecture, lighting, Italy, 20th century
Diseño, arquitectura, iluminación, Italia, siglo XX

The emerging world of design in post-war Italy

Italy's rebirth after the end of the Second World War culminated in two major exhibitions at the MoMA in New York that consecrated Italy's position on the world stage: *Twentieth Century Engineering* (1964), in which Italy was the second largest exhibitor of engineering works, and *Italy: The New Domestic Landscape* (1972), which brought Italian design onto the world stage. It is remarkable how a war-torn country achieved international recognition in just a few decades.

After the war, Italian engineering led the reconstruction of the country[1], while Milan became a centre of design innovation. Industries previously engaged in war production tried to switch to civil production, facilitated by the fact that 80% of the factories remained intact[2]. While the industries were ready to restart, the main focus of reconstruction was housing, as underlined by the VIII Triennale di Milano, originally planned for 1943 but postponed due to the war.

The event aimed to address urban planning challenges, advocating regulated development and a reduction of social inequalities[3].

Resumed in 1947, the Triennale focused on "housing for all", reinforcing Milan's role in the transition from craftsmanship to mass production for a growing urban population[4]. The building industry was faced with a choice: invest in prefabrication[5] technology or rely on traditional methods, which would have employed more workers. The government opted for the second solution, creating the INA-Casa plan of 1949, led by Amintore Fanfani. The initiative, managed by the Istituto Nazionale delle Assicurazioni (INA), aimed to alleviate the housing shortage and unemployment by building one million social housing units[6].

These homes emphasised simplicity and functionality, adapting to changing domestic habits[7]. Initially, homes had separate dining rooms for formal gatherings, but over time the dining area merged with the kitchen, reflecting a shift towards more practical living spaces. The traditional configuration of the dining room, with a central table for formal occasions, has given way to a multi-functional space that is increasingly centred on the TV set at the heart of the home[8].

---

[1] T. Iori, "L'ingegneria italiana del dopoguerra: appunti per una storia", in *Teoria e pratica del costruire: saperi, strumenti, modelli. Esperienze didattiche e di ricerca a confronto. Ravenna 27-29 ottobre 2005*, ed. by G. Mochi, vol. 2 (Ravenna: Edizioni Moderna, 2005), 763-772.

[2] A. Grassi y A. Pansera, *Atlante del design italiano 1940/1980* (Milan: Gruppo Editoriale Fabbri, 1980).

[3] R. Besana, *La grande T rossa. La Triennale di Milano 1923-2015* (Milan: Triennale di Milano, 2016).

[4] P. Bottoni y L. Bombelli Tiravanti, *Ottava Triennale di Milano. Catalogo guida* (Milan: Stamperia grafica Meregalli, 1947).

[5] L. Greco y F. Spada, Case a catalogo. *Temi, progetti e prototipi italiani* (1932-1962) (Rome: Gangemi Editore, 2023).

[6] P. Di Biagi, *La grande ricostruzione. Il piano INA-Casa e l'Italia degli anni Cinquanta* (Rome: Donzelli Editore, 2010).

[7] R. Capomolla y R. Vittorini, *L'architettura INA-Casa (1949-1963). Aspetti e problemi di conservazione e recupero* (Rome: Gangemi Editore, 2003).

[8] M. Ocone, "Le antenne televisive: oggetti tecnici alla grande scala", *AIS/Design Journal. Storia e Ricerche. Dal telecomando alla città: design e televisione dalle origini a oggi 11*, no. 21 (2025): 180-196.

The Italian contribution to the rationalisation of the kitchen

Built, dwellings had to be furnished[9], and, following the principles of functionalism, there was no longer any integration between architecture and furnishings.

During the Modern Movement, furniture became closely integrated with architecture, as seen in works by Victor Horta, Charles Rennie Mackintosh, and Giacomo Balla[10], where furniture and architectural elements blended. However, with the rise of functionalism, furniture design became more autonomous and independent from its context, evolving from the rationalization of kitchen spaces in the 1930s to multifunctional macro-objects like Joe Colombo's *Total Furnishing Unit*, presented at MoMA in 1972[11]. In Italy, during the Fascist[12] era, efforts to simplify domestic tasks led to the creation of the first household appliances, such as cookers and dishwashers. The Triennale di Milano exhibitions, particularly from the IV Triennale onwards, played a key role in experimenting with and advancing domestic design, especially in kitchen spaces, throughout the 1930s and into the late 1960s.

A notable example of this development was the Casa Elettrica, designed by Gruppo 7, a collective of students from the Politecnico di Milano, for the *VI Mostra Internazionale delle arti e dei mestieri di Monza* (1929-1930). Piero Bottoni designed the kitchen for this pioneering project, which envisaged the complete electrification of domestic life. With around forty appliances and a hyper-functional spatial layout, the house was designed to replace domestic service and improve everyday life. The kitchen itself was divided into three distinct yet interconnected functional zones –dining, cooking and sink– linked by a system of integrated furniture that optimised efficiency by minimising unnecessary movement.

The kitchen-washroom unit –the sink being the area where the dishes were washed– was separated from the dining room by a wall unit consisting of three opening compartments. These three compartments were: a "pass-through dish rack" which connected the kitchen to the dining room; a circular "revolving dish rack" which simultaneously connected the kitchen, dining room and sink; a "dirty dish rack" which connected the dining room to the sink. The dishes cooked and prepared in the kitchen went through the rack to the dining room table and then, after the meal, through the dirty rack to the sink to be washed: in this way, and for the first time in Italy, the path of the dishes from the kitchen to the dining room was studied with a planimetry[13].

---

[9] M. Ocone, *Tra ingegneria strutturale e industrial design nel secondo dopoguerra in Italia*, in AA. VV., *History of Engineeing. Proceedings of the 5th International Conference, Atti del 9° convegno Nazionale, Naples, 16-17 May,* 2022, vol. I (Naples: Cuzzolin Editore, 2022), 509-520.

[10] G. Ottolini y V. De Prizio, *La casa attrezzata* (Naples: Liguori Editore, 2005).

[11] C. Vetta, "La cucina in tavola un sistema di arredo per le nuove esigenze in cucina. Relatore A. Venanzio Politecnico di Milano, Scuola di Design, Disegno industriale" (master thesis, Politecnico di Milano, 2013).

[12] V. De Grazia, *Storia delle donne nel regime fascista* (Venice: Marsilio Editori, 2023).

[13] A. Colombo, A. Porro and A. F. Franchini, "Ergonomia, igiene e razionalità: la 'Casa elettrica' di Monza", in *Giornale di medicina del lavoro ed ergonomia* 34, suppl. 3 (1930): 780-783.

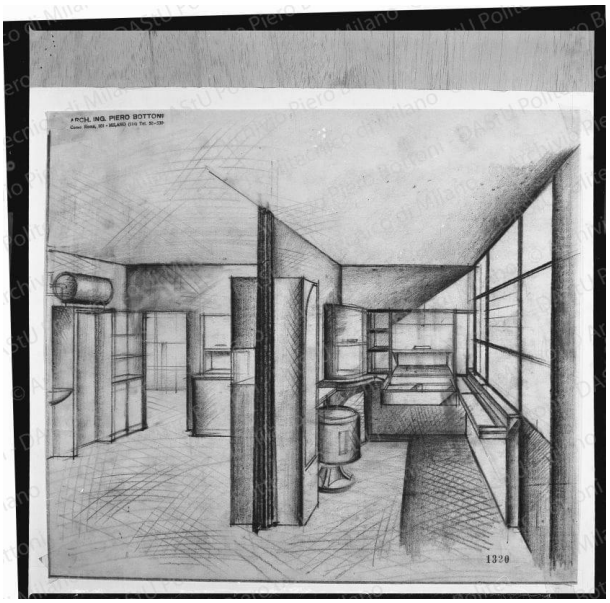


Figure 1. "Casa Elettrica", created by Gruppo 7, a group of seven students from the Politecnico di Milano –Luigi Figini, Guido Frette, Sebastiano Larco, Gino Pollini, Carlo Enrico Rava, Giuseppe Terragni and Ubaldo Castagnoli, the latter replaced by Adalberto Libera in 1927– as a prototype for the 4th International Exhibition of Modern Decorative and Industrial Arts in Monza in 1929-1930, with the kitchen design developed by Piero Bottoni. Source: @Archivio Bottoni_Politecnico di Milano.

The spatial organization was carefully planned to optimize human movement, with the food passageway serving as a central element in linking the kitchen and dining areas. A cylindrical corner unit functioned as both a sideboard and a buffet for the living room. This unit featured twelve washable stainless-steel drawers and space-saving celluloid roll-up doors. The kitchen also included a grey-blue linoleum-covered table with removable metal drawers and a metal container for food waste. Other features included a worktop, a refrigerator, and a versatile chair with a brush tray and dual-purpose seat. The sink area featured a double sink with adjacent shelves for dirty dishes and draining, facilitating a streamlined dishwashing process. Additional conveniences included a storage shelf, a tub for rinsing clothes, and a compartment for brooms and tea towels. The ironing board was integrated into the broom cupboard door, transforming into a cushioned surface. The kitchen walls were lined with rubber and finished with a wood and linoleum skirting board, while the floor was made of cream ceramic tiles. A rubber curtain allowed for optional separation of the kitchen and sink areas[14].

The project's forward-thinking approach to rationalising and simplifying household work was hampered by the country's underdeveloped industrial, technological and energy

[14] Official catalogue of the *IV Esposizione Triennale Internazionale delle Arti Decorative ed Industriali Moderne*. May-October 1930, Milan Ceschina, 296-297.

sectors. Even the cookers, designed with electric resistance plates for ease of use and cleaning, were limited. As a result, the Frankfurt kitchen remained the only example of large-scale industrial implementation at the time. After the war, the urgent need to rebuild led architects to seek cost-effective solutions that prioritised practicality and efficiency. As a result, attention shifted to social housing with realistic and functional design objectives. At the VII Triennale di Milano in 1947, the QT8 district project was presented, featuring a niche kitchen with a continuous worktop and standardised, mass-produced, mobile furniture. Although uniform in size, these furnishings offered variations in finishes to ensure aesthetic diversity within economic constraints. A key innovation in Italian housing was the prefabricated "water block" positioned between the kitchen and bathroom. This unit centralised all the necessary pipework for water and sanitation systems and had a significant impact on the spatial organisation of the service areas, which were typically adjacent in most social housing projects[15].

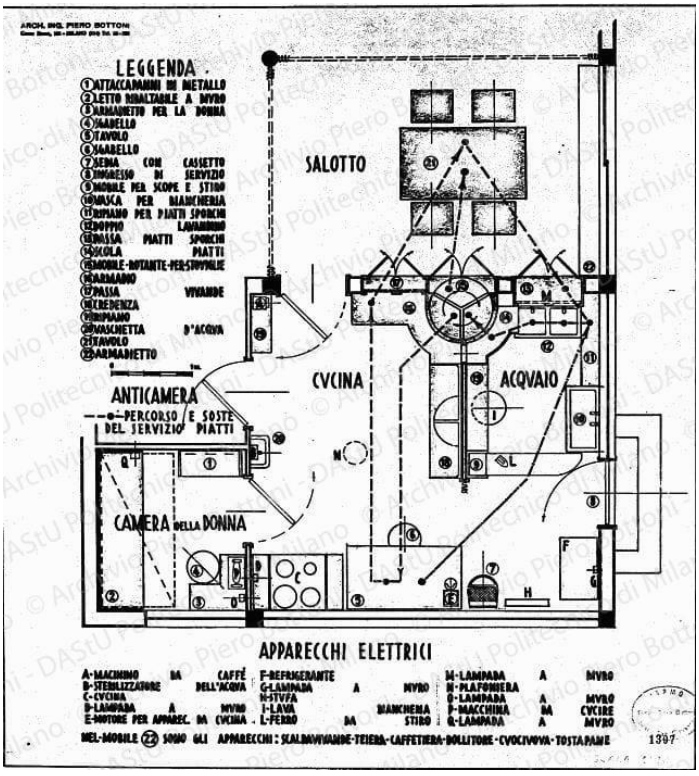


Figure 2. The organisation of the space was therefore designed around the movement of people, with the food passage –a key element of the design– defining the relationship between the kitchen and the dining room. This corner piece of furniture, with its characteristic cylindrical shape, was the fulcrum of the entire spatial system. Source: @Archivio Bottoni_Politecnico di Milano.

[15] G. L. Ciagà and G. Tonon, *Le case nella Triennale: dal Parco al QT8* (Milan: Electa, 2005).

The 1950s in Italy were a time of post-war optimism, during which the act of eating was transformed from a necessity for survival to a pleasurable experience. The kitchen became an integrated system, with fixed furniture contrasting with the dynamic nature of lighting. Within a few years, Italian family habits and consumption patterns had changed, leading to greater well-being. Breakfast routines began to resemble those of Americans, with toasted bread –facilitated by the widespread use of the toaster, one of the first small electrical appliances to gain popularity in Italy– jam, coffee and orange juice, prompting a transformation of the kitchen to accommodate these new habits.

At the X Triennale di Milano in 1954, Augusto Magnaghi was awarded the Compasso d'Oro[16] for the *S.A.F.F.A.* modular kitchen, developed in collaboration with Boffi. This kitchen, one of the first fully modular designs in Italy, was a "reduced" version, stylistically independent of American models and adapted to the needs of Italian homes. The award recognises the aesthetic and technical control of the design by an architect, praised for its formal simplicity and functional accessories. The project stood out for its "stylistic independence", especially at a time when American designs were often used as direct models. The award also emphasised that the design was in keeping with modern tastes, with an emphasis on clean lines rather than luxury, as seen in both the kitchens and bathrooms.

A key innovation in Italian housing was the prefabricated "water block", positioned between the kitchen and bathroom. This unit centralised all the necessary pipework for water and sanitation systems and had a significant impact on the spatial organisation of service areas, which in most social housing projects were typically adjacent[17].



Figure 3. On the occasion of the 10th Milan Triennale in 1954, Augusto Magnaghi was awarded the Compasso d'Oro for the *S.A.F.F.A.* modular kitchen, produced in collaboration with Boffi: one of the first examples of a completely modular kitchen in Italy. Source: @ADI Design Museum.

[16] Il Premio Compasso d'Oro, istituito nel 1954 da ADI - Associazione per il Disegno Industriale, è il più prestigioso riconoscimento del design italiano, assegnato a prodotti e progetti che si distinguono per innovazione, qualità e funzionalità.

[17] https://www.adi-design.org/upl/Motivazioni_1954.pdf.

In the 1950s, the traditional kitchen, made up of separate and independent pieces, gave way to a modular, integrated and cohesive furnishing system with its own formal identity that went beyond mere functionality. The modular kitchen began to appear in Italian homes during this decade, but it was the 1960s, fuelled by the economic boom, that saw significant changes. The growing accessibility of household appliances to the middle class transformed the kitchen into a more functional and modern space. Before the 1950s, Italian furniture production was dominated by small companies with strong ties to traditional craftsmanship. These companies often relied on manual techniques and custom orders, with the owner personally involved in the production process. In the late 1950s and early 1960s, however, many of these firms began to expand and industrialise, marking a shift from artisanal to more structured mass production.

A major innovation during this period was the introduction of plastic-laminated chipboard, which revolutionised the industry. These materials met both the technological advances in woodworking and the new aesthetic and functional demands of the market, which was looking for furniture with modern, clean lines. Domestic demand, driven by improved economic conditions, was not highly selective, with families favouring practical and affordable solutions over sophisticated designs. As a result, furniture companies focused on reducing production costs without sacrificing functionality and durability, expanding their operations and implementing strong marketing strategies. By the 1960s, several brands had emerged as key players in the Italian market, reshaping the perception of domestic design and the industrialisation of furniture.

A notable example of this shift is the *E5* kitchen, designed by Marco Zanuso in 1966 for the Italian company Elam (formerly Tisettanta). The *E5* kitchen was the first modular kitchen as we know it today and the first to create a livable space.

Lights on the table

"Il concetto di qualità abitativa si lega oggi strettamente alla possibilità di scambi relazionali all'interno dell'alloggio, all'articolazione di spazi in cui sia possibile l'incontro e l'interazione tra gli individui che lo abitano"[18]. In this sense, the table represents the object par excellence and therefore constitutes a fundamental structure of the home: "è un oggetto che moltiplica le relazioni, le funzioni (mangiare, giocare, lavorare) e i rapporti interpersonali; il tavolo è una struttura primaria della casa, nel senso che se può esistere una architettura senza sedie, non potrà mai esistere una casa senza un tavolo"[19]. The table is therefore the heart of the kitchen and the home in general. From a structural point of view, the table is made up of two basic elements: the load-bearing part, generally identified with the top, and the supporting

[18] [Today, the concept of housing quality is closely linked to the possibility of relational exchanges within the dwelling, to the articulation of spaces in which it is possible for individuals to meet and interact] M. Roccabruna, *Cucine* (Milan: F. Motta, 2005), 7.

[19] [is an object that multiplies relationships, functions (eating, playing, working) and interpersonal relationships; the table is a primary structure of the home, in the sense that if there can be architecture without chairs, there can never be a home without a table] A. Branzi, "Il tavolo", in *De tafel: The table, official catalogue of the exhibition Tables of the 20th century, XV biennale internazionale Interieur 96* (Kortrijk: Stichting Interieur, 1996), 16 -17.

part, usually represented by the legs. According to Alessandro Mendini, the archetype of the table corresponds to the *Fratino* model, a Renaissance typology characterised by a support structure made up of two vertical boards connected by a horizontal board that guarantees its stability[20].

The relationship between these two components can be one of morphological continuity or discontinuity, as highlighted by Renato De Fusco in *Storia del design:* "I mobili razionalisti e organici, poi confluiti nell'International Style, si possono ridurre a due opposte tipologie morfologiche: quella del discontinuo e quella del continuo"[21]. De Fusco identifies a key historical moment where two distinct design approaches were established regarding the relationship between supporting and load-bearing elements. This dichotomy is exemplified in the work of two significant American designers: Eero Saarinen, who emphasized continuity in his furniture, and Charles Eames, who focused on the contrast between the tabletop and its supporting structure.

Another interesting aspect of the table is its need to be accompanied by other objects in order to achieve full functionality, especially chairs; the two elements have an almost symbiotic relationship, as Dubois pointed out: "Contrariamente ad altre sedute, le sedie devono contare sulla presenza di un tavolo affinché sia garantita la loro esistenza"[22]. On the table, food is consumed and the multi-sensory experience of perceiving food involving all the senses begins.

The first to realise that something in the custom and way of experiencing the dining room was changing were Achille and Pier Giacomo Castiglioni who designed the famous *Arco* lamp for Flos in 1962. Unfortunately, Pier Giacomo passed away prematurely in 1968, leaving Achille the universally recognised role of design master. In an interview with *Ottagono* magazine in 1970, Achille Castiglioni spoke of the *Arco* lamp in these terms:

> Pensavamo a una lampada che proiettasse la luce sul tavolo: ce ne erano già, ma bisognava girarci dietro. Perché lasciasse spazio attorno al tavolo la base doveva essere lontana almeno due metri. Così nacque l'idea dell'arco: lo volevamo fatto con pezzi già in commercio, e trovammo che il profilato di acciaio curvato andava benissimo. Poi c'era il problema del contrappeso: ci voleva una massa pesante che sostenesse tutto. Pensammo al cemento prima, ma poi scegliemmo il marmo perché a parità di peso ci consentiva un minore ingombro e quindi in relazione ad una maggior finitura un minor costo. Nella Arco niente è decorativo: anche gli spigoli smussati della base hanno una funzione, cioè quella

---

[20] M. Dubois, "The table dimension", in *De tafel,* 23-51.

[21] [Rationalist and organic furniture, which later merged into the International Style, can be reduced to two opposite morphological types: that of the discontinuous and that of the continuous] R. De Fusco, *Storia del design* (Rome-Bari: Laterza, 1985).

[22] [In contrast to other seating, chairs must rely on the presence of a table to ensure their existence] Dubois, "The table dimension".

> di non urtarci; anche il foro non è una fantasia ma c'è per permettere di sollevare la base con più facilità.[23]

The starting point of one of the most famous lamps in the world of design –and indeed in the world in general– stems from a fundamental need: to provide light over a table without the lighting fixture obstructing movement around it, a requirement that other lamps at the time failed to meet. To solve this problem, the lamp needed an arch, which, through synecdoche, ultimately gave the lamp its name. The arch was made using pre-existing steel components, which in turn required a base to serve as a counterweight to the lighting element positioned at the opposite end of the arch relative to the base. Initially, concrete was considered for the base, but this idea was later abandoned in favor of a heavier marble base, which offered a more favorable size-to-weight ratio than concrete, even though the latter remained the more economical option. The marble chosen for *Arco* is Carrara marble, the same used for some of the most renowned sculptures in art history, including Michelangelo's *Pietà*.

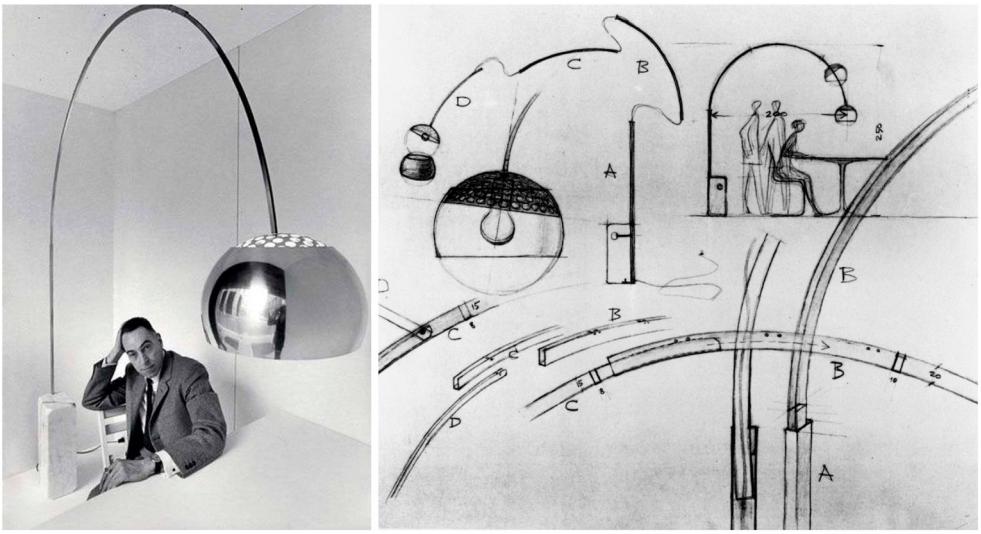


Figure 4. The first to realise that something in the habits and way of living in the dining room was changing were Achille and Pier Giacomo Castiglioni, who in 1962 designed the famous *Arco* lamp for Flos, the first to break away from the fixed point in the centre of the living room and to be able to move around the table. Source: @Fondazione Achille Castiglioni.

---

[23] [We thought of a lamp that would project light onto the table: there were already some, but you had to walk around them. To leave space around the table, the base had to be at least two metres away. That's how we came up with the idea of the arch: we wanted it to be made from parts already on the market, and we found that the curved steel profile was fine. Then there was the problem of the counterweight: we needed a heavy mass to support everything. At first we thought of concrete, but then we chose marble because it gave us a smaller footprint for the same weight and therefore a lower cost in relation to a greater finish. In Arco, nothing is decorative: even the rounded edges of the base have a function, so that they do not bump into each other; even the hole is not a fantasy, but is there to make it easier to lift the base] S. Polano, *Achille Castilgioni. Tutte le opere 1938-2000* (Milan: Electa, 2002).

Arco thus exemplifies the famous *form follows function* principle: every detail serves a purpose, from the rounded edges –designed to prevent injury in case of accidental impact– to the hole in the base, which allows for easy repositioning of the lamp. By inserting a wooden broomstick into the hole, two people can lift and move the lamp while distributing its weight between them.

From the same necessity, in 1971, Vico Magistretti –another master of design– conceived the *Impiccato* project, which has been in production for Artemide since 1972. Magistretti explained that in every home, the dining room lighting is typically fixed at the center of the ceiling, posing a challenge when one wishes to move the table to a different part of the room. The *Impiccato* lamp is therefore designed with a tube parallel to the ceiling, from which a counterweight is suspended, while the lamp's diffuser hangs at the opposite end. This configuration allows for easy repositioning of the lamp, breaking the traditional connection between the light source and the table, thereby enabling the table to freely occupy different areas within the room. Adjustable in height –just like the *Arco* lamp by the Castiglioni brothers– this design overcomes the formal rigidity imposed by traditional ceiling lamps.

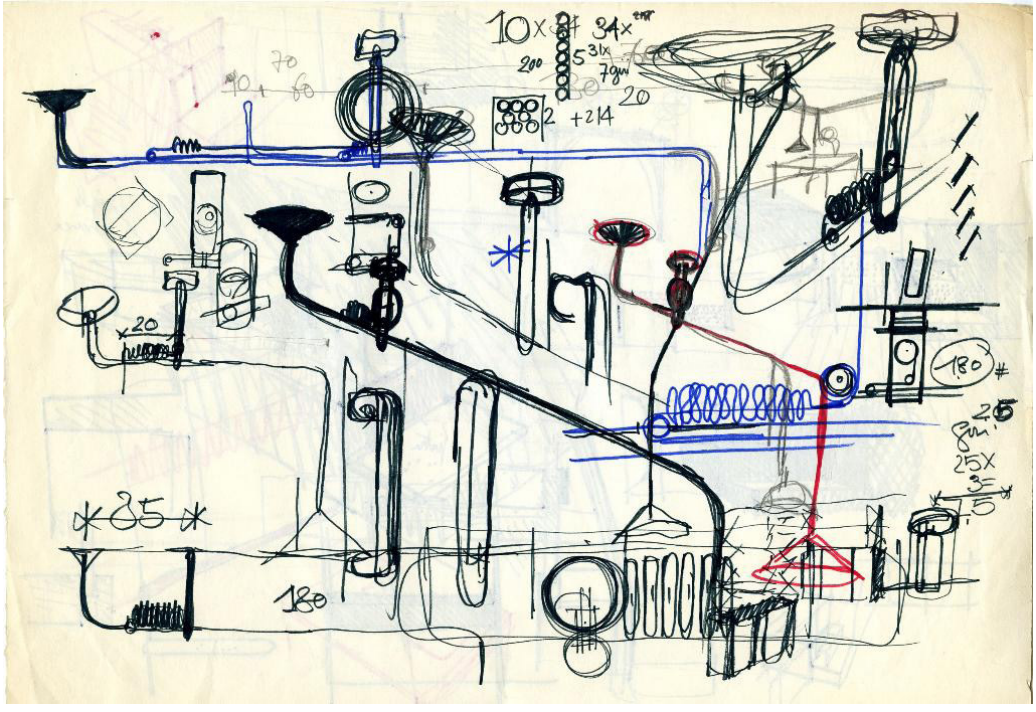


Figure 5. The *Impiccato* lamp, which has been in the Artemide catalogue since 1972, was born out of the need to solve a typical problem in the configuration of home interiors: "usually, in dining rooms, they make the connection for the lamp in the centre of the room, and so if you want to put the table in a corner you're screwed", said Magistretti. Source: @Fondazione Vico Magistretti.

The current relationship between light and food

The dining experience is shaped by more than just the taste of food, involving a complex interplay of sensory stimuli, including the environment or "atmosphere". In the restaurant industry, every element –from color and materials to furniture and music– is intentionally designed to create a multisensory experience that encourages deeper engagement and repeat visits. This approach is also applied to home settings on a smaller scale. Sight plays a critical role, as the visual presentation of food, influenced by factors such as shape, texture, color, and lighting, affects its appeal. Light enhances the gastronomic experience by illuminating food and influencing its perceived quality and the diner's appetite.

Studies in neurobiology and photobiology have shown that lighting, through factors such as intensity, tone, and direction, can impact food perception and psychological expectations. For example, research *Shining Light on Atmospherics: How Ambient Light Influences Food Choice*[24], intense ambient light increases attention, leading to healthier food choices and smaller portions, while dim lighting promotes relaxation and encourages impulsive choices like fried foods and desserts. Vision, the first sense engaged when food is served, influences the predisposition to taste. As Gualtiero Marchesi[25] said, "every dish has its own light", underscoring the transformative power of lighting in enhancing food's visual appeal.

Experiments have demonstrated the importance of color in food perception. For instance, a 1973 study, published in *Marketing*[26], found that guests stopped eating when the color of their food changed under altered lighting. Similarly, a 1980 study, by researcher Dubose[27], showed that the color of a drink could affect its perceived flavor. These findings emphasize the significance of color and lighting, leading to the emergence of food colorimetry, an interdisciplinary field combining optics, psychology, and anthropology.

Lighting design plays a key role in kitchens and dining areas, affecting both the aesthetic presentation of dishes and the diner's perception of taste. Research from the University of Arkansas, published in *Appetite*[28], revealed that blue-tinted incandescent lights reduce appetite by altering food color perception, particularly in men, linking blue with potential toxicity. This highlights the profound impact of lighting on food consumption and the overall dining experience.

---

[24] D. Biswas, C. Szocs, R. Chacko and B. Wansink, "Shining Light on atmospherics: how ambient light influences food choise", *Journal of Marketing Researc*h 54, nº. 1 (2017): 111-123.

[25] Gualtiero Marchesi (1930-2017) was one of Italy's greatest chefs, considered the father of the *nuova cucina italiana* and the first in Italy to be awarded three Michelin stars. An innovator and artist of taste, he combined tradition and creativity, profoundly influencing contemporary gastronomy.

[26] J. Wheatley, "Putting colour into marketing", *Marketing* 67 (1973): 24-29.

[27] C. DuBose, A. V. Cardello and O. Maller, "Effects of colorants and flavorants on identification, perceived flavor intensity, and hedonic quality of fruit-flavored beverages and cake", *Journal of food science* 45, nº. 5 (1980): 1393-1399.

[28] S. Cho et al., "Blue lighting decreases the amount of food consumed in men, but not in women", in *Appetite* 85 (2015): 111-117.

Conclusion

Thus, lighting is not merely a functional element but a fundamental component capable of altering food perception and appetite. Chefs and restaurateurs use it to create multisensory experiences, but even in everyday domestic settings, "color psychology" can be leveraged to influence eating behavior. In addition to carefully selecting the lighting in kitchens and dining rooms, attention can also be paid to the color of tableware: blue plates tend to reduce appetite, green plates enhance the perception of freshness, and white plates emphasize the sweetness of desserts. Conversely, gray tableware may evoke feelings of melancholy, potentially triggering emotional eating.

Taste, therefore, is not solely a matter of flavor but also of visual and emotional perception. Properly illuminating the dining table –an idea pioneered by designers such as the Castiglioni brothers and Magistretti, who liberated lighting fixtures from fixed origins– has evolved today into an exploration of color dynamics in table settings. This approach can transform every meal, and every moment around the table, into an engaging and fulfilling experience that stimulates all the senses and creates lasting memories.

The Great House of The Ottomans: The Topkapi Kitchen as a Symbol of Power

La gran casa de los Otomanos: la cocina Topkapi como símbolo del poder

STEFANO D'ATRI
University of Salerno, sdatri@unisa.it

Abstract

The Sultan of the Ottoman Empire was responsible for the well-being of his subjects and the food offered to them was the tangible symbol of the *bey'a*, the intimate pact in Islamic law between those who govern and those who are governed. But the sultan was also the father of an extended family, made up of those who lived in his palace or gravitated around it. As a father and as a sovereign, the sultan had the obligation to feed his family and his people. So, in some ways, Topkapi, the imperial palace, represents the home of the Ottomans, the subjects of the Great Lord. This paper analyzes the physical and symbolic role of food within the life of the Imperial palace. Even with a comparison with Versailles, symbol of the interaction of the greatness of the country and the greatness of the royal court.

El sultán del Imperio Otomano era responsable del bienestar de sus súbditos y la comida que se les ofrecía era el símbolo tangible de la *bey'a*, el pacto estrecho en la ley islámica entre gobernantes y gobernados. Pero el sultán era también el padre de una familia extensa, formada por quienes vivían en su palacio o gravitaban en torno a él. Como padre, el sultán tenía la obligación de alimentar a su familia y, como soberano, a su pueblo. Así que, en cierto modo, Topkapi, el palacio imperial, representa el hogar de los otomanos, los súbditos del Gran Señor. Esta comunicación analiza el papel físico y simbólico de la comida en la vida del palacio imperial. Incluso con una comparación con Versalles, símbolo de la interacción de la grandeza del país y la grandeza de la corte real

Keywords

Ottomans, food, court, pact
Otomanos, comida, tribunal, pacto

A short introduction

If we owe to Norbert Elias that the court has emerged from what Jeroen Duindam calls a *oblio storiografico*[1], nonetheless the appeal of its approach has fostered a historiography more concerned with the role of the court and the meaning of ceremonial than with the concrete forms of power[2]. As Duindam pointed out: "the view of the court as a luxurious prison rather than as a place where lines of power and influence converge, and the unintended overstatement of the ruler's capabilities, are also visible in works following Elias' lead"[3].

In the last 20 years a new awareness of the importance of courts as the "più completi apparati di potere della società pre-moderna"[4], enabling more comparative and less Eurocentric new research. This happens in a context, however, where often the "concept of court in nowadays society and academia is still strongly associated to the idealized view of Western courts, which are seen as the normative and ultimately *comme il faut* court societies"[5]. This paper attempts an analysis of the role of the Sultan's court not only as place of power but, also, as a symbol of the Sultan as good family's father that take care of his children. And nothing better than food offered to them can help us to understand this.

The Sultan of the Ottoman Empire —a chieftain, a khan, but also the successor of the Roman emperors and, therefore, a universal sovereign— was responsible for the well-being of his subjects and the food offered to them was the tangible symbol of the *bay'a (bey'at* in Turkish, oath of mutual alliance), the pact between those who govern and those who are governed[6]. The *bay'a* was one of the founding acts of every new Sultan's legitimacy —the other one was the so called "ascent to the throne" *(djülous)*— more than symbolic since it was an official ceremony of the enthronement[7].

---

[1] [historiographical oblivion] Jeroen Duindam, *Vienna e Versailles. Le corti di due grandi dinastie rivali (1550-1780)* (Rome: Donzelli, 2004), 15.

[2] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 17-18.

[3] Jeroen Duindam, "Introduction", in *Royal courts in Dynastic States and Empires. A Global Perspective,* edited by Jeroen Duindam, Tulay Artan and Metin Kunt (Leiden: Brill, 2011), 7.

[4] [most comprehensive apparatuses of power in pre-modern society] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 412.

[5] Elsa Cardoso, *The Door of the Caliph. Concepts of the court in the Umayyad Caliphate of al-Andalus* (New York: Routledge, 2023), 54.

[6] The pact idea "è uno dei fulcri dell'ideologia dell'Islam e del mondo musulmano, in quanto sta alla base non solo dei rapporti tra Dio e uomo ma anche di molte altre relazioni tra diversi attori, *in primis* quelle tra il credente in quanto soggetto sociale da un lato e il detentore del potere temporale dall'altro" [is one of the cornerstones of the ideology of Islam and the Muslim world, as it underlies not only the relationship between God and man but also many other relationships between different actors, primarily those between the believer as a social subject on the one hand and the holder of temporal power on the other] Giorgio Vercellin, *Istituzioni del mondo musulmano* (Turin: Einaudi, 2017), 9. See also the item "bay'a" in T*he Encyclopaedia of Islam*, vol. 1, edited by Hamilton Gibb Alexander Rosskeen, Brian Lewis, Emeri J. van Donzel and Clifford Edmund Bosworth (Leiden: Brill, 1986), 1113-1114.

[7] On what they call an "hommage polysémique", see Nicolas Vatin et Gilles Veinstein, *Le sérail ébranlé. Essai sur les morts, dépositions et avènements des sultans ottomans, XIVe-XIXe siècle* (Paris: Fayard, 2003), 259-305.

But the Sultan was also the father of a blended family made up of those who lived in his palace or gravitated around it. As a father the sultan had the obligation to feed his family and, as a sovereign, his people. So, in some way, Topkapi, the Imperial palace, represents the house of the Ottomans, the subjects of the Great Lord.

The Topkapi, the house of the Ottomans

The New Imperial palace, built due to the will of Mehemed II between 1462 and 1478, has been the residence of the Sultans and its court almost for three centuries. However, it was not the first palace erected after the conquest of Constantinople in 1453, in fact, Mehemed built his first residence in 1454 on the site of the fourth-century emperor Theodosius I's Forum Tauri[8] Soon after this palace was finished c.1458, Mehemed decided to build a new one: "[the] 592.600 square meter site Mehmed chose for this new project was the ancient acropolis of Byzantium", selected after consultation "with the leading engineers of the age and advisers who had travelled abroad (where they must have seen palaces of other monarchs)"[9].

The first building phase, ending in 1468, included the construction of the second courtyard —the government space, *Birum* or "exterior"— and the third courtyard, called private space of *Enderum* or "interior". Later on, several kiosks and a wall linked on both sides to the Byzantine fortifications on the seafront were built and, at the very end, an outer wall and the monumental main imperial Gate were added[10]. Inside, the "inner core of the palace, along the spine of the hill, was surrounded by gardens studded with pavilions"[11]. The palace was completed by the end of 1478[12].

The "palaces' ambitious building program was primarily motivated by the new imperial image of the sultan that crystallized while Constantinople was being transformed into the Ottoman capital"[13]. Everything primarily meant to be read as a statement of sovereignty and power and had to be in accordance with the use of space and distances provided by court ceremonial, making visible the idea of the sovereign's isolation: "(le) tre porte che separavano le tre corti dal palazzo avevano un significato simbolico molto forte. Erano soglie progressive sempre meno superabili se non dal sultano e aprivano su spazi diversamente

---

[8] Gülru Necipoglu, Architecture, *Ceremonial, and Power. The Topkapi palace in the Fifteenth and Sixteenth Centuries* (Cambridge, Mass.-London: The MIT Press, 1992), 3.

[9] Necipoglu, *Architecture*..., 4. Ottavio Bon, Venice's bailo between 1604 and 1609 wrote that "il serraglio dove abita il Gran Turco, con tutta la sua real casa di servizio, è posto in un sito miserabile" [the *serraglio* where the Grand Turk lives, with all his royal house of service, is placed on a miserable site]. Ottavio Bon, *Il serraglio del Gransignore*, a cura di Bruno Basile (Rome: Salerno Editrice, 2002), 25.

[10] Nicolas Vatin, "Topkapi, palais de", in *Dictionnaire de l'Empire ottoman,* dir. by François Georgeon, Nicolas Vatin and Gilles Veinstein, vol. 2 (Paris: Fayard, 2022), 2041.

[11] Necipoglu, *Architecture*..., 7.

[12] The "gate's extant inscription and an Arabic document referring to the outer wall as the 'Imperial Fortress'" let us know that the "fortress was completed in Ramadan 833, that is, between November and December 1478". Necipoglu, *Architecture*..., 8.

[13] Necipoglu, *Architecture*..., 10.

funzionali"[14]. With no doubt, the palace had an impressive structure and stood out for its grandeur and magnificence, symbol of the Sultan as a new powerful, universal sovereign. It also reflected the character of Ottoman culture: in "contrast to neighboring Europe, wealth and high social status among Ottoman were broadcast less through domestic architecture than through the architecture of the person —one's dress, mount, retinue, and physical deportment—". As "Ottoman analogs to the baronial mansions of European nobility", these residences "were deliberately designed to escape the admiring", "concealed behind walls, their grandeur to be inferred rather than observed"[15].

> the most visible architectural feature of the Topkapi palace when viewed from a distance (that is, from the perspective of the city-dwellers or of those who arrived to the capital from the sea) were [...] the multiple smokestacks of the palace kitchens which towered over the eastern end of the second courtyard.[16]

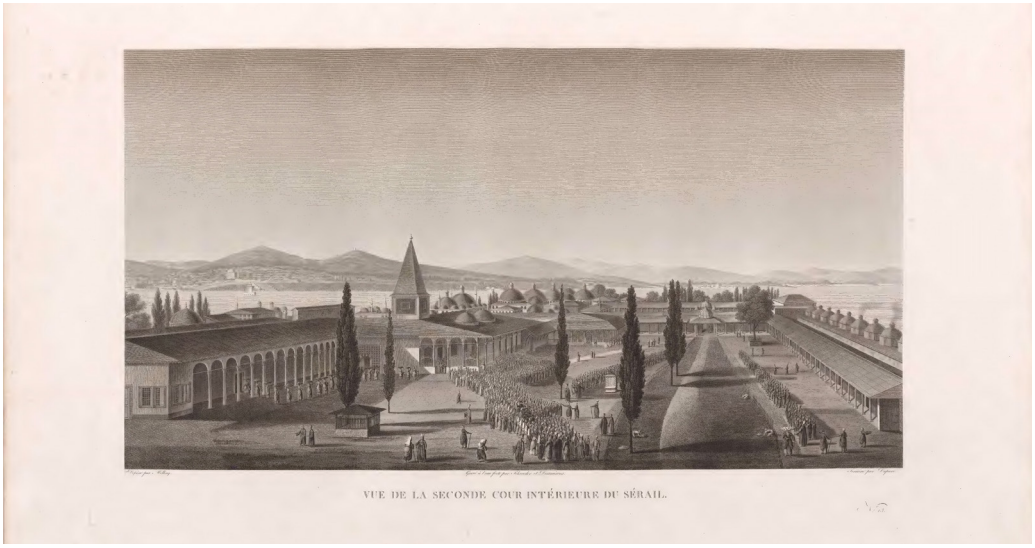


Figure 1. *Vue de la Seconde Cour intérieur du Sérail*. Source: Antoine Ignace Melling, *Voyage pittoresque de Constantinople et des rives du Bosphore*, vol. II, *Collection des planches* (Paris: Treuttel et Würtz, MDCCCXIX), 21

---

[14] [The three gates that separated the three courts had a very strong symbolic meaning. They were three progressive thresholds that were less and less surmountable except by the Sultan himself and opened onto differently functional spaces] Maria Antonietta Visceglia, *Riti di corte e simboli della regalità. I regni d'Europa e del Mediterraneo dal Medioevo all'età moderna* (Rome: Salerno editrice, 2009), 144-145. Also, more in general, Necipoglu, *Architecture*...

[15] Leslie Peirce, "The material world: ideologies and ordinary things", in *The early modern Ottomans. Remapping the Empire*, ed. by Virginia H. Aksan and Daniel Goffman (Cambridge: Cambridge University Press, 2007), 221.

[16] Rhoads Murphey, *Exploring Ottoman Sovereignty: Tradition, Image and Practice in the Ottoman Imperial Household, 1400-1800* (London: Continuum, 2008), 144-145.

The Royal Kitchen as symbol of the *bay'a*

Generally speaking, meals are a fundamental moment in the life of European courts and constitute a privileged observation point to evaluate the "relazione tra il cerimoniale e la vita quotidiana di corte, e fra i livelli di 'cerimoniosità' delle varie corti"[17]. Between 1460 and 1470, Mehemet II promulgated "the *kanunname* the code of law, made of 35 laws dealing with state matters, as well as military affairs, administrative issues, official etiquette and manners concerning food and eating"[18]. From that point on, the Sultan would eat alone. Differently to European large courts, in Istanbul Topkapi "la dimensione estremamente privata del cerimoniale e della tavola sembra eliminare gran parte della funzione protocollare. Anche il Re di Francia, a Versailles, o l'Imperatore della Cina mangiavano da soli, ma sotto gli occhi della corte", while the Sultan was surrounded only by his women and people of servile condition[19]. That loneliness had a strong symbolic meaning as "a sultan who does not share the table with anyone is a sultan who does not share the power with anyone"[20]. In European societies "where social distinctions were made manifest in a variety of ways, food was an important distinguishing, not only between the different social classes but also between rural and urban culture"[21]. Since the Ottoman society was not a strictly hierarchical one, differences stood mainly between the palace and the people. In this contest it's important to analyse the role of the palace Kitchens (*matbah-i amire)*.

Separated from the second court by a wall containing several gates, the kitchen court "layout was essentially established by Mehmed II, extended by Süleyman I, and extensively renovated by Sinan after the kitchens burned down in a fire in 1574"[22]. The palace kitchen organization known as the Office of Imperial Kitchen Superintendent was established for the first time during Mehmed II's period as an administrative unit run by a superintendent[23]. The staff consisted in employees whose number "increased continuously in line with the expansion of the state", although most likely the increase in the second half of the 16th century

---

[17] [the relationship between the ceremonial and the daily life of the court, and between the levels of "ceremoniousness" of the various courts] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 236.

[18] Banu Özden, "Political Power behind the Feasts: Food as a Symbol of Authority and Obedience in the History of Turks", in *Dublin Gastronomy Symposium 2018 – Food and Power*, 3.

[19] [the extremely private dimension of the ceremonial and the table seems to eliminate much of the protocol function: the King of France or the Emperor of China ate alone too, but in front of the court] Stéphane Yerasimos, *A tavola con il Sultano* (Messina: Mesogea, 2014), 22. As Ottaviano Bon states, when the Sultan eats "non parla mai con alcuno, se bene gli stanno diversi muti e buffoni all'intorno" [he never speaks to anyone, although several mutes and jesters stand around him] Bon, *Il serraglio*..., 84.

[20] Özden, "Political Power ...", 3. My first approach to the role of food in the Ottoman Empire was with a paper entitled "The Sultan eats alone. Food in the Ottoman Empire" presented at the International Conference "Zeitkonzepte IV – Zeit, Leben und Lebensmittel/Time, Life and Food" (University of Vienna, 2-3 may 2024), organized by Meta Niederkon and Stefano d'Atri.

[21] Allen. J. Grieco, *Food, social politics and the order on nature in Renaissance Italy* (Florence: Villa I Tatti, 2009), 106.

[22] Necipoglu, *Architecture*..., 70.

[23] Arif Bilgin, "Ottoman palace Cuisine of The Classical Period (15th-17th Centuries)", in *Turkish Cuisine*, ed. by Arif Bilgin and Özge Samancı (Ankara: Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism General Directorate of Libraries and Publications, 2008), 72.

suggest an excess of requirement[24]. The number of kitchen staff increased from around 100 during the reign of Mehmed II (1451-1481) to 500 at the death of Suleiman the Magnificent. Then, during the final years of Murad III (1574-1595), staff numbers exceeded 1000 and during the period between the reign of Mehmed III (1595-1603) and the middle of 17th century, in the space of about 60 years, a 30% increase brought numbers up to 1300[25].
What was the role of this huge organization? The palace kitchens were "not in place merely to cater for the needs of the sultan, his servants and the members of the palace household" but also "called upon to provide for banquets and public feasts and to organize food distributions for the poor of Istanbul"[26]. Even if the Sultan ate alone, that did not mean that the ruler had ceased to feed his people. On the contrary: ceremonies, celebrations and lunches in the Divan room continued to symbolically reiterate this concept.
Among the ceremonies, the most important was the pay of the janissaries (*ulufe*) (fig. 2). Soldiers lined up in the second courtyard of the imperial palace and rushed screaming on the food with the same screams they used in battle, demonstrating their loyalty to the sultan and the strength they possessed: "per i giannizzeri precipitarsi sul cibo del sultano e mangiarlo voleva dire essere pronti a scagliarsi contro il nemico e ucciderli"[27].
Civic celebrations —as were those organized to celebrate the circumcisions of princes *(sünnet)* and the marriages of princesses or to solemnize the beginning of a military campaign— and religious ones, often celebrated with great pomp too, whose purpose however was above all to demonstrate the Islamic dimension of Ottoman sovereignty[28]. The privileged place chosen to publicly celebrate the glories of the dynasty was the Hippodrome square which became "il microcosmo dell'immenso impero"[29]. There, all subjects paid homage to their one lord and the Sultan rewarded them: "offre a grandi e piccoli sudditi banchetti che sono

---

[24] Bilgin, "Ottoman palace Cuisine...", 77.

[25] Bilgin, "Ottoman palace Cuisine...", 77-78. In the Grand Commun —Versailles's building that housed the kitchens, warehouses, cellars and bakery— worked 324 persons in 1712. Francesca Sgorbati Bosi, *A tavola con I re. La cucina ai tempi di Luigi XIV e Luigi XV* (Palermo: Sellerio, 2017), 123.

[26] Murphey, *Exploring Ottoman*..., 168.

[27] [for the janissaries, rushing on the sultan's food and eating it meant being ready to throw themselves against the enemy and kill him] Maria Pia Pedani, *La grande cucina ottomana. Una storia di gusto e di cultura* (Bologna: Il Mulino, 2012),113. This was far beyond a simple symbolic fact, because when "era il momento della rivolta, il primo atto che i giannizzeri compivano, per dimostrare simbolicamente al sovrano che non obbedivano più ai suoi ordini, era quello di rovesciare il *kazan*, il pentolone dove si cuoceva la *çorba*. Rifiutare il cibo del sultano significava accantonare l'obbedienza e sottrarsi alla sua autorità" [(when) it was time for the revolt, the first act that the janissaries performed, to symbolically demonstrate to the sovereign that they no longer obeyed his orders, was to overturn the *kazan*, the pot where the *çorba* was cooked. Refusing the Sultan's food meant abandoning obedience and withdrawing from his authority].

[28] If the first imperial *sünnet* mentioned in documents was organized in 1457 by Mehmed II to celebrate the circumcision of his sons Bayezid and Mustafa, the most famous one was certainly that of 1582: 52 days of celebrations banquets were offered to more than 20 thousand people. Yerasimos, *A tavola*..., 35.

[29] [the microcosm of the immense empire] Yerasimos, *A tavola*..., 34.

al contempo l'eccezionale manifestazione della sua forza"[30]. But there was another way, a daily way to feed the people of Istanbul.



Figure 2. *Çanak Yağması*, food served to the janissaries. Source: *Sûrnâme-i Hümâyûn*, in Filiz Yenişehirlioğlu, "Ottoman period sources for the study of food and pottery (15th18th centuries)", in *Multidisciplinary approaches to food and foodways in the medieval Eastern Mediterranean*, dir. by Sylvie Yona Waksman (Lyon: MOM Éditions, 2020), 385-398, 394.

[30] [offered to all big and small subjects banquets which are at the same time the exceptional demonstration of his strength] Yerasimos, *A tavola*..., 34.

Mid-16th century Istanbul —"capitale-ventre" according to the famous definition of Robert Mantran[31]—, with a population between 450 and 500 thousand people, was one of the most crowded cities in the early modern age[32]. European travelers were amazed by the abundance and low prices of food in the capital of the Empire. However, this abundance and these low prices had to be ensured and protected[33]. From the state's point of view, "one of the prerequisites for the population to live in security and calm was order in the market", hence, fundamental "in ensuring a contented population was to guarantee supplies of wheat to the city"[34]. This did not only affected wheat production, so the "empire's administration took great care [...] that staple food items (e.g., bread) would be available to the public" and "regulated the bringing of livestock to the capital so as to ensure the availability of meat in the market"[35]. It was unthinkable that "una impresa tanto importante venisse lasciata alla sola iniziativa privata"[36], so much so that "food distribution chain was one the most tightly regulated aspects of the ottoman economy"[37].

The real problem was the poor people and to face them the answer were the *imaret* (kitchens for the poor) and *vakıf* (pious foundations), in which the role of the Sultans was really important (even if not unique and not only in the Capital). Generally speaking, for "Muslims, charitable giving was a pious act whose contours were shaped by the Quran" and the "form taken by much of Muslim giving was *waqf* [...], the endowment of an income source to an institution serving the public welfare [...] or to direct charity"[38]. In a contest where the *waqf* "shaped the geography of the Ottoman city"[39], the *imaret*, that in almost all cases were annexed to a larger religious complex created by a *vakf*, helped in taking care of the poor subjects of the Sultan. At the end of the 16th century there were 15 *imarets* in Istanbul, six founded by sultans, three by sultanas and six by viziers. They churned out around 10,000 meals a day, while more than 8,000 people were fed directly by the kitchens of Topkapı[40].

---

[31] Robert Mantran, *Istanbul dans la seconde moitié du XVIIe siècle* (Paris: Librairie Adrien Maisonneuve, 1962), 179.

[32] Based on the production capacity of bakeries alone, the annual volume of grain trade was estimated at about 97 thousand tons. Eyüp Özveren, "Black Sea and the Grain Provisioning of Istanbul in the Longue Durée", in *Nourrir les cités de Méditerranée. Antiquité – Temps modernes*, sous la direction de Brigitte Marin et Catherine Virlouvet (Paris : Maisonneuve & Larose, 2003), 224-225.

[33] As happened, besides, in all the populous capitals of early modern Europe.

[34] Ebru Boyar and Kate Fleet, *A Social History of Ottoman Istanbul* (Cambridge: Cambridge University Press, 2010), 158.

[35] Nükhet Varlik, *Plague and Empire in the Early Modern Mediterranean World. The Ottoman Experience, 1347-1600* (Cambridge: Cambridge University Press, 2015), 186.

[36] [such an important task was left to private initiative alone] Gilles Veinstein, "L'Impero al suo apogeo (XVI secolo)", in *Storia dell'Impero Ottomano,* ed. by Robert Mantran (Lecce: Argo, 1999), 246.

[37] Rhoads Murphey, "Provisioning Istanbul: the state and subsistence in the early modern Middle East", *Food and Foodway* 2 (1988): 219.

[38] Peirce, "The material world...", 227. See also F. Bilici, *"Vakf/Waqf", in Dictionnaire* ..., 2099-2106. *Vakf* or *vakif* is the the Turkish form of this term.

[39] Peirce, "The material world...", 228.

[40] Pedani, *La grande cucina*..., 155. For the list of the most important and famous imaret in the Ottoman empire in the early modern age, see Bilici, *"Vakf/Waqf"*, 2101-2102.

So, we can say that from the "cima alla base della struttura sociale, dal sovrano al popolo nutrito dalle mense popolari, l'insieme dei protocolli e delle pratiche elementari sembra essere preordinato e controllato dallo stato"[41].

The European courts: a brief comparison

This is not the place to examine the role and evolution of the court in early modern Europe. My aim is less ambitious: here I'll try to analyze the role of food and ceremonies related to it in the representation of power in two of the main European courts, Versailles and Vienna, and compare it with that of Ottoman court. For long time, the "palace of Versailles encapsulated the image of the European court in the early modern age", occupying and balancing "the nobles through the niceties of ceremony and *politesse*, the king in the meantime renovated and modernized the state apparatus in tandem with his bourgeois administrators"[42]. In other words, the court and the palace were the king's instruments for building the modern state.

We know that this Elias model doesn't work anymore[43] and that the court is "a mobile, changeable, and multipolar environment"[44]. But what doesn't change is the fact that the meals represent a crucial moment in court life that helps us understand which were the levels of accessibility to sovereignty[45]. In Vienna and Versailles the "procedura con la quale si organizzano i pasti è sintomatica di un livello di apertura al pubblico che potremmo definire intermedio"[46], in a context where "il momento dei pasti e quello in cui il re si recava in chiesa costituivano due dei palcoscenici più comuni a beneficio della pubblica curiosità" (fig. 3)[47].

---

[41] [the top to the base of the social structure, from the sovereign to the common people fed in the imaret, the set of food protocols and practices are pre-ordained and controlled by the State] Yerasimos, *A tavola*..., 42.

[42] Jeroen Duindam, "Versailles, Vienna And Beyond: Changing Views of Household And Government In Early Modern Europe", in *Royal courts*..., 401.

[43] For Duindam, Elias "powerful analytical framework [...] was based solidly on the anachronistic notion of a separation of the spheres of household service and state service". Duindam, "Versailles, Vienna And Beyond...", 402.

[44] Duindam, "Versailles, Vienna and Beyond...", 404. Generally, "we picture the court as a more or less unitary or unifocal structure organized around a single sovereign. This matches the increasing emphasis on undivided sovereignty and primogeniture evident in the early modern European context". Duindam, "Versailles, Vienna and Beyond...", 413.

[45] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 236-238.

[46] [procedure by which meals were arranged is characteristic of a level of openness to the public that could be described as intermediate] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 239.

[47] [mealtime and the time when the king went to church constituted two of the most common stages for the benefit of public curiosity] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 239.



Figure 3. *Le superbe repas donné par le Roy aux princes et princesses de sa cour pour l'heureux mariage de Mon Seigneur le Duc de Berry avec Mad.[lle] d'Orleans. Celébré à Versailles le 6. Juillet 1710.* Engraving (Paris: Chez Gerard Jollain, Ruë St Jacques à l'Enfant Jesus, 1711). Source: BNF Gallica https://gallica.bnf.fr.

Now, while the public *grand couvert* in Versailles during the Sun King reign happened almost once a week (and often a daily routine), the Emperor ate in public in Vienna Hofburg at least in four official major occasions. However, if we consider all the other more or less official ceremonies, we can say that occasions when the sovereign made himself accessible were quite frequent[48]. The same solitary meals, at Versailles for example, "non erano necessariamente improntati a una maggiore sobrietà rispetto al *gran couvert* in compagnia di tutti i membri della famiglia"[49].

[48] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 239.

[49] [were not necessarily marked by greater sobriety compared to the grand couvert in the company of all family members] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 243.

The difference with Ottoman ceremonial could not be clearer. The Sultan had only two kinds of public meal: apart from the *ulufe* ceremonies, the other one was that offered to the Divan's members, to which foreign ambassadors —when they arrived and paid personal homage by the courtesy letters— are admitted[50]. In the palace, two meals a day were offered: "morning breakfast time was at mid-morning and dinner time was after the mid-afternoon prayer"[51]. Not only luxury and pomp were avoided, but the eating time was "so short on some occasions to surprise foreign ambassadors" (fig. 4)[52]. There was also a quick midday snack, used precisely to interrupt work and restore the body, but believed by foreign ambassadors to be the real "sultan's banquet"[53].



Figure 4. *Diner d'un Ministre Européen avec le Grand Vezir dans la Salle du Divan*. Source: Ignace Mouradja d'Ohsson, *Tableau général de l'Empire othoman, divisé en deux parties, dont l'une comprend la législation mahométane; l'autre, l'histoire de l'Empire othoman*, Tome Troisième, Deuxième Partie (Paris: Imprimerie de Firmin Didot, 1820), 456-457.

---

[50] Yerasimos, *A tavola*..., 22-23. These lunches are subject to the rules issued by Mehemet II *kanunname*.

[51] Bilgin, *Ottoman palace Cuisine*..., 82.

[52] Bilgin, *Ottoman palace Cuisine*..., 83. Ogier Ghiselin de Busbecq, Habsburg ambassador in the Ottoman Empire in 1554 and 1556, wrote that "their food and drink costs them very little —so little that I dare say that a man of our country spends more on food in one day than a Turk in twelve". *The Turkish letters of Ogier Ghiselin de Busbecq,* trans. by Edward Seymour Forster (Baton Rouge: Louisiana State University Press, 2005), 53.

[53] To believe the reports of the European ambassadors and travelers who visited the Ottoman court in the early modern time, "sembra che a Istanbul non sia mai esistita una grande cucina" [it seems that in Istanbul never existed a remarkable cuisine]. Pedani, *La grande cucina*..., 7.

Final remarks

Of course, even at Versailles and Vienna "la consumazione dei pasti poteva variare da un cerimoniale raffinato e pubblico a forme molto più intime e semplici"[54]. And if at Versailles "l'eccesso di rappresentazione coincide con la tendenza a ricavare [...] solo l'immagine di una magnificenza inarrivabile e immutabile"[55], the Habsburg court was "meno vivace e aperta al pubblico"[56], maybe less crowded, but doesn't means that the ceremonies were less grandiose.

Nothing like that happened in the Topkapi. The main characteristics of the palace was a perfect balance between *birum* and *enderum*. And above all, the silence. The division of spaces within the Topkapi palace and the organization of the people who worked there defined the role of the Sultan: since eating food from the imperial kitchens played a central role in palace ceremonial, representing —since very early days of the Ottoman dynasty— a commitment of allegiance to the sultan, the kitchens had considerable symbolic charge. They were a prominent element on the palace's skyline and broadcasted the generosity of the Sultan.

> Thus, the palace kitchens were not perceived as a representation of the conspicuous and excessive consumption of the sultan and his court entourage, but regarded as a kind of public institution through which the sultan could give expression to, and acknowledge, his paternal duty to look after his subjects and shelter them from care and want.[57]

So, at the very end, can we say that the major difference between the Ottoman Empire and the others is that for the Sultan the banquet was a demonstration of his covenant of alliance with the people, while for Venna and Versailles it served as a show of how magnificent they were? I think we do.

---

[54] [the eating of meals could vary from refined and public ceremonial to much more intimate and simple forms] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 246.

[55] [excess of representation coincides with the tendency to derive [...] only the image of unavailable and unchanging magnificence] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 243.

[56] [less lively and open to the audience] Duindam, *Vienna e Versailles*..., 243.

[57] Murphey, *Exploring Ottoman*..., 144.

Cenar en *ermitage* (o en soledad)

Dining in *Hermitage* (or in Solitude)

RUBÉN J. LABIANO NOVOA
Universidad de Navarra, rlabiano.3@unav.es

Abstract

A los reyes les encantaba organizar cenas de caza en The Hermitage Hunting Lodge. Originalmente, con una sola señal, una mesa completamente preparada se levantaba desde debajo del suelo con vino, carne y platos de delicatessen. Contaba con un mecanismo de elevación capaz de elevar la enorme mesa del comedor desde el sótano hasta el comedor, lo que permitía al rey y a sus invitados cenar sin la presencia de camareros, o en *ermitage* (en soledad), de ahí el nombre. Sin cocinas aparentes, la aparición de la comida servida por una suerte de artefacto mágico se convertía en un espectáculo de ilusión. Una irrupción exuberante que merece un estudio especial de la logística que acompañó a ese fenómeno. Esta comunicación pretende investigar en los mecanismos de relación entre la cocina y el salón-comedor en un modo de funcionar que fue conocido como cenar en *ermitage*.

Kings loved to host hunting dinners at The Hermitage Hunting Lodge. Originally, with a single signal, a fully prepared table would rise from beneath the floor with wine, meat and delicatessen dishes. It had a lifting mechanism capable of raising the enormous dining table from the basement to the dining room, allowing the king and his guests to dine without the presence of waiters, or in *hermitage* (in solitude), hence the name. Without apparent kitchens, the appearance of food served by a sort of magical device became a spectacle of illusion. An exuberant irruption that deserves a special study of the logistics that accompanied this phenomenon. This communication aims to investigate the mechanisms of relationship between the kitchen and the dining room in a way of functioning that was known as dining in *hermitage*.

Keywords

Ermitage, mesas volantes
Hermitage, wishing-table

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, los Hermanos Grimm escribieron un cuento titulado *La mesa mágica, el burro de oro y el palo brincador*[1]. El cuento narra la historia de tres hermanos que tras diversas vicisitudes recibieron tres regalos:

> "el mayor había ido de aprendiz en casa de un carpintero, y estaba aprendiendo el oficio; cuando ya lo supo bien, su maestro le regaló una mesita. Parecía una mesita corriente, pero era una mesa mágica. Cuando la ponían en el suelo y decían: ¡mesita cúbrete!; la mesa se cubría con un mantel blanco, y aparecían encima del mantel un plato, cuchillo y tenedor, y un montón de fuentes con comida riquísima, y un gran vaso de vino tinto del mejor".

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, esta mesa mágica del cuento, o una versión muy parecida en sus resultados, denominada *wishing-table* o *confidence table* en inglés, *tavola matemática* en italiano, o *table volante* o *mécanique* en francés, fue una realidad en la corte de numerosos monarcas y nobles de los siglos XVII y XVIII (y en menor medida del XIX). Mesas que aparecían de la nada en el salón de comedor totalmente preparadas y servidas.

Estas denominaciones se explican por la referencia a su funcionamiento o a su uso. Por su funcionamiento, porque un sistema mecánico permitía bajar la mesa de comedor o la parte central de su tablero al piso inferior, donde los sirvientes, después de recoger el servicio, disponían el siguiente y luego subían el tablero al nivel del comedor. Por su uso, porque tales mesas permitían a los invitados evitar la presencia de los sirvientes, que trabajaban en el piso inferior, lo que daba a los primeros una mayor libertad de palabra. A una señal del monarca o anfitrión la mesa completamente preparada se levantaba desde debajo del suelo magníficamente servida. Un escogido grupo de cortesanos recibían en la sala superior con indisimulado júbilo la mágica aparición del banquete. Cuando la mesa no estaba en uso, el suelo permanecía diáfano en continuidad con el resto del pavimento y sin rastro de la mesa, más allá de su huella en el pavimento.

Este modo de puesta en escena o de preparar la mesa de una sola vez resulta ser muy adecuado y coherente con el denominado *service à la française* que se distingue por presentar todos los platos de la comida simultáneamente en la mesa, permitiendo a los comensales una libertad única para elegir las cantidades y proporciones de cada plato y, que fue muy popular en las comidas de recepción formales de los siglos XVIII y XIX.

Las mesas volantes, al igual que las sillas voladoras, predecesoras de los ascensores actuales, gozaron de mayor éxito entre los soberanos del norte de Europa, y su época de esplendor, si se pude decir así, transcurre desde finales del siglo XVII hasta la década de 1760. Una relación completa de las mesas volantes llevadas a cabo en Europa se encuentra en el libro de Stéphane Castelluccio sobre sillas y mesas volantes en el s. XVIII[2].

---

[1] Jacob y Wilhelm Grimm, *Cuentos de los Hermanos Grimm* (Barcelona: Noguer, 1971), 61.

[2] Stéphane Castelluccio, *Chaises et tables volantes au XVIIIe siècle* (Arles: Éditions Honoré Clair, 2023), 53-65.

El principio de una mesa volante es sencillo: en Francia, y es similar al de los otros países, aunque hay diferencias, partimos de un tambor hueco, al que se superpone un anillo sobre el que se disponen los platos, rodeando la abertura. El anillo permanece fijo durante la comida para evitar que los invitados se encuentren junto a un gran agujero y el inherente riesgo de caída. La parte central del tambor desciende a la planta inferior, donde los criados retiran el servicio anterior y disponen el siguiente, para luego subir esta bandeja al nivel del comedor, enrasando el tablero ascendente en el que va la comida, con el anillo de los platos. Le acompañan en la proximidad de la mesa principal, pequeñas mesas de servicio, también volantes y escamoteables en el suelo para presentar los complementos de la comida, vasos, platos, cubiertos, botellas... (fig. 1).



Figura 1. Comedor de la mesa volante del pequeño castillo de Choisy. Estado en 1764. Reconstrucción virtual por Marlène Faure y Hubert Naudeix, société Aristéas. Fuente: Stéphane Castelluccio, *Chaises et tables volantes au XVIIIe siècle* (Arles: Éditions Honoré Clair, 2023).

Este invento ofrece más libertad a los invitados, porque "con este ingenioso medio, ellos [los soberanos] se liberan de esta multitud de servidores que rodean las mesas de los reyes y que muchas veces traen consigo molestia e indiscreción"[3]. Es la comida en *ermitage* (en soledad), de ahí el nombre.

Para hacerlo posible el invento contaba con un mecanismo de elevación accionado manualmente capaz de elevar la enorme mesa del comedor. El mecanismo de elevación se basa en el juego de poleas y contrapesos. El contrapeso equilibra el peso de la mesa servida y mediante cuerdas o engranajes el personal maniobra los mecanismos correspondientes para izar la mesa desde el nivel del sótano hasta el comedor.

El planteamiento es sencillo, pero exige una puesta en escena considerable. Normalmente se requerían dos plantas por debajo de la del comedor, aunque también podía ser sólo una. La primera por debajo del comedor es la que conectaba con la cocina y en la que trabajaban los camareros y demás personal de cocina. En ella se preparaba y despreparaba la mesa que se servía arriba. Para ello, se utilizaban diversos sistemas, el más sencillo consistía en preparar la misma mesa bajada de arriba y, en otros más perfeccionados, había una segunda mesa ya preparada que se sustituía por la que bajaba de arriba mediante un sistema mecánico de raíles. Debajo de esta planta de trabajo, en la segunda planta bajo el comedor se alojaban los tornos, manivelas y accionamientos del sistema mecánico y la personas que los accionaban (figs. 2 y 3).

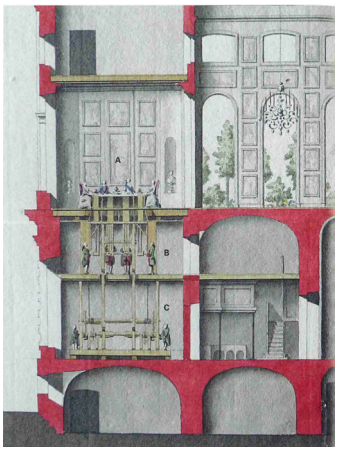




Figura 2. [Izda.] Detalle de la sección transversal del pabellón Pushkin del jardín colgante del Palacio de Invierno del Hermitage en San Petersburgo, Y. M. Velten, hacia 1769. Fuente: Castelluccio, *Chaises et tables*... Leyenda: A. Comedor, B. Primer nivel inferior donde se realiza el servicio de la mesa y donde se ubican los mecanismos de los platos volantes, C. Segundo nivel inferior donde se ubica el mecanismo central de la mesa móvil

Figura 3. [Dcha.] Vista del interior del pabellón Pushkin. Fuente: The Tsarskoe Selo State Museum and Heritage Site.

[3] Stéphane Castelluccio, "Objets volants identifies", en *Les Carnets de Versailles, Magazine du Château de Versailles*, n.º 24 (abril – septiembre 2024), https://www.lescarnetsdeversailles.fr/2024/10/objets-volants-identifies/.

Con respecto a la mesa propiamente dicha existían cinco tipos de mesas volantes que utilizaban mecanismos cada vez más complejos. En la más sencilla la mesa y la parte del suelo sobre la que estaba fijada descendían juntas al nivel inferior. Esta operación retomó el principio de las trampas de aparición de las escenas de teatro y ópera, que permitían sacar de debajo del escenario a un actor o un accesorio del decorado, gracias a un juego de poleas y cuerdas, a veces acompañadas de contrapesos (fig. 4). El mecanismo de estas trampas o aperturas era simple y capaz para subir o bajar una plataforma, de tamaño y peso generalmente reducidos, la altura de un piso de una sola vez. Fuera del horario de las comidas, este tipo de mesa permanecía en la sala, porque, al estar fijada al suelo, no se podía quitar y menos bajar sin riesgo de que las personas que se movían por la sala cayesen por la abertura. En otro tipo la mesa podía consistir en un aro, a modo de donut, colocado sobre un cilindro fijado al suelo, aro que recibía los platos. Dentro del cilindro, sólo la parte central de la mesa descendía al piso inferior para el montaje del siguiente servicio y luego volvía a subir. Una vez terminado el servicio, volvía a bajar y así hasta el final de la comida. Este sistema tenía la gran ventaja de minimizar el riesgo de caídas por la abertura en el suelo cuando bajaba y subía la mesa. En el Hôtel du Garde-Meuble de París, el tambor con su aro, insertado en un hueco horadado en el suelo, podía retirarse entre comidas. En este *hôtel* se diseñó un ingenioso sistema a base de dos mesas en movimiento sucesivo (fig. 5).

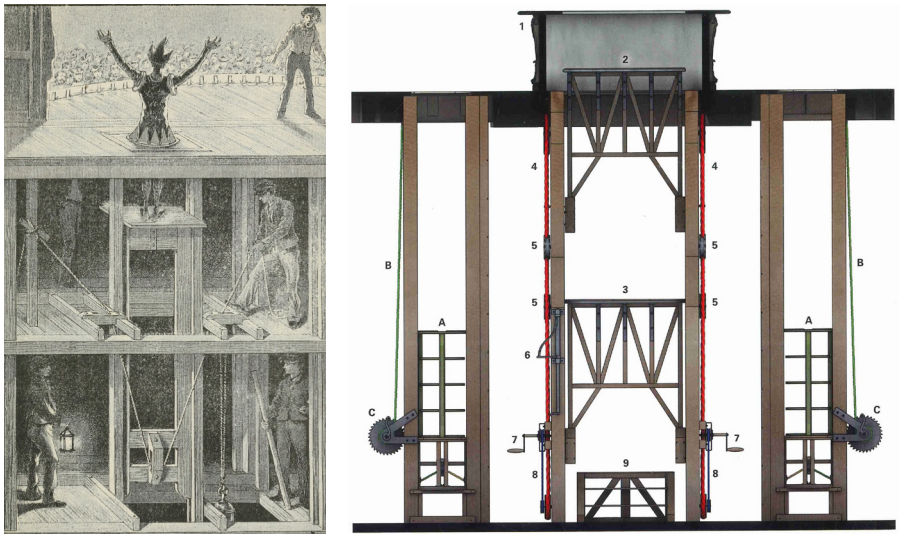


Figura 4. [Izda.] Ilustración “Trappe Anglaise”. Fuente: George Moynet, *Trucs_et_Decors* (Paris: Librairie illustrée, 1893.)
Figura 5. [Dcha.] Maquinaria de la mesa volante y de las dos mesas de servicio del Hôtel du Garde-Meuble, ahora Hôtel de la Marine, vista este-oeste. Dibujo de Marléne Faure y Hubert Naudeix. Fuente: Castelluccio, *Chaises et tables*... Leyenda: Mesa volante: 1. Tambor fijo, 2. Primera mesa, 3. Segunda mesa descendente, 4. En rojo, las cuerdas sin fin que aseguran el movimiento simultáneo de las dos mesas, 5. Poleas de retorno de cuerda sin fin, 6. Consola metálica giratoria que sujeta una de las dos bandejas en posición baja, 7. Mecanismo de manivela, 8. En azul, las cuerdas que impulsan las cuerdas sin fin en rojo, 9. Taburete para que los sirvientes recojan y sirvan en la mesa en posición baja. Mesas de servicio: A. Mesa de servicio y sus bandejas, B. En verde, la cuerda de tracción de las mesas voladoras, C. Manivela con su torno de trinquete y su trinquete alrededor del cual se enrolla la cuerda de tracción.

En el pequeño castillo de Choisy y en los proyectos para el de Trianon en Versalles, anillo, cilindro y parte central móvil integraban y conformaban el suelo fuera de las comidas. Existía otro sistema: entre las comidas, la torre y la parte central de la mesa descendían al nivel inferior, mientras que un panel desmontable se deslizaba bajo el suelo para cerrar la abertura, como en el Ermitage de Tsarskoiye Selo o en el pabellón Pushkin del Ermitage de San Petersburgo.

Se habían desarrollado mecanismos más complejos para las mesas de determinadas residencias. La de Villa Bellaria en el castillo de Cesky Krumlov tiene dos bandejas móviles: una vez finalizado el servicio, una bandeja móvil desciende al nivel inferior, donde se inserta en un gran panel que tiene otra bandeja idéntica, sobre la que se había preparado el siguiente servicio. Este gran panel se desliza sobre un chasis gracias a un torno accionado por una manivela para llevar la bandeja del siguiente servicio a la derecha de la mesa, bandeja que luego se eleva mediante otro sistema de manivela hasta la mesa. Un dispositivo de este tipo con bandejas dobles permitió acelerar la presentación de servicios sucesivos. Cada una de estas dos bandejas tiene otras dos pequeñas bandejas circulares que permitían subir y bajar los platos de forma independiente e individual. Este último refinamiento se adoptó con frecuencia en Rusia para subir y bajar cada plato individualmente y por separado de la parte central de la mesa, como en las mesas grandes y pequeñas en el Ermitage de Tsarskoiye Selo o en el pabellón Pushkin del Ermitage de San Petersburgo.

Cualquiera que fuera el mecanismo adoptado, debía conseguir que la bandeja o tabla de la mesa permaneciera siempre horizontal y se moviera sin estar sometida a vibraciones o inclinaciones para no desplazar o incluso volcar la vajilla y demás elementos dispuestos en su superficie.

El conjunto de la mesa volante se completaba con las pequeñas mesas auxiliares cilíndricas, escamoteables, posicionadas junto a la mesa principal, que también subían y bajaban y que contaban con baldas para colocar vajilla, vino, especias, etc.

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, estas mesas mágicas, se instalaban normalmente no en el edificio principal del castillo o palacio, sino en un pequeño pabellón a modo de gran cenador ubicado normalmente en un entorno especial, sea al borde del mar, como en el caso del palacio de Peterhof San Petersburgo, o entre árboles en medio del bosque o los jardines del palacio correspondiente. Son lugares en los que la etiqueta de la corte es más rebajada o casual y en muchos casos el propio pabellón recibe el nombre de Ermitage[4]. En casos, como en el del Hôtel du Garde-Meuble, en Paris, en que el sistema se colocó en un palacio urbano, Pierre Élisabeth de Fontanieu, intendente general de los muebles de la Corona, hizo pintar este comedor "con una decoración arquitectónica con balaustrada de mármol, glorieta, paisaje, árbol, arquitectura y techo abovedado pintado de cielo y nubes" (...). Gracias a estos trampantojos, los invitados tenían la impresión de

[4] Hanneke Ronnes, Wouter Van Elburg y Merel Haverman, "The architecture and perception of the hermitage (1770-1860): The hut, the hermit (doll) and the penchant for solitude in the Dutch landscape garden", *Bulletin van de Kon. Ned. Oudheidkundige Bond* (2021): 41–60.

encontrarse en una terraza rodeada de jardines e iluminada como un escenario festivo, un cuento de hadas al que se añadía la magia de la mesa volante[5].

Las mesas volantes tuvieron, como se ha dicho, más éxito en las monarquías del norte de Europa, y es allí donde todavía se mantienen y pueden visitarse cuidadosamente restauradas en varios palacios, donde constituyen un aliciente especial para las visitas. Pero las primeras y quizás también las más famosas en su momento son las situadas en Francia. Curiosamente no quedan más que unos pocos vestigios de las mesas, aunque no es de extrañar teniendo en cuenta las vicisitudes de la monarquía en Francia, pero su recuerdo se amplifica por el papel y la influencia de la corte francesa.

En este momento conviene hablar de la figura de Luis XIV que, si bien no utilizó las mesas volantes en sus palacios, de algún modo está presente en su génesis.

Estamos habituados a la figura de Luis XIV, el Rey Sol, deslumbrando al mundo desde su Palacio de Versalles. Pero su condición icónica y estelar comenzó muy temprano, incluso antes de su nacimiento. Rey desde los cinco años, podemos verle, a los 14 años, interpretando al dios Apolo en Le Ballet de la Nuit[6]. En este ballet, representado en el Petit-Bourbon, el Rey irrumpe en escena a través de una trampilla desde el nivel inferior debajo del escenario (fig.6), vestido todo de oro y representando el sol ante el asombro de toda la corte. Baila con otros señores que representan los genios (o virtudes) que acompañan el amanecer y que le rinden homenaje. Aparición rutilante que puede recordar, salvando las distancias, a otras más contemporáneas apariciones explosivas sobre el escenario como las de otro rey, esta vez del pop, Michael Jackson, en su concierto en Bucarest de 1992 o en la Super Bowl en 1993.



Figura 6. Luis XIV, Ballet de la Nuit, Fuente: Le Roi Danse, dir. por Gérard Corbiau (2000).

[5] Castelluccio, *Chaises et tables volantes*..., 122.

[6] Esta escena se representa en la película *Le roi danse* del cineasta belga Gérard Corbiau estrenada el año 2000.

Bajo su reinado Luis XIV construyó la Salle des Machines del Palacio de las Tullerías, en su momento la sala de ópera mayor del mundo y la mejor equipada con las más capaces maquinarias teatrales. Maquinarias que aportarán la tecnología de las mesas volantes, y que aportarán también a los mismos técnicos, o a sus aprendices o colaboradores o herederos que serán los encargados más tarde de la construcción de las primeras mesas volantes sobre la base de los modos de hacer de la maquinaria teatral y buscando similares efectos teatrales.

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, Luis XIV había encargado la Machine de Marly, conocida simplemente como "la máquina", el gran sistema hidráulico para proveer de agua sus jardines de Versalles y hacer funcionar sus juegos acuáticos. La mecánica había experimentado desde fines del s. XVI un gran florecimiento y el Rey con su Máquina logró una poderosa puesta en escena de su poder real. El dispositivo de Marly no se parecía en nada a un "artefacto" técnico en el sentido moderno del término. Formó parte de lógicas que lo establecieron como medio de poder. El mero hecho de que pudieran ensamblarse dispositivos y dispositivos tan imponentes atestiguaba la grandeza y el poder del soberano. Una medalla conmemorativa de su construcción cuenta con la inscripción *Victis hostibus vicit naturam* (Vencidos los enemigos, él conquistó la naturaleza). El agua ya no discurre por donde indica la naturaleza, sino por donde indica el Rey.

La Máquina adquiere un carácter mágico expresado a través de una retórica antieconómica. Al subrayar constantemente la importancia de las sumas gastadas en la Máquina y en los juegos acuáticos, seguimos la lógica del lujo característico de los espectáculos de la corte. En el dispendio de agua aislado del ciclo habitual de trabajo y consumo, la sobreabundancia de bienes, la velocidad de su uso y la naturaleza mágica de su renovación instantánea, el rey aparecía como iniciador y dispensador de riqueza. Era el mago que, como tal, no tenía que preocuparse por las proporciones racionales y sostenibles entre el objetivo deseado y los medios movilizados para alcanzarlo.

Desde esta perspectiva, la máquina de Marly era un dispositivo representacional por excelencia: su único objetivo era ser lo más dispendioso posible, tarea que cumplió con éxito, como lo demuestran las críticas cada vez más duras a las que fue sometida a lo largo del siglo XVIII[7].

A Luis XIV le sucede su bisnieto Luis XV. Contrariamente a su bisabuelo, el Rey Sol, que hacía todo en público, él detestaba estar continuamente expuesto, continuamente en representación. A él se le debe en gran parte la invención de la vida privada en el siglo XVIII. La diferencia entre lo público y lo privado en la corte comienza a abrirse paso bajo su reinado. Luis XV preferirá los *petits appartements* a las grandes cámaras de aparato.

> In France, the importance of the petit appartement increased across the eighteenth century; Louis XV would sleep in a bed-chamber there rather than in the state bedchamber.

[7] Cfr. Thomas Brandstetter, "La machine de Marly: un spectacle technologique", en *Marly: architecture, usages et diffusion d'un modèle français* (actas de congreso, château de Versailles, 31 mayo- 2 junio 2012). Publicado en el *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*.

> To call these rooms private would, however, disguise the fact that they were both the king's more intimate sphere and his main working space[8].

En este contexto aparecen las primeras mesas volantes. En su *Histoire de Paris*, J.-A. Dulaure cita las mesas volantes de Luis XV en un texto sobre el día a día en la corte real[9]:

> Ce roi, entouré de courtisans corrompus, se livra à des excès semblables à ceux dont avait été souillée la régence. Il célébra aussi des orgies dégoûtantes; nous n'en avons que trop de preuves : témoin les petits appartements qu'il fit construire dans plusieurs de ses palais ou châteaux, et les tables volantes établies aux petits châteaux de Choisy et de Trianon. A chaque service, ces tables, à travers une ouverture du parquet de la salle à manger, descendaient dans une salle inférieure, où, desservies et resservies, elles s'élevaient jusqu'au lieu d'où elles étaient descendues. Les convives, loin des regards importuns de la domesticité, se trouvaient affranchis de toute gène, et n'avaient point à rougir de leur turpitude.

En esta cita aparecen la privacidad y la intimidad no como un valor en sí mismo, sino como una oportunidad para el comportamiento libertino de y en la corte, en un escenario libre de testigos.

Es probable que el narrador, J.-A. Dulaure, no fuera un devoto adulador de la monarquía de Luis XV, pero es interesante que cite las mesas volantes como parte importante en la vida de los *petits appartements* y que se detenga en analizar su funcionamiento, prueba de su interés y probable admiración.

En las mesas volantes, se da una condición implícita asociada al dispendio, a la sobreabundancia de bienes, la velocidad de su uso y la naturaleza mágica de su renovación instantánea. Como en Marly, el rey aparece como dispensador de riqueza.

En la condición mágica incide también el tipo de mecanismos de funcionamiento del sistema de las mesas volantes. Básicamente hay dos sistemas: cuerdas o engranajes. Las cuerdas, más propias del mundo de la maquinaria del teatro y de la ópera requerían más personal para su manejo, eran menos precisas y estables, con más desgaste y consecuente riesgo de problemas en el funcionamiento, pero eran más rápidas y silenciosas. Los engranajes,

---

[8] [En Francia, la importancia del petit appartement aumentó a lo largo del siglo XVIII; Luis XV dormía allí en un dormitorio en lugar de en el dormitorio oficial. Sin embargo, llamar a estas habitaciones privadas ocultaría el hecho de que eran a la vez la esfera más íntima del rey y al mismo tiempo su principal lugar de trabajo], en Fabiern Persson, *Public Displays of Affection: Creating Spheres of Apparent Royal Intimacy in Public, en Notions of Privacy at Early Modern European Courts. Reassessing the Public/ Private Divide, 1400–1800* (Amsterdam: University Press, Amsterdam 2024), 155.

[9] [Este rey, rodeado de cortesanos corruptos, se permitió excesos similares a aquellos con los que se había manchado la regencia. Celebraba también repugnantes orgías; tenemos demasiadas pruebas de ello: lo atestiguan los petit appartement que hizo construir en varios de sus palacios o castillos, y las mesas volantes instaladas en los pequeños castillos de Choisy y Trianon. En cada servicio, estas mesas, a través de una abertura en el suelo de parquet del comedor, descendían a una sala inferior, donde, servidas y deservidas, subían al lugar de donde habían descendido. Los invitados, lejos de las miradas importunas de los criados, se encontraban libres de toda molestia y entregados sin vergüenza a su vileza], en J. A. Dulaure, *Histoire physique, civile et morale de Paris [Texte imprimé] : depuis les premiers temps historiques* (París: Dufour, Mulat et Boulanger, 1859-1863), 174.

por el contrario, eran más precisos y fiables y requerían menos personal, pero eran más lentos y ruidosos.

Obviamente el sistema de cuerdas era el utilizado por el rey Luis XV. Como dispensador de riqueza, la puesta en escena está por encima de otros aspectos; el número de personal necesario para su manejo no era un problema en la corte de Versalles, todo al servicio de la magia y la ilusión de cenar en *ermitage*. El sistema de engranajes fue el más sutilizado en las cortes del norte de Europa, en las que las mesas volantes fueron vistas más como un modo de no tener domésticos rondando alrededor y en ese sentido se trataron más como electrodomésticos, si se permite la expresión, y su fiabilidad y resistencia era un valor apreciado. Fue en San Petersburgo donde se implementó un sistema de tubos sin fin, del diámetro suficiente para cada plato, movidos por un engranaje que llevaban directamente a cada comensal, cuyo bajoplato era móvil, el plato con la comida que el comensal había previamente pedido escribiéndola en un papelito que había dejado sobre el plato y enviado su pedido al sótano a través del mismo tubo (fig. 7). Un antepasado cool de las máquinas de vending.

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, asistimos al sueño del automatismo en la mesa.



Figura 7. Platos móviles. Hermitage San Petersburgo. Fuente: Tsarskoe Selo, "Pavilion Hermitage", *Youtube (sitio web)*, https://www.youtube.com/watch?v=nLdtHweiKs8.

En un momento en el que las cocinas integradas y abiertas al salón han sido probablemente la tendencia más importante que han experimentado las viviendas en el siglo XXI, convirtiendo la cocina y el salón en un único espacio en el que cocinar, comer y vivir. Ya en el s XVIII el espacio único en el que comer y vivir fue una realidad. Sin cocinas aparentes, la aparición de la comida servida por una suerte de artefacto mágico se convertía en espectáculo de ilusión. Una precuela de los camareros robots que a una sola señal ponen a disposición todo tipo de manjares.

En la comunicación entre la cocina y el comedor en las grandes casas y restaurantes estamos acostumbrados a la utilización de montaplatos para el servicio de las mesas. Pero la irrupción exuberante de la comida servida en la mesa en medio del salón como un maná caído del cielo, y aún más servida directamente en el plato a demanda del comensal supone un *rien ne va plus* en la cotidianeidad del comer.

Como la publicidad de la Thermomix nos cuenta[10]:

> ¿Te apetece cenar en un bistró parisino esta noche? ¿Te va más un bocadillo de pulled pork? ¿O quizás prefieres un auténtico risotto italiano? No tendrás que salir de la cocina para probarlos: Cookidoo® es tu llave para preparar comida de todo el planeta en casa con el TM6. Para elaborar tus recetas diarias preferidas o cocinar en Cocina Guiada, solo tienes que conectar tu TM6 y seguir unos sencillos pasos. Lleva a tu paladar una aventura culinaria cada día.

En los viejos tiempos en que los deseos aún se hacían realidad, las cenas en *ermitage* con Luis XV ya llevaban a nuestro paladar una aventura culinaria cada día.

[10] https://www.vorwerk.com/es/es/productos/thermomix.

Eyes of the Chef, Eyes of the Architect: Notions of Compartment and Segment in the Portuguese Royal Kitchen at the Dawn of the 20th Century

Ojos del chef, ojos del arquitecto: nociones de compartimento y segmento en la cocina real portuguesa a principios del siglo XX

ANA SOFIA PINTO
Universidade do Porto, up201304635@up.pt

Abstract
This paper explores the notions of segmentation and compartmentalization applied to the kitchen space, analysing their advocacy, albeit inadvertently, by architects and chefs, respectively. The analysis of six case studies with distinct temporal origins —the royal kitchens of the Portuguese palaces of Vila de Sintra, Vila Viçosa, Pena, Cidadela de Cascais, Necessidades, and Ajuda— under the light of the works of Bartolomeo Scappi and Urbain Dubois —in the realm of culinary practices— and of Philibert De L'Orme and Robert Kerr —in the field of architecture—, allows for an understanding of the logic of composition and organization applied, with particular emphasis on its formulation at the dawn of the 20th century.

Esta comunicación explora las nociones de segmentación y compartimentación aplicadas al espacio de la cocina, analizando su defensa, aunque inadvertida, por parte de arquitectos y chefs, respectivamente. El análisis de seis casos de estudio con orígenes temporales distintos —las cocinas reales de los palacios portugueses de la Vila de Sintra, de Vila Viçosa, de la Pena, de la Ciudadela de Cascais, de las Necesidades y de la Ajuda—, a la luz de lo expuesto en las obras escritas de Bartolomeo Scappi y Urbain Dubois —en el ámbito de las prácticas alimentarias—, y de Philibert De L'Orme y Robert Kerr —en el campo de la arquitectura—, permite comprender la lógica de composición y organización aplicada, con especial énfasis en su formulación a la llegada del siglo XX.

Keywords
Royal Kitchen, segmentation, compartmentalization
Cocina Real, segmentación, compartimentación

Introduction

The meal, a socially complex event culminating upon the table, is constructed through a succession of sequences of actions which, to be precise, begin in the mind of the one orchestrating its menu. These actions —both physical and mental— have spatial repercussions within the dwelling, actively contributing to the formulation of the spatial impression of the meal within the house: the food network. Among the spaces that comprise this ordered system, grouped into six categories —supply, cooking, support, consumption, service, and digestion— the prominence of those of cooking is acknowledged, to which the kitchen belongs.

Understood as the heart of the food network and, consequently, of the house, the kitchen is a territory that has been the subject of various considerations over the centuries, elaborated both by experts in the study of space and the built environment, and by those versed in the culinary arts and alimentary practices. Concerning the ideal formulation of kitchens in their time, the views of architects and chefs coexist amicably, yet distinct compositional logics are identified behind the theoretical arrangements of each of these professional classes. In order to examine the practical implications of the theorised, as well as to confront the built with the envisaged by the authors of their time, this research explores six Portuguese royal kitchens with differing temporal origins —at the palaces of the Vila de Sintra, Vila Viçosa, Pena, Cidadela de Cascais, Necessidades, and Ajuda (fig. 1)— focusing not only on the moment of their construction but primarily on their formulation during the final years in which they served the Portuguese Royal Family and court.

Compartment and segment

The succession of actions inherent to the meal may follow the sequence suggested by Miguel Espinet (1948-) in *El espacio culinario:* 1. supply and conservation of raw materials; 2. preparation of food; 3. cooking of food; 4. service; 5. washing and cleaning of the objects used; 6. organisation and tidying[1]. This sequence of operations, encompassing in terms of the involved food spaces, may be reduced to a set of four moments that occur exclusively in the kitchen: 1st cleaning, washing, and organising; 2nd preparing; 3rd cooking over the fire; and 4th serving[2]. The sequences of actions implicit in the execution of this fourfold succession —resulting from an understanding of positions as "puntos centrales del trabajo en la cocina [...] el fuego donde se cocina, el fregadero donde se lava, limpia y friega, y la mesa donde se efectúan trabajos manuales como los de cortar, amasar o batir"[3]— are also products of social, economic, and cultural factors; and are determinant in the formulation of the preparation space, shaping the kitchen through the application of segmentation and/or compartmentalisation logics. Segmentation is understood as the approach that aims to

---

[1] Miguel Espinet, *El espacio culinario. De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX* (Barcelona: Tusquets Editores, 1984), 143.

[2] Otl Aicher, *La cocina para cocinar. El final de una doctrina arquitectónica* (Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 1982), 52.

[3] [central points of working in the kitchen [...] the fire where one cooks, the sink where one washes, cleans and scrubs, and the table where one cuts, kneads, or mixes] Aicher, *La cocina*..., 52.

organise a particular room into partitions —that is, segments of space— to which the execution of specific tasks is allocated. Compartmentalisation, on the other hand, occurs when a programme is distributed across a set of preferably interconnected rooms, which are read as a whole.

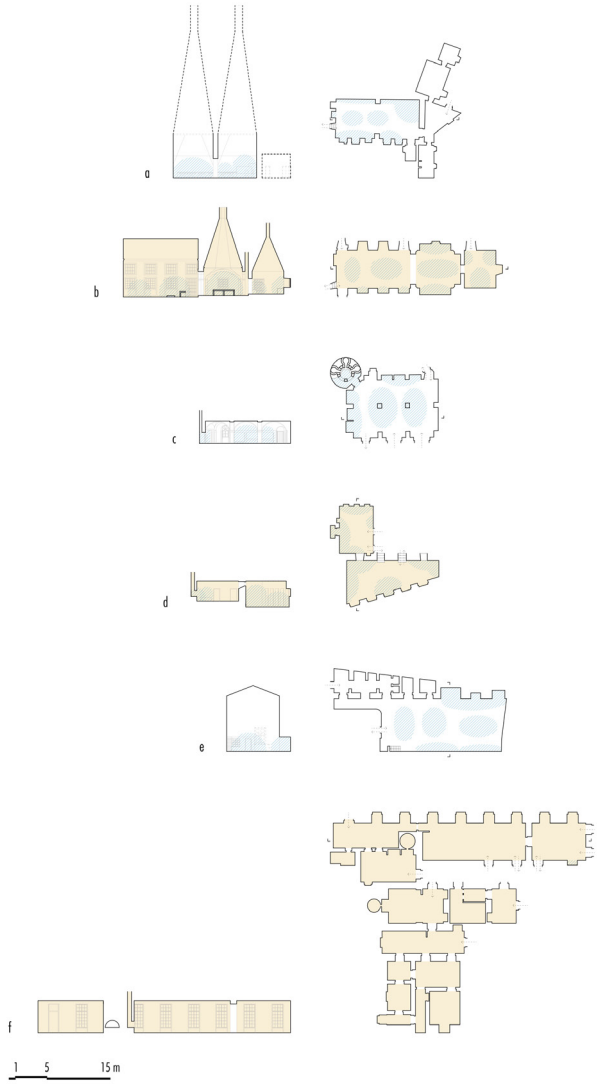


Figure 1. Plans and sections of the Portuguese royal palaces of Vila de Sintra (a), Vila Viçosa (b), Pena (c), Cidadela de Cascais (d), Necessidades (e) and Ajuda (f) in their formulation at the turn of the 19th to the 20th century. Compartment annotated with a beige fill, and segment annotated with a blue pattern. Drawing by the author, 2024.

The medieval religious model

Food practices of the Middle Ages, particularly those of the nobility and the clergy, are often associated with large-scale cooking spaces, with the prevalence —especially in examples of religious architecture such as abbeys and monasteries— of a kitchen model that is autonomous in relation to the architectural complex it belongs, whose composition included a large room with a centralising geometry and colossal chimneys capable of encompassing the entire volume (kitchen-chimney). As the distinguishing factor of food consumption between classes in this period was the quantity consumed rather than its variability[4], it is recognised that such formulations of the preparation space derive from a dialogue between the cooking practices of the time —which included roasting and smoking large cuts of meat— and the social context in which they proliferated.

Kitchens such as those of the French medieval abbeys of Vendôme (fig. 2), Marmoutier, and Chartres, or even English ones like that of Glastonbury, thus constitute the product of advanced thinking regarding principles of ventilation and hygiene, with the organisation of a large central chamber (at times, their only one) playing a determining role. In this context, a compositional logic based on segmentation principles can be identified, a logic equally recognisable in some examples of noble civil architecture from the 14th and 15th centuries. One such example is the kitchen of the Palace of the Dukes of Burgundy (fig. 3) in Dijon, operating for a court internationally renowned at the time for its sophisticated alimentary practices. In Raul Lino's words:

> A corte de Borgonha ligava muita importância ao serviço de mesa; no século XV, em todo o Ocidente, era ali que se comia e se bebia melhor, e tornava-se então necessário dispor as cozinhas e seus anexos de maneira grandiosa [...].[5]

It should be noted, however, that despite the prevalence of segmentation, the kitchen of the Dukes of Burgundy featured a subtle, and notably hierarchical, compartmentalisation, revealed by a second contiguous chamber of lesser status and dimensions. A somewhat similar arrangement can be found in the kitchen Vila de Sintra palace, in the outskirts of Lisbon, the most notable Portuguese example of a noble medieval cooking space governed by principles of segmentation. Although it is composed of several smaller rooms, these do not seem to interfere with the hierarchical domain imposed by the majestic main chamber, equipped with the iconic double-chimney that has defined the profile of this village since its construction during the reign of king D. João I (1357-1422). The interior segmentation of this larger space is facilitated by the presence of various fixed elements such as masonry hearths and ovens affixed to the walls, a built-in stove, two stone counters, and a small water tank. At the same time, the central position occupied by the chimneys delineates the

---

[4] Espinet, *El espacio...*, 30.

[5] [The Burgundian court placed great importance on table service; in the 15th century, throughout the West, it was there that people ate and drank the best, and it became necessary to arrange the kitchens and their annexes in a grand manner] Raul Lino, *Quatro palavras sobre os Paços Reais da Vila de Sintra* (Sintra: Colares Editora, 2014), 115.

cooking areas requiring the use of open fire, with fixed elements placed peripherally to ensure a free area within the kitchen.

Despite the sophistication of these medieval cooking spaces, characterised by careful layouts and the availability of generous areas organised through segmentation; the alimentary practices they entailed were in general still quite archaic, remaining under the domain of religious rules. It was with the Renaissance and the rediscovery —also alimentary— of Classical Antiquity that the meal was finally elevated to a new level of significance and potential, through an appreciative perspective that was also interested in the qualities of the space dedicated to its preparation:

> The desire of the courts to emulate the banquets of Antiquity was fuelled in large part by the recovery and printing of texts which either relate directly to ancient cuisine or which included graphic descriptions of meals. The classical texts previously known to the Middle Ages were limited to Virgil's 'Georgics' and the like, which spoke of the rustic diet of those living close to the soil —peas and lentils, leeks and lettuce. One can therefore imagine the impact when, in 1498, the earliest-known edition of Apicius' 'De re coquinaria' appeared, making widely available a text until then only available in manuscript to humanist scholars. Suddenly there was revealed a very different cuisine, that of a highly sophisticated society which cultivated the pleasures of the table and surrendered willingly to the temptations of the appetite without any feelings of guilt.[6]

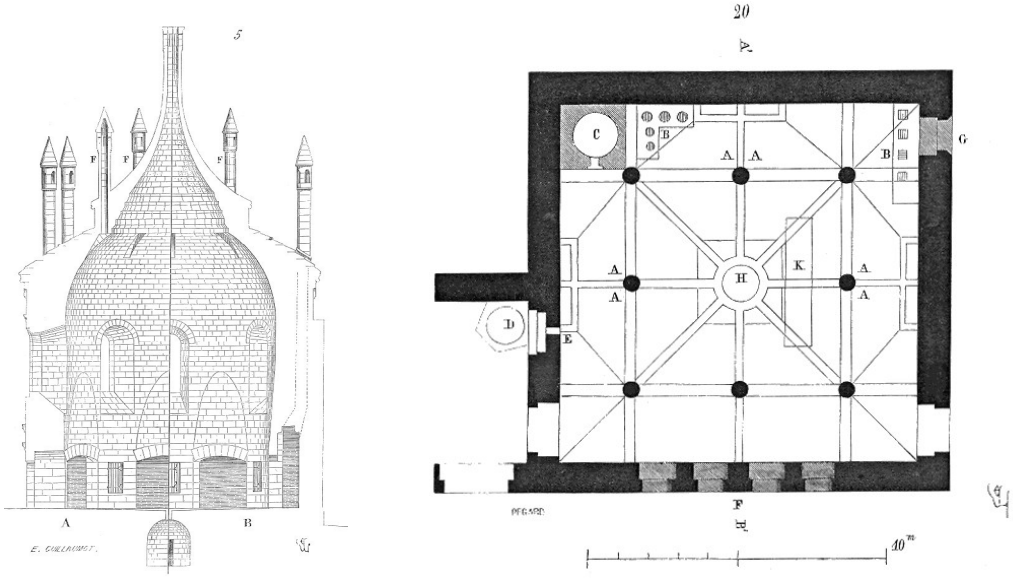


Figure 2. [Left] 1856, section of the kitchen of the Abbey of Vendôme by Eugène Viollet-le-Duc. Source: Viollet-le-Duc, *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle* (Paris: A. Morel, 1856). Figure 3. [Right] 1856, plan of the kitchen of the Dukes of Burgundy Palace in Dijon by Eugène Viollet-le-Duc. Source: Viollet-le-Duc, *Dictionnaire raisonné...*

[6] Roy Strong, *Feast. A History of Grand Eating* (London: Jonathan Cape, 2002), 138.

Bearing in mind that "el significado de la cocina cambia porque cambia el significado del comer"[7], the Renaissance edition of treatises, both in architecture and in alimentary practices, introduce the idea of the ideal kitchen, fully adapted to the new alimentary needs associated with a renewed array of instruments, techniques, technologies, and understandings.

Architect and chef, segment and compartmentalisation

> Dans les grandes cuisines dont nous occupons en ce moment, la pièce principale, ou cuisine proprement dite, est réservée uniquement à la cuisson et à la préparation des mets. Il y a des locaux annexes pour tous les travaux accessoires, plus spécialement confiés aux aides de cuisine. [...]
> Je veux seulement vous bien montrer que dans le grande habitation, le mot cuisine est un terme général qui exprime tout un ensemble; c'est en ce sens qu'on disait autrefois «les cuisines». Et lors même que votre programme vous dit simplement "une cuisine", vous ne lui donnez pas satisfaction par une pièce unique, si grande soit-elle ; il vous faut penser qu'on désigne par là tout le service de la bouche, qui, dans les maisons riches, est très compliqué.[8]

If the analysis of the words of the architect Julien Guadet (1834-1908) leads one to associate the act of compartmentalising the kitchen space with a wealthier social class and, consequently, with a choice of luxury[9], authors such as Miguel Espinet understand it as a reflection of necessity: the single alternative to face the reduction of available space for the placement of the kitchen and the consequent impossibility of constructing large multipurpose chambers. The latter situation mainly occurred in urban contexts —even in the homes of the upper classes— during the Renaissance period and up to the pre-Napoleonic era[10], resulting in the allocation of kitchens in basements or attics, where the smallness of the spaces and insufficient ventilation and hygiene hindered their development.
In light of this dialogue between luxury and necessity, and the role that compartmentalisation and segmentation may have played in it, attention is drawn to an example of a 16th-century Portuguese Renaissance cooking space: the kitchen of the palace of Vila Viçosa, located in the south of Portugal and at the time under the auspices of the court of the Dukes of

---

[7] [The meaning of the kitchen changes because of the change in eating's meaning] Aicher, *La cocina*..., 52.

[8] [In the large kitchens we are currently exploring, the main room, or the kitchen proper, is reserved solely for cooking and food preparation. There are ancillary rooms for all the additional tasks, particularly assigned to the kitchen assistants. [...] I just want to show you that in large homes, the word kitchen is a general term that encompasses a whole range of spaces; this is why people used to say "the kitchens". And even when your programme simply mentions "a kitchen", it does not satisfy the requirement with just a single room, however large it may be; you must understand that it refers to the entire service of the kitchen, which, in wealthy households, is very complex] Julien Guadet, *Éléments et Théorie de L'Architecture. Cours professé à l'École Nationale et Spéciale des Beaux-Arts. Tome II* (Paris: Librairie de la Construction Moderne, 1894), 121-122.

[9] Pierre Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste* (Massachusetts: Harvard University Press, 1996), 177.

[10] Espinet, *El espacio*..., 60.

Braganza. This kitchen, with a rectangular shape divided into three interconnected chambers, represents a thought that does not appear to recognise compartmentalisation either as a language of ostentation or as a reflection of scarcity. It seems, when confronted with the treatises disseminated in the same century, to impose itself as a third way between the approach advocated by the French architect Philibert de L'Orme (1514-1570) in his *Le Premier Tome de l'Architecture*[11], published in 1567, and that of the Italian cook Bartolomeo Scappi in *Opere dell'arte del cucinare*[12], published a few years later in 1570.
If de L'Orme presents his ideal kitchen as a space that remains deeply rooted in the monastic medieval kitchen-chimney model, suggesting a subtle compartmentalisation (fig. 4) which, to be precise, could be interpreted as a segmentation aided and emphasised by the materialisation of certain architectural devices such as columns, Scappi takes a decisive step towards compartmentalisation, making it clear that it is a luxury to be enjoyed by the wealthier classes, in favour of the proper exercise of the practice of eating. An intimate connoisseur of methods, techniques, and cooking utensils, having worked in the Vatican kitchen during the papacies of Pius IV (1499-1565) and Pius V (1504-1572), Scappi brings to the pages of his work illustrations (fig. 5) that demonstrate his vision and reveal his practical knowledge.

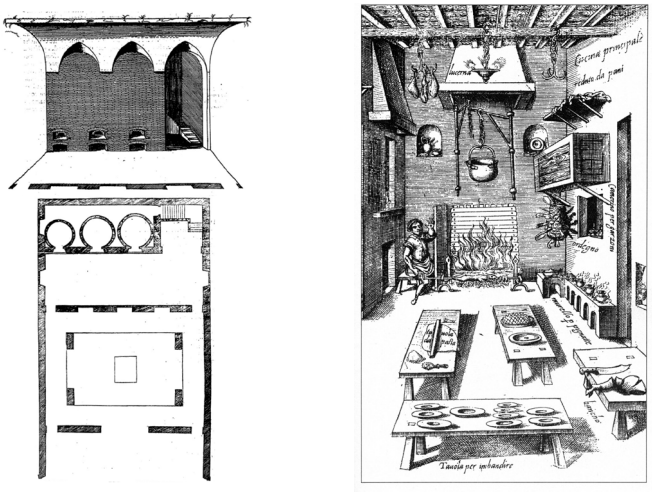


Figure 4. [Left] 1567, plan and elevation of the ideal kitchen proposed by Philibert De L'Orme. Source: Philibert de L'Orme, *Premier Tome de la Architecture de Philibert de l'Orme conseillier et aumosnier ordinaire du Roy, & Abbé de S. Serge les Angiers* (Paris: Frederic Morel, 1567).
Figure 5. [Right] Figure 5. 1570, illustration of one of the compartments of the ideal kitchen proposed by Bartolomeu Scappi. Source: Bartolomeu Scappi, *Opera di M. Bartolomeu Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in Sei Libri* (Rome: Michele Tramezzino, 1570).

---

[11] Philibert de L'Orme, *Premier Tome de la Architecture de Philibert de l'Orme conseillier et aumosnier ordinaire du Roy, & Abbé de S. Serge les Angiers* (Paris: Frederic Morel, 1567).

[12] Bartolomeu Scappi, *Opera di M. Bartolomeu Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in Sei Libri* (Rome: Michele Tramezzino, 1570).

As a third way, the Renaissance kitchen of the palace of Vila Viçosa features rational compartmentalisation, being tripartite —in order to ensure its thermal optimisation— and located contiguous to a courtyard —which could be the materialisation of the *"cortile"* suggested by Scappi. Once again, segmentation within the compartment is achieved with the aid of fixed elements —marble stone counters, built-in storage, wall storage devices, and hearths— also positioned in coordination with the various accesses to the exterior, thus composing a cooking space that is efficient, sanitary, well-lit, and well-ventilated.

The specialisation of the cooking space in this example, promoted by Renaissance food practices and disseminated by its authors, would remain as the prevailing logic in noble households, with compartmentalisation undergoing a process of refinement during the 18th century. The compartmentalisation of the noble kitchen, with the emergence of *"service à la française"* [13] and the increasing complexity of techniques, utensils, and technologies related to meal preparation, would come to present itself as a more convenient alternative to the large medieval-style chamber[14], as expressed by the French architect Augustin-Charles d'Aviler (1653-1701): "C'est par la commodité de ces petits lieux que chaque chose se trouve dans sa place, c'est pourquoi on ne fait plus les cuisines que d'une médiocre grandeur, au lieu qu'on était obligé de les faire fort vastes auparavant"[15].

Also in the bourgeois houses of the middle classes, particularly in France and England during the Early Modern period, a growing complexity of cooking spaces can be identified[16]. This, however, would be based more on principles of segmentation —enhanced by the evolution of utensils but primarily by the methods of heat utilisation— than on compartmentalisation. In light of this, it is possible to revisit the understanding previously catalysed by Guadet's words, which suggested a correlation between compartmentalisation and luxury and, conversely, between segmentation and an approach to necessity —inadvertently corroborated by Bartolomeo Scappi—. In truth, the act of compartmentalising could be seen as the highest expression of segmentation, as the autonomization of the segment and, consequently, of the sequences of actions in the absence of spatial constraints. However, caution must be exercised when associating and contrasting the logics of compartmentalisation and segmentation with luxury and necessity, respectively, particularly when the subject concerns 19th-century cooking spaces.

---

[13] In the *service à la française,* the various dishes that made up each *couvert* —moments in which the meal was divided— would leave the kitchen simultaneously, ready to be served, and would cool down until consumption. In contrast, in the *service à la russe*, each dish would be brought to the table at a time, according to the order announced on the menu, ensuring a higher quality of the meal. The change in service style resulted in the shortening of the meal, which, from lasting several hours, ideally came to last no more than ninety minutes.

[14] Christophe Morin, *Au service du château* (Paris: Éditions de la Sorbonne, 2008), 25-77.

[15] [It is through the convenience of these small places that everything is in its place, which is why we now only make kitchens of a mediocre size, whereas previously we were obliged to make them very large] Augustin-Charles D'Aviler, *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Viǵnole* (Paris: J. Mariette, 1710), 185.

[16] Mariana Salvador, *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias* (Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016), 201-202.

Period authors such as Urbain Dubois and Robert Kerr, a chef and an architect, who, like Scappi and de L'Orme, addressed the formulation of the ideal kitchen, present models in which distinctly different attitudes toward the composition and organisation of the kitchen space can be identified, possibly due to their different backgrounds and levels of knowledge regarding the spatialisation of culinary practices. While both authors approach issues of hygiene —ventilation, lighting, materiality— which were the subject of debate at the time, they diverge when the topic turns to compartmentalisation and segmentation, making it clear that there was no established canon regarding the organisation of cooking spaces, at least in the case of the upper classes. While Dubois presents his ideal kitchen in a manner somewhat similar to that of Scappi, albeit less extravagant, organizing it in a general work chamber, a *rôtisserie* and a *pâtisserie* (fig. 6), and illustrating these three compartments —which are filled with an extensive array of utensils and appliances— through perspective drawings, Kerr opts for a more schematic representation, in plan, of a segmented kitchen with a single compartment (fig. 7), supported by a scullery, the latest being understood as a supporting space rather than a cooking one.



Figure 6. 1872, illustration of one of the compartments of the ideal kitchen proposed by Urbain Dubois. Source: Urbain Dubois, *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties* (Paris: Librairie E. Dentu, 1872).

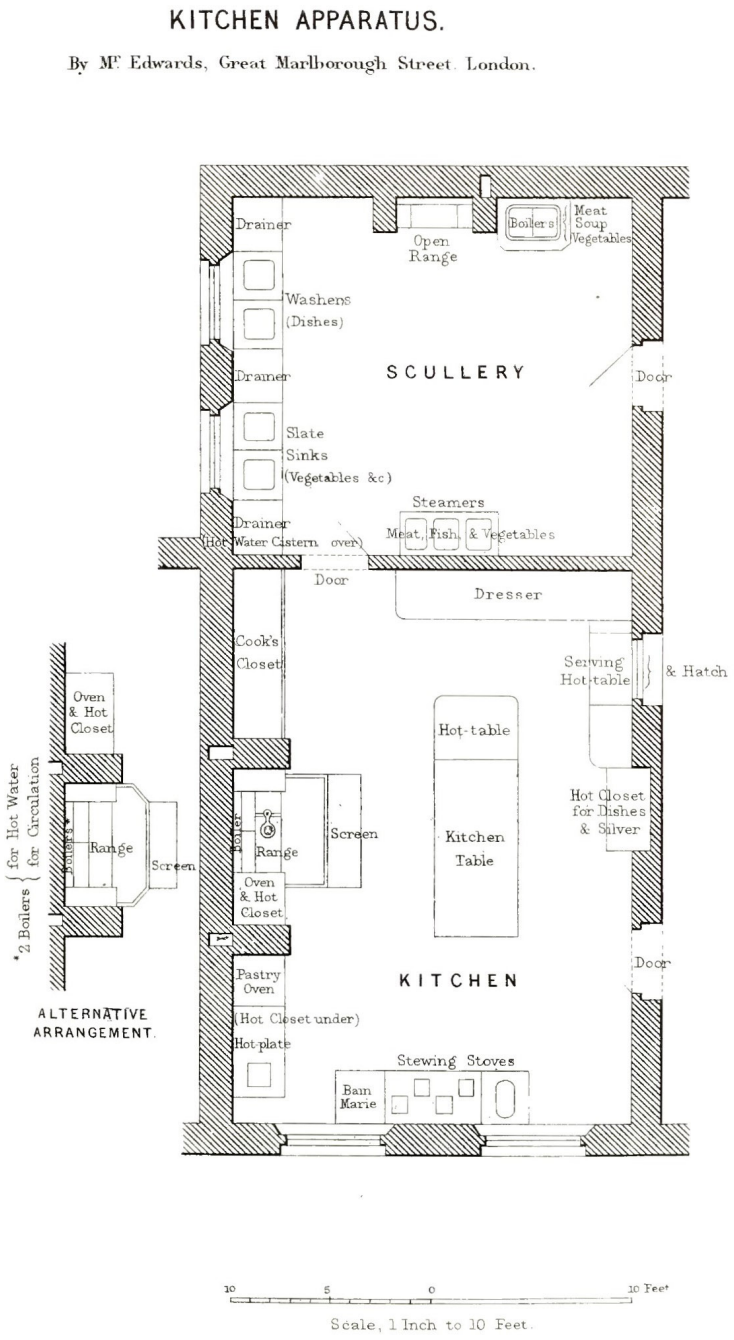


Figure 7. 1864, plan of the ideal kitchen proposed by Robert Kerr. Source: Robert Kerr, *The Gentleman's House or How to Plan English Residences from the Parsonage to the Palace* (London: John Murray, 1864).

In light of this dichotomy, one might refer to the example of the place of Pena, which, like the palace of the Vila, is also located in Sintra. Completed around 1850, the kitchen of this royal residence is seen as an heir to the medieval monastic model of a large, multifunctional chamber, segmented, from which the central great chimney was removed due to its anachronism in light of 19th-century culinary practices. Built from scratch, and, apparently, not constrained in terms of space, this kitchen's design rejects the use of compartmentalisation —as advocated by Dubois in his 1872 work *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne*[17]— in favour of applying an unusual segmentation —as proposed by Kerr in *The Gentleman's House*[18], published in 1864—. The design choice made by king D. Fernando II (1816-1885), the patron of the project, in collaboration with the German engineer Ludwig von Eschwege (1777-1855), reveals a conscious revivalist attitude in the composition of the kitchen, still suited to the practices of the time and hygienic requirements. It becomes clear that, in this example of royal endeavour, the use of segmentation should not be discussed as a response to necessity.

A similar compositional logic was applied in the 1870s for the kitchen expansion planned at the palace of Cidadela de Cascais (fig. 3), in the outskirts of Lisbon, resulting in the construction of a new, generously sized chamber. Despite the final layout of this kitchen containing two chambers, it is recognised that this was a necessary consequence of the expansion, and it is argued that its internal organisation reveals more signs of a preference for rational segmentation than of compartmentalisation consciously based on theoretical principles.

Another Portuguese royal example of a cooking space where compartmentalisation, as advocated by Dubois, is rejected, is the kitchen of the palace of Necessidades, located in Lisbon and constructed at the turn of the 19th to the 20th century. While subtly compartmentalised, it is essentially composed of a large multifunctional chamber, hierarchically superior, where the individuals involved in the cooking process operated. Although it shares similarities with the cooking spaces of the palaces of Pena and Cidadela de Cascais through the logic of segmentation that determined their composition, the kitchen at the palace of Necessidades deviates when it comes to the hygienic concerns prevalent at the turn of the 19th century: it lacks sufficient natural ventilation or lighting, and it is not directly connected to the exterior.

The five royal kitchens mentioned above —from the palaces of Vila de Sintra, Vila Viçosa, Pena, Cidadela de Cascais and Necessidades— reveal, despite their distinct temporal origins, rationality and some restraint in the formalisation of their spaces, with a preference for segmentation over compartmentalisation, especially in the three examples formalised after the first quarter of the 19th century. Although this logic was recurrent at the time, there is an example of a royal Portuguese cooking space appropriated after 1860 where the compositional unit is the compartment: the main kitchen of the Palace of Ajuda, in Lisbon.

Located in a building where no provision had been made for the installation of any cooking space, the programme for the kitchen of the palace of Ajuda was forced to adapt to pre-existing, highly limiting conditions, with its extensive compartmentalisation being a natural consequence of these

---

[17] Urbain Dubois, *Cuisine Artistique. Études de l'École Moderne. Ouvrage en Deux Parties* (Paris: Librairie E. Dentu, 1872).

[18] Robert Kerr, *The Gentleman's House or How to Plan English Residences from the Parsonage to the Palace* (London: John Murray, 1864).

constraints. In terms of the number of chambers, articulation, and appropriation, it is somewhat similar to the counterparts presented by the architects Jacques-François Blondel (1705-1774) and Le Camus de Mézières (1721-1789) about a century earlier. However, any similarity is merely the result of an active effort to dominate the pre-existing conditions, and a complex cooking space was created, where airy, well-lit divisions interact with other, completely interior, through a labyrinthine arrangement. This is not a compartmentalisation that follows a logic as proposed by Dubois or even Scappi; it becomes a constraint, diminishing the multifunctionality of the cooking space and its adaptability to changes in culinary practices –such as the transition from *service à la française* to *service à la russe*, which is shorter, more energetic, and more rhythmical –.

A medievally modern kitchen

On one side, Scappi and Dubois, with their vision of the ideal compartmentalised kitchen. On the other, de L'Orme and Kerr, with their inclination towards promoting a segmented cooking space.

At the turn of the 19th to the 20th century, the formulations of the six kitchens considered reveal distinct degrees of segmentation and compartmentalisation. Although all were internally organised through segmentation, this was not always the guiding logic of their design and, therefore, not necessarily the prevailing approach.

While kitchens such as the one in the palace of Ajuda have the compartment as their fundamental unit of composition, others, like the one in the palace of Vila de Sintra, built approximately five hundred years earlier, resort to the segment. There are also examples, such as in Vila Viçosa and Cidadela de Cascais, that reveal a balance between compartment and segment, possibly as result of their phased evolutionary process.

The analysis of this set of six examples reveals that, more than the trends of the period disseminated and perpetuated by the theoretical works of chefs and architects, it was the tastes and wishes of the patron, along with the economic and spatial constraints inherent to the project, that were the most determining factors in the composition of Portuguese royal kitchens, at least of those built after the first quarter of the 19th century. With this in mind, let us once again consider the cooking space of the palace of Pena, which stands out as the most successful compromise between the visions of a chef and those of an architect, and is understood as the most modern[19] kitchen in this set. Its open formulation, without fixed devices, from which the central chimney was removed, and which has been alluded to as being of medieval reference, granted a fundamental versatility to the space that, it is believed, could still be in use today —something unthinkable of the kitchen of Ajuda, for example—. Simultaneously, its intelligent placement in an almost independent volume, set at a higher level, and the characteristics of its architecture —generous openings, appropriate

[19] "A palavra 'moderno' define toda a forma de atividade que mantém uma relação perfeita com a Vida. [...] Há portanto, que estabelecer a diferença. Arquitetura contemporânea é toda aquela que se realiza no nosso tempo; Arquitetura moderna é toda aquela que, sendo contemporânea, se realiza 'de acordo' com o nosso tempo". [The word 'modern' defines any form of activity that maintains a perfect relationship with Life. [...] Therefore, the difference must be established. Contemporary architecture is everything that is created in our time; Modern architecture is all architecture that, being contemporary, is created 'in accordance' with our time] Fernando Távora, "O Porto e a Arquitectura Moderna", *Panorama, Revista Portuguesa de Arte e Turismo*, no. 4 (1952).

ceiling height, whitewashed walls, multiple grouped chimneys, stone flooring, and direct access to the exterior— ensured luminosity, ventilation, hygiene, durability, and operational efficiency, promoting a healthy and conducive environment.

The most unusual feature of this cooking space at Pena —and the clearest example of a close dialogue between the desires of a chef and the idealisation of an architect— is, however, that which combines compartment and segment, materialising a unique architectural device: a tower of masonry ovens, crowned on the exterior as if it were a section of a crenelated wall. Attached to the kitchen's volume, this tower housing the three wood-burning ovens hints at a compartment, akin to what de L'Orme proposed in his *Le Premier Tome de l'Architecture,* or, in other words, it emerges as a segment, shaped and autonomised by the architecture: a niche that grew, a vertex that was enlarged. It is neither the rôtisserie proposed by Dubois, nor the roasting house designed by Scappi, nor the contained segment dedicated to cooking designed by Kerr, nor the central fire space proposed by de L'Orme. It is an addition that, while belonging to the kitchen, adapts to the practices of the time through promoting the thermal efficiency of the space, invoking the effective use of heat and removal of smoke once present in medieval kitchens, ensuring the good execution of tasks and the well-being of workers —not necessarily contemplated in kitchens such as the ones of the palaces of Vila de Sintra or Vila Viçosa—. To compartmentalise this kitchen —from which meals were prepared for numerous diners— would be an overly exuberant attitude, disproportionate to the palace's intended purpose. It is within the rationality of king D. Fernando II that we find a capacity for compromise and the reinvention of past models: the modern medievalism.

Trayectorias de la cocina en la casa decimonónica de Oporto: del siglo XIX a la actualidad

Trajectories of the Kitchen in the *Oitocentista* House in Porto: From the 19th Century to the Present Day

CLARICE ECKERT ZIGNANI
Universidade do Porto, claeckert@gmail.com

Abstract

"Trayectorias de la cocina en la casa decimonónica de Oporto" examina las transformaciones de estos espacios de preparación de alimentos, desde su construcción original hasta sus adaptaciones contemporáneas. Estas transformaciones dan lugar a reflexiones sobre los cambios en los hábitos alimentarios, la inserción de nuevos equipamientos, la ubicación de la cocina en la casa; los nuevos flujos de circulación y las relaciones con las habitaciones adyacentes. Actualmente se debate el problema de la falta de viviendas disponibles para ocupación permanente en las ciudades, y en Oporto la casa del siglo XIX se sigue considerando una alternativa viable para satisfacer esta demanda. Pero, ¿se ha adaptado este modelo realmente a la vida de los habitantes de la ciudad? Creemos que una mirada atenta al espacio de la cocina refleja las transformaciones domésticas y arquitectónicas de la casa decimonónica a lo largo de los últimos ciento cincuenta años, lo que puede contribuir a este debate.

"Trajectories of the Kitchen in the *Oitocentista* House in Porto" looks at the transformations of these food preparation spaces, from their original construction to their contemporary adaptations. These changes give rise to reflections on: changes in eating habits; the insertion of new equipment; the position of the kitchen in the house; new circulation flows and relationships with adjacent rooms. The problem of the lack of housing available for permanent occupation in cities is currently being discussed, and in Porto the 19th century house is still considered a viable alternative to meet this demand. But has this model really been able to adapt to the life of the city's inhabitants? We believe that a careful look at the cooking space reflects the domestic and architectural transformations of the nineteenth-century house over the last hundred and fifty years, which can contribute to this discussion.

Keywords

Cocina, casa decimonónica, Oporto, domesticidad
Kitchen, 19th century house, Porto, domesticity

La casa decimonónica en la ciudad contemporánea

Oporto es una ciudad con un tejido urbano denso y consolidado. Hay poco espacio vacío para nuevas construcciones. La casa decimonónica de Oporto es un tipo de construcción presente en la ciudad en número muy considerable, especialmente en el centro. En este contexto, es coherente fijarse en lo que ya tenemos, a la hora de buscar alternativas habitacionales, como la transformación de edificios existentes, vacíos o no, en casas o fracciones habitables.

Por simple observación, pero también a través de un estudio detallado, se puede comprobar en obras recientes o en curso que muchas de estas casas conservan su uso como viviendas unifamiliares; otras se dividen en múltiples unidades, ya sea para su reventa o para su explotación como alojamiento turístico. Este segundo tipo de transformación comenzó a desarrollarse en Oporto en 2009 (fecha del primer registro de alojamientos locales en la ciudad) y ha crecido a un ritmo exponencial desde entonces. En los años siguientes, Oporto pasó a contar con 8; 94; 324; 400 y 10.000[1] registros de este tipo de alojamiento temporal, para los años 2010, 2011, 2012, 2013 y 2017, respectivamente[2].

En la primera situación de casas individuales, sabemos que los grupos familiares actuales no tienen la misma composición ni los mismos hábitos que las familias del siglo XIX. En la segunda situación, la transformación de una casa individual en otras varias cambia por completo la naturaleza de los espacios interiores. Pero, ¿cómo influyen realmente estos hechos en la permanencia y transformación de los compartimentos internos de la casa, especialmente en la cocina?

Para intentar encontrar respuestas, estudiamos todos los expedientes de licencias de vivienda registrados en el Ayuntamiento de Oporto entre 2001 y 2021, relativos al barrio de Cedofeita. Se eligió esta zona por su centralidad y por la presencia simultánea de viviendas permanentes y alojamientos temporales en casas del siglo XIX. Con los documentos recogidos, a partir de todas las licencias obtenidas, se realizó una criba de los casos, excluyendo todos aquellos que no fueran de uso exclusivamente residencial.

Se recopilaron documentos sobre las transformaciones que sufrieron estas casas a lo largo de los años, en un proceso temporal regresivo. Así, a las licencias de construcción del siglo XXI, se le sumaron proyectos de reforma del siglo XX y planos de construcción originales del siglo XIX de los mismos edificios, reuniendo informaciones relativas a los tres siglos. En total, se investigaron 55 casas contemporáneas. Para éstas, fue posible enriquecer la documentación con 21 proyectos de alteración realizados en el siglo XX (1902-1999) y otros 21 proyectos de construcción del siglo XIX (fechas). De este modo, fue posible obtener datos muy concretos sobre las cocinas de estas casas y reflexionar sobre sus formas y significados en la vida doméstica a lo largo de este periodo de tiempo.

---

[1] De los cuales un asombroso número de 4900 en el centro de Oporto.

[2] José Alberto Rio Fernandes et al., *O Porto e a Airbnb* (Oporto: Book Cover, 2018), 33-34.

La posición de la cocina en la planta de la casa

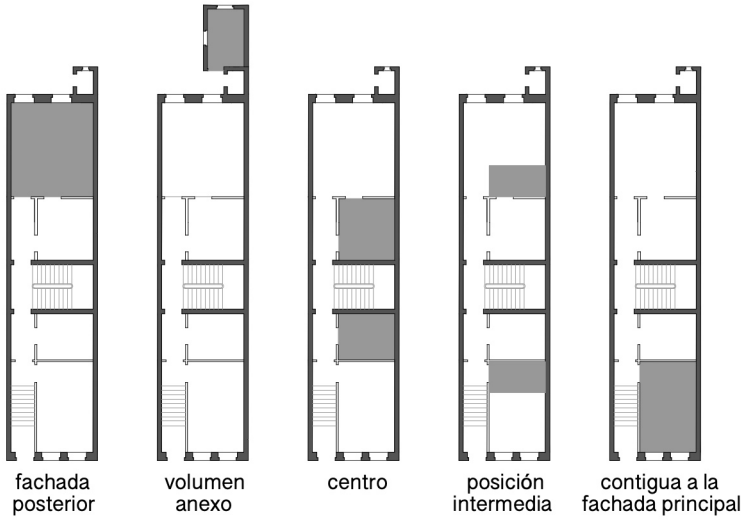


Figura 1: Cinco posiciones distintas para la cocina en la planta de la casa. Fuente: elaboración propia, 2025.

A lo largo de los tres siglos, se observa que la cocina puede ocupar cinco posiciones diferentes en la parcela (fig. 1).

En el siglo XIX, la cocina nunca se situaba junto a la fachada principal, con aberturas a la calle, hecho que en la época se consideraba una "herejía", porque la cocina solía estar situada en la parte trasera de la casa[3]. De hecho, ninguno de los proyectos originales estudiados de ese siglo muestra tal posición. Al contrario, la cocina siempre se situaba en la fachada posterior, siguiendo la lógica doméstica de las casas del siglo XIX, con las zonas de recepción en la parte delantera de la casa –antes de la escalera centralizada– y las zonas más privadas en la parte trasera –con vistas al patio–.

Sin embargo, en ciertas licencias de construcción de los primeros años del siglo XX, todavía contaminadas por el espíritu decimonónico, algunas casas preveían que las cocinas se ubicasen en un volumen anexo, como ilustran varios proyectos arquitectónicos de 1902, 1904, 1906 y 1918 para la Rua Álvares Cabral.

En otros proyectos, en los que la cocina se dispuso inicialmente en el interior de la casa, también hubo peticiones desde principios del siglo XX para cambiar la licencia inicial con el fin de reubicar la cocina en un volumen contiguo. Este movimiento de separar la cocina

[3] Monique Eleb y Anne-Marie Châtelet, *Urbanité, sociabilité et intimité: Des logements d´aujourd´hui* (París: Les Édition de l´Épure, 1997), 158.

de la parte principal de la casa y colocarla en la calle comenzó en 1907 para el barrio de Cedofeita[4].
La planta del volumen adosado era siempre de forma rectangular, perpendicular al volumen principal, más estrecha que éste y creciendo hacia el jardín desde el balcón posterior, junto a la entrada del aseo. La puerta de estas cocinas estaba situada en una pequeña parte interiorizada de este balcón, y las ventanas, una frontal y otra lateral, daban al patio (fig. 2).

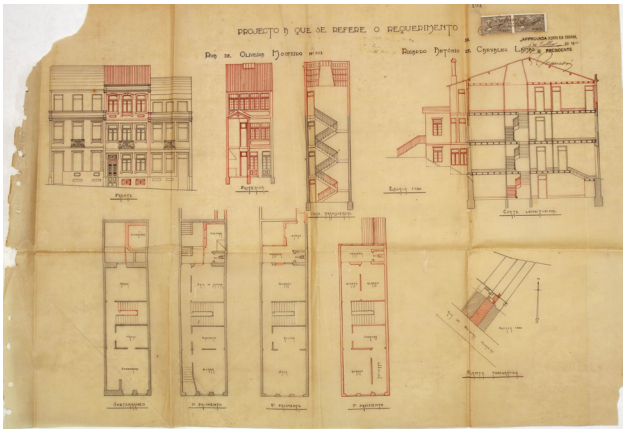


Figura 2: Proyecto arquitectónico para la ampliación de una casa en Rua de Oliveira Monteiro: construcción de una cocina en el patio y una planta superior (ID91208). Fuente: Archivo Municipal de Oporto, Archivo Histórico (1922).

El traslado de la cocina a un volumen anexo también modificó la dinámica de circulación entre los espacios domésticos. Si antes los criados se desplazaban del sótano a la planta baja, o del desván al piso inferior, entre el trabajo y el descanso, la construcción de la cocina en el volumen anexo creó nuevos circuitos y una nueva dinámica de jerarquización entre los volúmenes construidos: uno más amplio y alto, con escaleras interiores; y otro secundario, más estrecho y bajo, con escaleras exteriores al patio.
En el siglo XX se mantuvieron estas dos posiciones de la cocina en planta, pero se añadió una nueva en el centro de la planta, junto a la escalera principal. Esta nueva posición apareció tanto en la rehabilitación de casas unifamiliares como en las primeras transformaciones de estas casas del siglo XIX en viviendas plurifamiliares, dando lugar a combinaciones de posicionamiento de varias cocinas dentro de la casa para dar servicio a diferentes unidades.
En proyectos de renovación más recientes se ha variado la posición de la cocina en el centro de la casa, ocupando una posición intermedia entre el hueco de la escalera y las habitaciones junto a las fachadas.

[4] Para otras parroquias de la ciudad, al buscar en el Archivo Histórico Municipal se encontraron solicitudes de licencias para construir cocinas desde 1877. Para el barrio de Cedofeita, el primer proceso de este tipo tuvo lugar en un solar situado al inicio de la Av. da Boavista.

Además de estas tendencias, en el siglo XXI, hay otra que altera sustancialmente la comprensión del significado de la posición de la cocina dentro de la casa, que ahora ocupa la estancia contigua a la fachada principal en siete de las viviendas unifamiliares.
La observación de estos cambios demuestra que la cocina va ganando progresivamente protagonismo en la jerarquía de los compartimentos domésticos, acercándose a una posición menos privada y resguardada, e incluso es posible que sea el primer espacio de la casa, justo después de la entrada; algo que no se observaba en siglos anteriores.
Por otro lado, la elección de un volumen anexo en el patio, donde la cocina es independiente, ya no es una opción obvia, apareciendo actualmente sólo en 5 de los casos estudiados, con una preferencia por los dormitorios en esta parte de la casa en lugar de las cocinas.

La posición de la cocina en la casa en sección
Las variables de posicionamiento vertical de las cocinas en las viviendas estudiadas están relacionadas con la existencia o no de sótano, la elevación o no de la planta principal y la existencia o no de un volumen anexo (fig. 3).

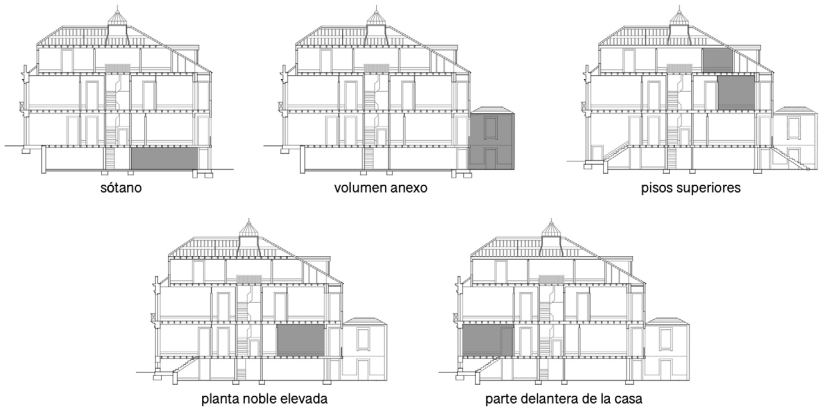


Figura 3: Posiciones de la cocina en la casa en sección. Fuente: elaboración propia, 2025.

En los proyectos iniciales de construcción de las casas del siglo XIX, había tres posiciones para la ubicación de la cocina: sótano; piso superior; o piso inferior del anexo.
En el siglo XIX, la cocina ocupaba preferentemente el piso inferior cuando la casa disponía de sótano.
Posiblemente esta preferencia se debía a ventajas como el acceso directo al patio para vaciar o cosechar la huerta; la posibilidad de añadir espacios de almacenamiento; en algunos casos, el acceso directo para los suministros; o el acceso directo al patio.
El sótano de las casas del siglo XIX solía ser el lugar ideal de la casa para almacenar diversos objetos. Cuando la cocina ocupa esta planta, los trasteros se utilizan para almacenar bebidas, carne, carbón, etc. La cocina situada en el sótano se convierte entonces en un espacio compuesto por varios compartimentos, vitales para su funcionamiento diario.

Como resultado, la superficie de la cocina situada en el sótano de la casa acaba siendo mucho mayor que la de las cocinas situadas en otras plantas.
En las casas en las que la planta noble estaba elevada, la ubicación de la cocina en el sótano permitía crear un acceso directo para el suministro de alimentos, carbón y leña, desde una pequeña puerta situada en la entrada, junto a la puerta principal. En aquella época, el carbón se utilizaba como combustible principal para cocinar, pero también para calentar la casa, razón por la cual muchos de estos edificios conservan aún un conducto para el carbón conectado a esa pequeña puerta (fig. 4).



Figura 4: Conducto para el carbón - caso 36. Fuente: Expediente P/12065/15, CMP (Ayuntamiento de Oporto).

También en esta época, cuando la casa no tenía sótano, la cocina se situaba en los pisos superiores, más favorables para la extracción de humos y para el contacto con todos los demás espacios dedicados a los sirvientes, sobre todo en el desván. De este modo, se establecía un vínculo directo entre los espacios de trabajo y de descanso de los trabajadores domésticos.
A principios del siglo XX, la construcción de un volumen anexo al patio, de una o dos plantas, permitió nuevas posiciones para la cocina. En las casas donde había un sótano con aberturas al jardín y donde el nivel del patio estaba por debajo del nivel de la calle, el anexo tenía dos plantas para aprovechar la pendiente de la parcela, y la cocina se situaba en la planta superior de este volumen. Por debajo de ella, junto al patio, el espacio se utilizaba como ampliación del espacio de almacenamiento del sótano.
A lo largo del siglo XX, todas estas posiciones siguieron utilizándose en los proyectos de reforma de viviendas. Sin embargo, en el caso de las cocinas adosadas, la mayoría de los proyectos optaron por la planta baja del edificio, a nivel del jardín. Nos parece que hay una tendencia a relacionar el espacio del jardín con la casa, estableciendo un vínculo directo entre la cocina y el patio, similar a la circulación que se establece cuando las cocinas se

disponen en el sótano, aunque la función del patio cambia profundamente, perdiendo su carácter de servicio y convirtiéndose en un lugar de ocio.
Es también en este siglo cuando aparecen cocinas en el nivel elevado de la planta principal, después de la escalera y con aberturas al patio y acceso al patio a través de un balcón exterior y una escalera. En esta posición, la cocina se aproxima más a las zonas principales de la casa, como el comedor y el salón.
Esta tendencia se acentúa en el siglo XXI, cuando la cocina se sitúa en la parte delantera de la casa, junto a la fachada principal, y puede ocupar tanto el sótano como la planta principal o los pisos superiores. Se trata de una posición de la cocina no vista en siglos anteriores, que refleja la ausencia de sirvientes y el hecho de compartir las actividades de preparación de alimentos con los invitados.
Otra gran diferencia observada en las reformas del siglo XXI se refiere al uso plurifamiliar. En consecuencia, la casa del siglo XIX tuvo que albergar un mayor número de cocinas, debido a que la casa estaba dividida en varias fracciones. Así, en términos de posición vertical, lo habitual es encontrar cocinas en las diversas posiciones anteriormente identificadas, de forma simultánea.

Formas, dimensiones y equipamiento de las cocinas

La cocina de una casa del siglo XIX tiene dos formas: cuadrada, más habitual en las cocinas situadas en el sótano; o rectangular, en las cocinas de los pisos superiores o en el anexo. Cuando la cocina está en el sótano y ocupa todo el ancho de la casa (después del hueco de la escalera), alcanza mayores dimensiones, aunque tiene menos despensas adyacentes. Las cocinas de sótano, encerradas en un espacio más reducido, añaden más espacios de almacenamiento distribuidos por el sótano. Los formatos rectangulares son más habituales en las plantas superiores, donde la anchura de la casa suele subdividirse entre la cocina y el comedor. El volumen anexo al patio, en cambio, se caracteriza por su forma rectangular.
Las superficies de las cocinas del siglo XIX oscilan entre cinco y treinta y ocho metros cuadrados cuando se encuentran en el volumen principal, y aproximadamente diez metros cuadrados cuando están en el volumen anexo. Las superficies mayores se refieren a cocinas que ocupan gran parte del espacio del sótano. Esto puede explicar la mayor incidencia de cocinas en esta planta durante el siglo XIX, época en la que se utilizaba una gran cantidad de equipos y artefactos para preparar la comida.
En las cocinas de las casas de Oporto del siglo XIX era habitual contar con muebles fijos (grandes piezas para cocinar, fig. 5); bancos o mesas dedicados a preparaciones específicas; armarios colgantes y estanterías para guardar vajilla y utensilios; o armarios empotrados en las paredes, que antes sólo se encontraban en las casas señoriales[5]. Pero el papel de la cocina en el hogar y su funcionalidad han cambiado con el paso de los años y la implantación de otras tecnologías.

[5] Ana Marques Pereira, *Espaço e Arquitectura: Cozinhas* (Lisboa: Edições Inapa, 2006), 104.

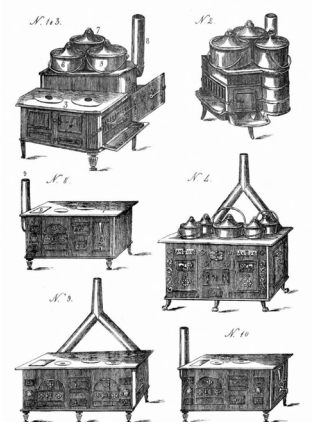


Figura 5: Catálogo de cocinas de hierro fundido del siglo XIX de la Companhia d'Artefactos de Metais. Fuente: Francisco Queiroz, "A Companhia de artefactos de metais estabelecida no Porto (1837-1852). Para o estudo monográfico de uma fundição pioneira", *Arqueologia Industrial,* 4ª série (2005): 52. http://www.franciscoqueiroz.com/A_Companhia_de_Artefactos_de_Metais.pdf.

La llegada de la luz de gas en el siglo XIX permitió modificar los horarios de las comidas: hasta el siglo XVIII, se servían tres comidas al día: la colación (o almuerzo), nada más levantarse; la cena, entre las 12 y las 15 horas, como comida principal; y el resopón, entre las 19 y las 23 horas[6]. Debido a la presencia de la electricidad, cocinar durante la noche se hizo más fácil y frecuente, y esto transformó el entorno de la cocina y la rutina familiar, cambiando la hora de la cena por la hora en que solía servirse el resopón.

Siguiendo los mismos formatos utilizados en el siglo XIX, en el siglo XX estas casas también siguieron variando mucho en cuanto a la superficie de la cocina, de cuatro a treinta y cuatro metros cuadrados. Sin embargo, en este siglo aparecen los primeros proyectos de cocinas compartidas con otras funciones de la casa, situadas en la misma estancia que el comedor o el salón.

Por otra parte, fue durante este periodo de la historia cuando se generalizó el uso de la electricidad, lo que permitió incrementar el uso de diversos equipos eléctricos. Las salazones –una especie de arcón de roble que conservaba las carnes cubiertas de sal[7]– dejaron de ser necesarias, ya que el uso de frigoríficos hizo posible almacenar alimentos perecederos; los grandes garrafones de aceite o vinagre se hicieron menos comunes; el desarrollo de los sistemas de transporte hizo posible que los productos alimenticios se transportasen más ampliamente y, como consecuencia, los productos alimenticios estaban ampliamente disponibles en las tiendas locales, lo que redujo la necesidad de almacenarlos dentro del hogar; la red de agua fría o caliente hizo obsoleto el uso de depósitos; y las grandes cocinas de hierro se hicieron más compactas

---

[6] Mafalda Soares da Cunha y Nuno Gonçalo Monteiro, "As grandes casas", en *História da vida privada em Portugal: A idade Moderna*, ed. por José Mattoso (Maia: Editora Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011), 237.

[7] Carlos Franco, "A Casa da Cozinha, em Lisboa, no século XVIII: móveis, recipientes e utensílios", *Revista de Artes Decorativas*, n.º 3 (2009): 106-108.

y funcionaban con gas, aunque los primeros modelos eran de combustible mixto (gas y carbón), lo que contribuyó a la desaparición gradual de las reservas de carbón.
En el siglo XXI, las cocinas independientes mantienen los mismos formatos que en siglos anteriores. La novedad de los cambios de este período es la aparición de cocinas sin formato definido, resultado de los cambios de uso de las viviendas y de la consiguiente asignación de varias funciones a una misma estancia, en casas que desde entonces se han subdividido en varias fracciones. En estos casos, las cocinas pueden tener áreas muy reducidas, limitadas a muebles fijos, o generosas, cuando se integran en compartimentos multifuncionales.
El orden de las comidas ha permanecido inalterado desde el cambio de horarios que tuvo lugar durante el siglo XX, pero los hábitos alimentarios han cambiado enormemente. Los tiempos de preparación y cocción se han reducido. Se ha facilitado la compra rápida de comidas listas para calentar. El mobiliario se planifica al detalle para incluir todo lo necesario en un único espacio condensado. Apenas hay despensas contiguas para guardar comestibles o artefactos.
La gran cocina del siglo XIX, e incluso del XX, se vuelve compacta y adopta la forma de dos partes separadas (placa y horno). La encimera reúne las funciones de muchas mesas independientes y sirve para lavar, cortar, amasar y mezclar, todo en una única superficie de piedra.
En los estudios de casos contemporáneos, se puede llevar a cabo un análisis complementario de la disposición del mobiliario y el equipamiento de las cocinas, cuyos datos no se han podido recopilar para los siglos anteriores debido a la falta de este tipo de representación gráfica[8]. Estos elementos pueden disponerse en seis formatos diferentes: lineal, paralelo, en “L”, en “U” o en isla.
La forma lineal es la más utilizada en las viviendas plurifamiliares y suele situarse junto a la entrada de cada habitación. Tanto este formato como el de las cocinas con unidades paralelas demuestran la transición en el papel de la cocina dentro del hogar a lo largo de los últimos tres siglos. Las cocinas actuales permiten a los residentes reunirse mientras preparan las comidas. La cocina, en otro tiempo reservada a los criados y ocasionalmente a la dueña de la casa[9], ha pasado de ser un espacio privado a ser un espacio ampliamente compartido.

Conclusiones

Entre los siglos XIX y XXI, la casa del siglo XIX en Oporto sufrió muchos cambios en la lógica de la domesticidad.

---

[8] Este hecho se debe, como pude constatar durante mi investigación, a que los proyectos arquitectónicos de las décadas de 1800 y 1900 tenían pocos planos. Las licencias de construcción anteriores a 1880 apenas contenían plantas y secciones en el expediente. Era habitual que sólo contuvieran el alzado principal, indicando que la construcción prevista armonizaría con las casas vecinas y en la composición de la imagen de la calle. Cuando los demás dibujos estaban presentes (normalmente en expedientes entre 1880-1900), apenas indicaban otra cosa que la planta y la representación de las escaleras. En los compartimentos interiores de los planos, a veces se encontraban los nombres de los espacios indicados en los planos de planta. Las cocinas, en cambio, podían identificarse por la representación del saliente de la campana extractora, o de la chimenea, o incluso –y raramente– del fregadero. Ni siquiera en los proyectos del siglo XX que modificaban casas del XIX se veían muebles, algo habitual en la arquitectura contemporánea.

[9] Arthur Newsholme y Margarida Leonor Scott, *Economia domestica: com os preceitos de hygiene aplicados á vida e arranjos da casa* (Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias, 1893), 135.

Los cambios en el tamaño de las cocinas indican una contracción de este compartimento como espacio independiente y, al mismo tiempo, una expansión al integrarse con otros compartimentos.

A partir del siglo XX, la transformación de la casa unifamiliar del siglo XIX en casa plurifamiliar, y la subdivisión de las casas en muchas viviendas, fomentaron proyectos arquitectónicos cuya solución para el espacio de la cocina acabó siendo disponer los muebles y el equipamiento en una pared de la sala de estar o del comedor, o en la circulación entre la puerta de entrada y la sala polivalente.

En cierto modo, el espacio compuesto del siglo XIX (cocina y despensa combinadas) sigue siendo un híbrido en el siglo XXI, aunque con más actividades sociales. Si antes la cocina añadía espacios de almacenamiento, en la época más reciente se combina con zonas de estar y recepción.

Se trata de una desespecialización de los espacios interiores de la casa, como ocurría en la Edad Media, el Renacimiento y el Barroco, cuando las habitaciones eran multifuncionales[10].

Se trata de una nueva dinámica en la que es posible permanecer y comer en la cocina, al tiempo que se oculta lo que está sucio y se evita la propagación de malos olores, mediante nuevos muebles de clasificación y equipos de extracción.

Las configuraciones de planta que permiten una mayor integración son las cocinas de las viviendas subdivididas en unidades de un dormitorio, en los estudios, donde sólo hay una separación entre la habitación y el cuarto de baño, integrando todas las demás funciones de la casa en un único espacio.

En la actualidad, el sótano, que solía ser la posición elegida en la mayoría de los proyectos arquitectónicos del siglo XIX para situar la cocina, adquiere un papel tanto de compartimento de almacenamiento como de espacio de vida y ocio familiar. Aunque algunas cocinas siguen situándose en el sótano, en el siglo XXI la nueva dinámica de la vida doméstica permite colocar las cocinas en todas las plantas, junto a la fachada principal, la fachada trasera o junto al hueco de la escalera.

La imagen de la cocina, que en el siglo XIX era, en los manuales de economía doméstica de 1800, la de un espacio de trabajo con escasa higiene y olores desagradables[11], ha cambiado su función dentro del hogar, pasando de ser un lugar de trabajo a un espacio de convivencia, ganando gran protagonismo en los proyectos arquitectónicos contemporáneos. Su conexión con el patio se mantiene, pero a partir del siglo XX, el jardín ya no se considera una extensión externa del lugar donde se producen y cocinan los alimentos, sino un espacio recreativo al aire libre para contemplar y disfrutar de la naturaleza.

La investigación realizada nos permite concluir que la casa decimonónica de Oporto ha sabido adaptarse a diferentes usos y ha mantenido esta capacidad a lo largo de los últimos ciento cincuenta años. A través de la cocina, se han observado tantas variaciones que podemos ver una multiplicidad de soluciones y concluir con que la casa del siglo XIX es tan actual en el siglo XXI como una casa contemporánea construida de raíz.

---

[10] César Valença, "A sala de jantar na segunda metade do século XIX, *Forum*, n.º 12-13 (julio 1992-enero 1993): 44.

[11] Arthur Newsholme y Margarida Leonor Scott, *Economia domestica*..., 135.

La casa y la producción alimentaria
The House and Food Production

RUI BRAZ AFONSO
Universidade do Porto (FAUP), rba@arq.up.pt
DANIELA LADIANA
Università degli Studi di Chieti e Pescara (UdA), daniela.ladiana@unich.it

Abstract
En la ubicación de la casa tradicional en el campo, se puede percibir una intención de controlar el territorio circundante, para poder tener bajo atención pasiva y activa la producción de alimentos frescos, que permiten asegurar una vida humana saludable. Así, la casa es el centro de la actividad de atención al paisaje productivo que contribuye a la permanencia en el sitio donde se vive. Su orientación, teniendo en cuenta elementos oro-hidrográficos y las condiciones edafoclimáticas, se apoya en su relación con la producción de alimentos. Se pretende con esta presentación reflexionar sobre los diversos tipos de ubicación identificables en la Región del Alentejo, en el sur de Portugal, y cómo la producción alimentaria los condiciona. Se parte de una investigación desarrollada por ambos autores en el ámbito de su condición de investigadores en el Centro de Estudios de Arquitectura y Urbanismo de la Universidad de Oporto.

In the location of the traditional rural house, one can perceive an intention to control the surrounding territory, in order to have passive and active oversight of the production of fresh food, which ensures a healthy human life. Thus, the house is the centre of activity for attending to the productive landscape, contributing to permanence in the place where one lives. Its orientation, taking into account oro-hydrographic elements and edaphoclimatic conditions, is supported by its relationship with food production. This presentation aims to reflect on the various types of location identifiable in the Alentejo Region, in southern Portugal, and how food production conditions them. It is based on research developed by both authors within the scope of their status as researchers at the Centre for Studies in Architecture and Urbanism at the University of Porto.

Keywords
Alentejo, paisaje rural, producción alimentaria, ganadería, casa tradicional
Alentejo, rural landscape, food production, livestock farming, traditional house

Introducción

La actividad humana, especialmente la agrícola, siempre ha desempeñado un papel central en la transformación del territorio y en la construcción del paisaje rural. En contextos frágiles sujetos a despoblación, esta relación se vuelve aún más fundamental, ya que la gestión del suelo y de los recursos naturales incide directamente en la calidad ambiental, paisajística y social. La interacción entre el ser humano y el medio ambiente se manifiesta en la producción agroalimentaria, que no solo garantiza la subsistencia de las comunidades, sino que también contribuye a la protección de la biodiversidad, al mantenimiento de los equilibrios ecosistémicos y al fortalecimiento de la identidad cultural.

Las dinámicas de abandono y despoblación de las áreas rurales determinan una progresiva pérdida de saberes tradicionales, la fragmentación del tejido social y la cesación de las prácticas agrícolas, con efectos negativos en el paisaje y en los ecosistemas. Sin embargo, a través de estrategias integradas de desarrollo basadas en una gestión consciente de los recursos, es posible invertir esta tendencia favoreciendo modelos productivos inspirados en los principios de la agroecología. La valorización de las producciones locales, la recuperación de los cultivos autóctonos, la promoción de cadenas de suministro cortas y la difusión de mercados de proximidad representan instrumentos esenciales para mejorar la calidad de vida de las comunidades rurales, haciendo estos territorios más atractivos también para quienes buscan modelos de vida sostenibles. En este contexto, la comida se convierte en el eje de un proceso de regeneración que involucra producción, transformación y consumo responsable, con repercusiones positivas tanto a nivel ambiental como socioeconómico. Comprender los sistemas alimentarios en su complejidad, analizando sus implicaciones ecosistémicas y sus conexiones con el entorno urbano, es esencial para afrontar los desafíos relacionados con el impacto ecológico y las dinámicas sociales. Promover un debate público más consciente y participativo permite desarrollar soluciones innovadoras y crear estructuras de apoyo para una transformación sostenible, garantizando el bienestar de las comunidades y la resiliencia de los territorios.

El paisaje agrario no es solo un espacio de producción, sino un sistema dinámico de interacciones entre elementos naturales y antrópicos, en el que la comida representa la expresión tangible de procesos históricos y culturales. Como afirmaba Gaston Bachelard, la persistencia de los lugares está ligada a los lazos perceptivos y emocionales que conectan al individuo con el medio ambiente: redescubrir estos lazos a través de la comida significa construir un futuro más resiliente para las áreas rurales, conjugando conservación e innovación.

El mundo rural hoy está infravalorado, sus valores no son apreciados. El equilibrio entre el estilo de vida y el uso del territorio se ha alterado fuertemente, causando daños tanto a las condiciones de vida de los residentes rurales como a la gestión del paisaje.

En este contexto de devaluación del paisaje productivo asociado a los pequeños (o medianos) asentamientos, donde persisten formas de actividad agrícola respetuosas con el medio ambiente y el paisaje, esta comunicación tiene como objetivo presentar las condiciones del mundo rural y el papel de la vivienda en este territorio.

Introducción

La casa representa la base de la célula familiar, albergando a todos los que se dedican a cultivar la tierra que produce los alimentos que se transforman en comida, preparada a fuego en la cocina. En la región del Alentejo, en el sur de Portugal, la casa construida en el campo asume un papel determinante en la cohesión familiar que garantiza la supervivencia a través del tratamiento y cultivo del paisaje productivo. La ubicación elegida es, en general, en el *monte*, elevación colinar de la propiedad agrícola, con clara ventaja climática garantizando un menor grado de humedad en relación con las zonas bajas, en general irrigadas, y de control visual del territorio circundante, con clara ventaja en la protección de la propiedad y de la producción de alimentos frescos.

El *monte* es, en la región del Alentejo, la unidad residencial y de producción agropecuaria donde se define el modo de vida de los que están involucrados en el mundo rural. La vida cotidiana se centra en el espacio doméstico en torno a la cocina, del fuego, por lo que significa de vida, calor, comida. La casa térrea se organiza, en general, longitudinalmente (fig. 1), agrupando divisiones para las diversas necesidades, dichas *las casas*, teniendo la cocina como lugar central, en general con comunicación directa con el exterior, en ella se sitúan almacenes y *poiais* en los cuales se apoyan utensilios y objetos para las comidas, así como el agua y el aceite de oliva, elementos fundamentales de la elaboración de comida (fig. 2).

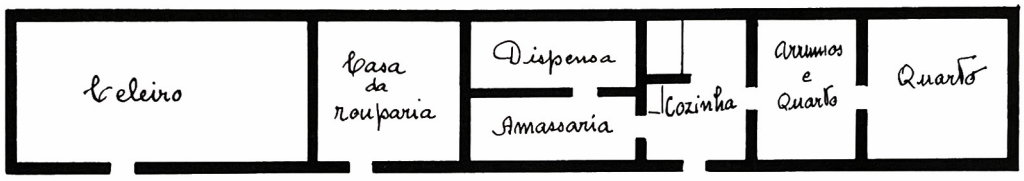


Figura 1. Plano casa longitudinal. Fuente: Ernesto Veiga de Oliveira y Fernando Galhano, *Arquitectura Tradicional Portuguesa* (Lisboa: Dom Quixote Publicações 1992).

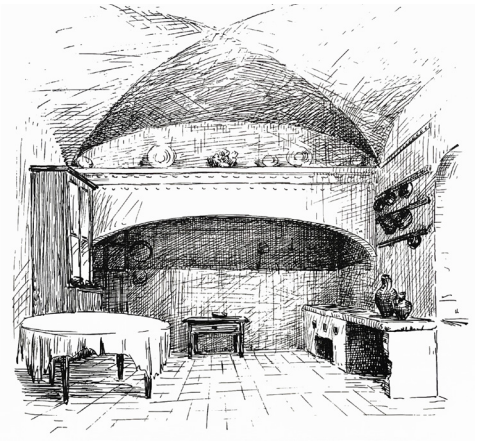


Figura 2. Chimenea alentejana. Fuente: Mello de Matos, "As chaminés alentejanas", en Ernesto Veiga de Oliveira y Fernando Galhano, *Arquitectura Tradicional Portuguesa* (Lisboa: Dom Quixote Publicações 1992).

Es frecuente, en unidades productivas de dimensión alargada, verificar la presencia de otras construcciones además de la casa de residencia, siendo de especial importancia el horno exterior, donde a veces en su boca se cocina en determinadas épocas del año, y se elaboran al calor algunos preparados como asados, en general de carne, y al cual aparece a veces asociada la llamada "cocina de los jornaleros", es decir, aquella donde se cocina para trabajadores no permanentes, los jornaleros, destacada de la casa de residencia, en la cual se cocina para los "de casa".
Otras construcciones destacadas de la unidad principal existen con funciones asociadas a la actividad productiva, normalmente destinadas a albergar los diversos animales del *monte*, como las gallinas y los cerdos, así como el corral de las vacas. A veces asociada a la casa de residencia, y en su continuidad, existen almacenes para raciones para ganado y el pajar, dada la necesidad de que estos estén más controlados por la proximidad de los residentes, así como los mulos y animales de tiro, que ayudan en la labranza y en el transporte de alimentos producidos en la explotación (fig. 3).

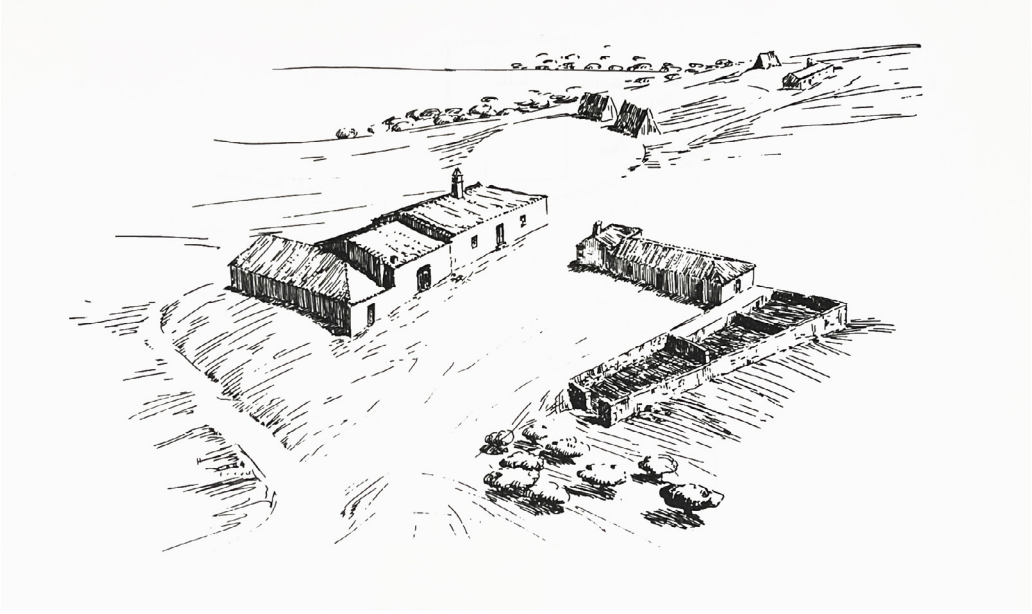


Figura 3. Monte alentejano. Fuente: Ernesto Veiga de Oliveira y Fernando Galhano, *Arquitectura Tradicional Portuguesa* (Lisboa: Dom Quixote Publicações 1992).

Así, a veces, el conjunto de las construcciones se llena de vida, cuando los jornaleros llegan para complementar el trabajo que la célula familiar no consigue suplir, habitualmente en campañas de recogida de siembras extensivas, o de recogida de aceituna, por ejemplo. El conjunto construido gana así una razón de ser total, y la complejidad del *monte* en estos casos da cabal respuesta a las necesidades de trabajo, alojamiento y alimentación, y de almacenamiento. La unidad gestora de la producción crea su relación con el paisaje que

produce, articulando las áreas de cultivo con el lugar central de la explotación a través del sistema de caminos que permiten el acceso a las diversas parcelas de tierra, unas más en la proximidad de la casa de residencia, como aquellas donde se plantan las legumbres, con disponibilidad de agua para la irrigación de la producción, otras más alejadas, en general con dificultades de irrigación por gravedad y en áreas más elevadas, en las cuales se siembran los cereales y otras leguminosas que no requieren gran disponibilidad de agua.
En áreas más elevadas están, en general, plantadas las especies arbóreas, desde el olivo al alcornoque y encina, que además de proporcionar frutos que los animales usan en su alimentación, como es el caso de la bellota para el ganado porcino, permiten ser fuente de leña para alimentar el fuego donde se elabora la comida. La relación de la unidad gestora de la producción con el paisaje permite un cierto equilibrio en la forma de explotación que en la Región del Alentejo aún es posible encontrar, con utilización de formas no agresivas de explotación del territorio, lo que contribuye a un equilibrio en la composición del paisaje, que es tratado por su capacidad productiva con criterios de sostenibilidad, de modo a no agotarse en cada ciclo productivo.
Interesante también en la construcción de este equilibrio, el característico aprovechamiento de materiales del lugar para realizar las construcciones. La tapia, técnica constructiva que utiliza el barro y la arcilla para, mezclados estos con algunas piedras de menor dimensión, permitir producir una mezcla que amasada con agua, endurece al secar, y si se utiliza en pequeñas extensiones de cada vez, como cerca de dos metros de longitud por una sección de cuarenta por cuarenta centímetros, aplicada en un tapial de aquella dimensión, permite elevar paredes de cerca de tres metros de altura, cerrando así perimetralmente la construcción, en un proceso constructivo que permite que se prolongue por yuxtaposición, cuando necesario, añadiendo otras "casas", otras divisiones, y si necesario otro piso. La casa de dos pisos también es una presencia en el paisaje, permitiendo en general que en el segundo piso se localicen algunas funciones ligadas al alojamiento de la familia, concretamente dormitorios (fig. 4).

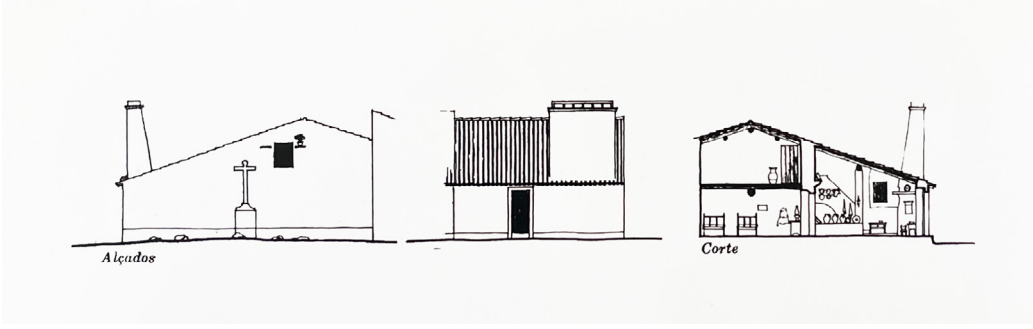


Figura 4. Sección de casa alentejana de dos pisos. Fuente: *Arquitectura Popular em Portugal* (Lisboa: Sindicato Nacional Dos Arquitectos, 1961).

También la técnica de adobe, siempre con recurso a materiales locales como la tierra, acaba teniendo características interesantes, como la producción de bloques cocidos al sol que posteriormente son montados para formar las paredes, y sobre todo constituyen un elemento de resistencia a la introducción de otros materiales en el territorio, permitiendo también crear un confort térmico e higrométrico considerable.
El sistema constructivo es muy simplificado, por el vano ser en general pequeño, siendo visible a veces el pilar de madera central de la división, cuando el vano se presenta alargado. Las paredes interiores, que definen las diversas divisiones, se vuelven auxiliares en el soporte del conjunto, y son en general de entramado o tapia más delgada que las paredes exteriores, y dan solidez al conjunto. La cocina/sala, lugar central de la actividad humana en la casa, tiene en general en la chimenea un elemento importante en la organización de la estructura y representa la división de distribución por excelencia, de ella se abre la comunicación con los cuartos y también con la despensa. La organización de la planta es en general longitudinal, con orientación norte-sur, y aberturas a Levante, situación particularmente útil en el Alentejo litoral casi siempre con una ligera torsión hacia Poniente relativamente al eje de organización de la construcción, en general sin aberturas al norte y poniente, evitando la agresiva brisa marina y la entrada de las frecuentes marejadas.
Parece evidente que en la casa de la región del Alentejo los saberes transmitidos de generación en generación dominan en la decisión de la implantación en el territorio alargado de la explotación agrícola que organiza, y en su implantación y construcción están muy presentes la tradición y el respeto por el paisaje, de modo a que se constituya como un elemento no agresivo y, de cierta forma, elemento que contribuya a la sostenibilidad de los modos de vida y del uso del suelo (fig. 5).



Figura 5. Casa alentejana. Fuente: *Arquitectura Popular em Portugal* (Lisboa: Sindicato Nacional Dos Arquitectos, 1961).

Conclusión

El paisaje analizado nos conduce a una reflexión profunda sobre la importancia de preservar los paisajes rurales, no solo como custodios de tradiciones seculares, sino también como elementos vitales para nuestro futuro. El Alentejo, con sus casas tradicionales y las prácticas agrícolas sostenibles, representa un modelo ejemplar de cómo el hombre puede convivir en armonía con la naturaleza, creando un paisaje que es a la vez productivo y rico en valor cultural.

La preservación de estos paisajes no es solo una cuestión de conservación del patrimonio, sino también una necesidad para garantizar nuestra seguridad alimentaria y nuestra salud. Los paisajes rurales, con su biodiversidad y sus ecosistemas equilibrados, son fundamentales para la producción de alimentos de calidad. Los alimentos, a su vez, no son solo un producto, sino una expresión del territorio, un concentrado de historia, cultura y saberes tradicionales.

La difusión de los alimentos como calidad del territorio puede desempeñar un papel crucial en la valorización de los paisajes rurales. Promoviendo los productos locales, las cadenas de suministro cortas y los mercados de proximidad, podemos apoyar las economías locales, incentivar las prácticas agrícolas sostenibles y fortalecer el vínculo entre los productores y los consumidores. Los alimentos pueden convertirse en un vehículo para contar la historia del territorio, para dar a conocer las tradiciones locales y para promover un turismo responsable y consciente.

En una época de globalización y de homologación de los sabores, es fundamental redescubrir el valor de los alimentos como expresión de la identidad territorial. Preservando los paisajes rurales y promoviendo la difusión de los alimentos de calidad, podemos construir un futuro más sostenible y más rico en significado, en el que el hombre y la naturaleza conviven en armonía.

The Aeolian Rural House: An Agricultural Machine for Living

La casa rural de las islas Eolias: una máquina agrícola para habitar

ROBERTO GERMANÒ
Sapienza Università di Roma, roberto.germano@uniroma1.it
CHIARA ROTONDI
Sapienza Università di Roma, chiara.rotondi@uniroma1.it

Abstract
The Aeolian Islands, a volcanic archipelago north of Sicily, boast a unique architectural and cultural identity shaped by Mediterranean exchanges and historical dominations. Their rural houses exemplify bioclimatic principles, optimized for agriculture rather than fishing. Built on steep terrain with scarce freshwater, these homes feature thick masonry walls for insulation, flat roofs for rainwater collection, and external living areas like the *bagghiu*, shaded by pergolas (*pulera*). These structures supported grapevines for Malvasia wine production while regulating temperatures.
Unlike other Mediterranean islands, Aeolian life traditionally centred on farming, with architectural adaptations that managed water scarcity and preserved harvests. Even today, residents use these spaces for drying tomatoes, processing capers, and preparing local produce. This study examines the spatial and architectural strategies of Aeolian houses, highlighting their ongoing role in sustaining traditional practices amid growing tourism, maintaining a vital link between architecture, agriculture, and food production.

Las islas Eolias, un archipiélago volcánico al norte de Sicilia, poseen una identidad arquitectónica y cultural única, moldeada por intercambios mediterráneos y dominaciones históricas. Sus casas rurales ejemplifican principios bioclimáticos, adaptadas más a la agricultura que a la pesca. Construidas en terrenos escarpados con poca agua dulce, cuentan con muros gruesos para aislamiento, techos planos para recoger agua de lluvia y espacios exteriores como el *bagghiu*, sombreado por pérgolas (*pulera*). Estas estructuras sostenían viñedos para la producción de Malvasia y ayudaban a regular la temperatura.
A diferencia de otras islas mediterráneas, la vida en las Eolias se centró en la agricultura, con soluciones arquitectónicas para gestionar la escasez de agua y conservar cosechas. Aún hoy, los habitantes secan tomates, procesan alcaparras y preparan productos locales en estos espacios. Este estudio analiza las estrategias espaciales y arquitectónicas de las casas eolias y su papel en la preservación de prácticas tradicionales frente al auge del turismo.

Keywords
Vernacular, domestic, rural house, Mediterranean architecture, protosustainability
Vernáculo, doméstico, casa rural, arquitectura mediterránea, proto-sostenibilidad

The Aeolian Islands: geographical and historical context

The archipelago of the Aeolian Islands, located in the Tyrrhenian Sea to the north of Sicily, is characterised by its volcanic origin and complex morphology. This geological nature renders the islands homogeneous in certain aspects while simultaneously endowing them with distinctive and unique features. The mountainous terrain, plateaus, and rugged coastlines stand as evidence of the intense volcanic activity that has shaped the region, an activity that continues with the eruptions of Stromboli and the partial activity of Vulcano. This geological framework has profoundly influenced both the historical events and the patterns of human settlement in the area, fostering the development of villages in defensive locations and shaping subsistence strategies, which historically inclined the population towards agricultural and pastoral practices.

The strategic position of the Aeolian Islands in the Mediterranean made them a crucial crossroads for trade and cultural exchanges, facilitating a continuous influx of populations and influences. From the 5th–4th millennium BCE, the islands were home to a flourishing civilisation renowned for its obsidian craftsmanship, which led to early technological advancements and extensive commercial exchanges with other Mediterranean civilisations. The Bronze Age marked a transitional phase characterised by alternating periods of prosperity and decline, colonisation, and depopulation[1]. Greek colonisation, which began around 580 BCE, left a profound imprint on the culture and toponymy of the islands. Pliny the Elder later recorded these influences during the Roman era[2], reinforcing the islands' enduring association with mythology, particularly their identification as the realm of Aeolus, the god of the winds[3].

Repeated pirate incursions and plundering, such as the devastating raid on Lipari in 1544, had severe consequences for the local population and landscape, leading to periods of near-total abandonment of the archipelago. Subsequent repopulation efforts, often promoted by dominant ruling powers, resulted in continuous demographic and cultural renewal[4]. From the 18th century onwards, agricultural activity intensified, leading to the expansion of rural settlements. The introduction of new farming techniques, such as terracing, allowed for optimal use of the islands' agricultural potential. The cultivation of grapes, capers, and Malvasia wine became defining elements of the local economy.

---

[1] AA.VV., Rassegna di Archeologia, 10, 1991-1992. *Congresso L'Età del Bronzo in Italia nei secoli dal XVI al XIV a.C.* (Sesto Fiorentino: All'Insegna del Giglio, 1992).

[2] Plinio il Vecchio, *Storia naturale I. Cosmologia e Geografia. Libri 1-6* (Turin: Einaudi, 1997), bk. III; 92-94.

[3] "La Dea, volgendo tra sé tali pensieri nel cuore infiammato di collera, giunse all'isola Eolia patria dei nembi, terra piena di venti furiosi. Qui il re Eolo controlla in un'immensa caverna le sonore tempeste e i venti ribelli che tiene prigionieri, carichi di catene". [Comes to Aeolia, storm-cloud land, ever raging with tempests. Aeolus rules here as king and restrains with imperial power, Deep in a cavern's vastness, the struggling winds and the howling Hurricanes, bridling their rage with a prison's chains and portcullis] Publio Virgilio Marone, *Eneide*, trans. Cesare Vivaldi, VIII (Milan: Garzanti, 2012), 5-6.

[4] Ferdinando Maurici, "Le isole minori della Sicilia in età bizantina," in *Interconnections in the Central Mediterranean: The Maltese Islands and Sicily in History*; Antonio Moroni et al., "Ricerche Di Ecologia Umana Nelle Isole Eolie," *Biogeographia – The Journal of Integrative Biogeography* 3, no. 1 (1973).

Aeolian rural dwellings are a clear testament to the adaptation of architecture to both agricultural needs and the surrounding environment, reflecting a harmonious integration between rural traditions and constructive techniques. Analysing Aeolian architecture entails examining a complex system of relationships that define a unique mode of inhabiting the landscape.

The Aeolian rural house: context, historical and typological aspects, materials, and construction forms

Attempting to define architecture as traditional and peculiar to a specific place or territory means identifying certain characteristics. These distinctive features manifest themselves in their figurative and spatial aspects but constitute only traces of a broader phenomenon: they suggest ways of inhabiting, construction traditions, and relationships with available resources, as well as the very concept of urbanity and public space. More generally, tracing a constructive tradition means observing and recognizing the principles of human habitation.

In this sense, Aeolian architecture ultimately coincides and almost entirely merges with the specific realm of domestic space and the Aeolian rural house. Therefore, Aeolian architecture can be mainly defined when viewed through the lens of its vernacular character and the spontaneous nature of the architectural phenomenon—specifically, the reasons that have shaped and transformed it over time, all of which are linked to the necessity of settling and inhabiting a place[5]. This is especially evident in a well-defined and circumscribed context such as an island, where inhabiting means having full awareness of the available resources and learning to manage and utilize them optimally.

Despite the variability of typologies and historical periods of settlement and construction, Aeolian dwellings exhibit a physiognomic uniformity of characteristics that unites the settlements across the seven islands while simultaneously making them a unique episode, distinctly different from the rural architecture found in Sicily.

The Mediterranean and its influences are readily apparent in the configuration of the Aeolian house, which finds distant echoes beyond the sea in other Mediterranean-rooted regions. The houses resemble and bring to mind the rural houses of the Cyclades, the Aegean islands, and Crete, as well as those in Sicily, particularly in Pantelleria, and especially in Campania's islands and coastal areas.

---

[5] It is well known that the Modern Movement and the great Masters of Modernism found in the myth of the Mediterranean not only a new source of formal and figurative inspiration but also a spatial one. If vernacular architecture can be understood as an expression of human tradition adapted to its inhabited territory —thus a cultural form of adaptation— modernism transformed it into a repertoire to be rediscovered and approached with curiosity. In line with what Figini wrote [Vernacular architecture thus becomes: "A lesson in morality and logic (simplicity, sincerity, modesty, humility, adherence to necessity, rejection of the superfluous, adaptation to the human scale, adaptation to local and environmental conditions). A lesson in life (the widespread use of 'intermediate' elements between outdoor and indoor life: loggias, terraces, porticoes, pergolas, patios, enclosed gardens, etc.). A lesson in style (anti-decorativism, love for smooth surfaces and elementary sculptural solutions, the site and the 'frame' of buildings within the landscape)"]: Luigi Figini, "Architettura Naturale a Ibiza", *Comunità* 8 (1950): 40-43.

Indeed, the constructive reasons for this architecture are revealed in the archipelago's complex history and the nature of its territory.
The Aeolian rural house can be understood as an agricultural machine for habitation, redefining and surpassing the modernist concept of the *machine à habiter*, as it perfectly integrates domestic life with family sustenance.
Despite the predominance of the Tyrrhenian Sea, which forms the fragmented boundary of each island and serves as the collective horizon for every inhabitant, Aeolian settlements have, for centuries, exhibited a greater inclination toward sustenance through agriculture and livestock farming. This necessity is intrinsically linked to the islands' orographic structure and volcanic nature, favouring settlement in plateau areas for visibility and defence, carving out or constructing terraces near fertile land for cultivation, and always positioning dwellings to maximize favourable climatic conditions. The islands only fully opened to the sea and its resources in more recent times, when the threats of invasion and pirate raids ceased to be a concern.
Today, there is a hybridization of these two forms of sustenance, coexisting both in the spaces dedicated to the home and in the typical food products that can be consumed, reflecting an openness to seafood and marine resources.
The relationship between the house and the slopes and terraces is always present and highly evident, influencing the main housing typologies.
The oldest typology originates from a basic cubic module, standard to the Mediterranean architectural heritage: the single-cell house, which later became the module for subsequent transformations. This type of dwelling is still found today, even in isolated locations far from inhabited clusters, often integrated into the rugged mountainous morphology with a base structure.
Combining multiple living cells in a horizontal layout constitutes another widely diffused variant. Multiple rooms arranged in a row rest on the terrain, opening outward onto a terraced but covered front *(bagghiu)*, supported by evenly spaced columns along the base's perimeter *(pilera)*. This element, which, as will be seen later, also plays a crucial role in the agricultural economy of the house, serves as a fundamental spatial device, mediating between indoor and outdoor spaces. Even in contemporary use[6], it remains the privileged place for dwelling, providing shade during the hot summer days and warmth during the mild winters characteristic of this latitude.
Each cell connects to the *bagghiu* through openings. The *bagghiu*, often extending along the house's horizontal development, serves the home's residential and social functions. The columns are not merely structural supports for the chestnut wood beams and the woven reed canopy above but become an equipped system for living and resting within the home. Each column stands on a square base, about 70 cm above the ground, and is connected linearly with a continuous bench that precisely follows the perimeter of the *bagghiu*, forming the so-called *bisola* or *bisuoli* —seating surfaces covered with colorful majolica tiles, typically

[6] Losing its original function as a rural shelter, the Aeolian house has progressively opened up to the contemporary island economy, now primarily oriented toward the tertiary sector of summer seaside tourism.

of Sicilian or sometimes Campanian origin—. The *bisuolo* serves both as the spatial boundary of the terrace and as a privileged place for rest and conversation, offering views of the sea and the rooftops of houses distributed along the ridges of various villages (fig. 1).

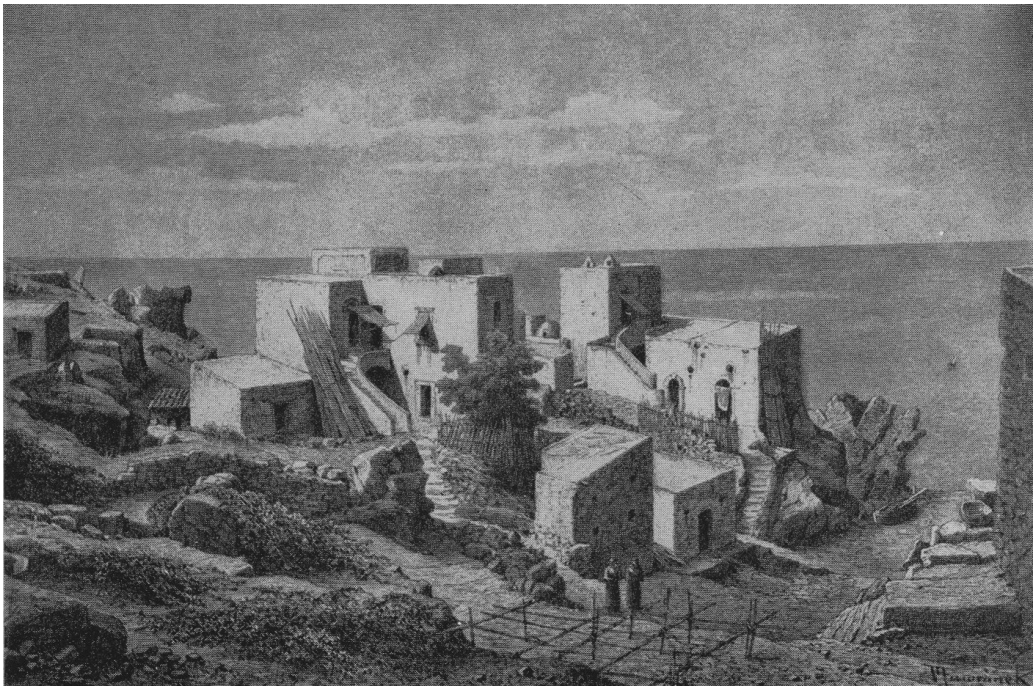


Figure 1. Stromboli: contrada Balurdu. Source: *Die Liparischen Inseln* (Prague: H. Mercy, 1896), h. VII, *Stromboli,* 11.

Another typological variation arises from the aggregation of multiple single cells not in a horizontal layout, thus forming a single-story house, but rather in a vertical development. This leads to a dwelling with two levels, often incorporating a partially embedded lower floor within the slope, creating a cryptoporticus, typically used as a storage or deposit area. This lower level is topped by the terrace with the *bagghiu*, while one or more cells on the upper floor are almost always connected externally by a staircase with a ramping arch.
The minimal spatiality of the Aeolian house allows for a richness of organizational possibilities, often making use of the spatial limits of the dwelling itself. Boundaries are never mere separation elements but instead become places of opportunity. This is immediately evident in the use of perimeters for external seating, as mentioned earlier, and even more so in the treatment of load-bearing walls. These walls, with thicknesses varying between 50 and 60

cm, often incorporate niches or recesses that house lamps[7] or everyday household objects. This tradition, still present today, was historically realized using locally split volcanic stone (andesites or basalts). More recently, hybridization with reinforced concrete systems has introduced new construction methods or interventions on existing structures, such as implementing upper tie beams or foundation slabs.

Beyond typological organization, another crucial aspect emerges —one that, despite being referenced with contemporary terminology, remains deeply intertwined with these architectures—: the climatic factors and a form of proto-environmental sustainability[8] aimed once again at the dualism between the culture of habitation and that of sustenance. The Aeolian house possesses a character linked to sustainability and bioclimatic principles, aligning with many, if not all, settlement experiences (and thus adaptation and permanence) of a people in a given environment. Once again, the wise reading of resources stimulates the adoption of solutions. In the Aeolian archipelago, given the low rainfall, the absence of surface hydrographic systems (aside from the sea), and the near-total lack of groundwater, the necessity arose to ensure an adequate water supply by optimizing the scarce precipitation. Every house, therefore, features a cistern for collecting rainwater or large clay or ceramic containers placed on the roof to channel and distribute water as needed[9]. This necessity also explains the flat roof design, which is subtly sloped to facilitate water collection.

The intense solar radiation at this latitude led to the adoption of solutions to protect against excessive summer heat. The roof structure was built with a wooden frame supporting a uniform surface of interwoven reeds, over which a mortar screed was laid and compacted to create a homogeneous and waterproof surface. Another crucial element is the thick load-bearing walls, which help maintain optimal indoor comfort both in summer and winter. Interior spaces, though essential in design, rarely establish strong relationships with the exterior, limiting openings to small square or round windows positioned high on the walls. These openings provide minimal natural light while ensuring functional ventilation, preventing excessive humidity buildup.

Though refined or modified over time, all these solutions remain in use today. They prove to be effective systems that maintain thermal and hygrometric comfort without requiring additional technologies apart from refinements or improvements to the principles described here.

---

[7] As recently as 1961, 40% of the dwellings in the archipelago lacked electricity, and only in recent years has infrastructure been more completely implemented in the most remote islands, such as Alicudi. Maria Teresa Alleruzzo Di Maggio, "La casa rurale nelle isole eolie", in *La casa rurale nella Sicilia orientale*, ed. by Maria Teresa Alleruzzo Di Maggio et al. (Florence: Leo S. Olschki Editore, 1973), 123.

[8] Rosa Caponetto and Giada Giuffrida, "A Look on the Intrinsic Sustainability of Aeolian Vernacular Architecture", in HERITAGE2022 International Conference on Vernacular Heritage: Culture, People and Sustainability, 2022.

[9] Today, water supply has significantly improved, providing each island —and thus each village and home— with a distribution network. However, despite these advancements, the water supply depends on tanker ships regularly replenishing the islands. As a result, even today, every house still features a cistern for collecting and storing water provided by the municipal network.

The agricultural component in the definition of inhabited space

Contrary to what one might imagine today, the Aeolian Islands were historically characterized by predominantly agricultural production rather than maritime and fishing activities. This is evident from the accounts of the Modenese naturalist Lazzaro Spallanzani, who meticulously described the local products and traditions tied to land cultivation[10].

Moreover, their relatively recent volcanic origin has significantly shaped the landscape's vegetation and biological communities, preserving particular plant species that still define the most widely marketed and exported local products. Despite the current shift in economic sustainability towards tourism, Aeolian agriculture —particularly on the island of Salina— remains an excellence in the production of capers (for which Salina is a Slow Food Presidium), raisins, and above all, Malvasia wine (D.O.C.), a hallmark of Salina (fig. 2). These products are recognized and esteemed both nationally and internationally[11].

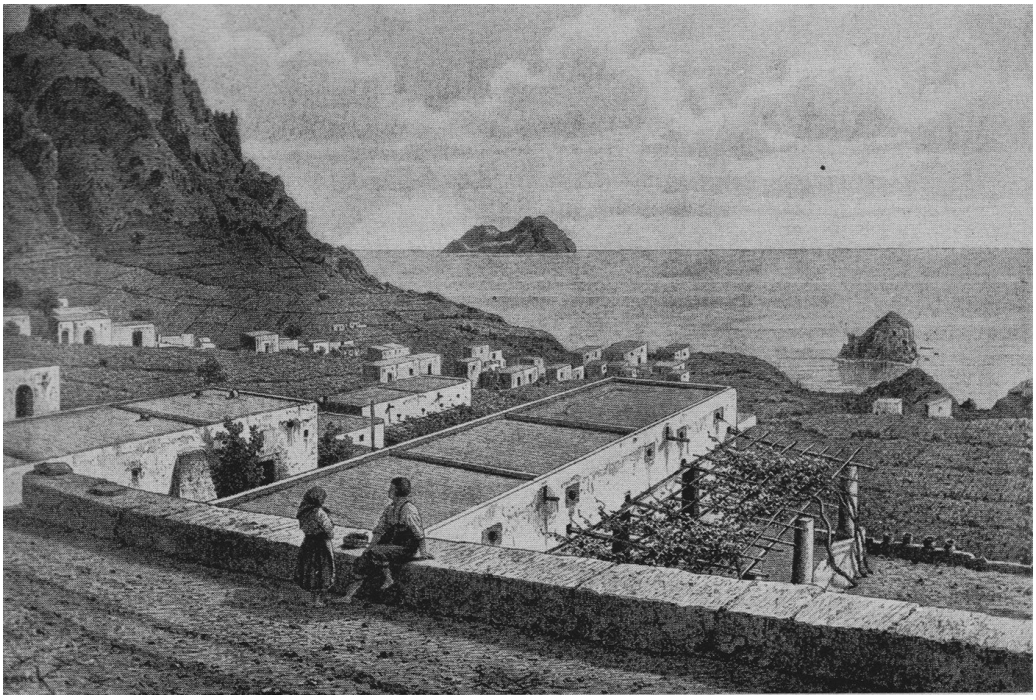


Figure 2. Salina: contrada Pollara. Source: *Die Liparischen Inseln* (Prague: H. Mercy, 1893), h. II, Salina, 53.

[10] Lazzaro Spallanzani, *Viaggio alle due Sicilie e in alcune parti dell'appennino*, ed. by Ezio Vaccaro (Modena: Mucchi Editore, 2008); Lazzaro Spallanzani, *Destinazione Eolie* (1788). *Dall'opera "Viaggi alle Due Sicilie"* (Lipari: Edizioni del Centro Studi Lipari, 1993).

[11] "Piano Di Gestione UNESCO Isole Eolie", Regione Siciliana Assessorato dei Beni Culturali, Ambientali e della Pubblica Istruzione Assessorato Territorio e Ambiente, accessed February 23, 2025, https://www2.regione.sicilia.it/beniculturali/dirbenicult/pianogestioneeolie.html.

The long-standing tradition of cultivating the land and the local population's engagement in agricultural labor naturally "populated" the landscape with rural dwellings, alongside small structures dedicated to farming and livestock activities.
As is well known, this type of architecture —classified in architectural historiography as "minor architecture"— has nonetheless attracted significant interest from influential figures of the last century. Many renowned national and international architects have contributed to shaping the "myth of Mediterranean architecture", recognizing in these buildings an essential aesthetic and figurative reference —along with functional and technical significance— for modern architecture[12]. The technological aspect, derived from the use of local materials and indigenous construction techniques, profoundly influences the visual and aesthetic aspects of these buildings, making their form a direct consequence of their function, free from any stylistic pretension.
Yet another fundamental aspect, beyond material characteristics and construction techniques, is their use. These structures were built with specific purposes in mind, predominantly linked to agricultural activities. During construction, it was crucial to consider an imagined way of life and spatial use, which ultimately shaped the forms in a meaningful and generative way.
Another compelling aspect is the spatial layout. As observed, Aeolian rural dwellings consist of primary cubic units that expand through an additive system. This highlights a strong integration between enclosed and open spaces, revealing how the process of addition stemmed from the need to accommodate different activities related to land cultivation and production. At the heart of these interconnected "activity-volumes" lies the *bagghiu*. Under the pergola, which supports grapevine trellises, most daily activities took place (fig. 3). This was the true relational space, the setting for various agricultural tasks.
The scent of Malvasia wine fills this space, accompanying daily labor, while the sun filters through the dense network of vines, casting dappled light and making it the brightest area of the complex —ideal for work, shaded and refreshed by the sea breeze—.
The fact that olfactory sensations often define these homes is significant, underscoring how food and agricultural products are integral to Aeolian life. The scents of Sicily become part of the architecture: the presence of food and its processing is so pronounced that in some areas of the house, it even dictates architectural form, expressed explicitly through the language of construction.

---

[12] Many architects have studied vernacular architecture. The term itself owes much to the research conducted by Bernard Rudofsky for the exhibition Architecture Without Architects, held at MoMA in New York in 1964, and later compiled in the accompanying publication: Bernard Rudofsky, *Architettura senza architetti: una breve introduzione alla architettura "non-blasonata"*, trans. Daniela de Filippis (Naples: Ed. Scientifica, 1977). Regarding the theme of the Italian rural house, Giuseppe Pagano's research for the VI Triennale di Milano in 1936 remains an important reference: Giuseppe Pagano and G. Danieli, *Architettura rurale italiana, Quaderni della Triennale* (Milan: Hoepli, 1936).

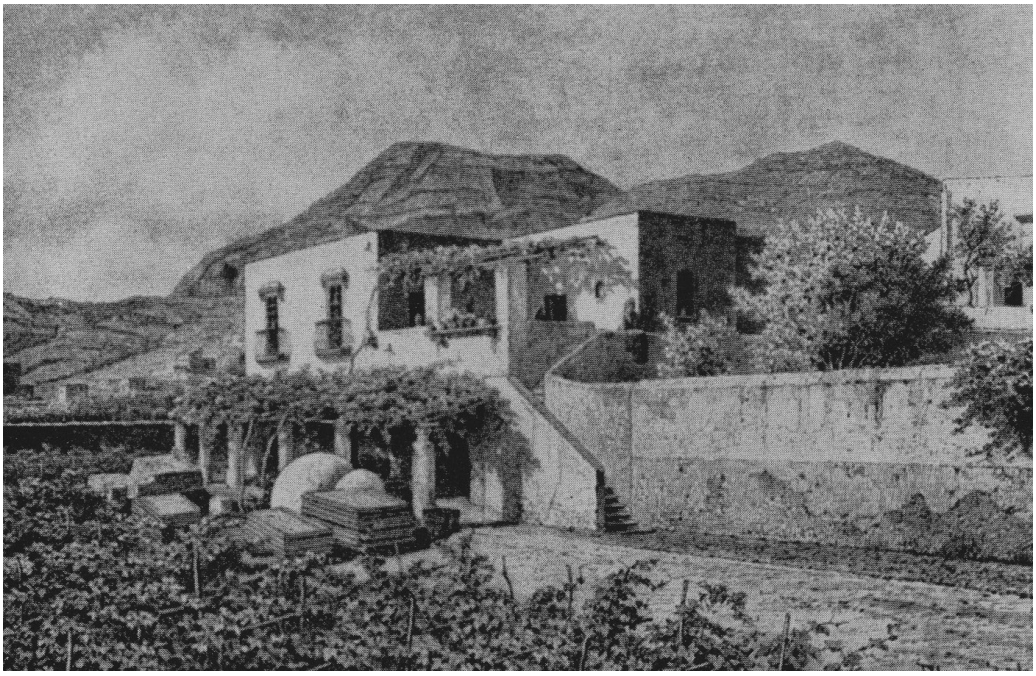


Figure 3. Panarea: casa Salemma. Source: *Die Liparischen Inseln* (Prague: H. Mercy, 1895), h. IV, Panaria, 7.

Distinctive morphologies

Aeolian rural architecture is based on essential elements —vertical and horizontal surfaces— which sometimes incorporate fixed furnishings, reminiscent of primitive architecture. Certain architectural features, closely tied to the processing of raw materials, stand out for their uniqueness. These characteristics reveal the profound connection between architecture and agriculture, where forms arise from function and daily agricultural practices. Aeolian houses are not merely dwellings; they are true operational tools, shaped by the necessity of storing, transforming, and processing agricultural products.

For this reason, the following sections describe specific areas of the Aeolian house, each linked to a particular food product that, in some way, has "shaped" it[13].

[13] These descriptions are drawn from the documentation presented in the Atlas of Ethno-Anthropological Heritage, the result of an extensive inventory of traditional cultural assets conducted by the Superintendency of Messina across the entire Aeolian archipelago. The volume reports data gathered through cataloging campaigns, which were processed scientifically and subsequently returned to the Aeolian communities that had originally expressed them. The over 3,000 cataloged assets constitute an almost exhaustive overview of the material and territorial heritage developed and preserved by Aeolian traditional culture over the past two centuries. Sergio Todesco, *Atlante dei beni etno-antropologici eoliani* (Messina: EDAS, 1995).

Pinnata and *littera*: figs, raisins, and tomatoes

More common in two-story houses, the *pinnata* is a covered yet open storage area, characterized by a low-arched entrance. This space was used to store products overnight during the drying process. In front of the *pinnata*, a flat area —called *littera*— was designated for this purpose. Here, woven cane mats known as *cannizze* were laid out in the sun to dry figs, raisins (or *passolina*, used in cooking or winemaking), and *ciappa* tomatoes, which take on a flattened shape after drying.

In cases where a dedicated storage room was unavailable, the staircase itself often incorporated a gracefully curved arch, making use of the space beneath the steps for drying food.

Bagghiu: Malvasia wine

As previously mentioned, the *bagghiu* —the covered portico in front of the house— is the vibrant heart of the dwelling, a space closely linked to viticulture. Throughout Aeolian history, grape cultivation has been a central economic activity, with *passolina, passola,* and Malvasia grapes being the primary products for export[14] (fig. 4).



Figure 4. Salina: contrada Pollara. Frame from the film *Il Postino*, directed by Michael Radford, 1994.

"Le viti co' loro tralci e foglie lussureggiando formano un coperchio impenetrabile ai raggi solari"[15]. Vines thrive in abundant sunlight, which aids photosynthesis and sugar development, while they dislike water stagnation and benefit from gentle ventilation that prevents humidity-related diseases. For these reasons, the pergola —spanning between the *pulera* and the main façade of the house— proves ideal for vine growth. Elevated to catch sunlight and sea breezes, it creates a shaded, fragrant, and vibrant plane below, perfect for work

[14] "Piano Di Gestione UNESCO Isole Eolie".

[15] [The vines, with their lush tendrils and leaves, form an impenetrable canopy against the sun's rays] *Spallanzani, Viaggio alle due Sicilie e in alcune parti dell'appennino*, 95.

sheltered from the intense heat. This space, dedicated to both life and labor, enhances productivity without depriving other plots of valuable sunlight for additional crops.

***Furnu* and *cufularu*: bread**

Among the elements that animate the outdoor areas of rural homes is the *furnu* (fig. 5) —a dome-shaped masonry oven. Primarily used for bread baking, it is often located near the *cufularu* (fig. 6), the main kitchen of the house. When not occupying a separate room, the cufularu is sometimes positioned in a corner of one of the side rooms of the main house. Lined with locally crafted ceramic tiles in vibrant colors and patterns, it occasionally appears in two versions: an indoor one for colder months and an outdoor one —often adjacent to the *bagghiu*— for most of the year, allowing for open-air cooking.
Together, these features precisely define the spatial framework of the traditional Aeolian home, dedicated to daily domestic activities.





Figure 5.[Left] Lipari: contrada Serra. Source: *Die Liparischen Inseln* (Prague: H. Mercy, 1894), h. III, Lipari, 49.
Figure 6. [Right] Contemporary eolian *cufularu* in the Salina island. ©Roberto Germanò.

***Pila*: water**

Another key element in the *bagghiu* and *furnu* area is the pila —an almost sculptural object, typically positioned on one side of the *portico*—. Essential for water collection, it is often connected to a cistern. Essentially a built-in basin aligned with the *bisuolo*, the pila serves as a washing station.

***Manniri*: capers**

Manniri, or dry-stone enclosures, played a crucial role in delineating land plots and spaces for livestock. Constructed from large, stacked volcanic stones, these walls also provided an ideal surface for caper plants to grow (fig. 7). Favoring rocky, calcareous soils, capers naturally colonized the crevices between stones, thriving even in prolonged droughts and hot winds.
Thanks to their resilience, capers became one of the region's primary agricultural products. In 2020, Salina capers and their fruit *(cucuncio)* received the D.O.P. designation, officially

recognized by EU Regulation 2020/624, published in the Official Journal of the European Union.

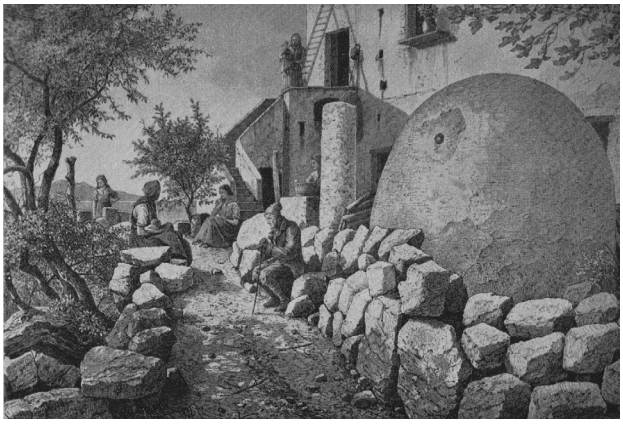


Figure 7. Lipari: casa Costa. Source: *Die Liparischen Inseln* (Prague: H. Mercy, 1894), h. III, Lipari, 37.

Conclusions

In studying the possible types and variations, the uses and spaces, and more generally the characteristics of Aeolian dwellings, it is interesting to observe how interpretative systems can never be read as detached from their context or extracted in a purely analytical form—at least not without losing valuable data or information. This appears to be one of the greatest lessons that can be learned from vernacular architecture. In this case, the Aeolian house has evolved over the centuries through dominations and external influences, through dramatic periods of crisis and depopulation, reaching the present day with a still well-defined character that constitutes, in every respect, the identity of both an architecture and, more broadly, a territory. This identity has been preserved through the layered accumulation of knowledge and traditions embedded in the act of construction and in the very nature of the places with which it has interacted. Although settlement relationships, policies, and economies have changed —both within the archipelago and on a broader global scale— a form of conservation and respect has also spontaneously emerged from the deep-rooted connection that binds the lives of those inhabiting these islands to their environment. Nonetheless, to recognize and truly see architecture means to contribute to its protection through the culture of design, through the ability to listen —not only to the silent stones but also to the stories passed down from generation to generation— in order to understand the strong contextual relationships between nature and the built environment, which together constitute and resonate as landscape. This perspective allows us to envision future scenarios that go beyond a historiographical account of Aeolian vernacular architecture, seeking instead to integrate this wealth of knowledge into new possibilities —both for conservation and for the continuous protection and renewal of the architectural praxis, drawing upon the ancient wisdom of those who, spontaneously, built in order to inhabit—.

“It’s Modular and Popular”: A Study of the Modular Kitchen in the 21st-Century Indian Home

“Es modular y popular”: un estudio de la cocina modular en el hogar indio del siglo XXI

RUKMINI SWAMINATHAN
University of Michigan, rukminis@umich.edu

Abstract
In the 1990s, India’s economic reforms were relaxed in favor of foreign direct investments and privatization. During this time, foreign brands introduced high-end modular kitchens to the Indian market. This paper studies how these kitchens were advertised as “new” sites of entertainment and togetherness. Drawing from literature on the history of modular kitchens and an analysis of advertisements of modular kitchens in India, I argue that the contemporary modular kitchen in its disruptions/continuities illuminate a longer history of kitchens as sites of containment. Kitchens have always played a crucial role in the making and unmaking of people and the worlds they inhabit. It is a site of “containment” in the 21st-century upper-class- upper-caste dwelling that maintains existing caste, class, and gender dynamics of labor in the Indian home.

En la década de 1990, las reformas económicas de la India se relajaron en favor de la inversión extranjera directa y la privatización. Durante este período, marcas extranjeras introdujeron cocinas modulares de alta gama en el mercado indio. Este artículo estudia cómo estas cocinas se anunciaron como “nuevos” espacios de entretenimiento y convivencia. Basándome en la literatura sobre la historia de las cocinas modulares y en un análisis de su publicidad en la India, sostengo que la cocina modular contemporánea, con sus disrupciones/continuidades, ilustra una historia más larga de las cocinas como espacios de contención. Las cocinas siempre han desempeñado un papel crucial en la construcción y deconstrucción de las personas y de los mundos que habitan. Es un espacio de “contención” en la vivienda de la clase alta-casta superior del siglo XXI que mantiene las dinámicas laborales existentes de casta, clase y género en el hogar indio.

Keywords
Modular kitchens, India, advertisements, domesticities
Cocinas modulares, India, anuncios, domesticidades

Introduction

A modular kitchen comes pre-installed with cabinets in varied sizes and proportions. Though they are standardized units, modularity creates room for flexibility, allowing users to add or subtract elements in their kitchen as they require. The layout of the Modular Kitchen is simple and compact, where one is guided in a sequential logic. The L-shape or U-shape design defines the flow of movement through space. It starts with the refrigerator and storage areas that lead to the center of the kitchen, where a large part of the cooking takes place. It is followed by a designated area for washing and drying. The storage areas are designed to be ergonomic, keeping in mind the intended consumer of the kitchen; the "modern housewife"[1]. A line of cabinets is found below the countertop and a few above, placed within reach. The modular kitchen also highlights other features including the use of premium, generally imported high-quality materials like marble, wood, and stainless steel which are long-lasting and easy to maintain. It is also accessorized with appliances like an oven, refrigerator, four-gas burner stove, vent hood, or even a dishwasher at times. The ensemble of all these components together makes it an all-in-one kitchen. In the 1990s, brands like Veneta Cucine, an Italian kitchen known for its features, marketed their modular kitchens to their Indian audience as a site of "togetherness". The new-age kitchen was advertised as a site of efficiency, family time, leisure and entertainment[2]. However, embedded in this snazzy kitchen, are elements of the past that maintain unspoken relationships. Though the modular kitchen blurs boundaries between work/leisure, and public/private, I argue it works within the logic of self-containment. The kitchen reifies boundaries of labor informed by caste, class, and gender dynamics[3].

One has to construct the history of the modular kitchen in India as it is a relatively recent phenomenon and there is little scholarship on the history of Indian kitchens as a standalone genre. Through the course of this paper, I will draw on literature on modular kitchens, tracing its global history and I will rely on spatial histories that are largely of the Indian middle-class home[4]. The final section of this paper will analyze the advertisements by Veneta Cucine to understand representations of the modular kitchen as a site of "togetherness"

---

[1] This is a term that is used in advertisements on the modular kitchen. The author describes the modern housewife as a working woman who is entitled to convenience and comfort in a kitchen. S. Manjunath, "It's Modular and Popular", *Times Decor, The Times of India* (September 29, 2006). Proquest Historical Newspapers.

[2] The brand's tagline is "Togetherness by Veneta Cucine". See Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine" (advertisement), *Architecture and Design* (October-November 2001).

[3] While using "self-containment" I am referencing Nikhil Rao's work. He uses the term in the context of apartment living in India. The phrase is meant to explain the phenomena of toilets entering the home, which indicates the self-containment of caste and class as families isolate themselves in apartment units. It also describes the idea of conjugality epitomized in the apartment space, which was popularized by the middle-class urban dweller. See Nikhil Rao, *House, but No Garden: Apartment Living in Bombay's Suburbs, 1898-1964* (Minneapolis: University of Minnesota Press, 2013).

[4] References to Indian kitchens through the lens of spatial history: Rao, *House but No Garden*; Swati Chattopadhyay, *Small Spaces: Recasting the Architecture of Empire* (London: Bloomsbury Publishing, 2023); Farhan Karim, *Of Greater Dignity Than Riches: Austerity & Housing Design in India* (Pittsburgh: University of Pittsburgh Press, 2019).

that invisibilizes gender, and class-caste labor dynamics in the home but continues to adhere to them. The inklings of a modular kitchen begins with the story of the Frankfurt kitchen designed by Margarete Schütte-Lihotzky in the 1920s. June Freeman writes about the history of the "modern" kitchen. She studies kitchen advertisements from 20th-century household and nutrition magazines that use such words to describe the Frankfurt kitchen as a workstation or laboratory where efficiency and hygiene were prioritized[5]. The German kitchens were designed for "working" women with less time at home. Thus, the kitchen began to resemble the workplace outside, embodying an aesthetic of efficiency. It was created as a compact space so that all equipment would be at arm's length. To keep the platforms free, cupboards were placed above an accessible height. A lamp was fixed at the center of the kitchen ceiling to provide even light everywhere. The kitchen also included adjustable stools and a folding iron board so the "working" woman could comfortably multitask. The functional aesthetic is also reflected in the finer details like steel handles and washable tiles for easy maintenance. Mary Anne Beecher observes the similarities between the Frankfurt kitchen and the American kitchen in its attempts to make the kitchen a workstation[6]. *The Builder*, an American magazine, with a readership of producers and consumers alike, includes advertisements of wooden cabinets that are used in office spaces outside and within the home as well as kitchens[7]. This is similarly seen in the Indian context. The company Godrej built an empire of manufacturing goods, including typewriters, office furniture, as well as home furnishings, and more recently has entered the modular kitchen market[8]. Through the use of similar materials across the domestic and public, the home was refashioned into a workstation and the kitchen is emblematic of it.

Though Schütte-Lihotzky envisioned cooking as a communal activity, the compactness of the Frankfurt kitchen made it a convenient workstation for one person, the woman user. The woman remains unaffected by these spheres of separation: public/private, work/leisure, as she continues to work in all sites. The modular kitchen resembles the Frankfurt kitchen in its design while also borrowing from the "living" kitchen[9]. As the phrase suggests, the kitchen is co-opted into the living and dining areas of the home, thereby pushing the divide between work and leisure within the home. With these blurred socio-spatial boundaries, the kitchen becomes the central site of work, entertainment, and leisure in the home. By the time the modular kitchen arrives in India, this articulation of the kitchen as a place of "work and play" is well constructed.

---

[5] June Freeman, *The Making of the Modern Kitchen: A Cultural History* (Oxford: Berg, 2004), 38-40.

[6] Mary Anne Beecher, "Promoting the 'Unit Idea': Manufactured Kitchen Cabinets (1900-1950)", *APT Bulletin: The Journal of Preservation Technology* 32, no. 2-3 (2001): 27–37.

[7] Quality Cabinets, "Is It Cabinetry or Is It Fine Furniture?" (advertisement), *Builder* (January 2003).

[8] In her work on chairs, Abigail McGowan writes about the different seating requirements for varying spatial settings and the overlaps between them. See Abigail McGowan, "Unsettling Chairs: Designing Seating in mid-century Bombay", in *From the Frugal to the Ornate: Stories of the Seat in India* (Mumbai: Godrej & Boyce, 2022).

[9] See Krisztina Fehervary, P*olitics in Color and Concrete; Socialist Materialities and the Middle Class in Hungary* (Bloomington: Indiana University Press, 2013), 159.

The modular kitchen in India draws from these genealogies of kitchens. It can be further contextualized by corresponding with spatial histories of the Indian middle-class home. As socio-cultural dynamics changed, the middle-class house went through typological shifts from the bungalow to the suburban apartment. Scholars like Nikhil Rao have marked these transitions within the home with an emphasis on the changed layout of the living room and toilet in the home. I draw from his work to argue that the kitchen takes center stage in the 21st-century home[10].

In the early 20th century, the first apartments were constructed for newly migrated middle-class Indian citizens who moved from villages and smaller towns to metropolitan cities like Mumbai for employment. The apartments sometimes mimicked the layouts of bungalows owned by the British and Indian elite. A typical bungalow layout is a single-storeyed house, consisting of two verandahs and toilets outside[11]. Inside the home, rooms were spatially coded. The living room and hall acted as public spaces for the entertainment of guests while other parts of the home were for the family. At times, guests were invited into the dining room, marking the space as a semi-private/public zone that seamlessly navigated public and intimate areas of the home[12]. When guests arrived, servants would advance to other spaces in the house, making sure not to attract any attention while they worked. In a compact space like an urban flat, this movement was difficult. To avoid the mingling of guests and servants in public spaces like the living room and drawing room, a two-door system was built to allow maidservants to enter the home to clean areas like the kitchen, bathroom, toilet, and sink, and leave without being noticed. In Nikhil Rao's *House but No Garden*, he interviews architects of early flats in Bombay to trace the evolution of the two-door system. They suggest that the living room was used as a passage to access different parts of the home, but this disrupted notions of caste purity and pollution. So, a lobby and two-door system was designed to separate movement based on caste and class identities, where lower caste-class maidservants could access the house without polluting upper caste-class interactions in the living room[13]. Rao emphasizes the impermeability of inter-caste-class dynamics through these spatial additions like the two-door system.

Another site of containment in the middle-class flat that Rao discusses at length is the location of the toilet. Previously, shared toilets in common areas of tenement housing resulted in caste and class intermingling. These interactions were contained when the toilet entered the apartment, leaving middle-class conjugal couples more privacy in their flats[14]. With the

---

[10] Rao, *House but No Garden*.

[11] In India the bungalow refers to huge houses for the elite while in England it usually refers to a single-story house that is constructed using cheap materials for lower middle-class people to live in. For more information on the bungalow see, William J. Glover, "'A Feeling of Absence from Old England': The Colonial Bungalow", *Home Cultures* 1, nº. 1 (2004): 61-82, DOI: 10.2752/174063104778053617.

[12] Desai Madhavi, Miki Desai and Jon Lang, *The Bungalow in Twentieth-Century India: The Cultural Expression of Changing Ways of Life and Aspirations in the Domestic Architecture of Colonial and Post-Colonial Society* (Farnham: Ashgate, 2012).

[13] Nikhil Rao, *House, but No Garden,* 132.

[14] Nikhil Rao, *House, but No Garden*, 171-198

development of cities and public sector professions, middle-class men migrated to urban environments with their spouses to make a livelihood. The apartment became the ideal home for the recently migrated middle-class couple[15]. The young couples fraternized with their neighbors from similar caste and class backgrounds, making the apartment complex a "pure" space that limited caste and class relations to themselves. Within the home, the two-door system and toilet supported these practices, but it came at the cost of sacrificing the purity of the kitchen. As the kitchen and toilet shared a common wall and piping system, its sanctity as a prayer space for Hindu idol worship was put in a precarious situation[16]. More significantly, dwellers feared that bodily waste would contaminate the food cooked in the kitchen[17]. However, over time, it separated itself from these contaminations. It shifted its location to take center stage in the layout of the home, leaving behind the toilet and the passage where lower caste maidservants frequented[18]. The implementation of the open floor plan absorbed the kitchen into the living and dining area of the home, making it a public space for entertaining guests[19]. While Rao ascribes self-containment of caste purity and pollution to the toilet, I argue that once the toilet entered the home, the kitchen and its earlier versions became sites of self-containment in the home. It acted as the primary zone of containment where dynamics of caste, class, and gender were concretized.

Following the spatial changes in the home, the modular kitchen arrived fifty years later in the early 2000s. In 1991, India initiated a set of economic reforms that opened its markets to foreign investments, exports, private banking, and other private entities, that is today referred to as the moment of liberalization[20]. It was described in the media as the "India

---

[15] Though compact spaces still facilitated joint family setups, conjugality was popularized in ocular media targeting the middle-class man. Advertisements for tonics and insurance particularly spoke to the middle-class man as the head and now, the only protector of the smaller family unit. See Douglas E. Haynes, "Masculinity, Advertising and the Reproduction of the Middle-Class Family in Western India, 1918-1940", in *Being Middle-class in India. A Way of Life,* ed. by Henrike Donner (New York: Routledge, 2011), 23-47.

[16] Hindu middle-class homes often placed their idols of worship in their kitchens or in a temple room near the kitchen. Rao, *House but No Garden*, 159.

[17] Rao notes later that many people didn't object to the proximity between the toilet and kitchen as long as there was a proper implementation of a flushing system. This still highlights the distinction being made between the toilet as a polluted space and the kitchen as a space of "purity". The logic of caste is carried forward into the logic of food and bodily waste. Rao, *House but No Garden,* 133.

[18] It should be noted here that not all middle-upper middle-class homes have the kitchen and toilet far from one another.

[19] Architects like Maxwell Fry, Jane Drew, and Le Corbusier envisioned the Modular home as a functional, efficient unit, with one of its primary features being the open floor plan. The plan placed the kitchen, living room, and dining room in the same space with no walls separating it. See Andrew L. Russell, "Modularity: An Interdisciplinary History of an Ordering Concept", *Information & Culture* 47, no. 3 (2012): 266. For work on Corbusier: See Ravi Kalia, *Chandigarh: The Making of an Indian City* (New Delhi: Oxford University Press, 1999). For work on Fry and Drew: Iain Jackson, "Maxwell Fry and Jane Drew's early housing and neighbourhood planning in Sector-22, Chandigarh", *Planning Perspectives* 28, no. 1 (2013).

[20] This was a definitive moment but its underpinnings began in the 1980s under Prime Minister Rajiv Gandhi. In the 1980s, Rajv Gandhi initiated a move towards a form of modernization that was more consumer centric than India's previous socialist visions actualized through the five-year plans.

Story", a future that had finally arrived[21]. A crucial part of the implementation of liberalization was done through joint ventures and partnerships between international and domestic firms. While the foreign brands brought "quality" and "authenticity" to the table, Indian companies made networks and resources available through long-standing businesses[22]. These ventures became the backbone of the "World-Class Aesthetic", a projected lifestyle of comfort and quality[23]. Analyzing advertisements in newspapers from the 1990s illustrates the abundance of products that were circulating and creating an image of a "World-Class Aesthetic". A single newspaper spread (fig. 1), shows a variety of products from "Latest fit from Pepe Jeans", "Nivea after shave for men", "House cleaning brushes", notebooks titled "Wonders of the World" and "Made to Order Kitchen" that were advertised in this period[24]. Though each product was different from the others, they collectively created a montage effect, calling out to readers to purchase these individual products but also consume a lifestyle that encompassed them all. From clothing to home products, liberalization infiltrated every aspect of one's life. It is against this backdrop, that the Modular Kitchen was inserted into the Indian market.


BOMBAY TIMES, THE TIMES OF INDIA

The Mall

WEDNESDAY 1 JULY 1998 7

Launch

Latest fit from pepe Jeans

Wonders Of The World

MADE TO ORDER KITCHEN

Nivea after shave for men

House cleaning brushes

Chenab technologies launch their website

Figure 1. World-Class-Aesthetic. Source: Purnima Goswami Sharma, "Made to Order Kitchen", *The Times of India* (July 1, 1998). Proquest Historical Newspapers.

---

[21] Laura Guiu Searle, *Landscapes of Accumulation; Real Estate and the Neoliberal Imagination in Contemporary India* (Chicago: Chicago University Press, 2016), 8.

[22] The idea of authenticity is inspired by the brand's foreign origin. There is an assumption that because it is foreign, the material will be "real" and of good quality.

[23] Asher Ghertner uses the term "World-Class Aesthetic" to describe the aspirational lifestyle that cities across the world were working towards infrastructurally to term themselves as "global" or "international" cities. The "World-Class Aesthetic" operates with a future centric disposition, sharing images/advertisements of an imagined lifestyle that is to come. Ghertner also argued the "World-Class Aesthetic" was an idea that was bought by sections of society like slum dwellers who voluntarily gave up their spaces for the aesthetic to come to life even though they wouldn't benefit from it. Asher D. Ghertner, *Rule By Aesthetics; World-Class City Making in Delhi* (New York: Oxford University Press, 2015), 8-9.

[24] Purnima Goswami Sharma, "Made to Order Kitchen", *The Times of India* (July 1, 1998). Proquest Historical Newspapers.

Amidst the montage of advertisements, prominence is given to the Modular Kitchen. In the newspaper spread (fig. 1), the kitchen takes up half the newspaper with a larger font and two images[25]. The photos offer two perspectives –a frontal view and a side-angle view of the kitchen– showing how all the appliances, including a microwave, stove, oven, and fridge are fitted together in one space. The article describes the Modular Kitchen as a novel intervention with its high-end materials and products making daily life comfortable. In its showing and telling, the advertisements for the Modular Kitchen play a pedagogical role, telling its users about its features and how it should be used.

Veneta Cucine advertised their Modular Kitchens as sites of "togetherness" with friends, couples, and their families. I argue the brand's use of "togetherness" works in synchrony with the logic of containment; maintaining gender, class, and caste labor practices in the home. The first advertisement found in the *Architecture and Design* magazine contextualizes togetherness in the living/dining kitchen[26]. The image (fig. 2), shows a well-lit spacious kitchen with a dining table and chairs included within the space. The text accommodates these spatial additions and imagines togetherness accordingly. "Togetherness is an impromptu party for friends. / Togetherness is throwing your feet up, letting your hair down, and snacking from the refrigerator. / Togetherness is a space that is warm, and welcoming and lets you be you and them be them"[27]. Placed on the side of the advertisement, beside the text, is a black and white image of two women sitting next to each other, laughing and chatting with drinks beside them. The reader imagines a connection between this vignette, the text, and the photograph of the empty modular kitchen. The second advertisement (fig. 3) uses a similar format with an image of the kitchen, text, and a vignette[28]. This particular advertisement addresses the conjugal couple. The vignette is located below the image of the kitchen, showing a man hugging his wife (presumably) from the back. She looks downward, smiling as he rests his head on her. The italicized text follows a similar refrain as seen in the previous advertisement (fig. 3). It says, "Togetherness is sweet nothings shared over morning coffee, Togetherness is your favorite salad dressed with a delicious smile, Togetherness is cherishing all that she is and letting her know in an elegant thoughtful way that you know". Although it doesn't explicitly show it, or say it, the text presents "togetherness" in a gendered light. One reading of the text suggests the husband's acknowledgment of his wife's labor. Another reading of it could suggest that the salad is made together, showing how the labor is shared and transformed into a memorable experience in the Modular Kitchen. The brand promotes an otherwise daily workstation into a place of intimacy between the husband and wife. It calls out to the reader, telling them the Veneta Cucine kitchen could be an "elegant and thoughtful" token of appreciation. If the first kitchen in (fig. 2) had a table and chairs against a backdrop of white walls and white light, this kitchen (fig. 3) uses natural light and wooden cabinets to evoke an image of warmth and intimacy. In both advertisements, Veneta

---

[25] Sharma, "Made to Order Kitchen", *The Times of India* (July 1, 1998).

[26] Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine".

[27] Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine".

[28] Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine".

Cucine uses the spaciousness of the kitchen with its props like the island platform, table, chairs, and neat interiors to let users imagine the space as a place where memories can be forged. However, these memories are entwined in gendered spatial relations. The brand expands our idea of the kitchen as a comfortable yet presentable space for guests, yet only for women. The text and vignette (fig. 2) imagine women letting their hair down, relaxing, and laughing amongst each other in a familiar setting. This is challenged in the advertisement marketed for couples where the space is imagined for two; the man and woman. However, the gendering of the text suggests the kitchen is the woman's place, where the man joins her to tell her she is appreciated and loved.



Figure 2. Togetherness with friends. Source: Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine" (advertisement), *Architecture and Design* (November 2001).



Figure 3. Togetherness with the couple. Source: Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine" (advertisement), *Architecture and Design* (November 2001).

The inclusion of men in the kitchen becomes clearer in another advertisement by Venete Cucine where "togetherness" is experienced through family time (fig. 4). The advertisement shows the man and children partake in the act of cooking[29]. The video advertisement begins with the pretext that none of the family members want to cook. The young girl wants to do her makeup, the mother wants to go to work, the father wants to go fishing, and the son wants to lounge on the couch. It also includes the domestic servant who says, in a mixture

[29] Big Animation, "Veneta Cucine", YouTube video, March 22, 2012, 0:38. https://www.youtube.com/watch?v=N1fO9TS-1I4. Big Animation (India) Pvt. Limited is a company owned by Reliance. It won best animated advertisement of the year in 2006 at FICCI Frames.

of Hindi and English, "Bachao, bachao, hook or crook I don't want to cook!"[30] At the end of the advertisement, the family is given a Veneta Cucine kitchen, which projects cooking as a fun, communal activity. While the advertisement reimagines gendered labor, it simultaneously reinforces caste distinctions, which can be traced with the figure of the domestic servant.

Playing with notions of visibility and invisibility, the domestic servant makes an appearance at first and then retreats in the second half of the advertisement. The animation adopts racial stereotypes of caste and class to differentiate between the domestic servant and the family. She is *visibly* darker than the other fair-skinned family members[31]. Her lower caste and class status is also reflected in the broken English she uses. Once the advertisement introduces her as a distinct character, she leaves the house. The advertisement then reconfigures the kitchen space as a contained unit for the upper-class-caste family. We only see the family members cooking and touching the appliances in the kitchen. The servant, on the other hand, dusts the exteriors of the kitchen cabinets —almost as if she is not 'pure' enough to cook or touch the equipment itself—. It reinforces caste dynamics of purity and pollution where touching and the making of food is considered impure if handled by a lower caste person[32]. Even though the video insinuates that the domestic servant previously cooked in the kitchen, we never see her in the act. In the modular kitchen, the domestic servant's labor is present and required, her work is invisibilized and overshadowed by the family's cooking. Previously, with the two-door system, the servant did her work while remaining hidden. With the modular kitchen at the center of the home, the servant works in plain sight. However, as a site that maintains the containment of caste and class practices, large parts of the kitchen are inaccessible to the kitchen. As a lower caste person, she resigned to dusting and cleaning[33].

The animation works in a format similar to the advertisements found in magazines, text, vignettes, and images of the kitchen. As it comes to an end, the conjured idea of "togetherness" as family, is replaced by a still image of the kitchen. Despite the brand's use of "togetherness" as a tagline, the irony is that people are absent in the photographs of the Veneta Cucine kitchen. This can be seen as a tool to allow the consumer's imagination to take over. However, in every advertisement, the tension between the real and fictionalized idea of "togetherness" is contested. The hyper-sanitized aesthetic; the white light, the pristine surfaces, and the brand's messaging of the kitchen as a relaxed site that "lets you and them be

---

[30] It translates to "Save me, save me, hook or by crook I don't want to cook!"

[31] The racial difference is a caste marker, where darkness is associated closely with lower caste impurity.

[32] This paper discusses the kitchen through the lens of its spatial design rather than analyzing what is cooked inside it. It is important to note the sacredness of food is also influenced by caste hierarchies of purity and pollution. For example, vegetarian foods are identified as "pure" as they are eaten by upper-caste people while "nonvegetarian" items of food are often seen as "polluting" and lowercase. This is a cursory description of caste politics of food. For more see, Shahu Patole, *Dalit Kitchens of Marathwada* (New Delhi: Harper Collins, 2024).

[33] Big Animation, "Veneta Cucine", YouTube video, March 22, 2012, 0:38. https://www.youtube.com/watch?v=N1fO9TS-1I4.

hem", appears unconvincing[34]. The display of Veneta Cucine's empty modular kitchen at the end of the animated clip acts similarly. It prioritizes the display of the kitchen's amenities instead of demonstrating the kitchen in use. The emptiness of the kitchens prompts one to ask if the modular kitchen *really* lives in middle-upper class homes or exists as an installation that has parked itself in the Indian home.



Figure 4. Togetherness with family. Source: Big Animation, "Veneta Cucine", YouTube video, March 22, 2012, 0:38. https://www.youtube.com/watch?v=N1fO9TS-1I4.

Conclusion

Newspaper articles covering modular kitchen brands as of 2017, have remarked about the modular kitchen's success in the industry. Several brands have expanded their showrooms to smaller cities like Pune, Kanpur, Lucknow in India[35]. While the display of the modular kitchen increases, little is known about its life in middle-class homes and how it is used by consumers. Ethnography would help in incorporating this narrative and providing more

[34] Veneta Cucine, "Togetherness by Veneta Cucine".

[35] These are examples showing the increase in showrooms across kitchen brands. "Johnson Bathrooms & Johnson Kitchens is targeting 8 top cities in India with exclusive Nobilia showrooms and 20 new Johnson kitchens showrooms. 'It will be taken forward in a franchisee model to target the B2C customers. We are also having regional level focused control on these showrooms for better approach and service', said Sharma. Hacker Kitchen is planning to open five showrooms in the next three years. 'From one showroom in 2004, currently, we have 12 showrooms across India. We also plan to open five more show rooms in cities like Pune, Chandigarh, Kanpur, Lucknow, Raipur, etc.'". See, Prasenjit Chakraborty, "Special Feature - Kitchens: Modular Kitchen, Cooking Aesthetically", *Architecture Update* (April 12, 2017). Proquest Historical Newspapers.

definitive answers[36]. In this paper, I observe the circulation and representation of the modular kitchen through a study of advertisements rather than investigating how the kitchen is consumed in the lived reality of the middle-class home. I argue the irony of "togetherness" present in the Veneta Cucine advertisements can be understood as a commentary on neoliberal socio-cultural relations in the home. As traveling for work and pleasure has become increasingly common in middle-class and upper-class households, the coming together of the family in one place and time is infrequent. Prototypes of the latest modular kitchen incorporate in-built screens and displays to allow families to participate in "togetherness" virtually[37]. It also continues to facilitate other forms of work/leisure practices like watching television and bringing "office" work to the kitchen space. The 21st-century modular kitchen evokes a "modern" aesthetic with its design, layout, screens, and materials. Yet, underneath the shine, the marketing of the kitchen as a site of "togetherness" with friends and family inherits prevailing practices of self-containment informed by gender, class and caste.

[36] See Henrike Donner, "The housewife goes to market: food, work, and neoliberal selves in Kolkata middle- class families", in *Globalising Everyday Consumption in India History and Ethnography,* ed. by Bhaswati Bhattacharya and Henrike Donner (New York: Routledge, 2020), 185-206.

[37] Runa Mukherjee Parikh, "Two Students of National Institute of Design make Kitchen for 2020, Bag Top Prize [Ahmedabad]", *The Times of India* (May 30, 2014). Proquest Historical Newspapers.

Kitchens in Shifts: World-Making of Bangladeshi Immigrant Women in New York

Cocinas por turnos: la construcción de mundos por parte de las mujeres inmigrantes de Bangladesh en Nueva York

MANIA TAHER
University of Illinois Urbana- Champaign, mttaher@illinois.edu

Abstract
This paper explores the food practices of Bangladeshi immigrant women in relation to their lived dwelling spaces in New York. Through their everyday activities and object practices, they proclaim their identities as Bangladeshi immigrant women and manifest their agencies by re-adapting the activity patterns they were accustomed to in Bangladesh. I analyze two case studies here to demonstrate how they re-organize their kitchen and dining spaces through unspoken cultural codes with ethnic Bangladeshi values. In this process, they also share memories to illustrate how it has changed for them. This paper reflects a gendered perspective of territories inside these dwellings through daily activities and material cultures in their kitchens and dining spaces, and several queries come forward: How do these Bangladeshi immigrant women create territories through their activities and physical arrangement of spaces? How can spatial memories add meaning to the material cultures inside their households?

Este trabajo explora las prácticas alimentarias de las mujeres inmigrantes de Bangladesh en relación con los espacios habitados en los que viven en Nueva York. A través de sus actividades cotidianas y el uso de objetos, proclaman sus identidades como mujeres inmigrantes bangladesíes y manifiestan su capacidad al readaptar los patrones de actividad a los que estaban acostumbradas en Bangladesh. Aquí se analizan dos caso de estudio para demostrar cómo reorganizan sus cocinas y comedores mediante códigos culturales implícitos, basados en valores étnicos bangladesíes. En este proceso, también comparten recuerdos que ilustran cómo ha cambiado su experiencia. Este trabajo ofrece una perspectiva de género sobre la configuración de los territorios dentro de estas viviendas, a través de las actividades diarias y las culturas materiales en sus cocinas y comedores. A partir de ello, surgen varias preguntas: ¿cómo crean estas mujeres inmigrantes de Bangladesh territorios a través de sus actividades y la disposición física de los espacios? ¿De qué manera los recuerdos espaciales aportan significado a las culturas materiales dentro de sus hogares?

Keywords
Immigrant, Bangladeshi, women, New York, dwelling
Inmigración, bangladesí, mujeres, Nueva York, vivienda

Introduction

This paper discusses Bangladeshi immigrant women's activities inside and outside their dwellings as part of their resettlement process into New York City. Through their everyday activities, they proclaim their identities as Bangladeshi immigrant women and manifest their respective agencies by re-adapting the cultural activity patterns they brought from Bangladesh. For this paper, I mainly investigate their food practices and demonstrate how they re-organize their kitchen and dining spaces through unspoken cultural codes with ethnic Bangladeshi values as part of their resettlement process.

An example of Bangladeshi immigrant women's re-adaptation of spaces within New York dwellings is their activities in the kitchen. Most of my research participants live in open-plan dwellings with a kitchen space in the middle and no outdoor window opening. While discussing their activities within these dwellings, all my participants discussed how their everyday cooking practices of traditional Bangladeshi food do not conform to these architectural layouts, as their food preparation activities require outdoor ventilation to emit smoke and cooking smells. Later in this paper, I will further discuss two of my participants' everyday activities and material cultures inside their dwellings in New York to illustrate their respective agencies manifested in spaces.

In Bangladeshi social structures, women in the households are considered the major caregivers, which becomes the unspoken norm during their resettlement process as well. A clear example of this statement is evident for my participants discussed here. Their territory of care inside their dwellings synchronizes with Alejandro Nieto's suggestion that in the context of migration, homemaking is not so much about locating or anchoring a home in a specific location but rather about developing a sense of home out of a series of relationships that often involve different places[1]. Over the years, as their socio-economic status improved and they resettled, their place construction strategies inside their dwellings adopted a hybrid pattern, integrating Americanized domestic practices alongside their spatial practices from Bangladesh.

The kitchen and the dining space in a Bangladeshi immigrant dwelling contain food items, pots, and utensils required for preparing meals from Bangladeshi food cultures. Some of these objects are mainly used in specific Bangladeshi recipes, such as a wooden hand masher for cooking lentil soup *(daal)* to pair up with rice and a coconut grater to extract the soft and fresh coconut inside the fruit. By cooking and serving Bangladeshi meals on dining tables, the women share multiple meanings of care through food practices within their families. On the one hand, preparations of Bangladeshi culinary items remind them of their previous cooking practices in Bangladesh and the people with whom they shared these cooking experiences back then. On the other hand, food preparation in their kitchen spaces is usually laborious, involving many utensils and cooking techniques. Many of these utensils and food preparation methods arrived from Bangladesh through their everyday food practices and memories. This paper demonstrates a gendered perspective of transnational

[1] Alejandro Miranda Nieto, "Scales", in *Ethnographies of Home and Mobility: Shifting Roofs,* ed. by Alejandro Miranda Nieto, Aurora Massa, and Sara Bonfanti (London and New York: Routledge, 2021), 34.

memories inside these food spaces through material cultures by analyzing everyday objects, their usage, and their meaning to the residents.
In this paper, I focus on the micro settings of food spaces within the domestic arena of these Bangladeshi women in New York. I also emphasize that for these women, food spaces inside their dwellings, like the kitchen and dining area, serve as expressions of their power and care. The research participants discussed as case studies here resettled in New York during different periods, and their respective socio-economic conditions, educational experiences, and citizenship status significantly affected their lived resettlement experiences. I also discuss how their social class and economic conditions are contingent upon their resettlement periods, which is evident in the material cultures of their households.

Literature review

Anthony Giddens refers to agents as neither completely free as individuals nor completely entrapped by structure. He says, "Action or agency, as I use it, thus does not refer to a series of discrete acts combined, but to a continuous flow of conduct"[2]. Following this concept, the spatial agency intends to be shaped and re-shaped by the physical environment within which the agent is working[3]. The agencies of these research participants often become manifested by the construction or shift of their territories to both the public and the private spheres of their dwellings.
Alexandra Staub states that in most cultures, domestic space is the most personal and most controlled type of private space. She further suggests that the question of who determines the spatial and cultural expression of the private realm brings up the critical topic of agency[4]. Both participants exerted their agencies by deliberately organizing the public and private territories of their dwelling spaces according to their preferences through their activities. Their narratives make it evident that they used their dwelling spaces as apparatuses to practice their cultural norms from Bangladesh, especially around their food preparation activities and social engagement with people living near and far. Their personalization of dwelling spaces through objects and activities are thus acts of laying claim to and defending their territories. These acts of claiming and defending inside their dwelling territories reflect Stuart Hall's argument on diaspora culture that diasporic identities are constantly producing and reproducing themselves anew, through transformation and difference[5].
David Sutton claims that food is a "cultural site" through which worlds displaced in space and time can be imagined through tangible means[6]. Food entails a highly symbolic and

---

[2] Anthony Giddens, *Central Problems in Social Theory* (London: McMillan, 1979), 55.

[3] Nishat Awan, Tatjana Schneider, and Jeremy Till, *Spatial agency: Other Ways of Doing Architecture* (London: Routledge, 2011), 31-32.

[4] Alexandra Staub, *Conflicted Identities: Housing and the Politics of Cultural representation* (London and New York: Routledge, 2016), 5.

[5] Stuart Hall, "Cultural Identity and Diaspora" in *Theorizing Diaspora: A Reader,* ed. by Jane Evans Braziel and Anita Mannur (Malden, MA: Blackwell, 2003), 244.

[6] David E. Sutton, *Remembrance of Repast: An Anthropology of Food and Memory* (New York: Berg Publishing, 2001).

transformative connection with human activities embedded in transnational social practices. Hannah Maria Jennings et al. observed that food practices among Bengali women in London also highlight Bengali food as a means of connection through their place memories and, hence, can often be nostalgia-inducing. They claim that food and its associated meanings are re-imagined and changed through migrations and generations of Bengali families in London; food also defines their "home" in displacement[7].

Amos Rapoport describes the cultural landscape as a variety of several systems of settings within which the systems of activities take place in space and time[8]. Rapoport uses the term setting to refer to a milieu defining a situation. A spatial setting reminds occupants of the appropriate rules and the ongoing behaviors relevant to the spatial condition characterized by the setting. He often considers settings highly culture-specific, where semi-fixed elements, such as furnishings, change more readily and co-vary with activities, guiding and reflecting them.[9] He also considers dwellings as part of a more extensive system and a particular subsystem of settings.[10] Due to Rapoport's spatial theories' engagement between environment-behavior studies and cultural landscape studies, I use these terms to better understand the activities of Bangladeshi immigrant dwellings as part of their cultural landscapes in New York. In this process, I illustrate how the behaviors and practices from their setting in Bangladesh influence the adaptation and reproduction of their environment in New York as immigrant women.

Scholars from both material culture and immigration studies have highlighted the importance of everyday domestic objects in re-creating an identity of belonging in immigrant dwellings. Caroline Brettell claims that material objects clearly travel within transnational social fields connecting migrants to their home societies as they also root them in the place where they migrated[11]. Daniel Miller states that in domestic settings, material cultures increasingly become the site for both the appropriation of the outside, public world and the representation of the private, inside world[12]. By examining material culture and embodied practices of Bangladeshi immigrant women creating a sense of "home" in New York, my analysis demonstrates that their everyday objects operate as part of their biographical experiences. In this process, I echo Jules Prown's suggestion that artifacts can yield evidence of

---

[7] Hannah Marie Jennings, Janice L. Thompson, Joy Merrell et al., "Food, Home and Health: the Meanings of Food Amongst Bengali Women in London", J *Ethnobiology Ethnomedicine* 10, no. 44 (2014), https://doi.org/10.1186/1746-4269-10-44

[8] Amos Rapoport, "On Cultural Landscapes", *TDSR* 3, no. 2 (1992): 37.

[9] Amos Rapoport, "Systems of Activities and Systems of Settings", in *Domestic Architecture and The Use of Space: An Interdisciplinary Cross-cultural Study,* ed. by Susan Kent (Cambridge: Cambridge University Press, 1990), 12.

[10] Rapoport, "On Cultural Landscape...": 37.

[11] Caroline B. Brettell, "Material Culture, Memory, and Commemoration: Family and Community Celebrations and Connections to 'Home' Among Asian Indian Migrants", in *Memory, Migration, and Travel*, ed. by Sabine Marschall (London: Routledge, 2018), 46.

[12] Daniel Miller, *Home Possessions: Material Culture Behind Closed Doors* (London: Routledge, 2001), 1.

the societal patterns that fabricated them and of our society as we interpret our responses through objects[13].

Methods

Through semi-structured interviews, I explored the activities of these Bangladeshi immigrant women by asking them about their everyday activities in detail inside their current and previous dwellings in New York and Bangladesh. To make their contexts more understandable, I used thick descriptions to narrate their activities when they were alone in their dwellings or along with family members or housemates. I stayed in both participants' current dwellings as a house guest for more than a week, where I could closely observe their everyday activities and ask them follow-up queries to understand these activities better. For these case studies, I closely observed the material conditions of dwellings by taking pictures and making drawings. I also asked them specific questions about their activities in the spaces they frequently visited and lived in, particularly regarding their sensory and emotional experiences inside those dwellings. The architectural analysis of their dwellings is combined with detailed descriptions of their activities to enhance the anthropological understanding of their resettlement experiences within these residential environments, accompanied by further analysis.

I intentionally focused on the activities these women generate inside and outside their dwellings, especially the transcultural practices they accommodate within their residential environments and the impact they make upon their family members/dwelling residents. In the participants' narrations of their activities, I often denote how they describe their everyday spaces as modifiers of their resettlement experiences as Bangladeshi immigrant women. For example, Nazma described her neighborhood grocery shops as places where she could find any food item to cook Bangladeshi cuisine for her family members. This act of cooking Bangladeshi delicacies to feed loved ones holds a significant social and symbolic significance for her in New York.

First case study: Nazma

Fifty-seven-year-old Nazma arrived in New York in 2013 with her daughter, son, and husband from the Ruhia village in Dinajpur district, Bangladesh. They entered the United States on family immigrant visas. They currently live in a three-bed rented apartment in the Hillside neighborhood of the Queens borough. Like Nazma's, many Bangladeshi immigrant families choose New York as their first destination for resettlement in the United States. New York has the largest number of Bangladeshi immigrants living in the United States, which is 93000 in 2019[14]. Since the 1980s, Bangladeshi immigrants have settled in New

---

[13] Jules D. Prown, "Mind in Matter: An Introduction to Material Culture Theory and Method", *Winterthur Portfolio* 17, no. 1 (Spring 1982): 4.

[14] Abby Buddiman, "Bangladeshis in the U.S. Fact Sheet" (April 29, 2021), accessed on July 17, 2024. www.pewresearch.org/race-and-ethnicity/fact-sheet/asian-americans-bangladeshis-in-the-u-s/#top-10-u-s-metropolitan-areas-by-bangladeshi-population-2019.

York because of the city's multicultural environment, easier access to jobs, public transportation, and inclusive education for young people.
Upon arriving in New York, Nazma mainly concentrated on her dwelling's household activities while all her family members went out every day for work and school. The family does not use local food delivery services, and most of the food they consume is cooked by Nazma. During my fifteen-day stay as a guest in her dwelling, I observed her activities, which involved constantly ensuring the well-being of her family members through food preparations and cleaning around the house, despite her poor health conditions. As the primary caregiver for her "big, happy family," Nazma is most active inside and around the kitchen throughout the day, which is located beside the common area comprising the living and dining space (fig. 1). All day long, Nazma moves around these spaces, preparing food for her family and their guests from the kitchen. It is her way of showing care toward others. Other family members arrive at the common area at different times of the day, which is also their central interaction space in the dwelling. Nazma states that she firmly establishes her territory within and around the kitchen spaces by taking over food preparation and cooking activities, a common phenomenon for Bangladeshi women in their dwellings.



Figure 1. Nazma and her daughter in the kitchen. Source: Picture by Mania Taher.

Nazma's narratives about her everyday life often highlight her food practices. While describing her cooked foods and the family's cooking practices, Nazma often brings her family members into the conversation. Her significant way of showing care towards her loved ones is by cooking traditional Bengali delicacies for them, which she learned from all the places she lived in Bangladesh. For example, from her neighbors in Ruhia, Nazma learned to

cook vegetable curries with *bori* (dried lentil dumplings), a traditional recipe in the northern areas of Bangladesh. Her aunt taught her the mastery of cooking with dried fish called *shutki,* a delicacy of southern regions in Bangladesh. Nazma generates care through her food practices in her dwellings, which are dedicated to her family members, guests, and visiting relatives.

In her current household in the Hillside neighborhood of the Queens borough, the aroma of Nazma's cooking wafts through the dwelling spaces daily. The aroma and textures of her cooked Bangladeshi delicacies create a sensorial condition around the living and dining space that expresses the family's Bangladeshi identities. As the kitchen is located in the midst of the dwelling arena with no access to an outdoor window, the cooking smell has no other outlet except the kitchen's exhaust fan. Nazma uses heavy curtains in her apartment to separate the kitchen from the adjacent dining area, preventing the aroma from spreading too much. The use of curtains makes the kitchen space too enclosed and suffocating for her to cook comfortably. For Nazma, who is very devoted to her Bangladeshi culinary practices, the kitchen spaces of all her New York dwellings are dissatisfying regarding their sizes and planning layouts. However, she has no option but to retrofit her cooking practices into these open-plan layouts of her apartment dwelling.

In contrast to her current cooking practice, in Ruhia, the firewood stove (fig. 2) in her dwelling was in a semi-open space on the outside verandah, allowing the smoke from burning firewood to escape easily. The stove was made of mud and fueled by firewood, which gave her cooking a distinct smoke-infused flavor. Her cooking practice changed significantly during her relocation from Ruhia to New York, representing a major adjustment in her daily life. In her last decade of resettling here in New York, she slowly adapted to these changing settings for her cooking.



Figure 2. A firewood stove in the rural kitchen area of Bangladesh. Source: Adobe Stock

The objects in Nazma's kitchen play a unique role in her life. The spice containers are symbolic to her as she identifies those as part of her food preparations for the family. The cupboards, utensils, and food items in her kitchen are organized according to her preferences, and any disruption to that organization system makes her upset. She says, "All these days, I did not let anyone help me in the kitchen; now, I have no other option as I get sick sometimes. When my son and daughter work in the kitchen, I get irritated because they make everything messy". The kitchen is spacious enough for two people to work together. However, Nazma always prefers to be there by herself as she has very particular ways of working and organizing elements in that space, including the organization inside the refrigerators. By dictating the food practices in the dwelling to ensure her family members' well-being, she controls the activities and objects in the kitchen and dining space, which is her way of inhabiting power.

Hongyan Yang's research on Hmong immigrant kitchens as cultural spaces indicates that the American kitchen design is often not suitable for immigrants to perform traditional cooking activities[15]. She claims that the Hmong cultural kitchens offer a culturally specific experience through the aroma of the food, the material arrangement of their kitchens, and traditional Hmong diets[16]. Yang's claims regarding Hmong kitchens align with my understanding of Nazma's kitchen. The smell of cooking shutki, frying onions, garlic, and other spices is unique to Bangladeshi cooking. The material arrangements are cluttered with utensils and cooking elements in her kitchen space, including stackable shelves beside the built-in cabinets, cooking pots, cooking utensils, food containers, and some open dry food elements (for example, onions and potatoes). The top of the refrigerator in the kitchen is also occupied with pots and boxes. The material setting in Nazma's kitchen shared an informal yet distinct expression of inhabitation in contrast to the rest of her household.



Figure 3. The object practices in Nazma's dining space. Source: Picture by Mania Taher.

[15] Hongyan Yang, "Cooking in the Hmong Cultural Kitchen", in *Routledge Handbook of Food in Asia*, ed. by Cecilia Leong-Salobir (Abingdon and New York: Routledge, 2019), 91.

[16] Yang, "Cooking in the Hmong ...", 103.

The family living and dining area (fig. 3) in Nazma's household consists of a spacious shared space for activities and interactions among family members. This is also where Nazma stays active throughout the day, as the kitchen is adjacent to this shared space. The daily scene at Nazma's dwelling starts before sunrise when she awakens ahead of everyone else. This quiet moment allows her to work and relax in the shared space as the day begins. Time and temporal organization become part of her strategy to (re)create place.
Nazma walks to the kitchen to prepare lunch at around midday, and she cooks on a daily basis. She often multitasks around the household while continuing her cooking. While in her kitchen space, a sub-setting within her household, produces this territory of care projected toward her family members, living both near and far.

Second case study: Nahar
Nahar immigrated to the United States in 1991 and met her husband here[17]. They have been married for twenty-eight years and live together in suburban Long Island. Their daughter is twenty years old, and her nikkah (official Muslim marriage ceremony) took place in the Summer of 2023. Nahar shares a long history of working as a community worker in Bangladeshi and larger South Asian immigrant communities in New York. Currently, she works as a community health worker for a reputable hospital system in New York, and most of her office activities take place in the dining space of her household.
Nahar is the primary earner in her household. Nahar's four-bedroom, single-family duplex dwelling was purchased for cash in 2018, with a significant economic contribution made by her. Nahar's current household's public and private zones are marked into two-floor levels—the ground floor is for public activities, and the first floor comprises private bedroom areas. In the ground floor area, upon entering through the main door, the foyer space is a wide corridor area, which has the formal dining area, and the formal living space located on the left and the right side. The corridor leads straight to a large common space with the kitchen on the left side and the family living space on the right. Nahar's open kitchen space has a counter-height dining area, frequently used throughout the day, as the three people in the house take their meals at different times (fig. 4).
Many objects in Nahar's current dwelling serve as mnemonics displayed on the walls, reflecting her long journey to the United States as a successful community organizer. She received numerous awards from several city, state, and national-level institutions over her years of community organizing for the South Asian low-wage worker communities in New York. All these award certificates, plaques, and pictures of Nahar receiving the award for Andolan organization are located within the common ground floor spaces of her dwelling, over the entrance doorways, and inside the dining space. The award plaques at Nahar's dining space are placed on a small side wall between the entrance and the wooden shelf containing glass cutleries (fig. 5). These plaques bring her memories of proud family moments with her daughter and husband into these award events. They also bring her memories of actively organizing events on the streets to demand justice for the workers in New York during the 90s and 2000s.

---

[17] Gulnahar Alam, interviewed by Mania Taher (New York, December 2021).





Figure 4. [Left] Nahar's kitchen area with informal dining. Source: Picture by Mania Taher.
Figure 5. [Right] The dining area shelf containing glass cutleries. Source: Picture by Mania Taher.

The setting in Nahar's dining space relates to colonial material cultures in the South Asian dwellings where white "old English" style dinnerware is considered "fancy"[18]. At the bottom of the plaques on the wall, a tea corner is tagged with a white-ceramic tea set placed over a small wooden shelf with glass on top, and the tea set sits over a white-laced table covering (fig. 6). The dining table is paired with six Victorian-style white chairs (fig. 7). The brown mahogany-color rectangular table sits at the center of the dining space over a colorful square-shaped Persian rug. All the corners of this space contain large potted plants and small shelves and carts exhibiting fine dinnerware. This idea stems from the Victorian-style dinner table practices in the European upper-middle-class household by the nineteenth century. The display of luxury and high-culture goods could be the deciding factor when it comes to the family's social standing.

Such goods as tableware of ceramic, porcelain, glass, or precious metals, metal cutlery, and beautifully printed textiles for tablecloths were preferred as the social practices of the genteel's domestic space[19]. While I asked Nahar about the thoughts behind these decorative

---

[18] Shemana Cassim, Ottilie Stolte, and Darrin Hodgetts, "Migrants straddling the 'here' and 'there': Explorations of habitus and hybrid identities among Sri Lankan migrants in New Zealand", *Journal of Community & Applied Social Psychology* 30, no. 2 (2020): 190.

[19] Linda Young, "Gentility: A Historical Context for the Material Culture of the Table in the 'Long 19th Century', 1780–1915", in *Table settings: the material culture and social context of dining*, AD 1700-1900, ed. by James Symonds (Oxford: Oxbow Books, 2010), 133-139.

practices in the dining space, she replied, "This dwelling is very big for three of us to live. My daughter is getting older, and it's time for her to get married, so I thought of organizing the space neatly to entertain guests"[20]. I argue that the setting in Nahar's dining area, featuring the arrangement of award plaques alongside a neatly organized white ceramic tea set atop a white lace cover next to a wooden dinnerware shelf, aligns with the visual aesthetics of a traditional nineteenth-century white middle-class domestic scene described by Young, Deetz, and Henegan[21].



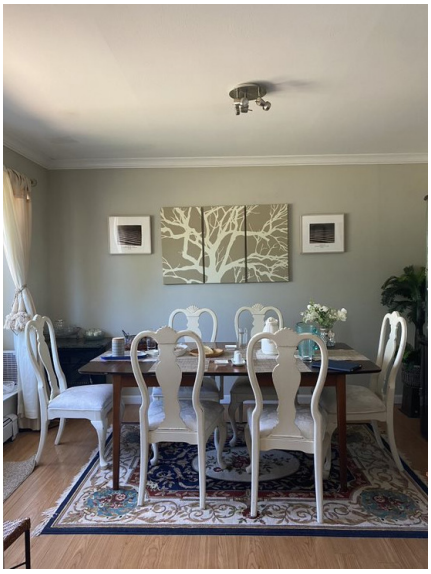


Figure 6. [Left] The wall plaques along with the tea corner. Source: Picture by Mania Taher.
Figure 7. [Right] The dining table and chairs in Nahar's dining space. Source: Picture by Mania Taher.

Conclusion

The material culture in Nahar's dining space signifies her upward social class as a thriving community organizer by establishing a particular decorative aesthetic in the dining space and its objects, such as plaques, white dinnerware sets, cutleries, and table covers. Her duplex has distinct areas for each family member, while the informal dining space and kitchen bring everyone together at various times throughout the day. As a homeowner, she is more grounded in

[20] Alam, interviewed by Mania Taher...

[21] James Deetz states that during the American Revolution and the Civil War in the eighteenth century, American consumers began to prefer whiter, more polished products over dark-colored natural goods. Bridget Henegan contends that the white porcelain dinnerware of the early nineteenth century was signified as an attempt by the upper class to mark its distinction. At the same time, mass production made such goods more available to the aspiring middle class. See: James Deetz, *Flowerdew Hundred: The Archaeology of a Virginia Plantation, 1619–1864.* (Charlottesville, VA: Virginia University Press, 1993); Bridget Heneghan, *Whitewashing America: Material Culture and Race in the Antebellum Imagination* (Jackson, Mississippi: University Press of Mississippi, 2003), XIII-XIV.

decorating her house according to her taste, reflecting her upward social class. All these successes result from her hard-earned life as a Bangladeshi immigrant woman over the past thirty-three years, which is tied to many memories of the objects displayed in this space.

For Nazma, the kitchen is her territory for expressing power and care for her family members, where each object and their organization systems play a significant role in creating her territory. Her cooked foods and object practices reflect her food memories from Bangladesh through their textures and aroma. Her daily routines in the household focus on the kitchen and the common areas, including the living and dining spaces, which all family members share at different times of the day. Major gatherings in the household revolve around the dining area, where food from Nazma's kitchen arrives for everyone to enjoy.

In this paper, I presented two case studies focusing on different aspects of their food cultures manifested in their dwelling spaces. These studies highlighted the production of gendered identity, action, and agency as a product of migration. By examining their spaces for daily food practices, I contend that normative spatial categories do not apply to them. Nazma and Nahar's differing socio-economic backgrounds, homeownership, and stages of resettlement influence their spatial practices concerning food production and consumption in the kitchen and dining areas. Despite their differences, they re-organize their dwelling spaces per the unspoken cultural codes grounded in ethnic Bangladeshi values as part of their negotiation during resettlement.

El rol articulador de la cultura material en las cocinas domésticas de fines del siglo XVIII en la zona central de Chile

The Linking Role of Material Culture in Late 18th-Century Domestic Kitchens in Central Chile

MARISOL RICHTER SCHEUCH
Universidad de los Andes, Chile, mrichter@uandes.cl

Abstract
En este estudio se examinan posibles relaciones entre la cultura material que se disponía en casas del último cuarto del siglo XVIII en Chile, en particular en sus cocinas, y los actores sociales que conformaban sus comunidades domésticas en las ciudades de Santiago y Rancagua. Por medio de documentos legales del periodo se reconocieron enseres ubicados en estos espacios. A partir de estos registros se explora el rol articulador que pudieron presentar entre los integrantes de estas comunidades, tanto desde un punto de vista de uso, en concordancia con su función, como simbólico, condición necesaria para la experiencia del día a día y construir sentido de pertenencia.

This research examines possible relationships between material culture available in houses during the last quarter of the 18th century in Chile, particularly in their kitchens, and the social actors who constitute their domestic communities in the cities of Santiago and Rancagua. Using legal documents from the period, items located in these spaces were identified. From these records, the linking role that they could have played among members of these communities is explored, both from a point of view of use in accordance with their function, and symbolically, as a necessary condition for a day-to-day experience and building a sense of belonging.

Keywords
Cultura material, Chile, XVIII, cocinas
Material culture, Chile, XVIII, kitchens

Introducción

En esta comunicación se examinan y reconstruyen posibles relaciones entre la cultura material que se ubicaba en cocinas familiares del último cuarto del siglo XVIII en Chile colonial, junto a los actores que conformaban las "comunidades domésticas", en términos de Teresa Lozano, aquellas que habitaban los distintos espacios de una casa[1]. Para el caso concreto de Chile, el historiador Eduardo Cavieres[2] se refiere a esta configuración en términos de familia extensiva y dentro de una "sociedad tradicional", de acuerdo con René Salinas[3].

En los grupos de elite éstas estaban conformadas por una diversidad de personas, no siempre emparentadas entre sí, integradas por varias generaciones y conviviendo junto a sirvientes y esclavos, dentro de los cuales se producían las relaciones sociales con roles distintivos y jerarquizados.

Nuestro estudio revisa este rol articulador de la cultura material para las ciudades de Santiago y Villa de Rancagua de la Capitanía General de Chile, localidades que contaban con una fisonomía urbana similar, asimismo de convivencia y conformación social.

Estas localidades fueron fundadas en dos momentos distintos. Santiago en 1541, la primera que se establece a la llegada de los españoles en lo que hoy es la república de Chile. Rancagua, en 1743, con el nombre Villa Santa Cruz de Triana[4], siguiendo normas establecidas por las reformas borbónicas, que buscaban reunir población rural en centros urbanos y fomentar el mercado de productos de las haciendas colindantes[5]. Un patrón con el que se consiguió un fuerte lazo entre el mundo agrario y el urbano. En esta última ciudad vivían cerca de 4.700 personas, en tanto en Santiago 18.000[6], quienes residían en unas 2.200 casas, además de otros 800 humildes ranchos de quincha y paja[7], ubicados sobre todo al norte y sur del río Mapocho que cruza la ciudad[8].

---

[1] Teresa Lozano, "Formas de unión y vida familiar", *Históricas. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas* 44 (1995): 127-138.

[2] Eduardo Cavieres, "Familia e historia social. Los significados de las herencias y el frágil orden de las cosas", *Revista de historia social y de las mentalidades* 4 (2000): 153-175.

[3] René Salinas, "Población, habitación e intimidad en el Chile tradicional", en *Historia de la vida privada en Chile El Chile tradicional. De la Conquista a 1840,* Tomo I, ed. por en Rafael Sagredo y Cristián Gazmuri (Santiago de Chile: Ediciones Aguilar, 2005), 11-47.

[4] Santiago Lorenzo, *Fuentes para la historia urbana en el Reino de Chile* (Santiago de Chile: Academia Chilena de la Historia, 1995), 238.

[5] Santiago Lorenzo y Rodolfo Urbina, *La política de poblaciones en Chile durante el siglo XVIII* (Concepción: El Observador, 1978), 7-29.

[6] Marcello Carmagnani, *Los mecanismos de la vida económica en la sociedad colonial: Chile 1680-1830* (Santiago de Chile: Centro de Investigaciones Barros Arana, 2001), 191. Armando de Ramón, Santiago de Chile (1541-1991). *Historia de una sociedad urbana* (Santiago de Chile: Sudamericana, 2000), 91.

[7] Pedro Lacoste, Estela Premat y Valentina Bulo, "Tierra cruda y formas de habitar el Reino de Chile", *Revista Universum* 49, n.º 1 (I Sem. 2014): 85-106. http://dx.doi.org/10.4067/S0718-23762014000100005. Jocelyn Tillería, "Forma y construcción de la vivienda tradicional en Chile. Tipos y transformaciones de los modelos de vivienda de los períodos de colonización (1541-1931)" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2019), 96-99, https://oa.upm.es/55365/1/JOCELYN_DEL_CARMEN_TILLERIA_GONZALEZ_01.pdf. Archivo Judicial Rancagua, vol. 22, pieza 3, 1780.

[8] Juan José Martínez, *Comercio interior de Santiago de Chile a fines del periodo colonial, 1773-1810* (Santiago de Chile: Centro de Investigaciones Barros Arana, 2022), 161-183.

Las recién construidas viviendas de Rancagua se caracterizaban por presentar fachada continua, distribuidas dentro de un damero con una plaza central, y manzanas subdivididas en solares de más de 3.000 m^2, con edificaciones basadas en la casa-patio, siguiendo un formato muy similar al de la capital. Esta estructura permaneció por tres siglos como el modelo de la casa chilena[9], las cuales hoy no tenemos la posibilidad de apreciar principalmente debido a incendios, frecuentes sismos o por significativas modificaciones constructivas por transformaciones urbanas o por cambios en la forma de habitar[10].

En el periodo colonial el interior de las residencias resguardaba del ajetreo de la calle. En sus corredores y patios la comunidad doméstica construía y compartía una serie de valores de vida comunes y cotidianos, que se mantuvieron en el tiempo.

De los varios patios, el primero se encontraba tras el ingreso de la puerta que daba directamente a la calle[11]. Un segundo, en torno al cual usualmente se distribuían los cuartos familiares, un jardín y el huerto cruzado por una acequia[12] y el espacio para la servidumbre, como observaron algunos cronistas a fines del siglo XVIII; y un tercero, si existía, para practicar otras labores domésticas.

Cultura material, breves antecedentes teóricos y alcances metodológicos

La noción de cultura material, estudiada ampliamente por una serie de escuelas y enfoques, principalmente desde 1940 dentro de los Estados Unidos y luego en Europa, se ha referido a los objetos requeridos para cubrir las necesidades básicas de los seres humanos: comida, refugio y vestimenta, siguiendo, por ejemplo, a Norman Pounds[13]. Luego, otras perspectivas entienden la cultura material como una interrelación entre ésta, las personas y sus prácticas sociales[14]. De esa manera, en términos de Arjun Appadurai, se trata de una mirada que propone que la cultura material tiene una vida social, ayuda a "regular relaciones

---

[9] Tipología de vivienda doméstica ampliamente estudiada que conocemos como "casa colonial chilena" en términos de Eduardo Secchi (1900-1963) o "casona chilena" en palabras de Pereira Salas. Eduardo Secchi, *Arquitectura en Santiago: siglo XVII a siglo XIX* (Santiago de Chile: Comisión del Cuarto Centenario de la Ciudad, 1941). Eugenio Pereira Salas, *Historia del arte en el Reino de Chile* (Santiago de Chile: Ediciones Universidad de la Chile, 1965), 278-287.

[10] Elvira Pérez, Paulina Lobos, "Vivienda colonial urbana en Santiago, Chile: casos de transformación patrimonial", *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada* 52 (2021): 206.

[11] La superficie de los patios variaba ocupando aproximadamente un tercio o la mitad de cada cañón construido. Secchi, *Arquitectura*..., 124-126.

[12] George Vancouver, *Viaje a Valparaíso i Santiago de Jorge Vancouver* (Santiago de Chile: Impr. Mejía, 1902). Vicente Carvallo i Goyeneche, "Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile, vol. 3" (Santiago de Chile: Impr. del Ferrocarril, 1861), 100. La acequia de la casa de don Lorenzo Hernández, ubicada en la calle del Convento de Nuestra Señora de las Mercedes, a cuatro cuadras de la Plaza Mayor en Santiago, medía 23 varas de longitud, unos 200 metros. Archivo Judicial Santiago, vol. 489, 1777. Armando de Ramón, Juan Manuel Larraín, "La metrología colonial para Santiago de Chile: de la medida castellana al sistema métrico decimal", Historia 14, n.º 1 (1979): 5-69.

[13] Norman Pounds, *La vida cotidiana. Historia de la cultura material* (Barcelona: Crítica, 1999).

[14] Peter Burke, "La historia social y cultural de la casa", *Historia Crítica* 39 (septiembre-diciembre 2009): 11-19. https://www.redalyc.org/pdf/811/81112363003.pdf.

sociales"[15]. En este sentido, nos apoyamos a su vez en lo que plantea Cecilia Moreyra al señalar que "lo material no tiene sentido en sí mismo, éste lo adquiere según el uso y valor que las personas le den"[16].

Siguiendo con las propuestas mencionadas, sumamos aquí a Edward Cooke quien apunta a la dimensión simbólica de la cultura material. Esta se idea dentro de ámbitos delimitados por medio de interacciones, convivencias y apropiaciones entre individuos y cultura material, tornándose estos últimos en portadores de memoria y significado que, no obstante, pueden cambiar de valor a lo largo del tiempo[17].

Junto a esta delimitación teórica, metodológicamente se revisaron fuentes primarias –inventarios, particiones de bienes, testamentos, entre otros– para el periodo 1775-1799 para ambas ciudades, en los que se detalla la realidad material que pudo estar ubicada en las cocinas, patios o relacionados con la provisión y cocción de alimentos, espacios alejados del resto de la casa. A partir de estos documentos se obtuvo información cuantitativa para conocer, además de las personas que habitaron algunas de las casas, los lugares donde se podrían haber emplazado los utensilios dentro de una casa, familiarizarse y constituir tipologías y cantidades. Asimismo, se intentaron levantar contenidos cualitativos a partir de esos textos, de carácter simbólico, y examinar posibles interacciones entre bienes y los límites que constituyen una comunidad doméstica. En paralelo se confrontaron esos documentos con fuentes secundarias que aporten antecedentes históricos.

Cultura material, interacciones dentro de una vivienda

En la documentación legal se suele describir y tasar elementos constitutivos de una vivienda y la cultura material siguiendo un orden dado por la propia casa, desde su ingreso y luego, consecutivamente, las habitaciones contiguas y su mobiliario, para finalizar con los patios y corredores. Este orden de cosas permite reconocer el tipo de habitaciones de una casa y los elementos que se hallaban en la sala, dormitorios, estrado y oratorio, y cerrar con aquellos emplazados en sectores para la servidumbre, patios, despensas y corredores.

Desde aquí, si bien se podría pensar que esta estrategia de revisión económica de secciones y enseres estaba dada, además de una condición legal, por la propia distribución de la vivienda, permite apreciar que la valoración que se les otorgaba a los distintos espacios y al tipo de objetos que interesa revisar en este trabajo es diversa. Unas de mayor y otras de menor importancia y precio, al ir avanzando hacia el fondo de una casa. Un rápido examen de estos registros confirma que los elementos más onerosos se concentraban en las habitaciones ya señaladas, en tanto los menos costosos se situaban en la cocina, patios y

---

[15] Arjun Appadurai, *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías* (México: Grijalbo, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1991), 19. Ian Woodward, *Understanding material culture* (London, Sage Publications, 2007), 23.

[16] Cecilia Moreyra, "Vida cotidiana y entorno material. El mobiliario doméstico en la ciudad de Córdoba a fines del siglo XVIII", *Historia Crítica* 38 (mayo-agosto 2009): 123. https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81112312008.

[17] Edward Cooke, *Global Objects: Toward a Connected Art History* (New Jersey: Princeton University Press, 2022), 11.

habitaciones de servidumbre. Lo propuesto se condice con las formas de vida del momento virreinal y en particular, el rango subordinado, particularmente de la cocina relacionada con tareas domésticas.

Teniendo esto presente, nos preguntamos, a partir de la metodología antes detallada, cómo recrear significativamente el rol articulador de la cocina y los espacios que la rodean, los bienes que ahí se resguardaban, y las prácticas de socialización asociadas.

Posiblemente podemos iniciar este camino al formarnos una imagen de estos espacios con un par de casas del periodo. Así, en la de don José Ojeda en Rancagua habríamos podido apreciar que ésta contaba con dos cocinas confeccionadas con tapias de adobe. Una con una lumbrera para ayudar con su ventilación y la otra no tenía puerta[18]. En tanto la cocina de don Antonio Boza y Solís en Santiago tenía un segundo patio con corredor "[...] y gallinero y lavadero todo hermoso y bueno con sus puertas y ventanas en todo lo edificado"[19].

Usual era también el patio de la cocina, denominado también traspatio como se describe en el inventario de don Domingo Cruzat de 1787, que se describe de la siguiente manera: "En el traspatio un cuartito de despensa de cuatro tercias de largo de media agua y que desciende de pared medianera carga sobre arcones entabicados de varillas, viga maestra con un sobradito entablado"[20].

En esos espacios se realizaban una serie de tareas aparte de la preparación de alimentos. Era un área para faenar animales caseros, realizar el lavado y tendido de ropa. A su vez, era frecuente contar con una ordenada despensa en la que, entre otras cosas, se guardaba el vino en pipas o garrafas, miel de palma[21] y perulera, así como arroz del Perú[22], trigo para la preparación de pan o ajíes o cebollas y ajos secándose en trenzas. El patio igualmente servía para la "acumulación de los más diversos materiales"[23], sin destino definido dentro de la propiedad.

La cocina, aún en las humildes, se disponía en una pequeña choza con techo de paja. En ranchos o casas más estructuradas era común que su fogón estuviera al descubierto por el humo que emite[24], a ras de suelo, rodeado de piedras y alimentado con leña de carbón vegetal procedente de zonas precordilleranas cercanas[25]. Un latón con orificios cubría la

---

[18] Archivo Judicial Rancagua, vol. 15, pieza 4, 1784.

[19] Archivo Judicial Santiago, vol. 161, pieza 1, 1781.

[20] Archivo Judicial Santiago, vol. 281, pieza 6, 1787.

[21] AJR..., vol. 15.

[22] Juan José Martínez, *Comercio interior de Santiago de Chile a fines del periodo colonial, 1773-1810* (Santiago de Chile: Centro de Investigaciones Barros Arana, 2022), 170.

[23] Gabriel Guarda, *Historia urbana del Reino de Chile* (Santiago de Chile: Andrés Bello, 1978), 233.

[24] Dolores Enciso, coord., *Casa, vecindario y cultura en el siglo XVIII: VI simposio historia de las mentalidades*, (s.l.: Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2024).

[25] Las maderas más empleadas para su preparación fueron el espino (*Acacia caven*), boldo (*Peumus boldus*), litre (*Lithraea caustica*) y peumo (*Cryptocarya alba*). Germán Pacheco, "Evaluación del proceso de carbonización y calidad del carbón de Acacia caven producido en hornos de barro" (memoria de título, Universidad de Chile, 2005). https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/105079/pacheco_g.pdf?sequence=4&isAllowed=y.

hoguera sobre la cual se instalaban, o colgaban de una pértiga, las ollas de producción local, realizadas en greda cocida, cobre o fierro fundido, usadas por generaciones[26].
La cocina es lo que nos hace humanos, dice Richard Wrangham[27]. Por su lado, la cultura material empleada para preparar los alimentos satisface parte de nuestras necesidades biológicas, retomando a Pounds[28]. El acto de cocinar, en tanto, precisa de una serie de coordinaciones. Para esto es necesaria la relación activa entre personas para la elaboración de los alimentos, evidenciando que la cultura material no son objetos aislados, sino que asumen un rol comunicativo y articulador entre las personas[29]. De modo que los involucrados, en este ejemplo la servidumbre, compartían una conversación en torno a ollas, pailas y sartenes que evaporaban olores; los cuchillos al son del corte de los duros trozos de carne y de la trituración de condimentos y frutos secos en las piedras de moler o en un almirez, pronto a incorporarse en la preparación de un guiso, cuya dieta que consistía en legumbres, charqui, chuchoca[30], carnes frescas y un poco de pescado, junto con hortalizas del propio huerto del segundo o tercer patio, muchas veces adquiridas en el mercado local. Un tipo de actividad que puede entenderse como funcional. Aun así, en este micromundo de cocina y patios seguramente se podría haber observado que, durante la interacción de esta parte de la comunidad doméstica, no solo se compartían estas tareas, sino que se construía una experiencia cotidiana y multisensorial, se compartirían secretos para la preparación de alimentos, en estrecho contacto con la cultura material requerida.
Mientras tanto, la otra parte de la familia extendida se reunía en la sala o en el estrado iluminados por candeleros y blandones que irradiaban su luz sobre los escasos espejos que colgaron en casas de Santiago y Rancagua[31]. Sobre el brasero, que se colocaba al interior de las viviendas, hervía el agua en una tetera a la inglesa[32] para preparar una yerba mate después bebida con bombilla de plata o se encontraban disponiendo la chocolatera para el cacao, aún poco conocido en la Capitanía General de Chile[33]. La cultura material se completaba en estos ámbitos con manteles para cubrir las mesas y sus correspondientes servilletas de crea, vasos de vidrio u ornatos de distintas formas, un sahumador para aromatizar el ambiente, confiteras o tembladeras, entre otros objetos, que pueden revisarse en la tabla correspondiente (fig. 1). Este tipo de equipamiento otorgaba estatus social a sus dueños, daba prestigio frente a los invitados, además de marcar diferencias sociales dentro de este estrecho contexto social. Una cultura material que acentuaba el lugar que esa casa y su dueño ocupan en la sociedad local, debido a valores económicos, cantidad de bienes que poseía,

---

[26] Horacio Hernández, Ana María González, *Huilquilemu: relatos de nuestros abuelos* (Talca: Ediciones Universidad Católica del Maule, 2016), 86.

[27] Richard Wrangham, *Catching Fire. How Cooking Made Us Human* (Londres: Profile Books Ltd., 1996).

[28] Pounds, "La vida cotidiana...".

[29] Woodward, *Understanding material*..., 23.

[30] AJR..., vol. 22.

[31] Archivo Judicial Santiago, vol. 843, pieza 2, 1791.

[32] Archivo Judicial Santiago, vol. 807, pieza 12, 1794.

[33] Martínez, *Comercio interior*..., 171.

por los materiales constitutivos o por su escasez en la plaza[34]. Lo anterior se completaba con apreciaciones simbólicas, representativas para la comunidad doméstica, gatillado por el traspaso de bienes de las características que aquí detallamos, cultura material empleada dentro de una casa. Transmisión de enseres al ser regalados o legados y traspasados en herencia o dote, remarcando conexiones emocionales entre sus miembros, sean estos familiares consanguíneos, sirvientes o esclavos, como se puede revisar frecuentemente en la documentación legal, sobrepasando connotaciones jurídicas.

Si volvemos a los patios, la proximidad con la cultura material continuaba luego de que los comensales al interior de la casa terminaran de servirse los platos previamente preparados en la cocina. Se lavaban ollas, sartenes, azafates y mancerinas en artesas de madera y, entretanto, se calentaba agua para finalizar la jornada ahora en un ambiente de socialización distendido, bebiendo un mate cimarrón, sin azúcar. En alguna ocasión era una taza de café o té que recién empezaba a ingresar a la Capitanía[35], acaso un vino o chicha servidos en una jícara o vaso de greda, producidos en grandes cantidades en los alrededores y a módico costo[36]. Así, sentados sobre bancas o taburetes, el tipo de asiento más frecuente en las casas de la zona central de Chile del momento, se reforzaba la rutina doméstica y colectiva, en un entorno perfumado por los naranjos y limoneros ubicados en el patio, de los cuales se obtenían cáscaras de sus frutas para saborizar el amargo mate.

De aquí que la cultura material, siguiendo la mirada que nos hemos propuesto, el periodo y ciudades examinadas, se puede comprender desde su carácter mediador. Es decir, los bienes eran apropiados por los integrantes de estas familias extensivas, articulados tanto por sus funciones utilitarias, como por otro de carácter simbólico, como portadores de ideas, diluyéndose la frontera entre lo útil y lo que estos representan. De esta forma, la cultura material eran condición necesaria para el diario vivir de las comunidades domésticas en el Chile tardocolonial, para poner en juego relaciones interfamiliares, construir tradiciones, rituales y, por cierto, una identidad local, una memoria y sentido de pertenencia.

---

[34] Las tablas completas de Figura 1 (fig. 1) y otras tipologías de enseres que se detectaron en viviendas de Santiago y Rancagua el periodo se pueden revisar en Marisol Richter, "Ajuar doméstico y vida cotidiana en Chile. Representaciones de su significado y valor simbólico en la sociedad del siglo XVIII" (tesis de magíster, USACH, 2011). Ese estudio determinó que las condiciones materiales de base presente en viviendas de ambas ciudades eran similares para el periodo 1775-1799. Las diferencias se presentan en aquella cultura material que está en relación con objetos decorativos, foráneos o confeccionados en metal, por ejemplo, en plata, objetos de arte y religiosos, más cuantiosos en Santiago que en Rancagua.

[35] Martínez, *Comercio interior*..., 171.

[36] Martínez, *Comercio interior*..., 170.

Objetos	Cantidades por ciudad			Porcentajes por ciudad	
	Santiago	Rancagua	Totales	Santiago	Rancagua
Almirez	22	6	28	78,6	21,4
Artesa, batea, tina	17	19	36	47,2	52,8
Azucarero	2	0	2	100	0
Brasero (calentador)	51	14	65	78,5	21,5
Bombilla de mate	52	42	94	55,4	44,7
Cedazo	0	3	3	0	100
Cuchara, cucharón	204	69	273	74,7	25,3
Cuchillo	96	31	127	75,6	24,4
Chocolatera	3	0	3	100	0
Escaño (banco)	10	10	20	50	50
Frasquera, limeta	34	16	50	68	32
Jarro, botella, chifle	34	31	65	52,3	47,7
Mate, calabazo	52	24	76	68,4	31,6
Mantel, servilleta, paño de mano	40	24	64	62,5	37,5
Mancerina	58	46	104	55,8	44,2
Mesa	157	87	244	64,3	35,7
Olla, sartén, librillo, paila	150	92	242	62	38
Ornato (concha, confitera, otros)	7	0	7	100	0
Piedra de moler	8	3	11	72,7	27,3
Plato, fuentes, azafate, palangana	234	72	306	76,5	23,5
Plato, fuentes, azafate, palangana (de plata)	212	72	284	74,6	25,4
Salero, alcuza	26	2	28	92,9	7,1
Taburete	272	138	410	66,3	33,7
Tacho, pozuelo, cántaro	68	34	102	66,7	33,3
Taza de greda o plata	20	8	28	71,4	28,6
Tembladera	20	0	20	100	0
Tenedor	142	62	204	69,6	30,4
Tetera	22	2	24	91,7	8,3
Vaso, jícara	73	25	98	74,5	25,5
Totales	2086	932	3018		

Figura 1. Recopilación de equipamiento de posibles objetos empleados o guardados en zonas de cocinas y despensas. Fuente: Hipótesis de la autora. Las tipologías de objetos fueron ordenadas según el sistema de tesauro desarrollado por Getty Research Institute, "Art & Architecture Thesaurus", traducido al español por el Centro de Documentación de Bienes Patrimoniales-Chile.

La cocina quiteña. Del fogón al diseño moderno

Quito Cuisine: From the Traditional Heart to Modernity

PAULINA VILLAMARÍN-JURADO
Universidad Central del Ecuador / Universidad Politécnica de Valencia, pcvillamarin@uce.edu.ec
VERÓNICA ROSERO-AÑAZCO
Universidad Central del Ecuador, varoseroa@uce.edu.ec

Abstract

La transformación de la cocina en Quito a través del tiempo no ha seguido un proceso lineal, ha estado influenciada por diversas culturas a lo largo del tiempo. En las culturas aborígenes (Quitus, Caras e Incas), el fogón era el centro de la vivienda, no solo era utilizado para cocinar, sino también con funciones de calefacción o rituales. La colonización española marcó un punto de inflexión, reubicando la cocina en espacios segregados fuera de las viviendas, reflejando jerarquías sociales. Durante la época republicana, la cocina mantuvo su invisibilidad en las casas de clases media y alta, mientras que en sectores populares se integró más a la vida familiar. En la época moderna, las nuevas tecnologías y fuentes energéticas transformaron las cocinas, culminando en la aparición de espacios abiertos e integrados socialmente. Sin embargo, algunas comunidades mantienen prácticas ancestrales, lo que evidencia que la transformación de la cocina en Ecuador es un proceso de ramificaciones y continuidad cultural.

The transformation through time of the kitchen in Quito has not followed a linear process but has been influenced by various cultures over time. In the Indigenous cultures (Quitus, Caras, and Incas), the fogón (open fire or pit fire) was the center of the culinary space, serving not only for cooking but also for heating and ritual purposes. The Spanish conquest marked a turning point, relocating the kitchen to segregated areas within homes, reflecting social hierarchies. During the Republic, the kitchen remained hidden in middle- and upper-class homes, while in popular sectors, it became more integrated into family life. In modern times, new technology and energy sources transformed kitchens, culminating in the emergence of open, socially integrated spaces. However, some communities still preserve ancestral practices, demonstrating that the transformation of the kitchen in Ecuador is a process of branching developments and cultural continuity rather than a linear transition from one stage to another.

Keywords

Cocina, transformación del espacio de la cocina, el espacio de la cocina en Quito, descolonización, inequidades socioespaciales

Kitchen, kitchen transformation, cooking space in Quito, decolonization, socio-spatial inequities

Introducción

Las implicaciones socioculturales de la cocina, uno de los espacios fundamentales de la vivienda, se reflejan en su configuración, tanto en la actualidad como en períodos primigenios[1]. Este estudio analiza la transformación de la cocina en Quito, Ecuador a lo largo del tiempo.

El factor social desempeña un papel crucial en la configuración del espacio doméstico, ya que la vivienda adquiere características particulares según la posición socioeconómica de sus habitantes. Mientras los sectores privilegiados disponen de espacios más amplios y funcionales, aquellos con menos recursos enfrentan condiciones precarias que limitan su calidad de vida. En este contexto, la configuración del hogar está estrechamente vinculada a las relaciones de poder y dominación, donde la discriminación económica, de género o racial se traduce en la segregación espacial. Así, los grupos marginados suelen ocupar áreas periféricas, habitaciones en malas condiciones o espacios apartados de los núcleos de decisión.

La vivienda no solo es un espacio físico, sino también un escenario de reproducción de las estructuras de poder. En este sentido, la cocina ha sido históricamente un espacio asignado a la mujer, reflejando los roles de género y la distribución del trabajo doméstico. Su disposición y función dentro de la vivienda responden a los usos y costumbres de cada época.

Dado que el proceso histórico no es lineal, es fundamental identificar los momentos de ruptura que han marcado cambios significativos en la configuración del espacio doméstico. En este análisis, se han identificado dos puntos de inflexión clave: la colonización española, que fragmentó el hogar y estableció nuevas jerarquías espaciales, y la modernidad, que, con la introducción de nuevos combustibles y tecnologías, permitió la reintegración de la cocina al espacio social de la vivienda.

Antes de la conquista la vivienda refleja el carácter utilitario, cuyo propósito es satisfacer una necesidad básica de los grupos humanos, pero a la vez de integración y comunión entre personas. Durante este extenso período, hubo numerosas variaciones culturales como: sistemas constructivos, tecnología, tipología y formas de las viviendas, todas ellas en función de necesidades. Generalmente son construidas con materiales de escasa duración ya sea porque se destruyen al morir sus ocupantes, o porque las comunidades se trasladaban con frecuencia en busca de tierras más fértiles[2]. Sin embargo, una constante que se mantuvo a lo largo del tiempo fue el fogón central, que, además de su función principal de cocinar los alimentos, cumplía con otras importantes funciones como abrigar, reunir y, en las viviendas de forma circular, se ha propuesto que esta forma cumplía con funciones sagradas[3].

---

[1] A partir de la época en que el ser humano abandona el nomadismo para convertirse en sedentario.

[2] Inés del Pino Martínez, *Casa ecuatoriana,* ed. por Juan Ordoñez Cordero (Quito: Empresa de Desarrollo del Centro histórico de Quito, 2003), 22.

[3] José Echeverría, *La vivienda prehispánica en los andes septentrionales del Ecuador* (Otavalo: Sarance, 1990), 60.

Esta tradición persiste en la actualidad en muchas poblaciones de Ecuador e incluso de América Latina aún se puede encontrar este elemento como un sello identitario sobreviviente a las transformaciones.

El fogón originario

En las culturas originarias de América, como en otro alrededor del mundo, la cocina desempeñaba un papel multifuncional, una configuración espacial vertical que aprovechaba tanto el suelo como el tumbado[4], esta configuración del espacio[5] implicaba que elementos como vigas o travesaños de madera fueran utilizados para colgar y secar alimentos, como el maíz, pieles de animales, carnes para su conservación. Aunque algunas viviendas tradicionales, carecían de vigas estructurales, se ha encontrado evidencia de postes hundidos en el suelo cerca de los fogones[6] con travesaños por lo que se supone que cumplían con esta función.

El suelo, por su parte, se convertía en un espacio dinámico donde se realizaban diversas tareas. Las mujeres, sentadas sobre grandes tapetes de estera[7], seleccionaban granos, pelaban mazorcas, desgranaban maíz o molían alimentos en piedras y comales. Todos y todas se reunían en el suelo el momento de comer.

> En su interior, entre sombras fantasmales e hilos de sol, se distinguen: la tullpa (fogón) encendida, lanzando agujas de fuego; una, dos o tres ollas de ocre barro con comida caliente; cinco, seis u ocho siluetas humanas, en cuclillas, sentadas en bancos o en esteras, con cansancio de días, de años y de siglos, esperan llenar sus estómagos con alguna mazamorra de sal [...].[8]

Estas actividades no solo estructuraban el trabajo doméstico, también reflejaban una conexión simbólica y práctica con la tierra y el cielo. El suelo de las cocinas servía como un espacio compartido con animales domesticados, como gallinas y cuyes, éstos últimos, tenían significados sagrados. La cocina, en este contexto, era tanto un espacio utilitario como un lugar donde convergían la vida cotidiana y las creencias culturales, adaptándose a las necesidades de almacenamiento, preparación y preservación de alimentos y al mismo tiempo integración entre la familia y el entorno natural.

---

[4] Palabra utilizada en Ecuador para referirse a la superficie interior del techo.

[5] Sarah Bak-Geller, "Evolución del espacio de la cocina", entrevista realizada en diciembre 2021 por Comer con los ojos, video en YouTube, 4:20, consultado 26 de febrero de 2024, https://www.youtube.com/watch?v=WHr1S38bGTA.

[6] Holger Jara Chávez, "Kitu, antes De san Francisco De Quito El 'inticentrismo' prehispánico y la búsqueda de evidencias arqueológicas en el territorio Kitu", en *Kitu territorio solar en la mitad del tiempo*, ed. por Mónica León Arroba (Quito: Gobierno de la Provincia de Pichincha, 2012), 32.

[7] Tapete tejido a mano con fibras naturales como la totora, paja, entre otras plantas nativas de las zonas andinas.

[8] Echeverría, *La vivienda prehispánica*..., 56.

HABITANTES		QUITUS	CARAS	INCAS
TIPOLOGÍA		BOHIO	YATA	CHOZA
				
MATERIALES Y SISTEMA CONSTRUCTIVO	PAREDES	Bahareque, adobe	Bahareque, adobe, piedra laja, piedra labrada	piedra labrada
	TECHO	Paja, carrizo, madera	Paja, madera	Vigas de madera, pilares de madera, paja
	PISO	tierra	tierra	tierra
CARACTERÍSITCAS ESPACIALES	CASA	Circular, ovalada	Rectangular, cuadrada, esquinas redondeadas, divisiones internas	Rectangular, cuadrada, esquinas redondeadas, dinteles y pilares de madera
	COCINA	Fogón central o tullpa en el suelo		
ARTEFACTOS Y UTENSILIOS		Ollas trípode de cerámica, cuencos de sambo y calabazas secas, piedras de moler, metates		

Figura 1. Esquema recopilatorio de tipologías y características generales del espacio doméstico y de las viviendas ancestrales. P. Villamarín-Jurado. Fuentes: Del Pino, Echeverría, Bak-Geller, Jara.

Del fogón central al espacio fragmentado

A partir de la conquista española, el espacio para cocinar en las casas de los nuevos habitantes de Quito se convierte en un lugar exclusivo para la servidumbre. Las cocinas salen de la vivienda y se convierten casi en el hogar de quienes servían a los españoles, hombres solteros que no sobrepasaban los 205 en toda la ciudad y que habían construido viviendas rudimentarias y básicas donde vivían máximo tres españoles, pero siempre contaban con servidumbre que habitaba en una edificación aledaña, con fogón de peores cualidades que la casa principal[9].

A partir de este momento, en las viviendas de españoles y de mestizos, la cocina es separada de la casa principal llamada en un primer momento "Casa Monasterio"[10].

Este cambio repercute en las dinámicas espaciales de la cocina, se produce una segregación social que relega el espacio del fogón, antes central y protagonista en viviendas tradicionales a un rol secundario, asociado a la servidumbre y adquiere una connotación social negativa, por la cual debe permanecer oculta. Solo era habitada por la servidumbre.

Sin embargo, en este espacio apéndice de la vivienda principal, las características de la cocina se mantuvieron, ya que estaba bajo el control de mujeres indígenas, quienes preservaban sus tradiciones y prácticas culinarias.

---

[9] Eliecer Enríquez, *Quito a través de los siglos. Recopilación y notas bio-bibliográficas* (Quito: Imprenta Municipal, 1938), 23.

[10] Raffaella Picconi, "Expresiones arquitectónicas en la colonia", en *Centro Histórico de Quito: La vivienda,* ed. por Evelia Peralta (Quito: Trama Ediciones,1991), 87.

Del fogón central al espacio fragmentado

Una vez consolidada la colonia española, la ciudad comenzó a poblarse y desarrollarse, marcando el inicio del periodo colonial a partir del siglo XVII. Durante esta etapa, las familias de los primeros colonos junto con otros llegaron y establecieron sus hogares, imponiendo la tipología de "Casa Patio"[11] y así inició la consolidación de la capital. Las costumbres gastronómicas también mutaron y se impulsaron cambios significativos en los espacios destinados a la cocina. Un ejemplo de esta hibridación fue la introducción del trigo desde España, que marca un hito en las prácticas culinarias locales al incorporar el pan como alimento esencial en la dieta diaria. Para satisfacer la creciente demanda de harina de trigo, se instalaron amplios sembríos que dieron sus frutos alrededor de 1538[12], obligando a establecer molinos en Quito en 1544[13]. Así se fomentó una significativa transformación a nivel urbano y rural por la importancia de este cultivo y su papel en la configuración de los hábitos alimenticios.

A nivel doméstico una consecuencia de esta nueva práctica fue la incorporación de hornos en las cocinas. A diferencia de las técnicas anteriores basadas en el uso del fuego abierto, la preparación del pan requería un espacio cerrado para la cocción. Éstos ocupaban (y ocupan) un espacio considerable dentro de la cocina y representaron una modificación significativa en las dinámicas espaciales de los hogares.

En 1791, el Obispo Pérez y Calama promueve la mejora de los hornos para aumentar la calidad del pan:

> ... debían tener forma de bóveda y ser fabricados de ladrillo: el suelo formado de baldosas de una cuarta de grosor, bien ajustadas unas con otras, y asentadas sobre una mezcla de cal con sal y arena.[14]

Según el libro *La ciudad a través de sus tratos*, en la ciudad abundaban los huertos para el autoconsumo. En ciertos hogares se elaboraba pan, se fabricaba velas y preparaba conservas, mermeladas, embutidos para uso doméstico. Además, era común la cría y faenamiento de aves y cerdos[15].

De acuerdo con esta esta información, se identifican tres aspectos fundamentales que influyeron en las dinámicas espaciales de la cocina y el hogar. En primer lugar, se refuerza la práctica ya mencionada de la producción casera de pan, una tarea laboriosa que demandaba tiempo y esfuerzo. Además, como ya se analizó, un espacio exclusivo para la preparación, para el horneado (implicaba que el diseño de la cocina contara con el espacio necesario).

---

[11] Picconi, "Expresiones...", 87.

[12] Enríquez, *Quito...*, 236.

[13] Julio Pazos, *El sabor de la memoria: Historia de la cocina quiteña,* ed. por Alfonso Ortiz Crespo y Adriana Pacheco Bustillos (Quito: Fonsal, 2008), 129.

[14] Federico González Suárez, *Historia general de la República del Ecuador, Tomo V* (Quito: Imprenta del Clero, 1894), 368-369. Pazos, El sabor..., 148.

[15] Eduardo Kingman, Mireya Salgado y Erika Bedón, *La ciudad a través de sus tratos: los abastos de carne en el Quito de fines del siglo XVIII y primeras décadas del siglo XIX* (Quito: Confluenze, 2018), 244.

En segundo lugar, la elaboración de conservas y embutidos es otra actividad compleja que requería áreas definidas para un adecuado funcionamiento y almacenamiento. Por último, el faenamiento de animales menores, que también se realizaba dentro del hogar.
Estas actividades no solo implicaban la planificación de espacios para la preparación, también para el almacenamiento, ya que los productos elaborados, debían conservarse durante largos periodos debido a la complejidad de su fabricación que impedía su elaboración diaria. Este proceso estaba estrechamente vinculado a la existencia de huertos para la cría y faenamiento de animales en las propias viviendas. De esta manera, las cocinas no solo cumplían una función culinaria, sino que constituían un espacio multifuncional integrado a las prácticas de subsistencia y producción doméstica.
Por otro lado, según Pazos hace referencia a Joaquín Avendaño, quien escribió varias crónicas de sus viajes y de las relaciones comerciales entre España y América, aquí se refiere a la cocina en Quito, donde describe el espacio y los elementos que lo componían, por lo que se registra la existencia de cocinas de hierro en 1857.

> La cocina y el comedor de las casas de la ciudad disponían de, además de los artefactos tradicionales de piedra, madera y barro, los que constan en la lista de Joaquín de Avendaño del año 1857: botellas, cristales lisos y tallados, damas juanas, reverberos, tubos para quinqués, vidrios para ventanas, loza surtida, porcelana surtida, servicios para café, hierro en barras, cobre en planchas, cobre viejo, balanzas romanas, bandejas charoladas, baterías de cocina, cafeteras de hoja de lata, cocinas de hierro, cubiertos de metal, cucharas de estaño, cuchillos comunes, cuchillos para mesa, chocolateras, fósforos, frasqueras para licores, hornillas, molinos para café, ollas de hierro, teteras de peltre, tirabuzones, trinchantes.[16]

Durante el primer siglo de la etapa republicana en Quito, las costumbres arquitectónicas coloniales permanecieron prácticamente intactas. Las edificaciones construidas durante el dominio español siguieron siendo predominantes, y las nuevas construcciones realizadas en este periodo replicaban sus características estructurales y espaciales. Este fenómeno se extendió no solo a la arquitectura, sino también a muchas prácticas sociales[17]. Sin embargo, a medida que la ciudad crecía y enfrentaba la necesidad de expansión, comenzaron a aparecer tipologías arquitectónicas propias de la república, las cuales fueron complementadas con el Movimiento Moderno que llegó con fuerza a Quito a mediados del siglo pasado, aunque con cierto retraso en comparación con Europa y Estados Unidos. Y así, este movimiento terminó por opacar lo que pudo haber sido un estilo republicano distintivo.
Durante este tiempo, Quito experimentó un crecimiento demográfico dentro de índices normales, pasando de 71.770 habitantes en 1820 a 80.702 hacia 1922. Sin embargo, en términos de ocupación territorial, en el mismo período, Quito pasó de 130 ha a 743 ha[18]. A pesar de este aumento poblacional, no se evidenciaron grandes transformaciones urbanas

---

[16] Pazos, *El sabor...*, 218.

[17] Inés del Pino Martínez, ed., *Ciudad y Arquitectura Republicana Ecuador. 1850 – 1950* (Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 2009), 7.

[18] Del Pino Martínez, *Ciudad y Arquitectura...*, 17.

ni arquitectónicas hasta finales del siglo XIX. El núcleo urbano permaneció delimitado dentro del área que hoy se conoce como el Centro Histórico. Un mapa de 1888 confirma que, medio siglo después de proclamarse la república, las manzanas continuaban organizadas en parcelas con edificios de techos inclinados, patios interiores y huertas, configuración heredada de la colonia[19]. En la periferia se ubicaban las haciendas y casas de campo de las élites económicas, especialmente al norte de Quito.

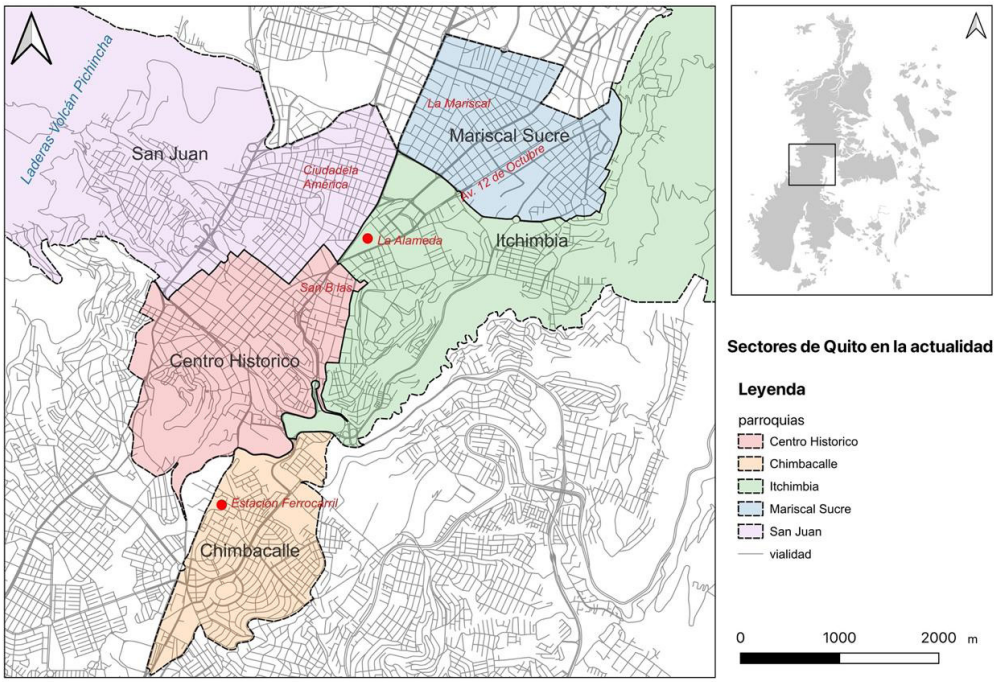


Figura 2. Mapa de Quito. Fuente: Datos abiertos Quito. Editado por: FPuente_Sotomayor.

La modernización del hogar a través de la cocina en la República

A inicios del siglo XX, el proceso de densificación del Centro Histórico alcanzó un nivel crítico, intensificando los contactos entre distintos sectores sociales. El crecimiento poblacional y los nuevos usos de la zona central provocaron el desplazamiento de los arrendatarios de viviendas precarias hacia el sur y las laderas del volcán Pichincha[20], o bien hacia áreas deterioradas dentro del mismo Centro Histórico.

De acuerdo con Del Pino, entre 1875 y 1914, la ciudad se expande hacia el norte, aprovechando ventajas como el bajo costo, la topografía y las características climáticas lo que deviene en una diferenciación más evidente de clases sociales en Quito con la creación de

[19] Del Pino Martínez, *Ciudad y Arquitectura*..., 19.

[20] Hito natural más importante de Quito.

barrios y urbanizaciones específicas[21]. Las clases medias y altas comenzaron a reubicar sus residencias, inicialmente en el barrio San Blas y, posteriormente, en sectores como La Alameda, la actual avenida 12 de Octubre y La Mariscal, fundada en 1922. Estos sectores introdujeron una tipología arquitectónica conocida como "Casa Jardín", caracterizada por amplios jardines perimetrales adornados con fuentes y esculturas, marcando una clara distinción en el estilo de vida y la organización espacial entre las diferentes clases sociales de la ciudad[22].

Para la clase media, se crearon barrios como la Ciudadela América en 1919, introduciendo una nueva tipología: "Casas adosadas".

Así inició la expansión hacia el Norte, redefiniendo la distribución urbana y consolidando nuevas dinámicas socioespaciales en ciudad[23].


Más de medio millón de sucres
en terrenos, a su disposición, en la
Ciudadela América
de G. A. ALVAREZ & Co.
Lotes desde cien sucres para arriba, y
a cualquier plazo.
Oficina: Pasaje Royal, bajos de la Go-
bernación.

Figura 3. Anuncio de prensa sobre nuevas urbanizaciones en Quito. Fuente: Diario *El Comercio*, n.º 5384 (1920).

Por otro lado, la llegada del ferrocarril en 1908 incentivó el desarrollo gradual del extremo sur de la ciudad de Quito, aunque fue recién en la década de 1920 cuando se consolidaron asentamientos significativos, destinados principalmente a la población obrera vinculada al ferrocarril o a las nacientes industrias localizadas en este sector. Así, cerca de la estación de tren en Chimbacalle, se establecieron barrios obreros habitados por grupos socioeconómicos menos favorecidos, reflejando la relación entre ubicación geográfica y acceso a empleo industrial.

Los procesos migratorios provocaron un notable crecimiento del servicio doméstico que obligó en algunos casos a la ampliación de los espacios correspondiente. Igualmente, la elaboración de nuevas recetas de cocina implicó la adaptación del espacio culinario.

Un cambio relevante de este periodo fue la creciente preocupación por la higiene y la salubridad. Se inició la instalación de redes de agua entubada y sistemas de alcantarillado. Con la llegada del agua corriente, se eliminó la necesidad de espacios destinados al

---

[21] Inés Del Pino Martínez, *La época republicana en Quito* (Cuba: Instituto Superior Politécnico José Antonio Echeverria, 1988), 60.

[22] Del Pino Martínez, *La época republicana*..., 60.

[23] Eduardo Kingman Garcés, *La ciudad y los otros, Quito 1860-1940: higienismo, ornato y policía* (Quito: Flacso, 2006), 207.

almacenamiento de agua para consumo humano, permitiendo una reorganización de las cocinas. Este avance tuvo repercusiones más allá del hogar, afectando actividades como el oficio de aguador. En 1906, aún existían 87 aguadores[24] que transportaban agua desde la plaza central hasta los hogares, un trabajo realizado principalmente por hombres indígenas de las clases más desfavorecidas. Aunque representaban solo el 0,39% de las profesiones de la época, desempeñaban una función esencial en el funcionamiento doméstico hasta que las redes de agua los desplazaron progresivamente.

La dotación del servicio de alcantarillado inició en 1863, para uso de las clases altas de la ciudad, que se ubicaban en las calles principales de Quito. Sin embargo, el servicio de agua entubada no inició hasta 1913 con la creación de la Planta de El Placer[25].

Existen también cambios tecnológicos y se popularizan las cocinas de hierro. En el Diario *El Comercio* se encuentra publicidad referente a éstas que posiblemente con la llegada del ferrocarril se popularizó más en Quito que, aunque es un artefacto de lujo que solo algunas familias disponían y que todavía funcionaba con leña y carbón, tenía la capacidad de controlar mejor el humo y evitar que se disperse por toda la casa.

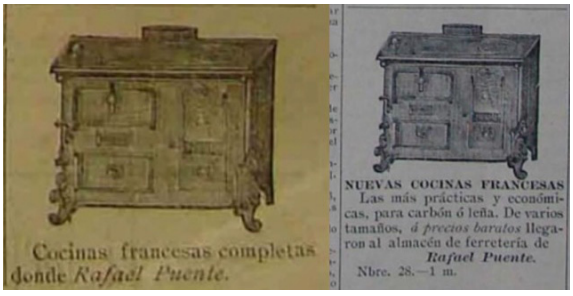


Figura 4. Anuncios de cocinas de hierro fundido. Fuente: Diario *El Comercio* (1906).

Con todos estos antecedentes, en términos de organización espacial, la "casa jardín" no introdujo modificaciones significativas en la distribución ni en la valorización del espacio doméstico. La cocina continuaba siendo un área oculta y apartada, destinada exclusivamente al personal doméstico. Sin embargo, se observó una mejora en las condiciones de este espacio gracias a la incorporación de agua entubada, electrodomésticos más modernos, con combustibles menos sucios, aunque igual de contaminantes como gasolina o querosene que producían menos humo y hollín, y sistemas de alcantarillado para las aguas residuales[26].

Mientras que en las "casas adosadas", el espacio doméstico se encontraba más incorporado a las otras áreas de la vivienda.

---

[24] Censo Quito (Quito: Dirección General de Estadística, 1906), 16, 31.

[25] Andrea Carrión, Ana María Goetschel y Nancy Sánchez, *Breve historia de los servicios en la ciudad de Quito*, ed. por Mario Vásconez (Quito: Ciudad, 1997), 18, 20.

[26] María Augusta Hermida, María José Cañar y Guillermo Mauricio Torres, "Casa en transformación: cocina y tecnología en el siglo XX en Cuenca (Ecuador)", en Juan Calatrava, coord., *La casa: espacios domésticos, modos de habitar* (Madrid: Abada Editores, 2019), 206-217.

A partir de 1930 se promueve la vivienda de interés social, que incluía viviendas adosadas con características distintivas. Su diseño, con áreas de construcción más reducidas, fomentaba una mayor proximidad entre las viviendas, lo que promovía una interacción comunitaria más estrecha entre los vecinos. Estas casas disponían de pocos espacios verdes privados y una cocina más integrada a la vida familiar, marcando una transformación en la concepción del espacio doméstico[27]. Este cambio resultó especialmente notable durante la segunda etapa de la época republicana, ya que las viviendas destinadas a las clases populares no incluían dormitorios para el servicio doméstico, reflejando una reconfiguración en las dinámicas del hogar y en la relación entre el espacio y sus ocupantes.

La época moderna en Quito no presenta cambios sustanciales. En su conjunto, las limitaciones en el desarrollo de la infraestructura vial, falta de equipamiento urbano y de servicios, la carencia de establecimientos para educación, salud, etc. hacían de Quito una ciudad de dimensiones reducidas y de recursos económicos escasos. La arquitectura solo encontró condiciones favorables para su desarrollo gracias a tres factores concomitantes: el descubrimiento y explotación del petróleo, el uso del hormigón armado como material de construcción predominante y el auge del Movimiento Moderno a nivel global que, en el caso de Quito, este último fue el catalizador para iniciar un proceso acelerado de "modernización" para solventar intereses particulares ya que Quito sería la sede de la XI Conferencia Interamericana de 1959 lo que provocó una alta y acelerada inversión a nivel urbano para cumplir con este compromiso[28].

Así, la persistencia de elementos culturales locales y de formas de economía doméstica de auto subsistencia señala que la modernización no alteró sustancialmente las prácticas tradicionales de vida ni las estructuras económicas preexistentes. Esto incluye la continuidad de una economía simbólica basada en el intercambio de bienes que contrasta con la idea de una economía capitalista moderna en expansión. En este sentido, la modernización en Quito fue más un fenómeno simbólico y urbano que un proyecto estructural inclusivo. Sin una transformación equitativa que integrara a la mayoría de la población, la modernidad no pudo establecerse como un modelo aplicable de manera homogénea, quedando limitada a ciertos espacios y sectores sociales privilegiados. "Se trataba de una modernidad incipiente y excluyente"[29].

En el ámbito doméstico, a pesar de la introducción de nuevos combustibles y materiales de construcción, como se ha señalado previamente, las transformaciones físicas y espaciales fueron evidentes únicamente en ciertos sectores que contaban con los recursos necesarios para acceder a ellos. Al desplazarse hacia áreas más alejadas del centro urbano, es posible identificar la persistencia de prácticas culturales ancestrales, las cuales siguen siendo comunes incluso en el siglo XXI. Esto no necesariamente refleja una falta de interés por adoptar los elementos de la modernización propuesta, sino más bien una realidad económica que ha limitado la accesibilidad de amplios sectores de la población a los beneficios asociados con estos cambios. La

---

[27] Del Pino Martínez, *Ciudad y Arquitectura*..., 58-59.

[28] Shayarina Monard y Eduardo Kingman Garcés, "¿Quito, sede de la XI Conferencia Interamericana de 1959?" (tesis doctoral, Universidad Politècnica de Catalunya, 2019), 38.

[29] Kingman Garcés, L*a ciudad..., 21.*

estructura económica del país y de Quito ha perpetuado desigualdades que han condicionado el alcance y la efectividad del proceso modernizador.

A pesar de que ya existían cocinas a querosene, de acuerdo con Hurtado, en su libro *Ecuador entre dos siglos*, indica que, según el censo, en 1974, apenas el 40% de la población tenía acceso a luz eléctrica, y solo el 7% de la población ecuatoriana utilizaba cocinas a gas. El resto de la población aún cocinaba con leña, kerosene y kerex[30].

En el caso de Quito, para 1950 existía una población de 319.221 habitantes de los cuales en la zona urbana vivían el 66%. El tamaño promedio de las familias era de 5,12 miembros[31].

En un inicio, a pesar de los cambios sociales, físicos y económicos que atravesaban el país y, en particular, la ciudad de Quito, el espacio doméstico permanecía casi inalterado en cuanto a su ubicación y relación con el estatus social. En las clases altas, este espacio continuaba siendo oculto, y aunque el combustible utilizado para cocinar era más limpio, la segregación del espacio doméstico ya no respondía a cuestiones de higiene o salubridad, sino a una manifestación de estatus, la persistencia del dormitorio de servicio refleja una herencia colonial[32] que perpetúa prácticas de explotación laboral.

Conclusiones

Este estudio examina la transformación de la cocina en Quito desde una perspectiva interrelacional que incorpora la distribución espacial, el enfoque feminista y la descolonización del espacio doméstico. Se evidencia que la configuración de la vivienda responde a patrones ideológicos y culturales profundamente arraigados, reflejando momentos históricos de inflexión que, aunque sutiles en escala, han transformado la relación entre la arquitectura y la vida cotidiana. La cocina, lejos de ser un espacio meramente funcional, adquiere una carga simbólica que revela estructuras de poder, jerarquías de género y dinámicas de subordinación.

El análisis de la domesticidad es clave para comprender la separación entre lo público y lo privado, mostrando cómo la organización espacial ha sido históricamente utilizada para consolidar roles sociales y relaciones de poder. La llegada de la modernización, la industrialización y la expansión del capitalismo introdujeron cambios en la estructura de la vivienda, influyendo en la disposición y uso de la cocina. Sin embargo, estos cambios no significan una evolución lineal, sino una superposición de temporalidades y modelos espaciales, donde las influencias aborígenes, coloniales y contemporáneas conviven en distintos niveles.

Desde una perspectiva interseccional, el estudio destaca cómo la cocina ha sido tanto un espacio de opresión como de resistencia. La marginación de ciertos grupos –por género, clase o etnia– se ha manifestado en su configuración, pero al mismo tiempo ha permitido la preservación

---

[30] Osvaldo Hurtado, *Ecuador entre dos siglos* (Colombia: Penguin Random House, 2017), 178.

[31] Instituto Nacional de Estadística y Censos, Primer censo de población, 1950.

[32] Marco Salazar Valle, "Undeclared Colonial Types in Ecuadorian Modern Architecture", *Dearq*, n.º 36 (mayo 2023), consultado 22 abril de 2024: 26-36. https://revistas.uniandes.edu.co/index.php/dearq/article/view/899/8678.

de prácticas locales y la hibridación cultural[33]. En diálogo con autores como Dolores Hayden[34] y Beatriz Colomina[35], se reconoce que la arquitectura no actúa como agente transformador en sí misma, sino como un canalizador de fenómenos sociales y políticos.

La investigación cuestiona la concepción lineal de la historia y resalta la coexistencia de modelos espaciales. La oposición entre la apertura espacial de las culturas originarias, la fragmentación impuesta por la colonia y otros eventos, refleja la permanencia de estructuras no hegemónicas que resisten constantemente. Este análisis permite revalorizar configuraciones espaciales marginadas y comprender la cocina como un eje central en la transformación de las dinámicas sociales y domésticas en Quito.

Finalmente, en la revisión del estado del arte se ha visto que autoras y autores han abordado la cuestión de la domesticidad, el espacio y los roles. No obstante, ni la cocina quiteña ni la ecuatoriana han sido puestas en crisis (salvo algunos escasos estudios someros) desde un enfoque arquitectónico espacial que entre en diálogo de manera multidimensional con teorías feministas y descolonizadoras.

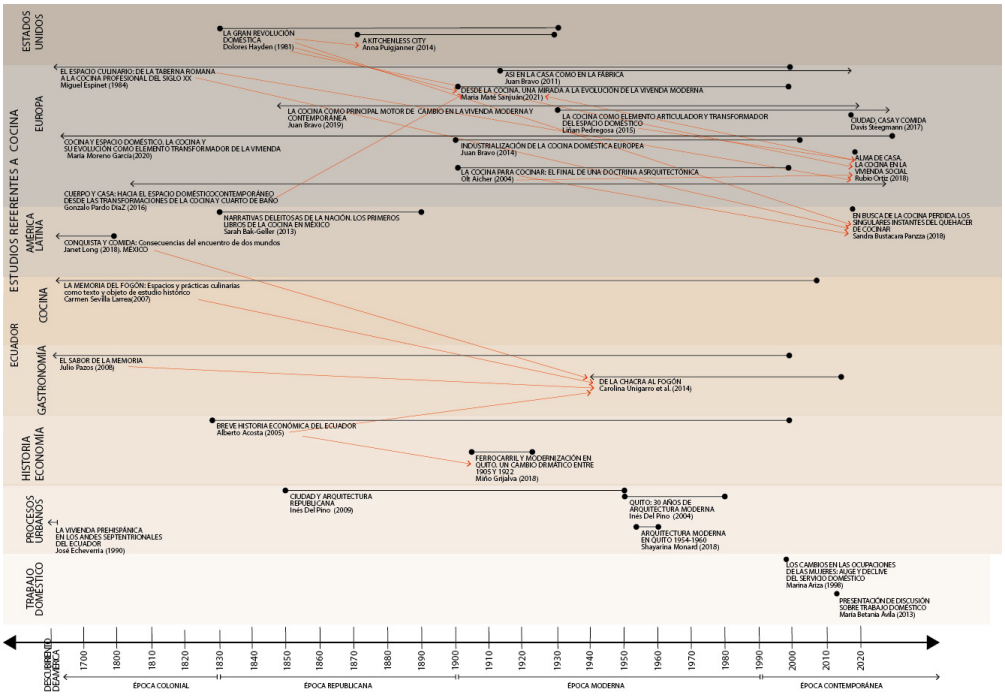


Figura 5. Esquema de estado del arte. P. Villamarín-Jurado. Fuentes: especificadas en la imagen.

[33] Néstor Llorca, "Arquitecturas híbridas de culturas híbridas, el caso de Quito en el siglo XX (1940–1970)" (tesis doctoral, Universidad de Alcalá, 2023), http://hdl.handle.net/10017/56076.

[34] Dolores Hayden, *La gran revolución Doméstica*, trad. por Héctor Carda y Moisés Puente (Barcelona: Puente editores, 2023).

[35] Beatriz Colomina, *La domesticidad en guerra* (Madrid: Actar, 2013).

La evolución de la cocina en las viviendas tradicionales de Guerrero, México

The Evolution of the Kitchen in the Traditional Homes of Guerrero, Mexico

OSVALDO ASCENCIO LÓPEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, oascencio@uagro.mx
NOEMI ASCENCIO LÓPEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, 16070@uagro.mx

Abstract
La cocina es un lugar central en el hogar. Cuando la familia crece y se tiene que realizar modificaciones a la vivienda la prioridad suelen ser las recámaras y cocinas. En zonas rurales la cocina aún conserva su importancia como lugar de reunión familiar. A pesar de esto, con la creciente urbanización, el cambio de actividades económicas y otros factores hace evidente que la cocina se va reduciendo en espacio e importancia por la expansión de las áreas para la recepción de visitas y de los dormitorios. Este trabajo se basa en un estudio de campo donde se recorrieron localidades del estado de Guerrero y se recopiló información de la configuración espacial en las viviendas tradicionales detallando la evolución que han desarrollado sus espacios habitables, y en un estudio de caso donde se percibe con claridad cómo la cocina sigue siendo, en las zonas rurales, el espacio habitable más importante.

The kitchen is a central place in the home. When the family grows and modifications have to be made to the home, bedrooms and kitchens tend to be the priority. In rural areas the kitchen still retains its importance as a place for family gatherings. In spite of this, with increasing urbanization, the change in economic activities and other factors, it is evident that the kitchen is reducing in space and importance due to the expansion of areas for receiving visitors and bedrooms. This work is based on a field study where localities in the state of Guerrero were visited and information was gathered on the spatial configuration of traditional dwellings, detailing the evolution of their living spaces, and on a case study where it is clearly perceived how the kitchen continues to be, in rural areas, the most important living space.

Keywords
Vivienda tradicional, transfiguración de la vivienda, evolución de la cocina
Traditional housing, dwelling transfiguration, kitchen evolution

Introducción

En cualquier lugar, en cualquier cultura, la cocina se considera uno de los espacios más importantes de la vivienda, aquí se propician encuentros, reuniones familiares para consumir los alimentos y reforzar vínculos. Fernando Martín Juez entiende así a la cocina:

> La cocina es un lugar ocupado por muchos objetos y sentimientos; un diseño que incluye muchos diseños, evocaciones y distinciones culturales. Cerca del fuego, del hogar, se estableció el lugar de reunión y reposo, de trabajo doméstico y socialización con la comunidad. La cocina y el lugar donde dormir fueron y son (hoy con significados distintos) los ejes de la morada sobre los que se construyen el resto de los espacios domésticos.[1]

Paradójicamente, y en aparente contradicción, a pesar de la importancia de la cocina en la vivienda, en las zonas urbanizadas y, cada vez más en las zonas rururbanas, los complejos horarios laborales, las facilidades para comer fuera de casa y la disminución de tiempo dedicado a cocinar parecen apuntar en una dirección como lo afirman Xavier Monteys y Pere Fuertes:

> La cocina como lugar de preparación de todas las comidas del día pierde peso a la vez que, paradójicamente, parece mantener su valor como habitación central de la casa, a excepción de aquellos casos en los que se reduce a poco más que un "electrodoméstico combinado".[2]

Sin embargo, las zonas predominantemente rurales aún conservan la cocina con fogones que usan leña como combustible y suelen ser las más utilizadas, también las más amplias y donde se reúne la familia para consumir sus alimentos y convivir. Pero se está iniciando un proceso de transición de la cocina de leña a la cocina de Gas Licuado de Petróleo (LP), lento pero continuo, con la creación o improvisación de nuevos espacios con pequeñas estufas para preparar los alimentos, donde las restricciones económicas por el costo de este combustible suele ser la principal causa de que este proceso de cambio sea lento.

Diferentes estudios han hecho énfasis en la necesidad de minimizar el uso de combustibles de biomasa –la leña y el carbón vegetal son los más comunes en la región– por cuestiones de salud, esencialmente por la aspiración del humo que se genera en la combustión[3]. En las regiones

---

[1] Fernando Martín Juez, *Contribuciones para una antropología del diseño* (Barcelona: Gedisa, 2002), 99.

[2] Javier Monteys y Pere Fuertes, *Casa collage. Un ensayo sobre la arquitectura de la casa* (Barcelona: Gustavo Gili,2001), 110.

[3] Sandra Z., Zoe D., Jorge B. y Rosario S., "Dinámica socioeconómica y sociocultural en la prevalencia de síntomas respiratorios en mujeres rurales peruanas", *Revista Cubana de Salud Pública* 44, n.º 2 (2018): 344-359, https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=21458813011; Matías L., Nicole M. y William C., "Enfermedad pulmonar obstructiva crónica por exposición al humo de biomasa", *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública* 31, n.º 1 (2014): 94-99, https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=36331026014; Sukanta Nayek y Pratap Kumar Padhy, "Personal Exposure to VOCs (BTX) and Women Health Risk Assessment in Rural Kitchen from Solid Biofuel Burning During Cooking in West Bengal, India", *Chemosphere* 244 (2020), https://doi.org/10.1016/j.chemosphere.2019.125447; Yaparla Deepthi, Amit Passi, V. S. Chithra, Uwe Schlink y S. M. Shiva Nagendra, "Personal Exposure of Women to PM2.5-bound PAH Derivatives from Cooking Emissions in Varied Rural Kitchen Setups", *Building and Environment* 267, Parte A (2025), https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2024.112189.

cálidas del estado de Guerrero la cocina de leña suele ubicarse en el exterior, en el patio y en algunas ocasiones adherida en el corredor de la vivienda, salvo contadas ocasiones donde se ubica en el interior de la vivienda o en lugares cerrados. En estos casos –mucho más comunes en las regiones altas del estado donde predominan las bajas temperaturas– se corre un riesgo más alto de afectaciones a la salud principalmente por la inadecuada ventilación. Se han realizado diferentes estudios que dan cuenta de los problemas que el humo producido por la quema de la leña y otros combustibles de biomasa contienen diversos componentes perjudiciales para la salud al ser inhalados, por ejemplo, en las mujeres puede complicar su embarazo[4]. Por el contrario, el uso de combustibles no sólidos para cocinar no genera humo por la combustión y tiene efectos positivos sobre la calidad de vida relacionada con la salud en personas de mediana edad y adultos mayores[5]. Mientras que en las regiones frías del estado de Guerrero se hace necesario realizar intervenciones de ventilación para reducir la concentración de humo y minimizar los efectos nocivos del mismo[6], este es un problema menos recurrente –mejorar la ventilación en la cocina–, aunque no menos importante, en las zonas cálidas.

Transfiguración de la vivienda tradicional

Las poblaciones urbanas en México han desarrollado un crecimiento acelerado en las últimas décadas, por ejemplo, las grandes ciudades con más de 500,000 habitantes han experimentado un crecimiento del 2% anual entre el año 2000 y 2010[7]; mientras que las poblaciones menores a 2,500 habitantes pasaron de 23.2 millones de personas en 1990 a casi 27 millones en 2020, a pesar del crecimiento esto representó una reducción del porcentaje de población en estas localidades de 28.6% del total nacional a 21.4% en el mismo periodo[8]. Esta dinámica poblacional producto de la migración del campo a la ciudad ha generado fenómenos de interacción entre las ciudades y el campo, como el proceso de rururbanización y la transfiguración de la vivienda tradicional.

---

[4] Anisuddin Ahmed, Ahmed Ehsanur Rahman, Saifuddin Ahmed, Fariya Rahman, Hasan Mahmud Sujan, Faisal Ahmmed, Aniqa Tasnim Hossain et al., "Effect of Low-Cost Kitchen with Improved Cookstove on Birthweight of Neonates in Shahjadpur, Bangladesh: A Cluster-Randomised Controlled Trial", *The Lancet Regional Health - Southeast Asia* 25 (junio 2024): 100342, https://doi.org/10.1016/j.lansea.2023.100342.

[5] Kexin Chen, Wenlong Wang, Jiangwei Qiu, Wenqin Guo, Jiancai Du, Baokai Gao, Zhaoyan Hu y Hui Qiao, "Housing Conditions, Cooking Fuels, and Health-Related Quality of Life Among Rural Middle-Aged and Elderly in Northwest China: A Ten-Year Balanced Panel Study", *Preventive Medicine Reports* 37 (enero 2024): 102563, https://doi.org/10.1016/j.pmedr.2023.102563.

[6] Luciane Lenz, Gunther Bensch, Ryan Chartier, Moustapha Kane, Jörg Ankel-Peters y Marc Jeuland, "Releasing the Killer from the Kitchen? Ventilation and Air Pollution from Biomass Cooking", *Development Engineering* 8 (noviembre 2023): 100108, https://doi.org/10.1016/j.deveng.2023.100108.

[7] Carlos Garrocho Rangel, Dinámica de las ciudades de México en el Siglo XXI: *cinco vectores clave para el desarrollo sostenible* (México, D. F.: Consejo Nacional de Población, 2013), https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/112493/Dinamica_de_las_ciudades_en_el_siglo_XXI.pdf.

[8] Luis Jaime Sobrino, "Ciudades y zonas metropolitanas en México, 2020", *Revista Internacional de estadística y geografía* 15, n.º 2 (mayo-agosto 2024). https://rde.inegi.org.mx/wp-content/uploads/2024/pdf/RDE43/RDE43.pdf.

En materia de vivienda, la transfiguración se refiere a aquellas viviendas tradicionales que han sufrido modificaciones en su configuración original de una forma que puede ser vista como invasiva ya que no respeta las pautas y principios del diseño original. La transfiguración aborda cuatro aspectos principales, denominados dimensiones: la sustitución de los materiales y de sistemas constructivos; la subdivisión de los espacios originales –especialmente los "cuartos redondos"–; la ampliación, que contempla la construcción y generación de nuevas áreas habitables; y el contexto en que se encuentra la vivienda –actividades económicas, composición familiar, inseguridad, programas sociales que dotan a la población de materiales de construcción industrializados, entre otros–.

La sustitución de materiales implica el reemplazo de materiales tradicionales por materiales industrializados, pero sin cambiar su configuración espacial, es decir, no cambia la forma. Esta situación suele ocurrir por desgaste de los muros o cubiertas debido a fenómenos hidrometeorológicos, sismos o simplemente por el paso del tiempo; por ejemplo, al dañarse una parte de la cubierta de teja debido a que se deslizaron por un sismo, por cuestiones económicas y prácticas suele reconstruirse esa porción dañada con lámina metálica que es más barata y fácil de colocar que la teja. No cambia la forma, pero si cambia la apariencia y normalmente también el grado de confort térmico al interior. En algunos casos cuando se sustituye la cubierta en su totalidad o muros completos se aplica un sistema constructivo diferente según el material empleado.

En la subdivisión de espacios el "cuarto redondo" que originalmente servía para diferentes funciones se subdivide ya sea delimitando zonas con muebles, muros, biombos o simples cortinas para "especializar" el uso de ciertas áreas, de tal manera que una zona puede quedar permanentemente como recámara, zona de estar o cocina, cambiando la dinámica original en el uso del espacio al interior de la vivienda. De igual manera antiguos corredores o pórticos delanteros y traseros son confinados con muros para dar lugar a nuevos espacios habitables.

La ampliación abarca los nuevos espacios que se construyen de manera periférica al cuerpo principal de la vivienda, por ejemplo, nuevas recámaras construidas con materiales tradicionales o industrializados, cuartos de baño, cocinas, espacios para el trabajo o almacenamiento suelen ser los más comunes. Estas intervenciones, junto a la subdivisión de espacios, alteran de forma y fondo las dinámicas internas de la vivienda (fig. 2).

El último aspecto tiene que ver con el contexto; la rururbanización suele traer consigo cambios en las dinámicas económicas que afectan a la vivienda, los espacios que en un contexto rural eran adecuados ya no lo son más. Otro aspecto para considerar en el contexto son la influencia de las nuevas generaciones, ya que su actividad económica y profesional suele estar desligada de las actividades de los padres y abuelos, dejan de ser campesinos para convertirse en profesionistas o comerciantes y los espacios tradicionales ya no se adaptan a sus nuevas necesidades haciendo necesaria la adecuación. El factor de oportunidad también ha tenido cierto impacto, por un tiempo prolongado las campañas políticas solían regalar despensas y materiales de construcción –normalmente costales de cemento y láminas de cartón o de metal– que fueron utilizados en las reparaciones o ampliaciones de las viviendas. Un elemento más del contexto tiene que ver con la percepción que se tiene en

comunidad del estatus, pues quienes conservan su vivienda sin modificaciones o de manera precaria son vistos o autopercibidos como familias que no han progresado y se considera que su vivienda es fiel reflejo de esa situación. Por último, la migración también ha jugado un papel importante en la transfiguración de la vivienda ya que las remesas enviadas por los familiares migrantes en parte son empleadas para su mejora y/o ampliación[9], pero estas mejoras o ampliaciones suelen utilizar patrones de diseño distintos al original.

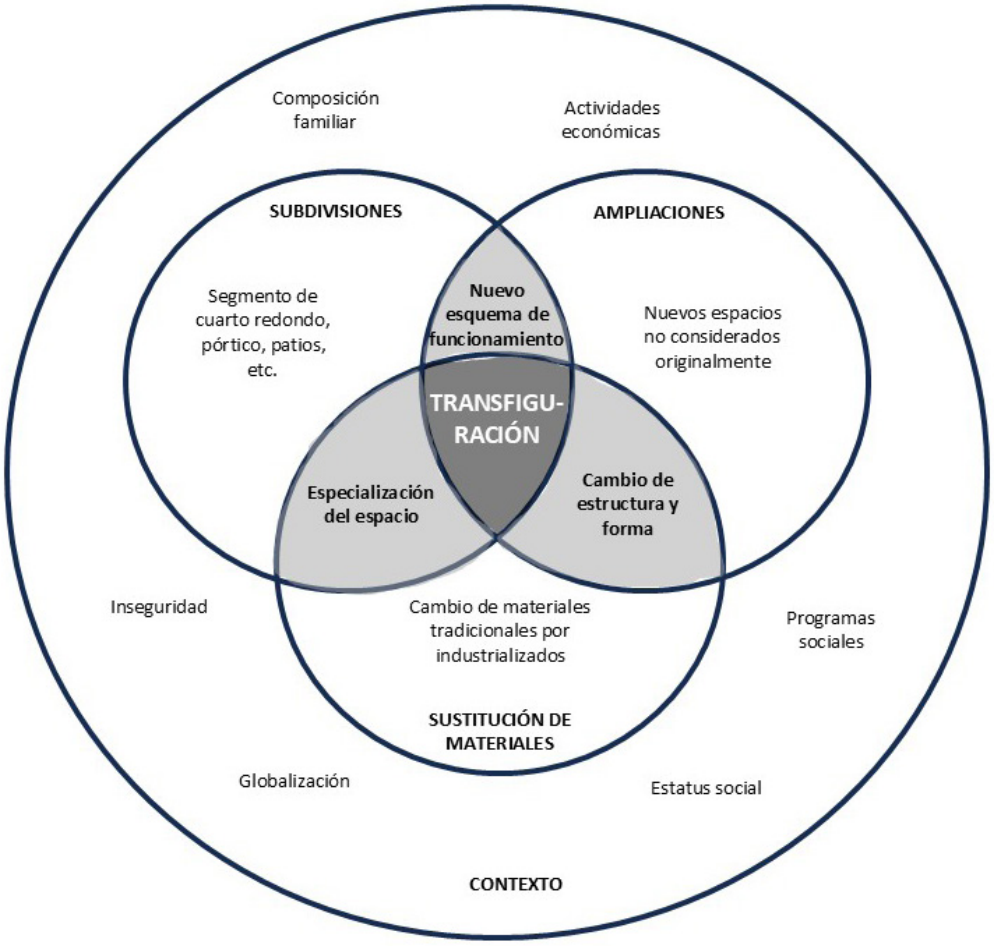


Figura 1. Dimensiones de la transfiguración de la vivienda tradicional, Osvaldo Ascencio López.

[9] Marisol Cen Caamal, "Remesas y estructura del gasto en los hogares receptores: caso de estudio de una comunidad maya contemporánea", *Análisis económico* XXVII, n.º 64 (2012). https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=41324545002.

Cada una de las dimensiones pueden darse de forma independiente o en conjunto, no necesariamente dependen una de la otra, según como se presenten sus combinaciones podemos discernir una especialización del espacio, un cambio de estructura y/o forma, o un nuevo esquema de funcionamiento. La transfiguración sólo se hace presente con la combinación de todas las dimensiones[10].

La evolución de la cocina

Los patrones de la vivienda tradicional que se presentan en este escrito son resultado de una serie de recorridos y registro de viviendas por diferentes regiones del estado de Guerrero, de las ocho regiones que componen el estado se ha logrado obtener datos en cinco de ellas: Centro, Costa Chica, Costa Grande, Acapulco y la parte baja de la región Montaña. Los ejemplos presentados a partir de la figura 4 son de una localidad en particular, San Juan del Reparo, ubicado en la región Centro, y corresponden con los patrones mostrados en las figuras 2 y 3, cabe hacer la puntualización de que, aunque son representativos de las regiones visitadas, pertenecen de manera más exacta a las zonas cálidas –en las zonas frías hay variaciones en los patrones, principalmente en la ubicación de las cocinas de leña o carbón vegetal–.

En el caso particular de las cocinas, en las viviendas tradicionales del estado de Guerrero, solían ubicarse de tres formas distintas: en una construcción separada del cuerpo principal de la vivienda, adosada a un muro lateral de la vivienda o como parte del corredor posterior. Eventualmente la cocina se consolidó como un espacio independiente o se fusionó con la vivienda formando parte del cuerpo principal de la misma. En la figura 2 pueden apreciarse los patrones detectados.

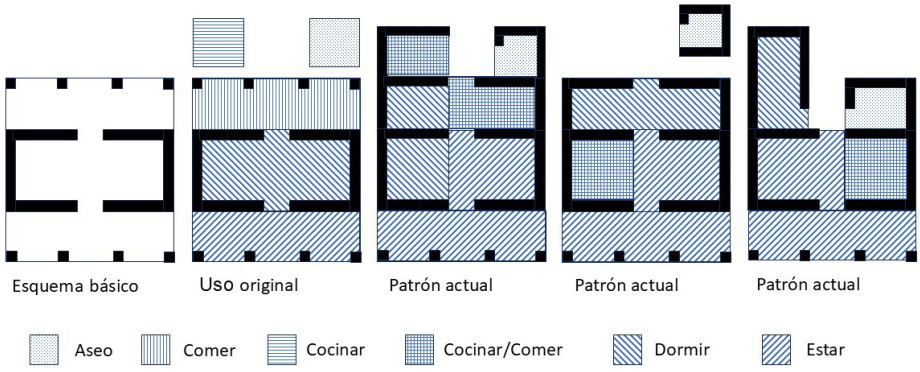


Figura 2. Patrones de uso en la vivienda tradicional de Guerrero, Osvaldo Ascencio López.

[10] Osvaldo Ascencio López, Constantino Jerónimo Vargas y Francisco Javier Romero Pérez, "Patrones de transfiguración de la vivienda vernácula", *Territorios* 31 (2014). https://dx.doi.org/10.12804/territ31.2014.07.

Sin embargo, este esquema sólo representa en general la ubicación de la cocina principal, es decir, la cocina donde suelen prepararse los alimentos del día a día. Pero es común que las viviendas tengan más de una cocina, cada uno con características distintas y para usos diferentes. Esto ha sido resultado de las transiciones a través del tiempo según las diferentes necesidades que se van presentando.

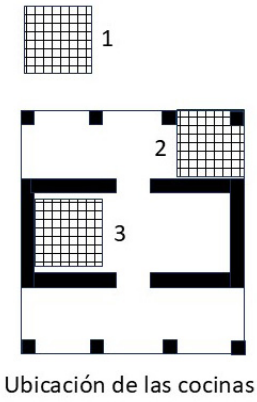


Figura 3. Ubicación de las cocinas, Osvaldo Ascencio López.

La primera cocina, la original, y que en muchos casos sigue siendo la principal, es la que usa la leña como combustible, esta suele estar en el patio trasero (posición 1 en la figura 3) protegida por una estructura simple de madera y cubierta de palma o teja, más recientemente con una estructura metálica y lámina como cubierta (imagen B en la figura 4). También suele estar adosada a la parte posterior de la vivienda ocupando un espacio del corredor y formando parte de la estructura principal de la vivienda (posición 2 de la figura 3), normalmente confinada con muros de adobe y cubierta de teja, aunque también se le puede encontrar con muros de tabicón y cubierta de lámina (imágenes A y C de la figura 4), este cambio de materiales suele darse cuando se instala la cocina en este sitio después de muchos años de haber sido construida la vivienda y estar en desuso el adobe para la edificación.



Figura 4. Cocinas de leña. Fuente: elaboración propia.

Con el paso de los años y con la llegada de la "modernización" se han instalado en la mayoría de las viviendas una segunda cocina a base de gas LP, estas se ubican generalmente en las posiciones 2 o 3 de la figura 3. Esta cocina no ocupa mucho espacio, es muy sencilla y normalmente sólo se compone de la parrilla de gas o una pequeña estufa (imágenes D y E de la figura 5), en algunas viviendas ya se aprecian cocinas más de tipo urbano como se observa en la imagen F de la figura 5, sin embargo, aún siguen siendo cocinas alternativas y no terminan de desplazar las cocinas principales de leña. Estas cocinas con parrillas o estufas de gas LP son adecuadas para los interiores debido a que no emiten gases nocivos en su proceso de cocción y se evitan las complicaciones señaladas en la introducción de este documento.



Figura 5. Cocinas de gas LP. Fuente: elaboración propia.

Adicionalmente, en la posición 1 de la figura 3 –independiente de la cocina original de leña–, en muchas viviendas se improvisan cocinas temporales para realizar mayores cantidades de alimentos debido a festividades, ya sean propias de los habitantes de la vivienda –cumpleaños, bodas, XV años– o de la comunidad, donde a la familia le corresponda aportar alimentos, como fiestas patronales y religiosas. En la figura 6 se aprecian algunos ejemplos donde se aprovechan desechos o sobrantes para configurar una cocina (imagen G) o simplemente se colocan tabicones en el piso para poder colocar ollas de gran tamaño que no podrían ser ubicadas por sus dimensiones en las cocinas disponibles, se ponen hiladas suficientes de tabicón sobre el piso para levantarla del suelo lo suficiente para quemar leña y calentarlas (imagen H).



Figura 6. Cocina improvisada en el patio. Fuente: elaboración propia.

De esta manera podemos encontrar en muchas viviendas hasta tres espacios diferentes para preparar sus alimentos, todos concebidos en tiempos diferentes, este es el caso de las imágenes B y C de la figura 4 y de la imagen F de la figura 5 que pertenecen a una misma vivienda. Aquí la primera cocina, la original, es la de la imagen C que se encuentra en el corredor frontal, construida como una estufa ahorradora de leña, esta cocina ha quedado prácticamente en desuso al darle paso a la cocina de la imagen B, ubicada en el patio y que actualmente funciona como la cocina principal por ser más amplia y cómoda. Se puede notar en esta cocina en particular que es una especie de hibrido pues cuenta con fogones de leña, pero también una parrilla de gas LP, que se usa principalmente para recalentar rápidamente los sobrantes de comida del día anterior o calentar agua para café o té. La tercera cocina de esta vivienda (imagen F) es la más reciente, pero prácticamente no se utiliza salvo para las mismas funciones que la parrilla de gas de la cocina principal.
Otras viviendas cuentan con dos cocinas, como el caso de la cocina de la imagen A de la figura 4 ubicada en el patio central de la vivienda y la cocina de la imagen D de la figura 5 ubicada dentro del cuerpo principal de la misma vivienda; o el caso de la cocina de la imagen E de la figura 5 que se encuentra en el interior de la vivienda y la imagen G de la figura 6 que también pertenecen a una misma vivienda.

Discusión

En diferentes regiones del estado de Guerrero se perciben patrones comunes en la evolución de la vivienda tradicional y, particularmente, en la cocina. Dicha evolución tiene que ver especialmente con la transición del tipo de combustible usado para cocinar, de la leña o combustibles sólidos de biomasa a combustibles no sólidos como el gas LP. Este cambio es de especial importancia pues tiene impacto en la configuración espacial de la cocina, ya que mientras en la cocina tradicional con combustibles sólidos se requiere de espacio para el almacenamiento, en las nuevas cocinas a base de gas LP este espacio ya no es necesario y por lo tanto suele ser más compacta. Otro aspecto que influye en la evolución de la cocina tiene que ver con los problemas de ventilación y el riesgo de aspirar el humo que genera la cocina a base de leña, con sus consecuencias en la salud. La cocina a base de gas LP permite su integración al interior del cuerpo principal de la vivienda al no emitir humo producto de la combustión; aunque en zonas con bajas temperaturas la práctica de tener la cocina al interior es lo normal, incluso cuando son a base de combustibles sólidos –normalmente leña o carbón vegetal– para calentar el interior del hogar, esta es una práctica menos común en zonas cálidas, hasta ahora que se integran las nuevas cocinas de gas se ve de manera más frecuente.
Esta transición en las zonas rururbanas está prácticamente terminada, ahí las cocinas a base de combustibles sólidos, cuando aún se conservan, se usan ocasionalmente. En las poblaciones predominantemente rurales, como San Juan del Reparo, la cocina original, la de leña, sigue siendo la más utilizada para preparar los alimentos en el día a día y suele fusionarse con el comedor familiar. Por el contrario, la parrilla o estufa de gas LP es utilizada de manera ocasional principalmente para recalentar los alimentos o preparaciones muy sencillas y rápidas. Esto es así principalmente por el relativo fácil acceso al combustible sólido y

por el costo del suministro de gas LP; hasta ahora les resulta mucho más económico cocinar con leña, aunque los pobladores manifiestan que es cada vez más complicado dotarse de ella. Eventualmente la estufa de gas ganará importancia ya sea por la eventual escasez del combustible de biomasa o por factores tan diversos como las variaciones en las actividades económicas que faciliten el suministro de este tipo de combustibles no sólidos.

Aunque los patrones de evolución mostrados en este documento son resultado de un amplio recorrido por cinco de las ocho regiones del estado, registrando alrededor de 700 viviendas tradicionales, no puede extrapolarse a todo el estado pues no se registraron viviendas de zonas con clima predominantemente frío, donde los patrones pueden variar.

La cocina de la casa moderna en Bogotá. Confrontaciones entre imaginarios y urbanidades

The Modern Kitchen in Bogotá. Confrontation Between Imaginaries and Urbanities

MARGARITA ROA ROJAS
Universidad de San Buenaventura Cali, mmroa@usbcali.edu.co

Abstract
La casa moderna bogotana se concibió a partir de una confrontación entre las aspiraciones en un imaginario colectivo influenciado por los ideales, fundamentalmente norteamericanos, y una urbanidad impartida que condicionó la definición y caracterización de espacios como la cocina. Su transformación, como espacio fundamental de los quehaceres diarios, fue radical en términos físico-espaciales con respecto a épocas anteriores, mientras que, en términos sociales y representativos, se mantuvo notoriamente segregada. A pesar de la diseminación e influjo del *American way of life* de postguerra, que instauró una domesticidad informal y flexible que integró a la cocina con el resto de espacios sociales y desapareció el servicio doméstico, la cocina bogotana continuó compacta y cerrada; fue pieza de conexión con una suerte de espacios para el personal de servicio, que se diferenciaban claramente del resto de la casa, siguiendo la orientación de manuales y tratados sobre las "buenas maneras" de comportarse en sociedad.

The modern house in Bogotá was conceived from a confrontation between aspirations in a collective imaginary influenced by ideals, fundamentally North American, and an imparted urbanity that conditioned the definition and characterization of spaces such as the kitchen. Its transformation, as a fundamental space for daily tasks, was radical in physical-spatial terms with respect to previous times, while, in social and representative terms, it remained notoriously segregated. Despite the dissemination and influence of the post-war "American way of life", which established an informal and flexible domesticity that integrated the kitchen with the rest of the social spaces and the disappearance of domestic service, the Bogotá kitchen continued compact and closed; It was a connecting piece with a kind of spaces for the service staff, which were clearly differentiated from the rest of the house, following the guidance of manuals and treatises on the "good manners" of behaving in society.

Keywords
Casa moderna en Bogotá, cocina, imaginarios, urbanidades
Modern house in Bogota, kitchen, imaginaries, urbanities

La casa moderna: habitantes y "habitus"

La casa moderna propuesta en Bogotá estuvo relacionada directamente con el grupo social que la creó, es decir, con el gremio de jóvenes arquitectos que proyectaron nuevos modos de vida individual y colectivo para la ciudad, así como con los diferentes grupos sociales que la habitaron. Siguiendo a Pierre Bourdieu, la relación estructurante entre la sociedad y el espacio, se define a partir de "habitus"[1], que están influenciados por el entorno social en el cual se desarrollan; son los responsables de que un grupo de personas tienda a compartir modos de vida similares o tenga criterios comunes para establecer juicios de valor. A partir del "habitus", se pueden estudiar las prácticas sociales de dos grupos diferenciados principalmente a partir de su nivel de ingresos en Bogotá, a los cuales se les puede identificar con una forma particular de habitar: la "élite", que vivió en casas singulares o por encargo privado y el "sector trabajador" que incluye la clase media y la clase obrera, que vivió en casas en serie o realizadas para un colectivo, mayoritariamente financiadas por el Estado.

Otro aspecto a tener en cuenta en ese momento, fue el giro fundamental en el imaginario de la sociedad bogotana en general después de la Segunda Guerra Mundial: la influencia europea fue casi completamente desplazada por el *life style* norteamericano de los años 50. Como indicaba Hernando Téllez al respecto:

> Europa, y en especial España y Francia, que habían sido los modelos esenciales del pensamiento y de los hábitos sociales para el bogotano, empezaron a ser sustituidas por los Estados Unidos. La técnica norteamericana se encargaba de arreglar nuestras finanzas públicas y ofrecía, además, un ideal físico de comodidades con su prodigiosa reserva de herramientas, de dispositivos, creados con el único propósito de funcionalizar la existencia personal y la existencia colectiva.[2]

La mitad del siglo XX trajo consigo una serie de innovaciones en todos los niveles, y el comercio y la publicidad reforzaron las ideas de cambio constante como necesidad moderna de "estar al día". El ideal de vida norteamericano se propagó muy rápidamente entre la élite y entre la clase media, pero más gradualmente en la clase obrera, como una nueva manera de vivir llena de comodidades que facilitaban la vida diaria gracias a los avances tecnológicos[3].

---

[1] Bourdieu define el "habitus" como "producto de la internalización de las estructuras objetivas, es a la vez principio generador de prácticas objetivamente ajustadas a estas estructuras y principio de diferenciación y de unificación de estas prácticas". Pierre Bordieu, *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto,* trad. por J. L. Etcheverry (Madrid: Taurus, 1988), 170.

[2] Hernando Téllez, "La ciudad vista desde el cielo", en *Colombia País de Ciudades. Bogotá,* ed. por Plinio Mendoza Neira (Bogotá: Salvador Camacho Roldán y Cía Ltda., 1960), cap. 1.

[3] "La casa de postguerra institucionaliza la imagen de la familia americana ideal en el vecindario perfecto, que se apoya en el automóvil, las infraestructuras y los productos de consumo... Los ciudadanos albergan grandes expectativas sobre la casa de postguerra, dado que desde 1943 las empresas preparan su reconversión a la producción civil mediante campañas publicitarias con lemas como `Después de una guerra plena puede llegar una vida plena´. Una vez finalizada la contienda, las investigaciones militares se trasladan paulatinamente a la construcción residencial y se generaliza la presencia en el hogar de plásticos, sintéticos, fórmica, PVC, fibra de vidrio, poliestireno y aluminio" Daniel Esguevillas, *La casa californiana. Experiencias domésticas de postguerra* (Buenos Aires: Nobuko, 2014), 78-79.

La tecnificación del hogar. Las nuevas zonas de servicio y las nuevas necesidades

En la primera mitad del siglo XX en Bogotá, los espacios de la casa que se tecnificaron significativamente fueron los destinados a las áreas de servicio: la cocina con sus diferentes dependencias y el cuarto de baño. Este tipo de espacios no solo cambiaron en su concepción física, sino también en su significación dentro de la casa, puesto que la nueva disposición espacial de cada uno les llevó a jugar un papel mucho más "funcional" que de esparcimiento o reunión.

Los nuevos hábitos de interacción familiar y social ya no estaban en torno a la cocina como centro del hogar de épocas anteriores, sino que se potenciaron otro tipo de espacios como el salón y el comedor, en donde se podían realizar, en una escala doméstica, las actividades propiciadas anteriormente en los cafés o en los clubes sociales, con la novedad de la participación activa de la mujer[4].

Con esa idea funcional y de tecnificación, la cocina, como espacio fundamental de los quehaceres diarios, pasó de ser una habitación rudimentaria e insalubre con instalaciones de agua y fuentes de calor, a ser un espacio diseñado pensando rigurosamente en el proceso de trabajo conducente a la preparación de alimentos y a su almacenaje, al mantenimiento de las prendas de vestir y al espacio conectado con una o más habitaciones para el personal de servicio encargado de su correcto funcionamiento. Esa transformación tan radical tardó casi 150 años en decantarse y, en términos arquitectónicos, sociales y representativos, fue una de las más beneficiosas para las familias bogotanas.



Figura 1. Publicidad de estufas de hierro. Fuente: Aída Martínez, *Mesa y cocina en el siglo XIX. Colombia* (Bogotá: Planeta, 1990), 132.

[4] Los clubes y los cafés tuvieron una restricción social y de género, puesto que "los juegos de naipes y las bebidas alcohólicas, elementos comunes a estos dos establecimientos, no estaban de acuerdo con la posición moral que la sociedad le asignaba a la mujer. El lugar de ésta, por tanto, estaba fundamentalmente en la casa, en done debía cumplir los roles asignados específicamente para ella; es decir, ser buena madre y esposa ejemplar". Camilo Monje, *Los cafés de Bogotá (1948-1968). Historia de una sociabilidad* (Bogotá: Universidad del Rosario, 2011), 160-161.

El diplomático francés Le Moyne, uno de los promotores de la incursión gastronómica francesa en el medio colombiano, realizó la siguiente descripción de una cocina bogotana en 1830:

> La cocina tiene por su disposición y por los utensilios que en ella figuran, un aspecto singularmente primitivo, que por lo demás está muy en armonía con la calidad de la comida. [...]
> En casi todas las casas la puerta de la calle se cierra mientras se come, y en algunas casas los miembros de las familias no suelen reunirse para comer alrededor de una mesa, pues cada uno come por separado a hora diferentes y muchas veces teniendo los platos sobre las rodillas. Cuando hablo aquí del interior de las casas es siempre haciendo la salvedad de las de aquellas familias que han introducido en su modo de vivir algo de las comodidades y del lujo de Europa, casas en las cuales un francés o un inglés vuelve a encontrar costumbres que difieren un poco de los usos de la mejor sociedad de su país; pero como no debemos ver las excepciones, es decir, el aspecto ficticio para estudiar y describir a un pueblo, seguiré considerando las cosas de orden general en los usos y las costumbres de los vecinos de Bogotá.[5]

Como evidencia la descripción, el tradicional espacio de cocina hasta finales del siglo XIX era básico en sus funciones y rudimentario en cuanto a mobiliario o equipamiento. Vale la pena tener en cuenta que la práctica de comer en familia sólo se presentó a finales del siglo XIX y fundamentalmente en la élite. Esto implicó, la importancia del espacio del comedor como una nueva pieza social de la casa y, por tanto, las instalaciones de cocina en las casas para la élite, se ubicaron cerca del comedor y no al final de la casa, como en la colonia.
Con la llegada de las estufas de hierro (fig. 1), que funcionaban inicialmente con leña o carbón vegetal, ya se demostraba una gran mejoría en las condiciones de servicio de la casa para la élite, pero el cambio al siglo XX trajo consigo un cambio fundamental en la preparación de los alimentos y el espacio de la cocina en la ciudad: las estufas de carbón se generalizaron en las casas realizadas para las nacientes clases media y obrera. En algunos casos las estufas de carbón se fueron adaptando a otros combustibles derivados del petróleo como la llamada "tractorina" o la gasolina y posteriormente se cambiaron por estufas de gas.
Este cambio fue definitivo para transformar la imagen de la cocina, puesto que dejó de ser ese espacio oscuro debido al hollín y al humo producido por los combustibles anteriormente utilizados, convirtiéndose en un lugar mucho más claro, limpio y salubre. La publicidad de las empresas que comenzaron a distribuir las estufas de gas, como la "Compañía Colombiana de Gas" (fig. 2), resaltaba sus ventajas:

> Nada es comparable con la comodidad que ofrece el cocinar en una estufa moderna a base de gas. Las incomodidades del sistema antiguo desaparecen, y con ellas el hollín y la ceniza que todo lo cubren con su capa de tizne. El gas, combustible moderno por excelencia, sintetiza comodidad, limpieza y economía. Usted tiene la garantía de poder adquirir gas siempre y en cualquier momento que lo necesite, en invierno o en verano. El gas no está

[5] Aída Martínez. *Mesa y Cocina en el siglo XIX. Colombia* (Bogotá: Planeta, 1990), 41-42.

sujeto a interrupciones ni a racionamiento. Cada estufa de gas instalada, representa para el país una economía de tres árboles de nuestros montes y bosques.[6]



Figura 2. Publicidad de la Compañía Colombiana de Gas. Fuente: Revista *Proa*, n.º 23 (1949).

[6] Compañía Colombiana de Gas, "El maravilloso Gas cocina más rápido y limpio!", publicidad en la revista *Proa* n.º 23 (1949).

Las cocinas fueron cada vez más especializadas en funciones y cada una de ellas ocupó una zona específica, diferenciando la zona de repostería, la despensa, la habitación de plancha y el infaltable *office*, sobre todo en las casas por encargo, que era un espacio bastante ambiguo en su uso. Inicialmente allí se almacenaba toda la mantelería, vajillas, cristalería, cubiertos y utensilios para la mesa de comedor, y tenía un espacio de trabajo para preparar algunos alimentos sin cocción. Posteriormente el *office* se consideró el espacio en donde se ubicaban los principales electrodomésticos de la cocina, incluida la estufa.

Los muebles de la cocina comenzaron a integrarse progresivamente, de manera tal que en las casas por encargo se comenzaron a ver muebles continuos para estufa y lavaplatos, o incluso refrigerador (que ya se conseguía en el mercado nacional), dando una unidad a todo el espacio, antes de la llegada de las llamadas "cocinas integrales" de las décadas de 1960 y 1970.

El nuevo estilo de vida, acorde a la nueva arquitectura de la casa y promovido y difundido en los medios de comunicación, creó también la necesidad del uso de artefactos que complementaron esa tecnificación y generaron una industria creciente, destinada primordialmente al mobiliario, la decoración y los electrodomésticos.

Los artefactos eléctricos para el uso del hogar marcaron otra pauta determinante en la transformación de las prácticas domésticas, especialmente en la cocina y las zonas de servicio en todo el mundo occidental, y Bogotá no fue la excepción; la electrificación y estandarización de la cocina promovió la comercialización de aparatos que anteriormente se habían usado para restaurantes, hoteles o empresas de limpieza adaptados a la escala del hogar[7].

La introducción de elementos como el refrigerador, la máquina lavadora de ropa, el lavavajillas, la aspiradora, etc. generó un nuevo modo de vida en la casa, que inicialmente en Bogotá fue incorporado para la élite, en el cual el papel de la mujer siguió manteniéndose mayoritariamente como el de "ama de casa" pero con una connotación de feliz bienestar gracias a las facilidades modernas. Un ejemplo de la propaganda de estas ideas, se puede ver en la sección de Arte y Decoración de la revista *Cromos,* que comentaba en 1953:

> Si usted se compadece a veces de las mujeres norteamericanas que pasan horas cocinando y lavando platos, puede estar segura que ellas no se compadecen de sí mismas. Muchas están profundamente orgullosas de sus habilidades de proveer excelentes menús para sus familias. Y todas aquellas que conozco tienen orgullo de sus brillantes y alegres cocinas... Como me decía una amiga "tener buena iluminación (en la cocina) constituye toda la diferencia en el mundo, en realidad el trabajo parece menos pesado" Esta amiga en particular tiene motivos de regocijo porque su esposo instaló en la cocina de la casa lo que los especialistas en iluminación de la General Electric llaman techo luminoso.[8]

---

[7] "Beginning in the 1920s, appliance manufacturers had miniaturized the large-scale technology developed earlier for hotels and restaurants and used by cooperative house-keeping societies. In their place came small refrigerators and freezers, small vacuum cleaners, small dishwashers, small clothes washers". Dolores Hayden, *The Grand Domestic Revolution* (Cambridge: MIT Press, 1981), 123.

[8] Revista *Cromos*. Sección Arte y Decoración. *Cromos* (14 de febrero 1953): 45.

Los artefactos domésticos, casi todos importados en sus primeras versiones en el país, comenzaron a ser parte de la industria nacional, logrando estar al alcance de mayores sectores de la población sin llegar a su totalidad hasta muy avanzada la segunda mitad del siglo XX (fig. 3).

Uno de los primeros y mayores comerciantes de electrodomésticos extranjeros en Bogotá fue el rumano Jack Glottmann, quien desde los años 40 distribuía radios, máquinas de coser y tocadiscos puerta a puerta con pagos a crédito. Posteriormente fundó el almacén J. Glottmann y amplió su negocio a la importación y venta de refrigeradores y estufas, y desde los años 50 decidió fabricar sus propios electrodomésticos bajo la marca de Industria Colombiana de Artefactos ICASA S.A. Glottman[9].



Figura 3. Publicidad de electródomésticos HACEB, Centrales y J. Glottman. Fuente: revista *Proa* y revista *CROMOS*, años 50.

Él mismo fue además quien gestionó la llegada al país de la reconocida cadena SEARS Roebuck & Company, con el primer almacén por departamentos que conocieron los bogotanos, en 1954. Con importantes promociones y facilidades de pago, SEARS ayudó a la

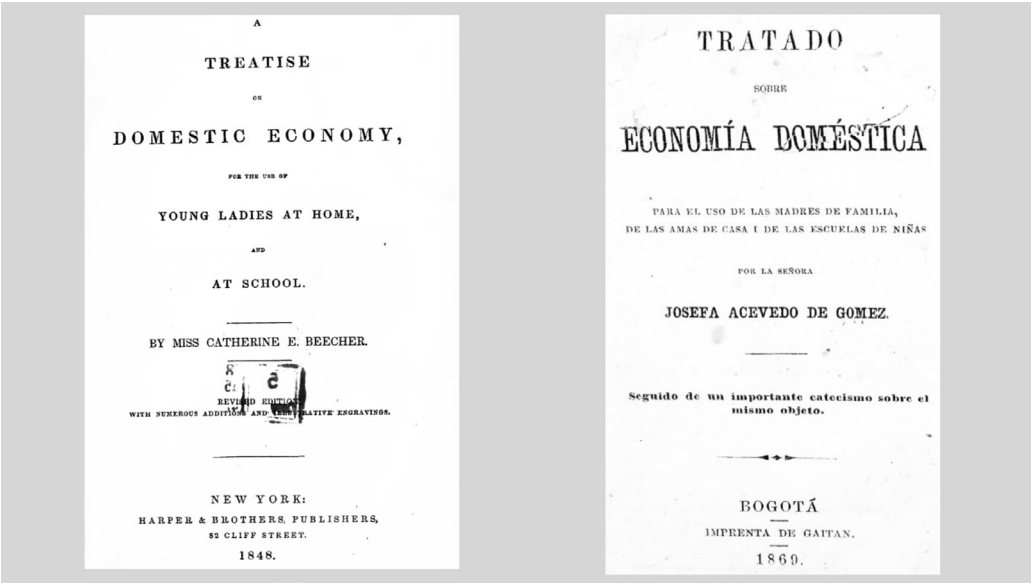
[9] Las principales empresas colombianas dedicadas al equipamiento del hogar en ese momento fueron:
-Industrias Metalúrgicas Unidas S.A – IMUSA, fundada en 1934 por los empresarios antioqueños Guillermo Echavarría y Leonidas Moreno como una pequeña fábrica de utensilios de aluminio para la cocina.
-HACEB, fundada en Medellín por José María Acevedo, inicialmente como un taller de reparaciones de artefactos eléctricos. A partir de 1942 comenzó con la producción de cocinetas, para 1951 puso en el mercado estufas eléctricas y para 1956 calentadores. En los años 60 se convirtió en una de las empresas nacionales más reconocidas en la producción de refrigeradores totalmente porcelanizados.
-Talleres CENTRALES, fundada en 1947 y perteneciente a la familia Manrique Martín. Se especializó artículos de cocina, sobre todo en estufas y gabinetes esmaltados en porcelana, adaptables a cualquier tipo de espacio.

democratización del uso los nuevos objetos de equipamiento del hogar, antes privilegio de la élite y la mecanización de tareas domésticas pudo llegar también a la clase media.
Sin embargo, para los sectores de menores ingresos y la clase obrera acceder a los nuevos artefactos domésticos representaba además lujo y confort, convirtiéndose en objetos de culto dentro del hogar; no era extraño que en las casas en serie se exhibiera el refrigerador o la lavadora en el salón o en el comedor, como un mueble más de esa zona.

Confrontaciones entre imaginarios y urbanidades

La "modernización" de los diferentes grupos sociales habitantes de Bogotá, y de Colombia en general, fue mucho más lenta que la del desarrollo urbano y arquitectónico de la ciudad. Las tradiciones y costumbres del país, en todos los sectores sociales, han sido mayoritariamente conservadoras, basadas en principios morales y éticos que remontan prácticamente a la colonia y de alguna manera esto explica que la vida privada haya continuado con muchas características tradicionales.
En la conformación de la vida privada, existió una intencionalidad política que creó cierta ilusión de libertad, especialmente en las actividades del "gobierno" del hogar y de la educación de la familia, que estuvieron reguladas por las orientaciones de modos particulares del saber, asociados a la vida privada: la economía doméstica, la urbanidad, la higiene, la puericultura, etc. Desde mediados del siglo XIX se introdujeron en el país una serie de manuales y tratados de comportamiento dentro del sistema educativo colombiano, que marcaron un precedente muy importante relacionado con el deber ser del hombre en sociedad y en familia, los cuales se mantuvieron durante todo el siglo XX.
Un ejemplo clave de este tipo de textos, fue el *Manual de urbanidad y buenas maneras* escrito por el venezolano Manuel Antonio Carreño en 1853 y reconocido en toda Latinoamérica, que definía toda una serie de preceptos a seguir en cuanto a las diversas vivencias y situaciones de la vida diaria para cualquier persona. Contaba con dos partes fundamentales: la primera sobre los deberes morales del hombre y la segunda sobre urbanidad y buenas maneras, en cuanto al aseo, al comportamiento dentro y fuera de la casa, en sociedad y las diferentes aplicaciones de la urbanidad.
Otro texto de instrucción especializado en las tareas del hogar que tuvo trascendencia en la educación colombiana, especialmente femenina, fue el *Tratado sobre la economía doméstica* de la poetisa y escritora colombiana Josefa Acevedo de Gómez, inicialmente publicado en 1848 y reimpreso en 1869. Tenía tres grandes capítulos: "La economía del tiempo", "La economía del dinero" y "La economía de joyas, vestidos, muebles y provisiones". En el apéndice había un apartado específico sobre los sirvientes para la casa, explicando el perfil físico que debían tener, los oficios que debían realizar, el número de sirvientes que se debían contratar según el tamaño de la familia y la casa y la manera como se debían tratar por parte de la familia, "sin ninguna familiaridad", manteniendo siempre las diferencias de posición.
Vale la pena señalar también recomendaciones como atender a que cada sirviente cumpla con sus deberes e inspeccionar el trabajo doméstico, puesto que de otro modo perderían el tiempo, la familia estaría mal servida y la inversión en sus honorarios sería en vano. El

tipo de comportamiento que se debía adoptar frente a los visitantes de la casa impedía que la dueña realizara cualquier otra actividad distinta a la de atender a sus invitados y acompañarlos en el salón, con lo cual no se contemplaba que se pudiera realizar una visita en otro espacio de la casa, ni que pudiera tener participación desde la cocina, por supuesto (fig. 4).


A

TREATISE

ON

DOMESTIC ECONOMY,

FOR THE USE OF

YOUNG LADIES AT HOME,

AND

AT SCHOOL.

BY MISS CATHERINE E. BEECHER.

NEW YORK:
HARPER & BROTHERS, PUBLISHERS,
82 CLIFF STREET.
1848.

TRATADO

SOBRE

ECONOMÍA DOMÉSTICA

PARA EL USO DE LAS MADRES DE FAMILIA,
DE LAS AMAS DE CASA I DE LAS ESCUELAS DE NIÑAS

POR LA SEÑORA

JOSEFA ACEVEDO DE GOMEZ.

Seguido de un importante catecismo sobre el mismo objeto.

BOGOTÁ
IMPRENTA DE GAITAN.
1869.

Figura 4. Portadas de los tratados de economía doméstica de Catherine E. Beecher [Izqda.] y de Josefa Acevedo de Gómez [Dcha.]. Fuente: Biblioteca Nacional de Colombia.

Este tratado era prácticamente la versión traducida al castellano de una parte del *Treatise of Domestic Economy* escrito en 1841 por la norteamericana Catherine E. Beecher[10], que incluía temas como las responsabilidades y dificultades de la mujer americana, el mantenimiento de cada una de las estancias de la casa e incluso cómo debía ser la construcción de la misma, sugiriendo detalles arquitectónicos, técnicos y organizativos de las diferentes zonas, especialmente las de servicio, basados en "la economía de trabajo, de dinero, de salud, de confort y de buen gusto", aunque sus escritos eran notoriamente conservadores, y reafirmaban el papel de la mujer como única administradora del hogar, un pensamiento vigente en Colombia durante todo el siglo XX.

Este tipo de manuales delinearon una conducta particular. Se puede entender que la construcción de los valores, especialmente aquellos relacionados con la casa, tenían que ver

[10] Catherine Beecher (1800-1878) fue una educadora norteamericana muy reconocida por difundir y promover el trabajo doméstico de la mujer, dentro de los valores conservadores de la sociedad estadounidense del siglo XIX. Otras publicaciones de su autoría fueron *Female Education* (1827), *The Duty of American Women to Their Country* (1845), *Common Sense Applied to Religion* (1857) y *The American Woman's Home* (1869), en coautoría con su hermana, la escritora Harriet Beecher Stowe.

con tres temas importantes: su representatividad como objeto cultural de poder, más que con un espacio privado de uso cotidiano; la presencia fundamental del personal de servicio, implícitamente segregado; y la asunción del papel de la mujer en el hogar, como su espacio de gobierno.

Otro tipo de publicación que incidió en la mentalidad y costumbres de la clase media y de la élite, fue la revista *Hogar – La lectura del hogar,* suplemento del periódico bogotano *El Espectador* entre 1926 y 1927, bajo la dirección de la periodista Ilva Camacho, que contaba con secciones como "La mujer y la casa", "Su majestad, la moda", "Higiene y Belleza", "Educación de los hijos" y "Mundo social". Aunque a priori pudiera pensarse que esta publicación tenía la visión conservadora del rol de la mujer dentro de la casa y la familia como la responsable de su cuidado y mantenimiento, estos tópicos eran reevaluados a partir de los escritos de varias mujeres sobre sus quehaceres cotidianos. Marcela Gómez, investigadora de la publicación, indica al respecto:

> Desde un territorio aparentemente inofensivo como el Hogar, emprendió una ardua labor por demostrar que las mujeres no sólo eran corazón sino que también poseían un cerebro con el potencial para pensar. Desde la escritura en prosa de opinión, la cual no era habitual a las mujeres que, correspondientemente a su "naturaleza romántica", escribían predominantemente en verso, fue transformando el hogar de un territorio cerrado, pasivo y "dulce", a un espacio plural, reflexivo, en el que transitaban y dialogaban diversas ideas, llenas de complejidades, tensiones y múltiples incomodidades. Fue en el territorio móvil de la publicación Hogar, en donde algunas mujeres haciendo socialmente visible el uso de sus cerebros se atrevieron a re-pensarse como tema central, transgrediendo el modelo de mujer patriarcal marginal.[11]

Incluso la revista *Proa*, dedicada a difundir la arquitectura y urbanismo moderno en Colombia, publicó en su número 6 de 1946 un artículo titulado "El aprendizaje de las artes del hogar en Inglaterra" realizado por la escritora Joanna Chase, especialista en temas femeninos. El artículo daba cuenta de los avances y el desarrollo de diferentes organizaciones de mujeres en el Reino Unido, como el "Instituto Nacional de Obreras del Hogar" que formaba a las mujeres en las artes domésticas de manera equivalente a una formación profesional, dirigido por Dorothy Elliot o el "Women's Gas council", que organizó la exposición "Centro de información del hogar" con tal acogida que se transformó en una serie de cursos especializados en el tema difundidos en todo el país.

Posteriormente se difundieron en Latinoamérica publicaciones como *La Guía de la Buena Esposa*, de 1953, cuya autoría se atribuye a la española Pilar Primo de Rivera, la cual mantenía y enfatizaba en el papel de las amas de casa, inicialmente perfilado en los manuales del siglo XIX.

---

[11] Marcela Gómez. "Porque las mujeres "también poseemos en el cerebro la chispa necesaria", *Revista La 13* (2015), consultado el 1 de marzo de 2017. http://www.revistala13.com/porque-las-mujeres.html.

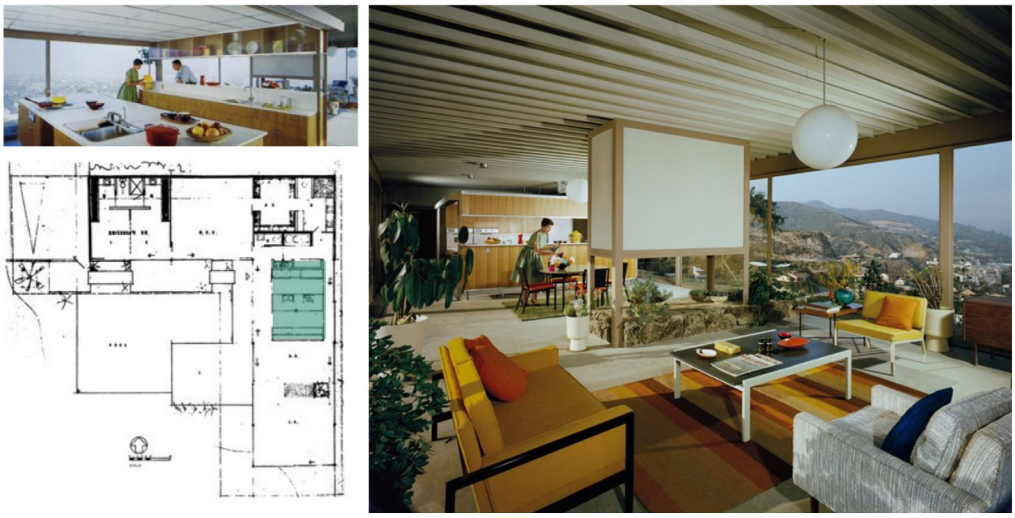


Figura 5. Casa Stahl, Pierre Koenig, Los Angeles, 1960. Montaje propio sobre planta y fotografías. Fuente: Julius Shulman Photography Archive, Getty Research Institute, 2004. R.10.

Este contexto permite entender que existieron ciertos matices que la sociedad colombiana no estuvo dispuesta a cambiar frente a la promoción del *American way of life*. En Norteamérica la postguerra instauró una domesticidad informal que exigía una vivienda flexible en la cual desapareció el servicio doméstico y se integraron el salón, el comedor y la cocina en un gran espacio continuo; la mujer podía atender las tareas del hogar y participar de la vida familiar y social gracias a la apertura visual y espacial de la cocina, como centro multifuncional de la casa (fig. 5).

Sin embargo, y pese a toda la propaganda del *life style* norteamericano, la segregación social y espacial de la cocina dentro de la casa moderna bogotana fue muy significativa; actuaba como pieza de conexión de zonas como el comedor y el garaje, a través de discretas puertas, con toda una suerte de espacios de trabajo y descanso para el personal de servicio, claramente diferenciados del resto de la casa, pero siguió manteniéndose compacta y cerrada.

La razón principal de esta situación está relacionada con el mantenimiento del personal de servicio doméstico; el "ama de casa" necesitaba ayudantes y su relación con los invitados era mucho más distante que lo propuesto en el modelo estadounidense, pues debían conservarse las "buenas maneras" de comportarse en sociedad, dictadas por los manuales y tratados de urbanidad ya comentados (fig. 6).



Figura 6. Casa Nieto Cano, Herrera y Nieto Cano, Bogotá 1950. Montaje propio sobre planta y fotografías. Fuente: Archivo particular familia Nieto Cano.

Mientras en Colombia el servicio doméstico era uno de los trabajos no calificados más solicitados a comienzos de siglo XX, el interés estadounidense por reducir las tareas domésticas a partir de la tecnificación de la cocina y la utilización de electrodomésticos tenía que ver con la dificultad cada vez mayor de conseguir sirvientes, en su mayoría mujeres, quienes preferían ocuparse en fábricas. Para 1900 existían menos de la mitad de sirvientes en Estados Unidos que en Inglaterra, llegando posteriormente a que más del 90% de las familias norteamericanas ya no tuvieran criados[12].

Sabiendo que el conjunto de prácticas sociales tanto de la clase media como de la élite estaban delineados a partir de este tipo de educación y costumbres, se entiende que la propuesta arquitectónica de la casa, aunque tuviera aspiraciones formales y espaciales de vanguardia, estaba irremediablemente condicionada por unos valores tradicionales que no iban de la mano con todas las ideas de modernidad propagadas en otras latitudes. La memoria colectiva de los habitantes de la ciudad se sobrepuso a cualquier discurso social que pudiera haber traído la modernidad y esto se vió reflejado directamente en la evolución, o no, de sus diferentes "habitus".

La casa moderna bogotana se transformó entonces a partir de una confrontación entre las aspiraciones en un imaginario colectivo influenciado por ideales, fundamentalmente norteamericanos, y una urbanidad impartida que condicionó la definición y caracterización de espacios como la cocina. Su transformación fue radical en términos físico-espaciales, mientras que, en términos sociales y representativos, se mantuvo notoriamente segregada, arrastrando las costumbres de épocas anteriores, siendo tradicional en esencia y moderna en apariencia.

---

[12] "La escasez de criados a principios del decenio de 1900 provocó un interés por máquinas que ayudarían al ama de casa y reducirían el tedio de las tareas domésticas; la reducción de la presencia de la mujer en la casa exige máquinas que puedan hacer las tareas por sí solas". Witold Rybczynski, La casa. *Historia de una idea* (San Sebastián: Nerea, 1986), 227.

Apropiación y diferenciación cultural en la cocina obrera de Fontana (Chaco)

Cultural Appropriation and Differentiation in Fontana's (Chaco) Workers' Cuisine

MARÍA PATRICIA MARIÑO
Universidad Nacional del Nordeste (Argentina), pmarinno@comunidad.unne.edu.ar

Abstract
El objetivo de este artículo es identificar la persistencia cultural en las formas de apropiación espacial en las viviendas obreras propuestas por los empleadores, a partir de las intervenciones destinadas a optimizar el proceso de producción y consumo de alimentos en el espacio doméstico del complejo industrial de La Forestal en Fontana (Chaco). Se observa que en las distintas categorías de viviendas existían diferencias debido a las características de cada grupo y que, en función del origen de las masas trabajadoras, surgió un modelo espacial que evidenciaba dicho origen, en contraste con las viviendas de los empleados administrativos o jerárquicos. Las dimensiones históricas, sociales, arquitectónicas y económicas involucradas en la producción y el consumo de alimentos, que configuraron el espacio doméstico, serán estudiadas a través de entrevistas con descendientes de trabajadores y personal vinculado a la empresa, consulta de fuentes primarias y secundarias, y observación participante.

The aim of this paper is to identify the cultural persistence in the modes of spatial appropriation in the workers' housing proposed by the employers, based on the interventions aimed at optimizing the process of food production and consumption in the domestic space of the La Forestal industrial complex in Fontana (Chaco). It is observed that in the different categories of housing there were differences due to the characteristics of each group and where, based on the origin of the working masses, a spatial model emerged that was evidence of their origin, as opposed to the housing of administrative or hierarchical employees. The historical, social, architectural, and economic dimensions involved in the production and consumption of food, which configured the domestic space, will be studied through interviews with descendants of workers and personnel associated with the company, consultation of primary and secondary sources, and participant observation.

Keywords
Modelo especial, espacio doméstico, obreros industriales
Spatial mode, domestic space, industrial workers

Introducción

Proveer de alimentos, reservas y recursos para mantener las condiciones de vida de la especie humana constituye una tarea básica, que, en el devenir de las ciudades ha desarrollado diversas formas, de acuerdo con las condicionantes contextuales de las comunidades y permitido la reproducción de la fuerza de trabajo en diversas regiones. Alimentar, acción de carácter geoestratégico, por su gravitación económica requirió la consideración de distintas escalas de planificación para conservar un standard de eficiencia.

En la organización económica y espacial de los enclaves industriales tanineros del nordeste argentino, de La Forestal Land & Co, la producción de alimentos para abastecer al personal ha sido un factor de fundamental importancia, del que derivaron diferentes diseños acordes a los recursos humanos, económicos y culturales existentes, en los que la cocina evidencia diferentes modos de relación con el ambiente. Como indicó Sormani[1], la inserción de la actividad industrial pudo mantenerse a partir de un sistema en el que la concepción de un modelo de ciudad vinculada a un sistema cerrado permitió la producción deseada, es así que en los enclaves industriales de La Forestal se generó una escaso y controlada interconexión respecto a la economía regional, a partir de la generación de una autosuficiencia en el abastecimiento de productos.

Las ciudades industriales planificadas incorporaron un sentido de economía de los flujos de energía en la organización de los pueblos tanineros chaqueños, ejemplos evidentes de la optimización de recursos, para el control y eficiencia de los trabajadores. La posibilidad de producir alimentos o de elaborarlos en un espacio de clausura también constituyó un factor de generación de circunstancias favorables para la optimización del tiempo y de la definición de situaciones de subordinamiento de los actores sociales, tanto al interior del espacio doméstico, como también a los espacios de intercambio y relación entre áreas urbanas y rurales.

En Fontana, actual municipio chaqueño, cuyo centro urbano coincide con el enclave taninero fundado originalmente por los hermanos Fontana, y adquirido posteriormente por La Forestal se aprecia una muestra de la consideración de la economía de energía, donde la concepción espacial de la cocina surge de adaptación del espacio de la vivienda, acorde a los recursos materiales y culturales ofrecidos por la relación entre patrón y empleado. A partir de ello, en este trabajo se busca identificar la persistencia cultural en los modos de apropiación espacial en las viviendas obreras planteadas por la patronal, a partir de las intervenciones tendientes a la optimización en el proceso de producción y consumo de alimentos en el espacio doméstico, del conjunto industrial de La Forestal en Fontana (Chaco).

Se observa que en las distintas categorías de viviendas se plantearon diferencias devenidas de las características de cada grupo y donde a partir del origen de la masa obrera, emergió un modelo espacial evidencia de su procedencia, a diferencia de las viviendas de empleados administrativos, o jerárquicos. Se estudiarán las dimensiones históricas, sociales, arquitectónicas y económicas implicadas en la producción y consumo de alimentos que configuraron el

---

[1] Horacio Sormani, *La industria forestal en el Nordeste argentino un enfoque socio espacial* (Resistencia: La Paz, 2023), 207.

espacio doméstico, a través de entrevistas a descendientes de los obreros y personal vinculado a la empresa, consulta de fuentes primarias y secundarias, y observación participante.

Origen del poblado forestal

Fontana es un municipio localizado en el Sur de la provincia del Chaco, fundado en 1916, a partir de la instalación de la taninera de los españoles de nombre homónimo, quienes pocos años más tarde vendieron dicha empresa a La Forestal Land Railways & Co, y la denominaron Rio Arazá.

El territorio donde fue implantada estuvo bajo el dominio de distintas etnias entre las que se impuso la Qom, a fines del siglo XIX, justo antes de la llegada de colonos italianos provenientes del Friuli[2]. Durante el período colonial y hasta la Creación de la Gobernación del Territorio Nacional del Chaco, existió una constante relación entre la Provincia de Corrientes y algunas etnias indígenas chaqueñas. Los indígenas intercambiaban su fuerza de trabajo y su conocimiento del territorio, para la explotación de las especies forestales y otros servicios prestados en los aserraderos, a cambio de un estipendio, sin embargo, una vez instaladas las industrias opusieron resistencia a las condiciones establecidas[3].

La necesidad de contar con obreros que conocieran el trabajo de las maderas duras, tanto en la manipulación como en el manejo de maquinaria valorizó la presencia de los trabajadores correntinos, que mayormente provenían de la provincia de Corrientes, de su capital, o del interior.

Para el trabajo administrativo, el personal era de extracción criolla o europea, proveniente de otros enclaves tanineros o bien de otras empresas vinculadas a La Forestal, como los ferrocarriles. La planificación de la infraestructura ferroviaria respondió a la producción y extracción de los quebrachales con los que se fabricó el tanino[4], y generó un sistema social específico que atendió a las condiciones de la demanda laboral.

Por otra parte, las tareas gerenciales y técnicas vinculadas a la salud, fueron desempeñadas por personal de origen inglés o profesionales argentinos, cuya jerarquía era claramente evidente a partir de la situación de las viviendas o del diseño. En el caso de Fontana, se localizaron en las cercanías de la laguna, en los terrenos más elevados.

La materialización de una organización económica

El éxito del modelo de la ciudad industrial europea, tuvo ecos en el lejano territorio del Chaco, que prosperó por su eficacia como modelo económico para la producción, marcando profundamente su cultura material e inmaterial. En la reproducción de la fuerza de trabajo de las industrias, la ciudad obrera fue el medio que permitió optimizar resultados, así las industrias instaladas en Fontana intentaron estabilizar su personal in situ. La planificación de los conglomerados industriales del territorio fontanense fueron influidos por modelos europeos de la segunda mitad del siglo XIX y consideraron la diversidad étnica en su organización[5].

---

[2] María Cristina Pompert de Valenzuela, *Memorias del Chaco Forestal* (Corrientes: Moglia, 2010), 13.

[3] Sormani, *La industria forestal...*, 207.

[4] Sormani, *La industria forestal...*, 211

[5] María Mariño, *Ciudades obreras y desarrollo. El caso de la Forestal* (Resistencia: ADNEA, 2016), 137.

Fontana muestra otra tipología, en la que con vistas a la laguna Fortini, pero frente al núcleo fabril se encontraba la residencia de la administración y almacenas, mientras que, del lado opuesto de la laguna, se localizaban los trabajadores de los obrajes. Detrás del núcleo fabril todas las viviendas de los trabajadores separados según el rango y función, y aún entre las viviendas de los obreros se diferenció entre solteros y casados.

Entre las viviendas obreras de Fontana, se encuentran tres tipos, uno con galería hacia la calle, otro sin galería separado de la línea municipal por un cerco de madera y un tercero, de colectivo que denominaron "la soltería". En este tipo de vivienda convivían en un espacio común los hombres solteros, a fin de evitar conflictos en la socialización, como también permitir cierta economía de recursos.

Al considerar la dimensión intangible de las viviendas obreras, es necesario considerar el planteo de Pierre Bourdieu[6], quien señaló que el espacio social se configura en la confluencia de dos conceptos fundamentales, el "habitus" y el campo, y visibiliza una relación que aparecía como el mecanismo principal de la producción del mundo social. Este concepto es fundamental para comprender el valor cultural de las viviendas obreras, donde a través del conocimiento de su espacio se comprenden las formas de organización familiar, su relación social, su relación con el campo laboral.

En las intervenciones de las viviendas obreras, definidas en distintos niveles, se traslucen, en algunos casos la intención de adoptar una nueva identidad, superadora de la condición inicial en la que la uniformidad de los obreros, fue un claro signo de clasificación detentada por el poder que las empresas industriales ejercieron sobre los trabajadores. El sistema de control social pergeñado por La Forestal, incorporó elementos simbólicos que demostraron una jerarquía de la organización, en tanto poder soberano, clasificando materialmente al territorio asignado a sus habitantes[7].

El centro del municipio de Fontana, coincidente con la fábrica de tanino, se sitúa paralelo a las líneas férreas, con el cuerpo de talleres en algunos casos frente a éstas, y en otros atravesados para la distribución de materias primas y tratamiento de productos. En paralelo a los talleres, se situaban a un lado y la gerencia, escuela y dependencias de recreación, y del otro, en principio el área residencial para obreros.

En respuesta al hábitat del personal, como estrategia de organización y control social, se contó con un espacio de dormir de los obreros solteros; viviendas unifamiliares para familias de obreros, empleados de mayor jerarquía y el nivel gerencial. Otros equipamientos fueron integrados en el período de gobierno de Perón: la comisaría, el centro de salud, la escuela y la capilla[8], mejoras que solo los enclaves más importantes introdujeron[9].

Las viviendas del personal jerárquico gozaban de mejores condiciones ambientales, así en la ciudad taninera construida por La Forestal en Fontana, se situaban en una zona donde el terreno poseía mayor altura, quedando los sectores más desfavorecidos para los obreros y

---

[6] Pierre Bourdieu, *El espacio social y génesis de las clases* (México: Grijalbo, 1997).

[7] Bourdieu, *El espacio social...*

[8] María Mariño, *Ciudades obreras y desarrollo...*, 134.

[9] Sormani, La industria forestal..., 205.

trabajadores de los obrajes. Estos últimos se implantaron frente a la laguna Fortini, con sus precarias casillas.

Entre los años 1950 y 1960, se amplió la planta de empleados de la fábrica de tanino Río Arazá de Fontana, al cierre de la fábrica emplazada en Villa Guillermina, con el traslado no solo de los empleados, sino también de las casillas que ocuparan. Para ello se destinó un nuevo sector, de la ciudad industrial, a la conformación de un nuevo conjunto de viviendas, en terrenos situados entre la laguna de oxidación y la laguna Fortini.

Estas casillas situadas frente a la laguna, a diferencia de las iniciales, construidas frente a la planta fabril, con mampostería de ladrillos, si bien gozaban de terrenos de mayores dimensiones, eran construcciones de madera, provenientes de componentes de las casillas acopiadas en Villa Guillermina, otro de los enclaves de La Forestal del norte santafesino. De estas, un antiguo trabajador recordaba que, al momento de cierre de la fábrica de Villa Guillermina, o cese de algunos obreros, las casillas de madera eran desarmadas y posteriormente fueron trasladadas al complejo.

El partido de las viviendas individuales para obreros, obedeció a la tipología de Dubuisson[10], devenida de razones económicas, del emplazamiento de los núcleos industriales y de la intención de diferenciación. En general las casas individuales, separadas, se utilizaron en industrias situadas en áreas rurales o para distinguir el status de ciertos empleados, respecto a los obreros como signo de diferenciación[11].

Estas viviendas asignadas a los obreros, no poseían un núcleo húmedo, por lo que debían destinar un espacio del jardín trasero para cocina, otro para la letrina. Este es el ejemplo que aún subsiste en la vivienda de la persona entrevistada, que retoma aspectos de la vivienda rancho, propios del espacio rural de Corrientes, donde la función de cocinar, comer, tomar mate, aún se realiza en la galería o la enramada.



Figuras 1 y 2. Vista de la enramada, lugar que usa para cocinar en el horno de barro, como también para comer y hacer labores de jardinería. Al fondo está la casilla, al costado está la nueva construcción de material, diciembre 2017. Fuente: fotografías de María Mariño.

[10] Dubuisson fue un planificador urbano que creó en los conjuntos industriales belgas un modelo para obreros de viviendas apareadas en espejo.

[11] Jean Baudrillard, *La sociedad de consumo* (Madrid: Siglo XXI, 2009).

El jardín, presenta características similares a otros de las antiguas viviendas convertidas en residencias urbanas, donde la humilde casa está rodeada de frutales, mientras que a un lado persiste una pequeña huerta. Arboles de mango, pomelos, bananos, también otros de tipo ornamental como la lluvia dorada, o de amplia sombra como el lapacho dan marco al espacio en torno a la vivienda, cuyo frente se adorna con hortensias y crotos, y hasta cuenta con un tacuaral[12] que marca el límite de la propiedad con la barranca hacia la laguna.





Figuras 3 y 4. Extremo de la enramada frente al tacuaral que divide la propiedad de la laguna de oxidación, diciembre de 2017. Fuente: fotografías de María Mariño.

[12] El tacuaral es un conjunto de cañas, denominadas tacuaras en la zona litoraleña y corresponde a una especie vegetal de la familia del bambú, muy común en zonas lacustres.

La propietaria entrevistada es hija de un obrero correntino, proveniente de la localidad de San Luis del Palmar, quien relató que en la primera casilla de madera visible desde el frente, nacieron los ocho hermanos. Explicó que inicialmente ocuparon una sola casilla donde dormía toda la familia y después agregaron una segunda a la que destinaron para la función de dormitorio familiar, y reservaron la primera como sala de estar.

A continuación de los dormitorios, pero con un espacio libre intermedio se extendía la enramada, donde la familia pasaba la mayor cantidad del tiempo, cocinando, comiendo o durmiendo durante la noche. La enramada contaba con un mobiliario muy rústico, de bancos de madera, una larga mesa montada sobre caballetes de madera y una cocina a leña, mientras que en el espacio contiguo se encontraba el horno de pan.

Este espacio denominado enramada, valorado por los obreros correntinos y recreado en la vivienda ofrecida por la patronal, construida y pensada a partir de ciertos criterios de modernidad, tecnología y practicidad, persistió en Fontana y emuló el espacio propio de la vivienda rural, componente del paisaje correntino. La construcción es típica del tipo de vivienda rancho, de tipo períptero, con cubierta a dos aguas, de paja, o chapa, armada sobre una estructura de madera de palma apoyada sobre horcones de quebracho.

Desde la mirada occidental, este modelo fue criticado, tal como observaba con el desdén en la mirada del viajero, que reprodujo la idea de "civilización o barbarie" evidenciada en las crónicas de escritores y viajeros como Roberto Arlt:

> Quiero circunscribirme al hombre aislado, a las poblaciones compuestas de familias viviendo en estado primitivo casi, porque a ser sincero, no veo en que se diferencian el rancho de hoy de aquel que describiera Sarmiento en su *Civilización y Barbarie* [...].[13]

A diferencia de la vivienda destinada a los obreros, aquella de los empleados administrativos contaba con otro tipo de espacio para la función de la cocina, situada al final de la casa, pero yuxtapuesta. Esta ubicación no solo respondió al planteo espacial de la patronal, sino también a la posibilidad de acceder a una cocina a gas.

Las prácticas en torno a la producción de alimentos en las cocinas de los empleados administrativos fue efecto de la cultura familiar de las esposas de dichos agentes, quienes adecuaron el menú devenido de su herencia cultural, a la oferta de los almacenes del poblado y de la posibilidad de producción en el solar que les había sido asignado. Según recordaba el hijo de un antiguo empleado administrativo nacido en La Haumonia, pueblo obrajero del Chaco vinculado a la Forestal, en el fondo de su casa plantaron árboles frutales como durazneros, nogales y mangos.

Quien manejaba la cocina era su madre, segunda generación de una familia germano-francesa, casada con un chaqueño, descendiente del crisol de indígenas, italianos, franceses e ingleses que trabajaron en la instalación del ferrocarril en la provincia de Catamarca.

La incorporación de hortalizas a la dieta dependía de las posibilidades de alimentación de los niños en el ámbito escolar "en la escuela nos hacían plantar tomates, zanahorias, papas, girasol y comíamos allí [...]". En estas viviendas de empleados administrativos, se carecía de

[13] Roberto Arlt, "Reconocimiento trágico", *El Mundo* (2 de septiembre de 1933).

una zona para el cultivo de hortalizas a las que se accedía a través del almacén o de lo que los niños recibían como parte de las comidas que se distribuían en los establecimientos escolares del estado.

Desde el momento de crisis industrial iniciado en la década de 1960, se produjo un cierre progresivo de las fábricas afincadas en Fontana, prolongándose esta situación hasta la década de 1990, con consecuencias sociales importantes devenidas de una economía deteriorada, visible en el deterioro de las viviendas. Una gran masa asalariada se encontró desprovista de su fuente de trabajo, lo que los impulsó a buscar nuevas oportunidades en otros municipios, principalmente en Resistencia, u otras provincias o trasladarse diariamente para subsistir.

La situación actual de las viviendas obreras es disímil, dependiendo de la cultura de cada comunidad y de las circunstancias históricas, económicas y sociales que posibilitaron un respeto a las características estéticas de estas residencias. Con el cierre de las fábricas dadas en Resistencia, como de otros municipios de su área metropolitana, en la que se localizan Puerto Tirol, Barranqueras, Puerto Vilelas y Fontana, desde fines de los años 1960 hasta los años 80, una gran masa asalariada quedó sin fuente de trabajo, por lo que las viviendas cayeron en franco deterioro.

En el caso de Puerto Tirol, la continuidad de la producción del tanino, explotación principal que subsiste hasta la actualidad, permitió conservar ciertas condiciones de estabilidad económica, con los efectos consecuentes en la preservación de las residencias gerenciales y obreros más antiguas. Sin embargo, la modificación de ciertas necesidades funcionales de sus habitantes produjo transformaciones espaciales apreciables desde el exterior en las construidas posteriormente, de estilo californiano.

Conclusión

Las diversas formas que tomó la actividad de cocina en el enclave taninero de La Forestal, revelan la supervivencia de una determinada manera de vincularse en el espacio doméstico, y de administrar los recursos alimentarios conforme a las posibilidades permitidas por la patronal. La existencia de un conjunto de restricciones vinculadas con la división de las viviendas, como también con la asignación de un determinado espacio de acuerdo con la condición social de los trabajadores, requirió la incorporación de estrategias devenidas de las formas de vida de sus lugares de procedencia que posibilitaran recrear un ambiente propicio para producir y distribuir el alimento.

En las estrategias escogidas por correntinos y descendientes de inmigrantes se observa la diferencia de modos de vida, acorde al mundo rural, como también al de las incipientes ciudades, donde los modos de producción de alimentos, como también el aspecto ritual vinculado a su consumo marcan una diferencia étnica y de clase perceptible. Estas emergen en la supervivencia de prácticas que desafían las fronteras establecidas por el enclave industrial, configurando el espacio doméstico y el urbano, reproduciendo fragmentos del paisaje rural en el pujante enclave industrial.

La milpa, el *cuexcomate* y el *tecorral*. Casa y sustento del México rural en las imágenes de Mariana Yampolsky

The *Milpa*, the *Cuexcomate*, and the *Tecorral:* Home and Sustenance in Rural Mexico Through the Images of Mariana Yampolsky

MÓNICA DEL ARENAL PÉREZ
The University of Texas at Austin, monica.delarenal@utexas.edu

Abstract
El paisaje y la arquitectura, siempre dentro del universo indígena, fueron los temas centrales del trabajo de la fotógrafa Mariana Yampolsky (1925-2002). Su primer libro, *La casa que canta: arquitectura popular mexicana* –publicado en 1982 y reeditado en 2024–, es una fuente documental vigente, tanto desde la perspectiva etnográfica como arquitectónica. Mediante el análisis crítico de las imágenes, el presente ensayo celebra la obra de la fotógrafa en el centenario de su natalicio, al tiempo que identifica e interpreta los sistemas en los que la casa, la cocina y la milpa conforman un patrimonio vernáculo atemporal que evoca tanto lo útil como lo funcional, así como los valores sociales del hábitat indígena. Paralelamente, se profundiza en el origen de las denominaciones en lenguas nativas y el uso de las técnicas, estructuras y artefactos que vinculan de manera integral la arquitectura y la agricultura en el paisaje rural mexicano.

The landscape and architecture, always within the Indigenous universe, were the central themes of photographer Mariana Yampolsky's (1925-2002) work. Her first book, *La casa que canta: arquitectura popular mexicana* –published in 1982 and reissued in 2024– remains a relevant documentary source from both ethnographic and architectural perspectives. Through a critical analysis of her images, this essay celebrates the photographer's work on the centenary of her birth while identifying and interpreting the systems in which the house, the kitchen, and the *milpa* form a timeless vernacular heritage. This heritage evokes both utility and functionality, as well as the social values of the Indigenous habitat. At the same time, the essay delves into the origins of native language designations and the use of techniques, structures, and artifacts that integrally link architecture and agriculture in the Mexican rural landscape.

Keywords
Arquitectura vernácula mexicana, cerca viva, milpa, *tecorral*, cocina de humo
Mexican vernacular architecture, living fence, *milpa*, *tecorral*, traditional smoke kitchen

Introduction

En 1982 se publicó *La casa que canta: arquitectura popular mexicana*[1], un libro que recogió el registro fotográfico de Mariana Yampolsky, resultado de un trabajo de quince años en los que viajó por la República Mexicana[2] registrando, con su cámara Hasselblad, las costumbres del mundo rural tanto en el ámbito social –organizativo y productivo–, como en el campo de lo sagrado y lo lúdico, expresadas a través de los rituales religiosos y las fiestas patronales de las comunidades indígenas. En el presente ensayo nos referiremos a la casa indígena como *casa tradicional*[3], que está construida con sistemas constructivos que emplean materiales regionales, utiliza técnicas que se perfeccionan de generación en generación y se adapta, en momentos clave de la historia, ante cambios condicionados por factores externos.

Si bien la arquitectura tradicional es anónima, es posible identificar patrones en las diferentes tipologías constructivas de acuerdo con la geografía física y humana de cada región. De esta manera, a partir de la selección de siete fotografías del primer libro de Yampolsky, se explicarán los términos relativos a las prácticas indígenas en el territorio y a la construcción del hábitat: las barreras inertes, las cercas vivas, la casa vernácula, la cocina de humo, el almacenamiento de la producción agrícola y el baño de vapor. Para indagar más profundamente sobre el paisaje y la arquitectura vernácula de México, se han tomado como punto de partida algunas de las definiciones que la fotógrafa incluyó al final de su libro a modo de glosario[4].

---

[1] *La casa que canta* fue publicado por primera vez en 1982 por la Dirección General de Publicaciones y Bibliotecas, perteneciente a la Secretaría de Educación Pública. Actualmente, parte del legado de Yampolsky se encuentra en el Centro de la Imagen de la Secretaría de Cultura de México y, desde 2018, se conformó el Archivo Mariana Yampolsky, que resguarda más de 70 mil negativos de su trabajo fotográfico en la biblioteca Francisco Xavier Clavigero, perteneciente a la Universidad Iberoamericana en la Ciudad de México. El conjunto de su legado forma parte del Programa Memoria del Mundo - México de la UNESCO desde 2021. Para la coedición de 2024 participaron el Espacio Cultural Infonavit, la Secretaría de Cultura y la Universidad Iberoamericana.

[2] De los treinta y un estados de la República Mexicana, diecisiete fueron los que Mariana Yampolsky registró en sus viajes: Campeche, Chiapas, Estado de México, Guerrero, Hidalgo, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, San Luis Potosí, Tlaxcala, Veracruz, Yucatán y Zacatecas.

[3] Oscar Hagerman, arquitecto experto en el rescate de técnicas tradicionales para la construcción, la vivienda campesina y los muebles artesanales, fue compañero profesional de viajes y amigo cercano de la fotógrafa. Mariana Yampolsky. *La casa que canta. Arquitectura popular mexicana* (México: Espacio Cultural Infonavit, Secretaría de Cultura, Universidad Iberoamericana, 2024), 18.

[4] Mariana Yampolsky, *La casa que canta: arquitectura popular mexicana* (México: Secretaría de Educación Pública, 1982), 198.

Los límites de la casa, la milpa y el huerto[5]. Las barreras inertes y las cercas vivas

La influencia mesoamericana puede rastrearse en el paisaje a través de la continuidad de las prácticas territoriales indígenas. Para ello describiré dos sistemas de delimitación del territorio: las barreras inertes, mejor conocidas como *tecorrales*, y las cercas vivas, ambas prácticas de origen agrícola identificables comúnmente el ámbito rural y en algunos ejemplos modernos en el ámbito urbano[6].



Figura 1. *Tecorral* que confina la casa, el huerto de árboles frutales, la huerta y el *cuexcomate*, en Calmeca, Puebla. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

---

[5] "Trabajos recientes proponen que el huerto, como lo conocemos actualmente, surge a partir de la fusión del *huerto* (sistema de árboles frutales) y la *huerta* (sistema destinado a la producción de legumbres y vegetales) en una sola unidad, incorporando en la época colonial a especies exóticas de frutales y ganado mayor (González-Jácome, 2011). Las diferencias entre *huerta* y *huerto* tienen relación con la escala y no necesariamente con la composición, donde *huerta* se refiere al sitio grande y *huerto* al sitio pequeño, la autora describe que en las fuentes del siglo XVI consultadas por ella, incluyen más frecuentemente el uso del término *huerta* tanto para los sistemas dominados por especies perennes casi a nivel de monocultivo, como en el sentido de 'huerta de cacao', y también a las huertas de perennes y anuales donde podemos ubicar a los huertos domésticos (Rojas-Rabiela com. pers.)". Ana Isabel Moreno-Calles, Víctor M. Toledo y Alejandro Casas, "Los sistemas agroforestales tradicionales de México: Una aproximación biocultural", *Botanical Sciences* 91, n.º 4 (2013), consultado 6 de enero de 2025: 390. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-42982013000400001&lng=es&tlng=es.

[6] El ejemplo paradigmático del paisaje agrícola de las cercas vivas, transpuesto en la arquitectura de paisaje moderno, es el conjunto de la casa de Cecil O'Gorman (1929-1931) y la casa estudio de Diego Rivera y Frida Kahlo (1932), obras de Juan O'Gorman en San Ángel, Ciudad de México. Mónica del Arenal, "Architectural Landscape in the Houses – Manifesto. Juan O'Gorman: Stepping Forward into the Future while Grounded in the Past", *The University of Texas at Austin*, 18 de marzo de 2024.

Barreras inertes: el *tecorral*, un concepto híbrido del período de contacto

Yampolsky definió el *tecorral* como "cerca de piedra. Las piedras se sobreponen sin utilizar mezcla ni cemento"[7]. La palabra *tecorral* es un híbrido lingüístico que combina el náhuatl *tetl* (piedra) y el español *corral*, que a su vez proviene del latín *currale*, muy probablemente referido a un recinto para guardar carros o animales. El *tecorral* es un área cercada con piedra, con muros del orden de 1.5 a 2 m de altura y entre 60 cm y 1 m de espesor, sin techo, que sirve para resguardar animales o para proteger los cultivos de la irrupción del ganado.

Para comprender por qué un *tecorral* es un concepto híbrido, los relatos sobre los intercambios ocurridos durante la conquista en el periodo de contacto (1519-1550)[8] resultan particularmente esclarecedores. En 1523, el Real Consejo de Indias ordenó el envío de ganado a la Nueva España para el consumo alimenticio. Sin embargo, para los pueblos indígenas, el sistema de cultivo de la milpa tradicional, que consiste en el cultivo intercalado de maíz, frijol y calabaza criolla, continuó siendo la base de su dieta, lo que dio origen a la disputa por las tierras agrícolas que estaban siendo desplazadas por la ganadería en las estancias de ganado mayor, controladas por los españoles. El investigador Bernardo García Martínez precisa:

> La etapa introductoria de la ganadería en México concluyó al tiempo que se construían por todas partes cercas o bardas de piedra que separaban espacios diferenciados no sólo por el uso que se les daba, sino también por la propiedad. Este proceso, que marcó líneas nunca antes vistas en el campo mexicano, aunado al no menos llamativo de la concentración o congregación de la población indígena, contribuyó a dibujar un paisaje rural completamente nuevo.[9]

Hasta el momento, he encontrado dos acepciones del *tecorral:* (1) como barrera propiamente para proteger los cultivos, para delimitar la propiedad o para confinar animales, solución que es utilizada mayormente en el altiplano central de México, Morelos, Querétaro,

---

[7] Yampolsky, *La casa que canta*..., 198.

[8] Para algunos, este periodo se denomina de Sincretismo (1492-1550), mismo que antecede a la Formalización (1551-1569) en la Cronología del Proceso de Transferencia. Avelino Cortizo Martínez y Francisco López Morales, *Hispanismo, Cenit del humanismo. Historia verdadera del legado tecnológico en el Nuevo Mundo,* Jornadas Hispanismo, Ciudad de México, octubre de 2023.

[9] Bernardo García Martínez, "Los primeros pasos del ganado en México", *Revista Relaciones, Estudios de Historia y Sociedad,* El Colegio de Michoacán XV, n.º 59 (verano 1994), consultado 6 de enero de 2025: 31. https://sitios.colmich.edu.mx/relaciones25/files/revistas/059/BernardoGarciaMartinez.pdf.

Tlaxcala e Hidalgo, y (2) como terrazas[10] destinadas al cultivo en terrenos inclinados, contenidas por muros bajos de piedra. Esta tipología se construye principalmente en los estados de Puebla, Oaxaca y Guerrero, estado en el que las denominan barreras muertas, y cuyo propósito, además de impedir que el ganado entre en los campos de cultivo, consiste en despejar piedras ("despiedrar"), retener el suelo y el agua de lluvia, y consecuentemente prevenir la formación de cárcavas y barrancos.



Figura 2. *Tecorral* para burro o mula de carga, en San José Deguedó, Hidalgo. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky Biblioteca. Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

[10] De acuerdo con Moreno Calles, Toledo y Casas, "en México se reconocen tres tipos de terrazas: (1) *tenamitl* (muro), *tecinta, terraza de ladera, besana, cerca, flat terrace o bench terrace*, en la cual el muro o retén de la terraza es de piedra, tepetate o tierra; son construidas en laderas escarpadas con la finalidad de retener sedimentos y humedad; (2) *presa, trinchera, atajadizo, lama y bordo, tecercas* o *check dams,* las cuales se construyen en el interior de barrancas, cárcavas o pequeños arroyos, son muros de piedra o represas en los que se acumulan sedimentos y humedad; y (3) los *metepantlis, terrazas en laderas suaves, bancales, melgas, semiterrazas* o *slope terraces*, las cuales se construyen en laderas de pendiente suave, modificando levemente la superficie con el levantamiento de bordos que son estabilizados con plantas, con la finalidad de reducir la erosión y absorber la humedad (Rojas Rabiela, 1991)". Ana Isabel Moreno-Calles, Víctor M. Toledo y Alejandro Casas, "Los sistemas agroforestales tradicionales...".

Cercas vivas: alineaciones de cactus columnares y el uso del maguey en el metepantle

> Los materiales eran y son los que el hombre tiene a su alcance. En lugares rocosos, la piedra; donde abundan los árboles, la madera. Donde no hay ni madera ni piedra ha modelado con sus manos la tierra para levantar muros de adobe. En el desierto, que sólo permite el desarrollo de cactus, las paredes de la casa crecen al paso de las estaciones, muros de órganos que convierten el hogar en una planta más, verde como la cactácea que también cerca su patio. Solo las pencas de maguey del techo están secas; lo demás permanece vivo.[11]

Una cerca viva hecha de cactus órgano o cactus chilayo, denominado *mamänxät'ä* en lengua *hñähñu*, se refiere a un tipo de cerca natural formada por cactus columnares, generalmente de la especie *Pachycereus marginatus*, del género *Stenocereus*. Son conocidos como "órganos" debido a su forma alargada y vertical y son idóneos para cercar porque echan raíz y se pueden utilizar para demarcar terrenos, como barrera protectora de cultivos y de la huerta familiar contigua a la casa o como confinamiento de ganado menor. Los beneficios ecológicos de este tipo de cerca incluyen el control de la erosión del suelo, la captación de agua de lluvia y la provisión de refugio y alimento para la fauna, principalmente para especies polinizadoras como el murciélago magueyero menor *(Leptonycteris yerbabuenae*).



Figura 3. Cerca de órganos en Portezuelo, Hidalgo. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

[11] Yampolsky, *La casa que canta*, 8.

En la misma categoría de cercas vivas, el metepantle sirve de lindero entre parcelas de cultivo agrícola y constituye en sí mismo un sistema productivo.

> *Metepantle*. Del náhuatl *metl,* "maguey" y *nepantla*, "pared" o *panctli* "en medio", "rodeado de". Es un concepto de la agricultura prehispánica mexicana que consiste en cultivar hileras de magueyes (Agave spp.) intercaladas con otras plantaciones como árboles frutales, maíz, frijol, calabaza, cebada, cempasúchil o quelites (Castro, 2019). Los magueyes cumplen la función de reforzar los bordos de las terrazas y evitan la erosión del suelo, permitiendo aprovechar sus componentes útiles. Viniegra-González y colaboradores (2019) señalan las oportunidades de aprovechar los agaves de los metepantles obteniendo la fructosa del aguamiel (conocida como fructana) para producir ácido láctico y con él polímeros biodegradables, además de muchos otros productos: pulque, tequila, lactato, ixtle tejido, poliláctico, bio-etanol.[12]

Los *metepantli* (plural de *metepantle*) se encuentran en zonas altas del Estado de México, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala. Su disposición y uso están claramente ilustrados en el *Códice Florentino* y en los relatos de fray Bernardino de Sahagún, escritos entre 1540 y 1585[13]. El maguey fue denominado "árbol de las maravillas" por Francisco Hernández en el siglo XVI, quien lo describe así: "Esta planta sola podría fácilmente proporcionar todo lo necesario para una vida frugal y sencilla [...] "no hay cosa que dé mayor rendimiento"[14]. El maguey constituye, junto con la milpa y el nopal, el sustento y la alimentación en el hábitat rural mexicano, pues de la planta se aprovechan todas sus partes:

> ... (1) preparación de bebidas como aguamiel, pulque y el mezcal; (2) hábitat de especies valoradas local y regionalmente, y que son consumidas y comercializadas, como los gusanos blancos de *maguey* que se producen en temporada de secas, los gusanos rojos conocidos como *chiloquitl*, y los gusanos amarillos que llevan de nombre *nixtamal;* (3) fibras para elaborar lazos, collares y sostenes de los animales; (4) utensilios como agujas, elaboradas a partir de sus espinas, y *mixiotes* para sostener la carne que se prepara con este nombre; (5) comestible, por sus flores que son consumidas como verduras y sus tallos cocidos denominados *mezcal;* (6) en la construcción, pues sus quiotes se utilizan como vigas y postes; (7) para la obtención de un tipo de material combustible a partir del maguey seco llamada mezontete [...].[15]

---

[12] María del Carmen Durán Domínguez de Bazúa et al., "Xochimilco: Recuperación de la eco-tecnología de las chinampas a través de la re-educación de propietarios de invernaderos, de autoridades de los tres niveles de gobierno y de consumidores de flores eliminando los productos agroquímicos", *Ambiens Techné et Scientia México* 9, n.º 2 (julio-diciembre 2021), consultado 13 de enero de 2025: 170. https://atsmexico.org/atsm/article/view/146/169.

[13] Kim N. Richter y Alicia Maria Houtrouw, eds., *Códice Florentino Digital,* Libro 11: Cosas Terrenales (Getty Research Institute, 2023), f. 200r. Consultado 18 de marzo de 2024. https://florentinecodex.getty.edu/en/book/11/folio/200r.

[14] Francisco Hernández, *Historia Natural de Nueva España* (México: UNAM, 1959), cap. LXXI, "Del Metl o maguey", 348.

[15] Moreno-Calles, Toledo y Casas, "Los sistemas agroforestales...", 387.

La casa como hábitat y la casa como metáfora de la vida en comunidad

Cuando se construye una casa en una comunidad indígena todos participan en la faena, denominada *tequio*, que Yampolsky define como "trabajo comunitario de carácter voluntario"[16], que puede aplicarse para un proyecto común o para apoyar a un miembro de la comunidad. Para entender esta dinámica, merece la pena citar in extenso a Alfredo Zepeda:

> Los náhuatl, otomíes y tepehuas y la gente de los otros 68 pueblos no solicitaron pertenecer a su comunidad. Simplemente nacieron en ella. Primero es la comunidad, después el individuo. La persona solo se entiende como parte de una comunidad [...] Este modo y manera de entender la existencia se reproduce en miles de comunidades en todo el país y sobre todo en la región mesoamericana.
> La imagen es la casa, con techo de palma, pero sin cercado todavía. En cada esquina un poste de madera dura de frijolillo o de primavera; un horcón, dicen en el sureste. Los horcones son las cuatro esquinas de la comunidad, las cuatro columnas que sostienen el mundo. Los cuatro horcones con el territorio, el sistema de cargos, la faena o trabajo común y la asamblea. Sin territorio no hay comunidad. Sin cargo, trabajo común y asamblea tampoco. El techo lo cubre todo. El techo en esta imagen es la fiesta, la de costumbre como el Carnaval o la del elote, o la patronal como la de San Isidro el Campesino, con su sistema de cargos especializados.[17]



Figura 4. El cactus órgano, el maguey pulquero y la lechuguilla son las plantas utilizadas para la construcción en el Valle del Mezquital, en Mexiza, Hidalgo. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

---

[16] Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

[17] Alfredo Zepeda González, S. J., "Lo que diga la mayoría...", en *La Jornada del Campo*, suplemento informativo de la jornada *Por acuerdo de Asamblea* XI, n.º 130 (21 de julio de 2018): 8.

La casa rural en el Valle del Mezquital, región poblada por comunidades Ñähñu[18] en el estado de Hidalgo, consiste en dos o tres construcciones exentas dentro de un mismo solar confinado por cactus, que tiene su propia huerta, algunos árboles frutales o que proporcionan sombra –como el mezquite–, y para la provisión de agua cuentan con una noria o en su defecto, una pileta. De las construcciones, desplantadas sobre muros de mampostería de piedra caliza o de bloques de tepetate, una de ellas es la cocina, que no está cubierta por hojas de palma, sino por pencas de maguey secas. Yampolsky define la penca como "Hoja carnosa de maguey"[19]. La estructura de la cubierta se logra utilizando el *quiote* "Bohordo del maguey"[20] que, una vez seco, funge como viga o como poste y se denomina *'yombo* o *'yot'abo* en lengua *hñähñu*[21]. Las pencas, una vez cortadas, se pliegan una a una, y se colocan traslapadas entre la trama conformada por morillos de quiotes de maguey pulquero e hileras de quiotes de lechuguilla dispuestas en sentido horizontal. Las pencas se utilizan para revestir no solo la cubierta, sino los testeros y hastiales de la construcción. La cubierta puede estar configurada a una o dos aguas, con pendientes que oscilan entre el 20 y el 40%[22].

La cocina de humo: lugar de encuentro cotidiano para honrar a vivos y muertos

Yampolsky capturó la faceta íntima de la casa indígena donde destaca la cocina, el espacio medular que congrega las actividades más importantes de la familia: la convivencia a través de la preparación de los alimentos y sentarse en torno a la mesa para compartirlos.

Se entiende como cocina de humo a la que emplea como combustible olotes y/o leños secos para la preparación de alimentos. El *olote* es el "Corazón de la mazorca de maíz al que están adheridos los granos"[23], que además se utiliza como forraje o para hacer oloteras[24], artefacto que se emplea para desgranar el maíz. En la cocina de humo no pueden faltar los artefactos de piedra: el *tlecuil*, brasero formado por tres *tenamastes* donde se apoya el *comal* de barro; el *metate*, utilizado para moler maíz, cacao o chiles con un cilindro llamado *metlapil*; y el *molcajete*, mortero empleado para preparar salsas machacando los ingredientes con un *tejolote*.

En la cocina indígena se comparte con los vivos, sea familia o aves de corral, y se honra a los muertos en el altar, donde se colocan imágenes de los difuntos, además de las imágenes

---

[18] Las comunidades Ñähñu son denominadas *otomíes*, que "es la forma castellanizada de otomí, que en náhuatl significa personas de nación otomí o flechadores de pájaros". https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=inali_li&table_id=8.

[19] Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

[20] Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

[21] Diccionario Hñähñu, 474.

[22] El doctor Francisco López habla extensamente del sistema constructivo de la vivienda de maguey en el Valle del Mezquital, Hidalgo, en: Francisco Javier López Morales, *Arquitectura vernácula en México* (México: Editorial Trillas, 1987, 3ª ed., 1993), 380-397.

[23] Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

[24] La olotera es de forma circular y está compuesta por segmentos de olote de entre 8 y 10 cm de altura, cinchados por una pieza metálica o de cuero.

religiosas en forma de estampa o "de bulto". En la conmemoración del Día de Muertos, el altar familiar se adorna con flores de cempasúchil y papel picado.

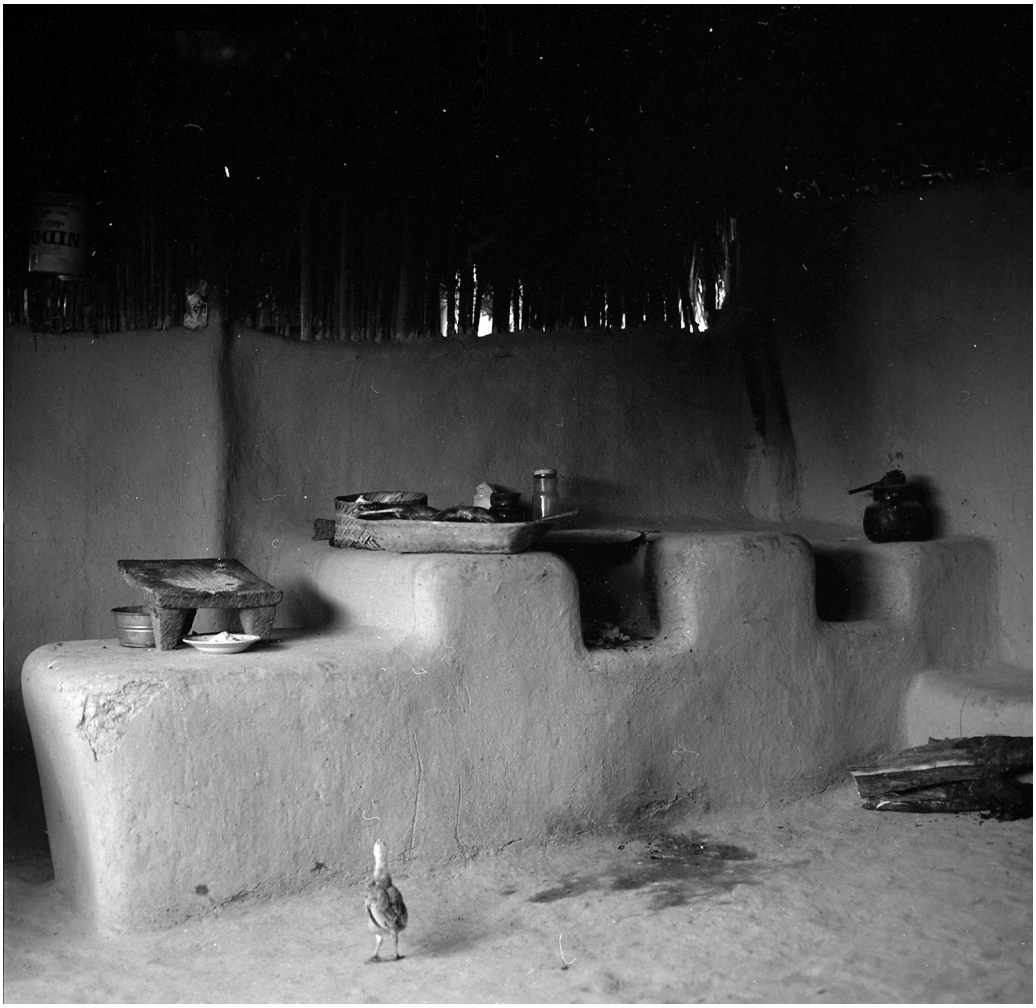


Figura 5. Cocina de humo con bracero de barro con dos hornillas, metate y chiquihuite tejido de palma para las tortillas, en Tulimán, Guerrero. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

El *cuexcomate*, contenedor del legado del maíz criollo

Yampolsky lo denomina *cuescomate* y lo define como "troje de barro crudo y forma de tinaja, donde se almacena el maíz, en grano o en mazorca"[25]. Los *cuexcomates* se construyen con barro, piedra y fibras naturales como la paja, principalmente en el estado de Morelos y

[25] Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

Puebla. Para los agricultores, la semilla de maíz simboliza la elección de las mejores mazorcas, fruto de una vida dedicada a la milpa, un modelo milenario sostenible que mejora la fertilidad del suelo, reduce las plagas y fomenta la biodiversidad. En este contexto, el *cuexcomate* no solo resguarda las semillas, sino que encarna la dimensión sagrada del hogar agrícola y la milpa misma, pues en él se guarda la dote familiar: las semillas de variedades criollas, heredadas de generación en generación para asegurar el sustento del futuro.

Los excedentes de producción agrícola y los objetos confeccionados a partir de los productos del hábitat indígena en el Valle del Mezquital, se venden en los pueblos cercanos los días de plaza (*tianguis* en náhuatl, tai en lengua *hñähñu*) en distintas modalidades: (1) alimento: maíz, frijol, calabaza, flor de calabaza y otras cosechas asociadas a la milpa como el chile y el jitomate, tunas y nopales, hortalizas –donde los quelites o *quilitl* son las hierbas comestibles más comunes (verdolagas, romeritos, huauzontles, quintoniles o amarantos, epazote, pápalo, quelite cenizo, yerba mora, chaya)–, flores de maguey (conocidas como *gualumbos*), gusanos rojos de maguey o *chinicuiles (Comadia redtenbacheri),* larvas de hormiga güijera o *escamoles (Liometopum apiculatum)*, el cereal de amaranto producido a partir del huauzontle maduro, así como una gran variedad de plantas medicinales cosechadas en la huerta familiar; (2) implementos de carga hechos de fibras de maguey: ayates, mecapales, cinchos, suaderos para montura, morrales y costales de ixtle[26]; (3) productos y utensilios de limpieza: *xixi* o *xite* usado como jabón hecho de lechuguilla, estropajos de luffa, escobetillas de fibra de ixtle grueso; (4) herramientas para extraer aguamiel: *acocotes* obtenidos del árbol guaje *(Lagenaria siceraria).*

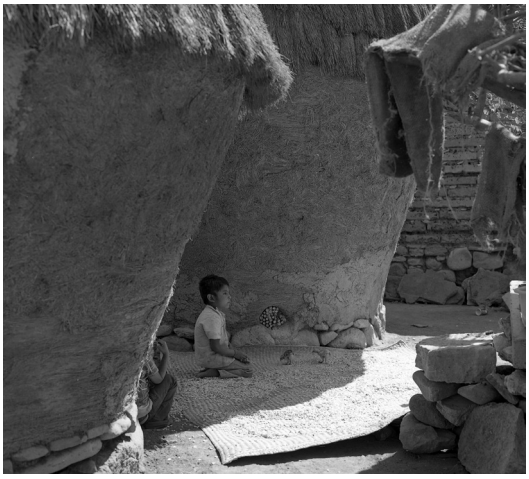


Figura 6. *Cuexcomates* para almacenar el maíz, donde la salida del grano se tapa con olotes. Se observan los petates de palma tejida en el suelo y los costales de ixtle colgados, a la derecha. Tizcatlán, Puebla. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

[26] "Ixtle. Fibra vegetal que se extrae de las pencas del maguey y se utiliza en la fabricación de cordelería". Yampolsky, *La casa que canta*, 198.

El temazcal, limpieza de cuerpo y alma en un recinto prehispánico

> En muchas partes del país todavía se usa el baño de vapor, el temascal prehispánico; de adobe o de piedra, en forma abovedada o rectangular. Algunas veces tiene espacio para una familia entera. El temascal adquiere especial significado después del alumbramiento. Ante él se realizan diversas ceremonias, se le agradece, se le da de comer al fogón y se le suplica por la buena fortuna del recién nacido.[27]

En el mundo nahua la higiene, la salud y el ritual están integrados en la práctica del baño de vapor conocido como *temazcalli*[28], para el que existe un espacio exprofeso, construido siempre cerca de la casa.

Si bien el baño diario puede efectuarse en el agua corriente del río o en un cuerpo de agua cercano, el baño en temazcal tiene además una dimensión ritual, pues se desarrolla de manera colectiva y se emplean hierbas desintoxicantes o medicinales. Yampolsky lo define como "baño de vapor en un recinto cerrado, una de cuyas paredes se calienta desde el exterior con fuego; sobre la parte interior de esta pared se arroja agua, la que se evapora al contacto con la superficie caliente"[29]. Yampolsky tenía una gran capacidad de observación y un evidente conocimiento documental de códices prehispánicos y de la época de contacto, así como publicaciones especializadas, pues podía reconocer estructuras arquitectónicas vernáculas representadas por tlacuilos indígenas, como sucedió con el temazcal que fotografió en Tlaxcala[30].

Conclusión

Mariana Yampolsky, además de fotógrafa fue grabadora, curadora, coleccionista y editora. Nació en Chicago el 6 de septiembre de 1925 y radicó en México desde 1945. Se naturalizó mexicana en 1958 y murió en la Ciudad de México el 3 de mayo de 2002, significativamente el día de la Santa Cruz, fecha que celebra a los trabajadores de la construcción. La fotógrafa no fechaba sus negativos, lo cual puede ser interpretado como un acto poético, un modo de integrarse en la atemporalidad de la arquitectura vernácula que registraba, una reverencia a las obras hechas por manos y tecnología indígenas que tanto admiraba.

Antes de que existieran términos como la economía circular, la sostenibilidad, la arquitectura ecológica y se difundieran los principios del *zeroscape*, la importancia del cultivo

---

[27] Yampolsky, *La casa que canta*, 85.

[28] Con relación al temazcal, sirva de nueva cuenta la referencia del Códice Florentino en los libros Segundo y el Décimo: Libro 2, f. 26v (1:80v) *Segundo libro que trata del calendario, fiestas y cerimonias, sacrificios y solenidades que estos naturales désta Nueva España hacían a honra de sus dioses,* y Libro 10, f. 113v (3:115v) Libro *Décimo de los vicios y virtudes desta gente indiana, y de los miembros de todo el cuerpo, interiores y esteriores, y de las enfermedades y medicinas contrarias, y de las nationes que a esta tierra han venido a poblar.* https://florentinecodex.getty.edu/es.

[29] Yampolsky, *La casa que canta,* 198.

[30] David Mawaad, colaborador de la fotógrafa, menciona: "le apasionaba la sabiduría popular porque encontraba en ella una gama de conocimientos provenientes desde tiempos prehispánicos. Quizá es lógico decirlo, pero entenderlo, descifrarlo, es muy complejo y Mariana tenía esa virtud". Yampolsky, *La casa que canta,* 24.

de plantas nativas, la protección de especies polinizadoras o vender los productos de las huertas familiares en los *farmer's markets*, las comunidades indígenas mesoamericanas ya ponían en práctica los principios de sustentabilidad y eficiencia desde hacía por lo menos 10 mil años. Aunque permanentemente amenazadas por la modernidad y el progreso mal entendido, muchas comunidades han resistido los embates de la globalización y el capitalismo, y han perpetuado los saberes transgeneracionales.

En tiempos donde la mirada decolonial es necesaria para reconocer la riqueza cultural de los pueblos que fueron conquistados y saqueados a partir del encuentro con América, es también importante reconocer las miradas extranjeras que, con ojos libres de prejuicio y profundo respeto, supieron documentar, difundir y apreciar la cultura material e inmaterial de los pueblos indígenas. Sin duda, Mariana Yampolsky dedicó su vida a observar y captar el conocimiento latente detrás de la arquitectura vernácula mexicana, dignificándola y dando a conocer su valor. Ojalá que la belleza de las imágenes que heredó a México siga conmoviendo a las generaciones por venir y continúe siendo fuente de reflexión e investigación para los estudiosos de la arquitectura natural y la etnoecología en el siglo XXI.

Dedicado a la memoria de Mariana Yampolsky en su centenario y a las comunidades indígenas del Valle del Mezquital en Hidalgo, México.



Figura 7. Temascal que conserva la forma prehispánica, construido en las inmediaciones de la casa. Teolocholco, Tlaxcala. Fuente: © Archivo Fotográfico Mariana Yampolsky, Biblioteca Francisco Xavier Clavigero, Universidad Iberoamericana, Ciudad de México.

CALLE, ESPACIO URBANO
Street, Urban Space

Sin huella en el paisaje urbano: (micro)arquitecturas del aprovisionamiento para los barrios de Granada

No Trace in the Urban Landscape: (Micro)Architectures for Food Supply for the Neighborhoods of Granada

MARTA RODRÍGUEZ ITURRIAGA
Universidad de Granada, miturriaga@ugr.es

Abstract

Con el crecimiento de Granada en la primera mitad del siglo XX, se puso de manifiesto la insuficiencia de los mercados centrales para abastecer a los barrios periféricos, cada vez más populosos y alejados. Sin embargo, esta necesidad se abordó sin planificación a escala de ciudad, con proyectos arquitectónicos puntuales de escaso éxito. En una coyuntura marcada por la inestabilidad, la Guerra Civil y los "años del hambre", este enfoque dificultó la selección y reserva de localizaciones adecuadas para dichas funciones, la respuesta de los proyectos a la especificidad de los emplazamientos y, en último término, su ejecución material. Así, se perdió la oportunidad de diseñar una red de equipamientos para el aprovisionamiento que explorase las posibilidades de intercambio con el territorio productivo de las inmediaciones y con los modos de vida semirrurales y de generar un patrimonio arquitectónico reconocible ligado a los procesos alimentarios.

As Granada grew in the first half of the 20th century, the central city markets proved insufficient to supply the increasingly populous and remote neighborhoods. However, this need was addressed without city-scale planning, through isolated architectural projects of limited success. In a context marked by instability, the Spanish Civil War, and the "hunger years", this approach hindered the selection and reservation of adequate locations for such functions, the projects' reaction to the specificity of the sites, and ultimately, their material execution. As a result, the opportunity was missed to design a network of public facilities for food provisioning that explored the possibilities of exchange with the surrounding productive territory and semi-rural ways of life, as well as to generate a recognizable architectural heritage linked to food processes.

Keywords

Aprovisionamiento, barrios, paisaje urbano, periferia, equipamientos
Food supply, neighborhoods, urban landscape, periphery, public facilities

Introducción[1]

A mediados del siglo XIX los principales núcleos comerciales de Granada continuaban siendo los heredados de la ciudad islámica: plaza Larga-Bibalbonud, en el Albaicín, y el entorno de la catedral y la plaza Bibarrambla, en la zona centro[2]. En estas áreas de la ciudad, la población se abastecía de todos los víveres básicos. Las construcciones que albergaban estas transacciones eran, por lo general, puestos ambulantes o casetas de madera, inmortalizados en la conocida acuarela de Muriel de la plaza Bibarrambla (1834)[3]. Pero su vulnerabilidad al fuego hizo repensar este modelo de mercado ya en la segunda mitad del siglo. Ello dio origen a los edificios de los mercados centrales que vinieron a ocupar su lugar: Capuchinas (carnes y despojos), Pescaderías y San Agustín (verduras y otros géneros), próximos entre sí y en el entorno de la catedral. Se trataba de pabellones de hierro y ladrillo que aglutinaban multitud de puestos y se separaban mediante patios, calles o plazas que daban continuidad al espacio urbano y su actividad[4].

El siglo XX trajo consigo un crecimiento constante de la ciudad, tanto demográfico como de extensión superficial, que puso en crisis el modelo de mercado central decimonónico. Se evidenció la necesidad de facilitar el aprovisionamiento de los barrios periféricos, cada vez más populosos y alejados. Pero esta problemática se abordó sin planificación a escala de ciudad, mediante soluciones puntuales apoyadas en la oportunidad que, por no ir acompañadas de una reflexión sobre su emplazamiento y funcionamiento ni de una previsión de recursos suficiente, no llegaron a materializarse en muchos casos. Esta comunicación pretende dar a conocer algunas de esas (micro)arquitecturas del aprovisionamiento, así como debatir sobre las posibles causas y consecuencias del enfoque adoptado, en los planos tanto arquitectónico como urbano y paisajístico.

Los mercados de barrio de los años 30

El Ayuntamiento de Granada era consciente de la necesidad de proveer a los barrios periféricos de espacios para el aprovisionamiento al menos desde el proyecto del barrio Fígares de "casas baratas", el primer crecimiento significativo en la periferia contemporánea. Promovido y trazado por Matías Fernández-Fígares, la conveniencia de que un mercado surtiese a la nueva barriada, dada su distancia a los centrales, fue señalada por el arquitecto municipal que revisó el proyecto en 1927, quien también aconsejó para el mismo una superficie cubierta de 400 m² y un emplazamiento estratégico que en el futuro permitiese ampliar

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

[2] Fernando Acale Sánchez, *Plazas y paseos de Granada: de la remodelación cristiana de los espacios musulmanes a los proyectos de jardines en el ochocientos* (Granada: Editorial Universidad de Granada, 2005), 264.

[3] Museo Casa de los Tiros, Fondo antiguo.

[4] Juan Manuel Barrios Rozúa, *Reforma urbana y destrucción del patrimonio histórico en Granada: ciudad y desamortización* (Granada: Editorial Universidad de Granada, Junta de Andalucía, 1998), 149, 247, 254; Acale Sánchez, *Plazas y paseos*..., 271-285.

sus naves[5]. Dicha recomendación solo parece haber sido atendida por el proyectista en la reserva de un terreno de planta irregular, entre traseras de edificaciones previas y la recién trazada calle del Marqués de los Vélez, para mercado de abastos, como refleja el plano de emplazamiento de la segunda fase del conjunto (1929)[6]. Este mercado nunca llegó a concretarse, pero en los años 30 la inquietud municipal volvería sobre el barrio Fígares.

A principios de la nueva década el cabildo se propuso edificar una serie de mercados de barrio, con el fin de mejorar los precios y la inspección de las condiciones de los alimentos. La prensa se hacía, por entonces, eco de lo "lamentable y antihigiénico" del hecho de que en los barrios extremos las frutas y verduras se ofreciesen al público "en la misma tierra"[7]. El primer distrito que ocupó las atenciones fue el Albaicín. En 1933 el consistorio solicitó públicamente solares para la edificación de un mercado[8]. Tras repetidas visitas, la Comisión de Fomento encontró adecuado el situado entre la placeta de San Nicolás y la muralla zirí, en esquina con el callejón de San Cecilio. El terreno estaba entonces ocupado por un carmen particular que era necesario expropiar, pero presentaba condiciones idóneas de localización, accesibilidad y orientación[9].

Para este solar, el arquitecto municipal Alfredo Rodríguez Orgaz[10] redactó un anteproyecto, firmado a 17 de enero de 1934, y un proyecto unos meses posterior. Planteó un mercado en parte cubierto y en parte al aire libre, lo que, a su juicio, sacaba partido del clima meridional y permitía, además, una mayor economía de construcción y flexibilidad de uso (fig. 1). Desde la placeta de San Nicolás se accedería, a través de cinco portones enrejados, a un patio cuadrado porticado, destinado en su zona descubierta a la venta ambulante y dos de cuyas galerías acogerían puestos de frutas y verduras. Contigua al patio por el cuarto de sus lados se extendería, con estructura de hierro laminado, la nave de carne y pescado, productos que precisaban mayor protección frente a los agentes atmosféricos. Un sótano, accesible por una rampa, albergaría la carga y descarga y el almacenamiento y conservación en cámaras frigoríficas y, una entreplanta, las oficinas y laboratorios. En total, el mercado contemplaba

---

[5] Archivo Municipal de Granada (AMG), *Edificación de casas baratas en las huertas de Castillejo y Sancho, siendo sus entradas por las calles de San Antón y San Vicente*, C.03002.0009, informe del arquitecto municipal, 21 de noviembre de 1927.

[6] AMG, *Proyecto Barrio de 157 casas baratas en la Zona Sur Capital de Granada,* C.03023.2325, plano firmado a 18 de marzo de 1929.

[7] Daniel Garzón, "Ecos de la calle: Mercados de abastos", *El Defensor de Granada*, (29 de enero de 1934, edición de tarde).

[8] AMG, *Mercado en el Albayzín. Expediente sobre oferta de José Martín López, de un solar para Mercado en el Albayzín*, C.03363.2976.

[9] AMG, *Proyecto de mercado en el Albayzín*, C.03029.2490-BIS, "Memoria del Ante-Proyecto", 1.

[10] Titulado en Madrid en 1930, discípulo de Zuazo y seguidor de las ideas de los CIAM, llegó al Ayuntamiento durante el mandato de Francisco Menoyo Baños; véase Ángel Isac Martínez de Carvajal, "El primer planeamiento urbano de Granada. Los anteproyectos del concurso de 1935 para el ensanche y la reforma interior", *Cuadernos de Arte de la Universidad de Granada*, n.º 23 (1992): 563-580; Luisa Bulnes Álvarez, "Mariano y Alfredo Rodríguez Orgaz, arquitectos" (tesis doctoral, Universidad Complutense, 1997), 264-269; María del Pilar Puertas Contreras, "Algunos aspectos del urbanismo municipal granadino durante la II República (1931-1934)", *Cuadernos Geográficos de la Universidad de Granada*, n.º 37 (2005): 105-133.

más de 60 puestos de venta cuyos ingresos, según Orgaz, permitirían costear en breve plazo el equipamiento. La imagen externa del edificio, que preocupaba por lo comprometido del emplazamiento, entonaba materialmente con la construcción vernácula pero, en su depuración y sencillez formal, evidenciaba la filiación racionalista del arquitecto. Su intención era que, desde la placeta de San Nicolás, se visualizase, a través de los portones, el patio para la venta ambulante, los puestos abiertos a las galerías perimetrales y la muralla zirí como fondo y coronación de la construcción[11]. Puede considerarse, por tanto, un proyecto meditado para su tiempo, tanto en lo funcional como en lo económico y patrimonial, concebido como un equipamiento de barrio destinado a durar (fig. 1).

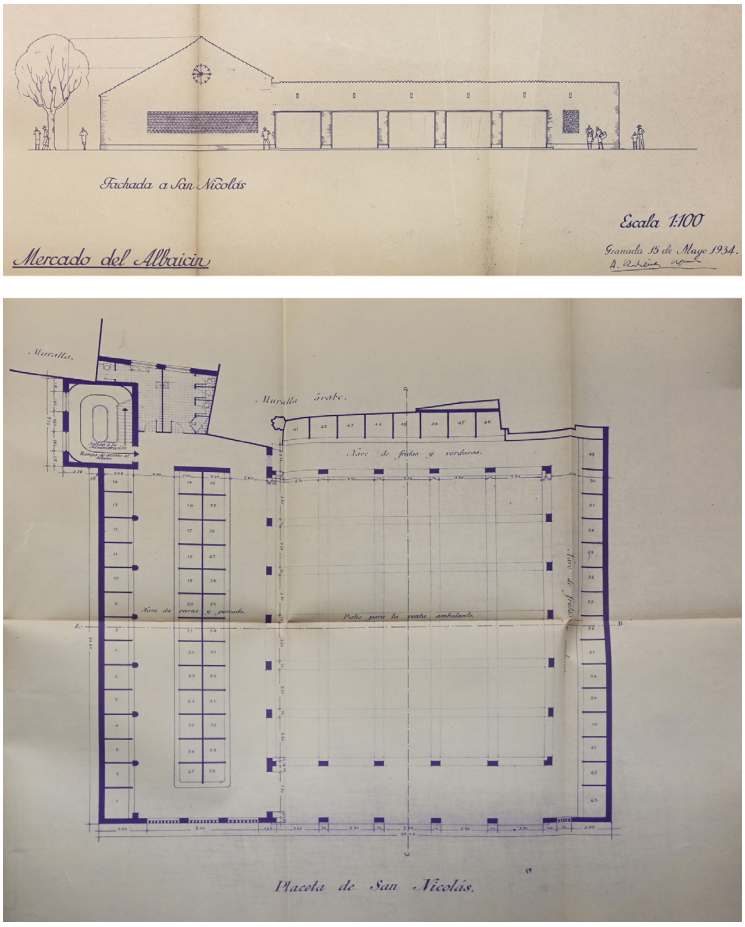
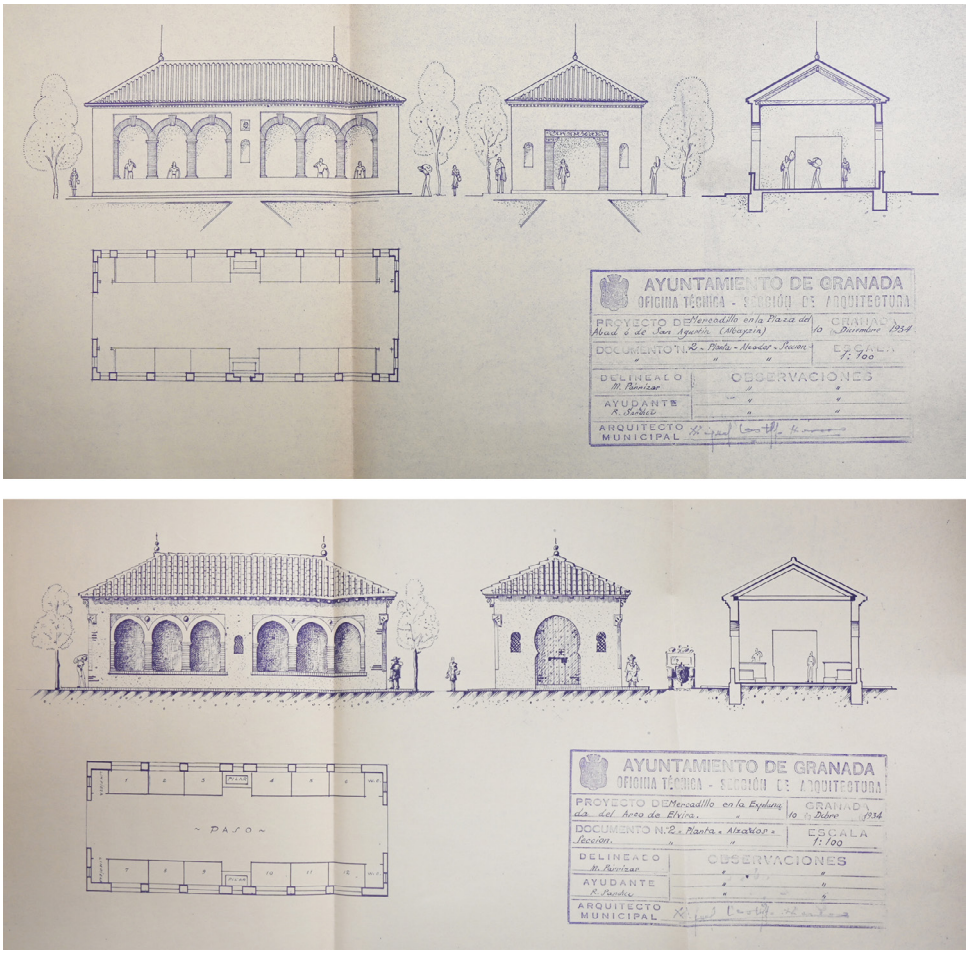


Figura 1. Planta baja y alzado a la placeta de San Nicolás del mercado del Albaicín proyectado por Alfredo Rodríguez Orgaz, mayo de 1934, escala 1:100. Composición de la autora. Fuente: Archivo Municipal de Granada (AMG), *Proyecto de mercado en el Albayzín*, C.03029.2490-BIS.

[11] AMG, *Proyecto de mercado en el Albayzín*, C.03029.2490-BIS.

No se han encontrado referencias a la aprobación de este proyecto, que quedó sin edificar. En su lugar, se empezó a pensar, con visión más cortoplacista, no en uno sino en cuatro mercados –más bien, mercadillos– para abastecer a los barrios de Albaicín, Puerta Elvira, Fígares y Realejo. Se trató, esta vez, de proyectos mucho más modestos e instrumentales, ante todo motivados por el deseo de repartir trabajo e ingresos entre los obreros parados con vistas a la Navidad. El autor de los diseños fue el nuevo arquitecto interino Miguel Castillo Moreno –Orgaz cesó de su puesto en octubre de 1934, tras la toma de posesión de la comisión gestora[12]–. Los cuatro proyectos, firmados a 10 de diciembre de 1934 –y aprobados ese mismo día[13]–, pudieron ser redactados con tal celeridad por su escasa entidad y por ser idénticos salvo en detalles formales de su imagen externa (fig. 2).



[12] AMG, *Actas de la Comisión Municipal Permanente,* 27 de octubre de 1934.

[13] AMG, *Actas de la Comisión Municipal Permanente,* 10 de diciembre de 1934.

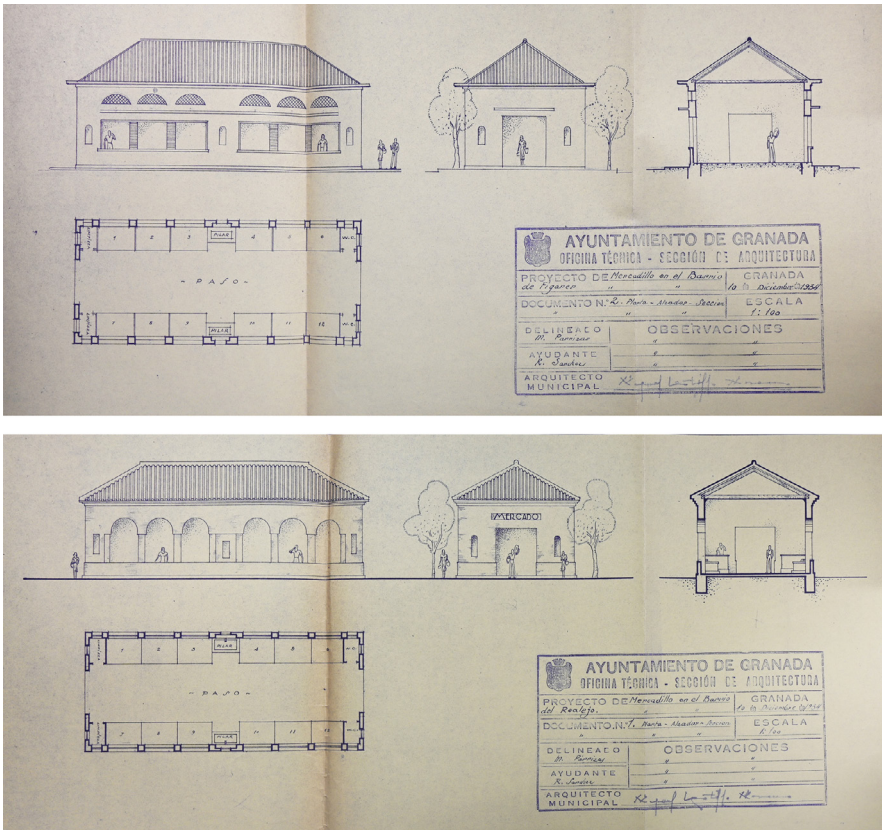


Figura 2. Planos de los cuatro mercadillos de barrio proyectados por Miguel Castillo Moreno, 10 de diciembre de 1934, escala 1:100. De arriba abajo y comenzando en la página anterior, mercadillo del Albaicín, en la placeta del Abad; mercadillo junto a la Puerta de Elvira (no construido); mercadillo del barrio Fígares; mercadillo en el Realejo (no construido). Composición de la autora. Fuente: AMG, *Construcción cuatro Mercados en Albayzín, Arco Elvira, Fígares y Realejo,* C.03036.3677.

El esquema general era el de un pabellón rectangular de 7 × 16 m con 12 puestos de venta, dos cuartos de limpieza, dos aseos y dos pilares de agua (fig. 2). Los puestos se adosaban a los cerramientos de los lados mayores, abriéndose tanto al pasillo central, de 3,5 m de ancho, como al exterior, mediante amplios huecos que hacían las veces de mostradores. El del Albaicín se pensó emplazar en el centro de la placeta de San Agustín o del Abad –que comprende los restos de la antigua Bibalbonud[14]–; el de Puerta Elvira se grafió irreflexivamente en medio de la explanada inmediata; al de Fígares se le encontró hueco en un ensanchamiento entre las calles San Vicente y San José Baja, alineado en paralelo con las "casas baratas"; del del Realejo, finalmente, no se llegó a grafiar plano de emplazamiento, a todas luces por lo disparatado de su inserción en aquella trama consolidada. Con el fin de

[14] Acale Sánchez, *Plazas y paseos...*, 264.

armonizar visualmente con cada contexto, al del Albaicín se le dio una imagen entre renacentista y mudéjar ("granadina"); al de Puerta Elvira, neoárabe; clasicista al del Realejo y, al de Fígares, "modernista"[15]. El coste de cada uno de ellos rondaba las 14.000 ptas.
En el reportaje publicado por el diario *Ideal* el 12 de diciembre de 1934, aparte del objetivo de atenuar el paro en Navidad –en la construcción de cada mercado se preveía que trabajasen 15 obreros durante tres semanas–, se apuntaban otros, si bien claramente secundarios, como reducir los desplazamientos a los mercados centrales y descongestionarlos[16]. Significativamente, el día anterior el mismo diario había cargado contra la escasa entidad de los mercados propuestos, insuficiente para barrios populosos como el Albaicín y el Realejo, y la poco estudiada localización de todos ellos. El editorial observaba con razón que, en ausencia de plan de ensanche y reforma, se trataba de remedios parciales para mitigar el paro, pero no de una solución a largo plazo[17]. Unos días más tarde, Francisco Prieto-Moreno firmaba otro artículo crítico en el mismo medio, particularizado en el mercado del Albaicín[18], señalando que, pese a las buenas intenciones, se trataba de un proyecto precipitado y desacertado:

> Es equívoco el concepto de mercado cuando se pretende resolver mediante la construcción en el centro de una plaza de una nave de aspecto cerrado, en la que se han de instalar unos pocos puestos. Un mercado es algo más amplio, por muy de barrio que sea; ha de tener una expansión natural para la circulación del público y para instalación de puestos al aire libre. Esta consideración no se traduce en un mayor coste sino en el modo de enfocar el problema.
> Estéticamente, el mercadillo de la plaza del Abad perjudicará una vez más a los intereses del Albayzín como zona artística. Una edificación en el centro de la plaza del Abad estropearía lo más destacado de la misma, que son las perspectivas del cerro de San Miguel, teniendo como primer término el fuerte contraste de la torre del Salvador con aquellas casitas barrocas de minúsculas proporciones.[19]

El arquitecto ofrecía una contrapropuesta: un mercado lineal abierto a la plaza y ubicado en uno de sus lados, que no comprometiese el uso del espacio público y permitiese tanto la instalación en él de puestos ambulantes como el mantenimiento de las perspectivas del cerro de San Miguel (fig. 3). Su opinión no tuvo, sin embargo, ninguna consecuencia. De los cuatro mercados anteriores, se construyeron los de Albaicín y Fígares, conforme al proyecto de Castillo Moreno y en los emplazamientos previstos, constando hasta noviembre de 1935 pagos y presupuestos adicionales para su terminación[20]. En la Navidad de 1935 se inauguró

---

[15] *Ideal* (12 de diciembre de 1934).

[16] *Ideal* (12 de diciembre de 1934).

[17] *Ideal* (11 de diciembre de 1934).

[18] El arquitecto había realizado poco antes un estudio sobre el Albaicín junto a Pedro Bidagor, publicado en los números 166 y 167 de la revista *Arquitectura* (1933).

[19] *Ideal* (16 de diciembre de 1934).

[20] AMG, *Construcción cuatro Mercados*..., C.03036.3677.

el mercado de Fígares, con puestos para carne, huevos, pescado y verduras; se preveía que el del Albaicín lo hiciese también pronto[21].

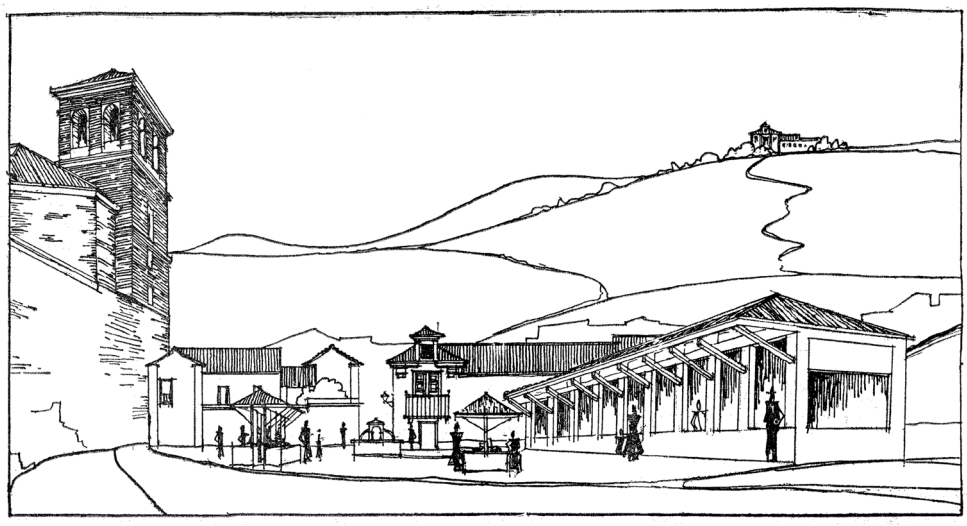


Figura 3. Perspectiva de la placeta del Abad con el mercadillo de barrio propuesto por Francisco Prieto-Moreno. Fuente: *Ideal*, 16 de diciembre de 1934, 14.

La inestable coyuntura no facilitó, sin embargo, un buen funcionamiento de estos mercadillos de barrio. El estallido de la Guerra Civil alteró profundamente la relación de la población con los alimentos, como es sabido. En los días posteriores a la adhesión de la ciudad a la sublevación, la prensa presumía de normalidad en los mercados y de suficiencia alimentaria, pues la ciudad se nutría fundamentalmente de su vega; lo único que empezaba a escasear era el pescado, pues no llegaba de la costa[22]. Pero el suministro y los precios fueron resintiéndose progresivamente con el avance del conflicto y, sobre todo, a su término, dando lugar a los conocidos "años del hambre" (1939-1952)[23].

En plena guerra, el Ayuntamiento emprendió la reforma y actualización de los mercados centrales, con motivaciones tanto de higiene como de ornato, y la construcción de un

---

[21] *Ideal* (24 de diciembre de 1935).

[22] *Ideal* (26 de julio de 1936).

[23] Para una visión general pueden verse, por ejemplo, Elena Espeitx Bernat y Juanjo Cáceres Nevot, "La memoria de la escasez alimentaria en la Barcelona de la Posguerra (1939-1953)", *Studium: Revista de Humanidades*, n.º 16 (2010): 163-187; Claudio Hernández Burgos, "La batalla del hambre: movilización militar, condiciones de vida y experiencias de miseria durante la Guerra Civil española (1936-1939)", *Revista Universitaria de Historia Militar* 8, n.º 16 (2019): 207-228; Claudio Hernández Burgos y Miguel Ángel del Arco Blanco, "Las respuestas populares frente al hombre de posguerra: entre la supervivencia, la resistencia y la normalización", *Historia del Presente* 38, n.º 2 (2021): 49-66; David Conde Caballero, Borja Rivero Jiménez y Lorenzo Mariano Juárez, eds., *Vidas sin pan: el hambre en la memoria de la posguerra española* (Granada: Comares, 2022).

mercadillo de frutas y hortalizas en la antigua prisión, situada en la calle Cárcel Baja[24]. Menos atenciones mereció el aprovisionamiento de los barrios. En abril de 1937 se acordó la instalación, en el mercadillo de la placeta del Abad poco antes construido, de un comedor de la Asociación Granadina de Caridad, pues el equipamiento había resultado "inútil" hasta entonces, "por no haberse presentado vendedores para utilizarlo"[25]. Adaptado el "antiestético casetón" como *"restaurant* económico", sirvió a partir de mayo comidas y cenas por 30 céntimos, tanto para tomar in situ como para llevar[26]. El mercadillo de Fígares, por su parte, fue reformado a principios de 1939 como dispensario médico, ya que "el público no supo aprovechar esta mejora"[27]. Estas reconversiones, al margen de la conveniencia de los nuevos usos, pudieron venir propiciadas por la carestía de alimentos, el empobrecimiento de la población y la consecuente reducción de la demanda de puestos para alquilar: basta revisar la hemeroteca y las crónicas oficiales de los años de la guerra para constatar la continua apertura de comedores benéficos y las crecientes cifras de comidas servidas por Auxilio Social y otras organizaciones[28] (fig. 4).



Figura 4. Cartel anunciador de la Casa de Caridad de Granada, Lit. Anel (s. f.). Fuente: AMG, signatura 01.001.03, n.º registro 1162.

---

[24] Cándido G. Ortiz de Villajos, *Crónica de Granada en 1938* (Granada: Urania, 1939), 65; AMG, *Actas de la Comisión Municipal Permanente,* 12 de agosto de 1938; 23 de septiembre de 1938; 1 de febrero de 1939; 1 de marzo de 1939; 15 de marzo de 1939; 22 de marzo de 1939; *Patria* (1 de enero de 1941).

[25] AMG, *Actas de la Comisión Municipal Permanente*, 2 de abril de 1937.

[26] *Ideal* (9 de mayo de 1937); Cándido G. Ortiz de Villajos, *Crónica de Granada en 1937* (Granada: Urania, 1938), 132.

[27] *Patria* (24 de marzo de 1939); Cándido G. Ortiz de Villajos, *Crónica de Granada en 1940* (Granada: Urania, 1943), 74.

[28] Solo en 1937, la Asociación Granadina de Caridad repartió 1.469.783 comidas gratuitas, según el cronista oficial Ortiz de Villajos.

Espacios para el aprovisionamiento de posguerra

Si durante la Guerra Civil el acceso a los alimentos fue adquiriendo tintes preocupantes, en la posguerra pasó a ser, con diferencia, el problema que más angustiaba a la población española[29]. El racionamiento, impuesto en 1939, se prolongó hasta 1952. En los primeros años se alentó a las mujeres tanto de ciudad como del medio rural a cultivar huertos junto a sus domicilios para atender las necesidades de sus familias[30], actividad que se venía también promoviendo como virtuosa para todos sus miembros, por "unirlos" y alejarlos de otros "vicios"[31]. En Granada, los conjuntos de viviendas construidos por iniciativa oficial hasta mediados de los 40 tendieron a incorporar huertos particulares de entre 200 y 350 m², de lo que son ejemplos los grupos de la carretera de la Sierra (1937-1939), Rodríguez Bouzo (1938) y La Victoria (1943-1961)[32]; otros más modestos, como los de Beiro (1944-1946), Generalísimo (Zaidín) (1953-1960) y Haza Grande (1951-1952), integraron solamente pequeños patios traseros que podían hacer las veces de corral.

Pero, con estos y otros crecimientos periféricos, el problema del abastecimiento alimentario volvía implícitamente a estar sobre la mesa. La elemental sencillez de las viviendas, su reducida superficie y la escasez de electrodomésticos limitaban la conservación de los alimentos frescos a unos pocos días, lo que hacía necesario salir prácticamente a diario, aun teniendo la posibilidad de producir eventualmente algunos víveres en los propios huertos y corrales. Así, buena parte de la jornada de las amas de casa se invertiría en ir en busca de comida para la familia, lo que incluía desplazamientos a pie o en transporte público, comparación de los productos y sus precios y espera de largas colas[33]. Conforme la distancia al centro aumentaba –y lo hacía continuamente en busca de terrenos más económicos–, la necesidad de servicios de barrio complementarios a los centrales se hacía más flagrante.

Fueron, sin embargo, pocos los grupos de viviendas de nueva construcción que integraron en proyecto algún equipamiento de esta clase, que además raramente se llegaba luego a materializar. El grupo Beiro de 100 viviendas obreras, proyectado por Francisco Prieto-Moreno al oeste del Camino de Ronda, preveía una cooperativa de consumo "para atender a las necesidades diversas (escuela diaria de solidaridad) y con su administración despertar ideas de responsabilidad y fiscalización"[34]; cooperativa finalmente no creada, al

---

[29] Claudio Hernández Burgos, "El relato del hambre: discursos y actitudes en torno a las condiciones de vida de posguerra", en *Asociación de Historia Contemporánea. Actas del XIV Congreso: Del siglo XIX al XXI. Tendencias y debates,* ed. por Mónica Moreno Seco, Rafael Fernández Sirvent y Rosa Ana Gutiérrez Lloret (Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2019), 1921-1931.

[30] Gabriel Bornas, "¿Huerta o jardín?", *Y: Revista para la mujer* (Madrid, abril de 1941).

[31] *Patria* (12 de octubre de 1937).

[32] Marta Rodríguez Iturriaga, "'Each House Will Have a Kitchen Garden Attached': Dwellings, Landscape Construction and Food Processes in the First Periphery of Granada (1900-1955)", en *Eating, Building, Dwelling: About Food, Architecture and Cities*, ed. por David Arredondo Garrido, Juan Calatrava y Marta Sequeira (Abingdon: Routledge, 2024), 166-182.

[33] Suzanne Dunai, "Food Politics in Postwar Spain: Eating and Everyday Life During the Early Franco Dictatorship, 1939-1952" (tesis doctoral, University of California San Diego, 2019).

[34] José María Fontana Tarrats, *Política Granadina* (Granada: Imp. H.o de Paulino V. Traveset, 1945), 75.

igual que la plaza y el resto de equipamientos. Para el grupo La Victoria, iniciado en 1943 en terrenos del pago de los Montones, se difundió en principio la intención de construir "una iglesia, escuelas, edificios comerciales y otras edificaciones complementarias"[35], de las que nada volvió a saberse hasta que se trazó, a partir de 1952, el contiguo grupo Las Angustias. El arquitecto responsable de este último, Ambrosio del Valle, proyectó algunas tiendas o talleres familiares en las plantas bajas y propuso reservar la franja de contacto entre ambos grupos para la futura construcción de "una serie de edificios de carácter público, tales como: Iglesia, mercado y escuelas que vengan a satisfacer las necesidades de todo el conjunto urbano que se va a crear en esta zona de la población"[36]. Estos equipamientos se grafiaron en los planos generales y en una perspectiva de conjunto a nivel de volumen[37]: el mercado, con planta en U abierta al sur, presentaría dos pisos, fachada norte porticada, cubiertas inclinadas de teja y jardín interior. Finalmente, estos terrenos serían ocupados por el grupo de viviendas Alzamiento Nacional (1957-1963). La escuela y la iglesia se trasladaron a otro solar cercano, pero el mercado, que se propuso también desplazar, nunca pasó de un simple rectángulo en planta[38]: su solar lo ocuparon nuevos bloques de viviendas.

Otras barriadas de nueva creación carecieron de cualquier previsión, siquiera gráfica o verbal, de dotaciones para el aprovisionamiento, defecto que trató de remediarse a *posteriori* con proyectos arquitectónicos puntuales y, a la postre, fallidos. Es el caso de la barriada de Haza Grande, para la que, en 1957 y en el marco de un proyecto de urbanización de los arquitectos Miguel Olmedo y Carlos Pfeifer, se diseñó un mercado para minoristas (fig. 5). El proyecto se adaptaba a un terreno triangular sobrante del loteo residencial y el trazado viario, con una planta en L formada por 11 puestos de venta y una fuente pública en su ángulo exterior. Cada puesto, de 3 × 4,25 m, se abriría al público por un mostrador dotado de persianas metálicas enrollables. La estructura vertical se proyectó en ladrillo y, la cubierta, de losa inclinada de hormigón armado acabada en impermeabilizante; el interior de cada puesto contaría con encimeras perimetrales, armarios y repisas y lo que parece una mesa central. A pesar de la considerable distancia a los mercados más próximos y de lo sencillo de la propuesta, este mercado de barrio tampoco se construyó.

---

[35] *Patria* (31 de agosto de 1943).

[36] AMG, *Expediente sobre construcción de 204 viviendas protegidas en Carretera de Pinos Puente,* C.03159.0092, "Proyecto de viviendas protegidas en la carretera de Pinos-Puente para la Asociación Benéfica Constructora de Nuestra Señora de las Angustias. Memoria", 2.

[37] La perspectiva, a color y enmarcada, se reproduce en María del Pilar Puertas Contreras, "La vivienda social en la Granada de la postguerra" (tesis doctoral, Universidad de Granada, 2012), s. p.

[38] Archivo de la Delegación Territorial de la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, expediente 3.033/339.

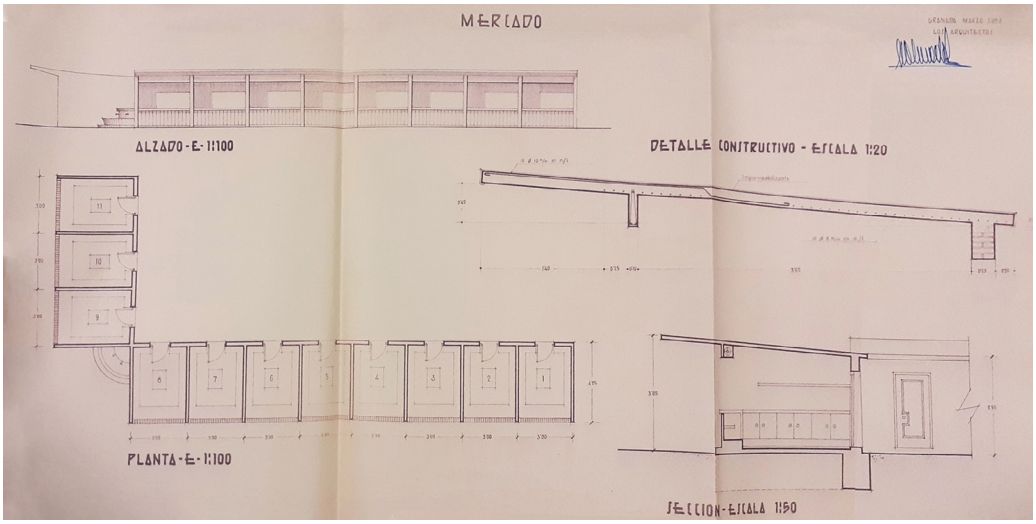


Figura 5. Planos del mercado para minoristas proyectado por Miguel Olmedo y Carlos Pfeifer, marzo de 1957, escalas 1:100, 1:50 y 1:20. Fuente: Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana, Archivo de la Secretaría General de Agenda Urbana y Vivienda, ES.28079.ACSEV//GR-3599-VP.

De los mismos autores es el diseño de quioscos para la barriada del Generalísimo (Zaidín), igualmente parte del correspondiente proyecto de urbanización (1956). El quiosco tipo presentaba planta cuadrada con esquinas redondeadas, de 2,36 m de lado (fig. 6). Era una pieza simétricamente abierta por sus cuatro caras con mostradores y revestida interiormente de estanterías; prevista, por tanto, como un contenedor neutro apto para la venta de artículos que no requiriesen preparación ni especiales condiciones de conservación. La idea era edificar tres quioscos en una isleta junto a la proyectada plaza del Generalísimo y otros tres en la plaza Federico Mayo, contribuyendo así al abastecimiento de las dos primeras fases de la barriada (1953-1955), con más de 700 viviendas habitadas y carentes de cualquier tipo de equipamiento –solo la venta de ciertos productos básicos fue autorizada en algunos domicilios[39]–. Estos quioscos se intuyen complementarios al mercado de barrio divulgado en prensa por las mismas fechas, del que solo se menciona que se preveía de dos plantas y 32 puestos[40]. Ni uno ni otros llegaron a materializarse, dejando también sin abordar el abastecimiento de esta barriada entonces en plena expansión.

[39] Isidro Olgoso Moreno, *Entre ríos: historias del Zaidín (1953-1979)* (Granada: La Vela, 2001), 91.

[40] *Ideal* (11 de mayo de 1955).

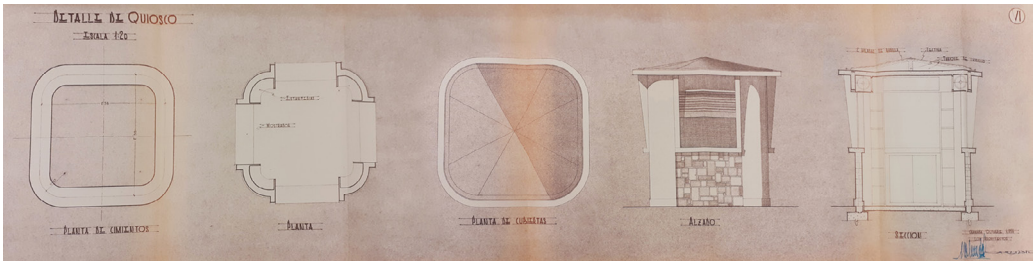


Figura 6. Planos del quiosco tipo proyectado para la barriada del Generalísimo (Zaidín) por Miguel Olmedo y Carlos Pfeifer, octubre de 1956, escala 1:20. Fuente: Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana, Archivo de la Secretaría General de Agenda Urbana y Vivienda, ES.28079.ACSEV//GR-3599-VP.

Discusión y conclusiones

Estas (micro)arquitecturas del aprovisionamiento pueden entenderse como tanteos, dubitativos y fuertemente marcados por la coyuntura, para tratar de dar respuesta a una necesidad emergente como era el suministro de alimentos a aquellos barrios cada vez más populosos y distantes del centro comercial histórico. Desde el proyecto de Orgaz (1934) hasta finales de los 50, se advierte una disminución progresiva de los esfuerzos dedicados a su diseño y materialización: se proponen espacios cada vez más reducidos, más económicos y más simples, meros contenedores que reciclan tipos arquitectónicos conocidos sin una argumentación sólida sobre su pertinencia y funcionamiento. La tensión entre los imperativos funcionales y económicos se saldó siempre en detrimento de los primeros y el interés político o la entonación estética parecen haber prevalecido sobre la ponderación de necesidades y sobre cualquier tipo de experimentación proyectual. Los emplazamientos no aparecen, en general, demasiado bien elegidos, por la premura y, sobre todo, la falta de planificación de esta función básica a escala de ciudad. No solo no existió, hasta 1951, planeamiento municipal en el que encuadrar las intervenciones, como denunciaban multitud de voces, sino que sus contados intentos dejaron casi invariablemente fuera de consideración esta actividad –los mercados solo figuran en la propuesta de Jimeno y Paz Maroto para el concurso de anteproyectos de ensanche y reforma de 1936[41]–. Ello demuestra que, frente a otros problemas urbanos, la provisión de este servicio nunca fue prioritaria. Es cierto que la venta ambulante y el comercio privado suplían en parte estas deficiencias, pero lo hacían sobre todo en el casco consolidado, como muestra el plano *Alturas y comercios* (1947), que señala los establecimientos de alimentación[42]. En las barriadas alejadas y exclusivamente residenciales –situadas más allá de la previsión de ensanche–, la instalación de este tipo de locales solo era posible previa autorización, produciéndose normalmente la venta "en la misma tierra", con los consiguientes problemas de higiene y falta de control sobre la calidad de los productos. Tampoco la ciudadanía parece haber demandado con insistencia un aumento en número y calidad y una mejor distribución y control de los puntos de venta, en

[41] AMG, *Granada: ensanche y reforma*, signatura 05.004.04, n.º registro 565.

[42] AMG, *Granada. Alturas y comercios en 1947*, signatura 09.001.00, n.º registro 43.

unas décadas y en unos barrios en los que el mermado poder adquisitivo y la limitación de los suministros llevaban a tratar de obtener parte de los víveres por otros medios (autoproducción, racionamiento, caridad, hurto, mercado negro, etc.).

Estas circunstancias ayudan a comprender el que, las más de las veces, este tipo de proyectos quedasen sobre el papel o en meras palabras y que, en las contadas ocasiones en que se ejecutaron, no llegasen a funcionar como tales o cambiasen pronto de uso. Su fracaso no contribuyó tampoco a la generación de un patrimonio arquitectónico reconocible ligado a los procesos alimentarios. De hecho, los dos mercadillos edificados en 1934-1935, el de Fígares y el del Albaicín, acogen hoy usos completamente distintos, se encuentran transformados y la memoria de su función original se ha perdido entre la población[43], a lo que hay que unir que, en este proceso, se perdió la oportunidad de definir unas arquitecturas específicas para el abastecimiento en estas áreas periféricas de transición y contacto con el territorio productivo, donde se fomentaban modos de vida semirrurales y cabía haber imaginado otras formas posibles de distribución o intercambio.

Ya a finales de los 50 empezaron a implantarse los supermercados y el autoservicio en España, lo que cambió la forma de obtener alimentos en el contexto urbano y situó a la iniciativa pública en segundo plano[44]. En 1960 abrió el Supermercado Olmedo, el primero de Granada, en la céntrica calle Ganivet; hecho recogido por la prensa como un "acontecimiento trascendental" por lo que prometía en cuanto a ahorro de tiempo, higiene, variedad y abaratamiento de precios[45]. Aunque la generalización de este tipo de establecimientos como principal fuente de aprovisionamiento fue lenta[46], cuando la situación económica mejoró, el recuerdo del hambre llevó a asimilar con entusiasmo las pautas de la nueva sociedad de consumo[47]. De este modo, el vacío funcional que la iniciativa pública no llenó fue paulatinamente ocupado por supermercados y locales comerciales, durante el periodo de consolidación de los barrios periféricos.

---

[43] El mercado de Fígares es hoy sede del Grupo Municipal Bailes Regionales Granada, mientras que el del Albaicín es un centro de día para personas mayores. El primero ha visto alterada su imagen con la supresión de marquesinas sobre los accesos y el tapiado de varios huecos. El segundo se encuentra incluso más modificado, con el añadido de una segunda planta, un pórtico y una terraza, siendo prácticamente irreconocible el edificio original. No hay tampoco cartelas exteriores que recuerden la función de las primitivas construcciones.

[44] Joan Carles Maixé-Altés, "La modernización de la distribución alimentaria en España, 1947-1995", *Revista de Historia Industrial* XVIII, n.º 41 (2009): 125-160.

[45] *Granada Gráfica* (mayo de 1960); *Hoja del lunes* (2 de enero de 1961).

[46] Fernando Collantes, "Food Chains and the Retailing Revolution: Supermarkets, Dairy Processors and Consumers in Spain (1960 to the Present)", *Business History* 58, n.º 7 (2016): 1055-1076.

[47] Hernández Burgos, "El relato del hambre...".

La Fábrica de Cervezas Alhambra en Granada

The Alhambra Beer Factory in Granada

FERNANDO ACALE SÁNCHEZ
Universidad de Granada, fernandoacale@gmail.com

Abstract

En 1908, junto al barranco de la calle Real, en Granada, se construyeron las instalaciones para un mercado cebadero de cerdos a iniciativa de su propietario Manuel López Sáez. Paralelamente se urbanizaron las calles aledañas, estableciéndose con ello un eje de crecimiento urbano que en las décadas siguientes se desarrollaría sobre la parcela conocida como Cercado Bajo de Cartuja. En 1925, una vez extinguido su uso agropecuario, el complejo de edificios fue adquirido por la sociedad "La Alhambra S.A.", para destinarlo a la fabricación de hielo y cerveza, según proyecto del arquitecto Fernando Wilhelmi y del ingeniero industrial José Fernández Padial. Desde su instalación en este lugar la fábrica ha crecido a través de diversas ampliaciones con edificios de carácter industrial y funcional, constituyendo hoy en día el único complejo fabril que se mantiene en funcionamiento en el interior de la ciudad desde su construcción hace precisamente cien años.

In 1908, next to the Calle Real ravine in Granada, the facilities for a pig market were built at the initiative of its owner, Manuel López Sáez. At the same time, the surrounding streets were developed, establishing an axis of urban growth that would develop in the following decades on the plot known as Cercado Bajo de Cartuja. In 1925, once its agricultural use had ceased, the building complex was acquired by the company "La Alhambra S.A.", to be used for the production of ice and beer, according to a design by architect Fernando Wilhelmi and industrial engineer José Fernández Padial. Since its establishment on this site, the factory has grown through various expansions with industrial and functional buildings, and today constitutes the only factory complex that has remained in operation within the city since its construction exactly one hundred years ago.

Keywords

Arquitectura industrial, fábrica, matadero
Industrial architecture, factory, slaughterhouse

El mercado de cerdos y el frustrado proyecto de construcción del nuevo matadero municipal

A principios del siglo XX la extensión de terreno situada a las afueras de la ciudad, conocida como las Eras de Cristo, comenzó a urbanizarse con la formalización del trazado de la carretera de Nívar, Cogollos y Güevéjar. Su localización periférica, inmediata a la ciudad, resultaba idónea para su destino como ensanche industrial, pues se hallaba próximo a las estaciones del ferrocarril y a la carretera de Málaga y contaba con abundante dotación de agua gracias a la existencia de manantiales y al paso de la acequia de Aynadamar. En el límite con la ciudad construida, es decir el barrio de la Cruz, se situaba el barranco de la calle Real de Cartuja, un lugar agreste, sin urbanizar, que comunicaba la ermita de San Isidro con la del Cristo de la Yedra a través del callejón de Poco Trigo (fig. 1).



Figura 1. Detalle del *Plano de Granada* de 1894. Fuente: Ramón González Sevilla, Juan de Dios Bertuchi, *Plano de Granada* (Barcelona: Imp. de Eduardo Doménech y Cª, 1894).

La urbanización de los terrenos al otro lado del barranco de la calle Real surge de una petición en marzo de 1906 del industrial Manuel López Sáez de Balluerca al Ayuntamiento de Granada, tras haberlos adquirido con el objeto de construir en ellos el nuevo mercado de cerdos de la ciudad[1].

Manuel López Sáez fue presidente de La Energía Eléctrica de Granada, miembro del consejo de administración del Monte de Piedad y Caja de Ahorros y de la sucursal del Banco de España en Granada[2] y también formó parte de diversas sociedades vinculadas a la fabricación de azúcar. Fue diputado provincial y hermano de Miguel López Sáez, concejal del ayuntamiento en diferentes períodos y primer teniente de alcalde en dos breves momentos, en 1907 y 1910.

El mercado antiguo de cerdos, también de su propiedad, estaba situado en la Acera del Triunfo, en un solar vallado entre las escuelas del Ave María y el convento de Capuchinos y la avenida de acceso a la ciudad, continuación de la carretera de Málaga, frente a la plaza de Canasteros. Su ubicación, justo en la entrada de la ciudad, generaba importantes molestias a la población, decidiéndose su traslado a un lugar más alejado en 1906. Con ello se liberaba el solar, que sería expropiado por el ayuntamiento, con el objeto de ampliar el parque del Triunfo prolongando la avenida que daba continuidad a la Gran Vía hasta las estaciones del ferrocarril[3].

Respecto al emplazamiento de las nuevas instalaciones del mercado, el arquitecto municipal Modesto Cendoya fue el encargado de deslindar los terrenos y trazar la nueva calle que debía sustituir al callejón de Poco Trigo, a la que dio una latitud de 12 m y un trazado completamente recto con pendiente uniforme, previendo así su futura utilización como una vía principal de la ciudad de comunicación con el Fargue y, por extensión, con la comarca de Guadix, Baza y la provincia de Murcia, manteniendo hasta la década de los años veinte la denominación de callejón de Poco Trigo o camino Nuevo del Fargue y, posteriormente conocida como carretera o avenida de Murcia.

Las obras de urbanización se acometieron a partir del mes de marzo de 1908, realizándose los desmontes necesarios y el rasanteado y la nivelación del terreno, incluidas las cunetas empedradas[4].

Mientras esto ocurría las edificaciones del nuevo mercado fueron construidas quedando completamente finalizadas en julio de 1908[5]. El nuevo mercado, cuyo autor se desconoce, doblaba en superficie al anterior y estaba organizado en cuatro grandes naves paralelas dos a dos, de 47,50 m de longitud y 14,50 m de ancho, construidas con pilares de hormigón

---

[1] *Sobre nueva alineación en el callejón de Poco Trigo (...) por consecuencia de una solicitud de D. Manuel López Sáez*, en Archivo Histórico Municipal de Granada (en adelante AHM.) Año 1906. Leg. 2258, 3.

[2] Roque Hidalgo Álvarez, "El agotamiento de la modernización autoritaria: las élites granadinas en los años finales de la Dictadura de Primo de Rivera" (tesis doctoral, Universidad de Cádiz, 2019), 285, http://hdl.handle.net/10498/24990.

[3] *El Defensor de Granada* (14 de agosto de 1906).

[4] *Sobre construcción de cunetas empedradas y desmonte y nivelación del terreno en el callejón de Poco Trigo*, en AHM. Año 1908. Leg. 2046.

[5] *El Defensor de Granada* (10 de julio de 1908).

armado y cubiertas de teja plana con cerchas metálicas[6]. En su interior se situaban los departamentos necesarios para guardar las piaras, realizar despieces, y los depósitos de maíz y salazones de jamones y tocinos[7].

En 1913 el ayuntamiento prohibió la matanza de animales en las casas particulares, ante la aparición de enfermedades transmitidas por los cerdos, como la triquinosis[8]. Ante la situación de alarma generada y la demanda de sacrificio de animales, se decidió solicitar a Manuel López Sáez la habilitación de alguna de sus naves para este fin, instalándose en el edificio un matadero provisional asistido por dos veterinarios. Con esta medida se conseguía solventar momentáneamente la situación, complementando el servicio prestado por el mercado municipal, un edificio angosto sin posibilidad de crecimiento, que estaba emplazado en la ribera del Genil junto a la fábrica de gas.

Ante esta situación la Sociedad de Chacineros, a través del industrial Enrique Rojas González, decidió elaborar un proyecto en julio de 1913 para construir un matadero junto al mercado de cerdos, en el huerto bajo de la parcela de Manuel López Sáez, junto a la tapia de la carretera de Nívar y Pulianas[9]. El propietario del terreno se aseguraba con ello su venta y, además, obtenía cuarenta y tres acciones de la nueva sociedad que se constituyera para la explotación del matadero.

El proyecto fue diseñado por el arquitecto Ángel Casas y consistía en la construcción de una nave principal de 475 m^2 destinada a la matanza y aseo de las reses y una serie de construcciones anexas complementarias para corral, cobertizo de carros, depósito de carbón y dos pabellones para las dependencias y oficinas y retretes. Los edificios proyectados en estilo regionalista serían construidos con muros de ladrillo y columnas de fundición y cubierta de vigas de pino salvo la armadura de la nave principal, que sería ejecutada con cuchillos de hierro con correas de madera y teja plana (fig. 2).

El proyecto, a pesar de no haber recibido ninguna alegación, fue rechazado por las Comisiones de Fomento, Abastos y Sanidad el 24 de noviembre de 1914 por haber decidido el propio ayuntamiento promover la construcción de un nuevo matadero general en un paraje próximo a las Eras de Cristo, cuyo proyecto fue encargado al arquitecto municipal Modesto Cendoya[10]. En los años siguientes continuará el debate sobre la conveniencia de reformar o reedificar el matadero de la ribera del Genil, o construir uno nuevo en las Eras de Cristo, optándose por lo primero, ya que la ubicación del mercado de cerdos en la nueva carretera del Fargue comenzaba a cuestionarse por la proximidad a la población y por estar en marcha los proyectos de reconfiguración del acceso desde la carretera de Málaga a través del Triunfo como la nueva puerta de entrada a la ciudad, donde se quería evitar el

---

[6] Obras de reforma en Fábrica de Cervezas La Alhambra, en AHM. Año 1938. Leg. 3050, 296.

[7] "Nuevo mercado de cerdos", *La Publicidad* (3 de noviembre de 1907).

[8] "La matanza de cerdos", *El Defensor de Granada* (2 de marzo de 1913).

[9] *Proyecto y presupuesto, memoria, planos y tarifa de construcción de un matadero en el callejón de Poco Trigo*, en AHM. Año 1913. Leg. 2194.

[10] *El Defensor de Granada* (30 de enero de 1914).

emplazamiento de industrias insalubres o perjudiciales para la población y los transeúntes[11]. A pesar de ello, el asunto del matadero seguirá siendo recurrente en la ciudad en los años siguientes, volviéndose a plantear en enero de 1922 la posibilidad de adquirir íntegramente las instalaciones del mercado de López Sáez para adaptarlo a matadero general, aunque esta vez tampoco prosperaría la propuesta[12].

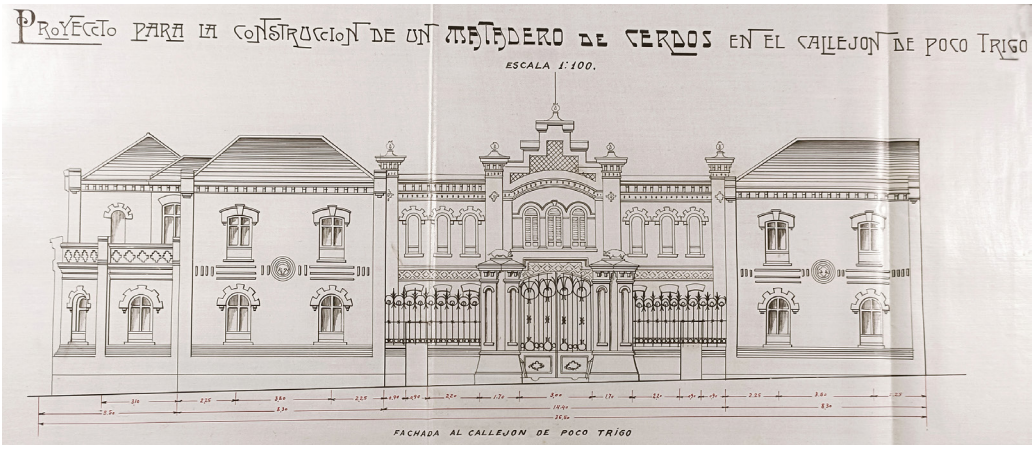


Figura 2. *Proyecto para la construcción de un Matadero de Cerdos en el callejón de Poco Trigo.* Alzado principal. Fuente: Archivo Histórico Municipal de Granada (AHM), Año 1913. Leg. 2194.

La fábrica de hielo y cerveza "La Alhambra"

El 24 de diciembre de 1925, el abogado Ramón Rodríguez de la Fuente, apoderado de la Sociedad Anónima Fábrica de Cerveza "La Alhambra", domiciliada en la carretera del Fargue nº 1, solicitó al ayuntamiento licencia de obras para la reforma del antiguo mercado de cerdos, con el objeto de convertir sus instalaciones en una fábrica de cerveza, según el proyecto redactado por el arquitecto Fernando Wilhelmi[13]. La sociedad, constituida el 4 de noviembre de 1925[14], tenía como principales accionistas a Carlos Bouvard Dürr, Antonio Knörr y Ortiz de Urbina y la cervecera de Barcelona La Moravia.

El 4 de enero el arquitecto municipal Modesto Cendoya informó acerca del expediente, solicitando que se ampliaran los planos y la memoria del proyecto donde se definieran las actuaciones a realizar en el edificio y sugiriendo el traslado del proyecto al ingeniero municipal, al tratarse de la instalación de una industria.

---

[11] *El Defensor de Granada* (9 de abril de 1915).

[12] *La publicidad* (14 de enero de 1922).

[13] *Antonio Knörr y Ortiz de Urbina, como gerente de 'La Alhambra S.A. Fábrica de Cervezas', solicita licencia de obra en el callejón Poco Trigo (antiguo mercado de cerdos),* en AHM. Año 1926. Leg. 2247, 275.

[14] Miguel Ángel Rubio Gandía, Miguel Giménez Yanguas y José Miguel Reyes Mesa, *Patrimonio industrial en Granada* (Granada: Asukaría Mediterránea, 2003).

En la escueta memoria presentada por Wilhelmi se explicaba que las obras que se proponía ejecutar eran las "preliminares para la instalación en parte de este edificio de una fábrica de cervezas", anunciando que "cuando estén terminados los planos de instalación de las maquinarias se solicitará el oportuno permiso para las obras que aún falta por proyectar y para la instalación general de la fábrica". Por último, aclaraba que "lo que ahora se solicita es únicamente la construcción de una nave para la fermentación en la planta baja y la de una torre cubierta para la refrigeración previa".

En el plano presentado con el título "Proyecto de reforma para fabricación de Cerveza en el edificio del Mercado de Cerdos propiedad de la Sociedad Anónima Fábrica de Cervezas Alhambra" se representaba una planta y sección de la intervención propuesta. Las edificaciones afectadas se situaban en el límite oriental de la parcela donde existía un pabellón lineal de dos plantas de altura con fachada hacia la calle perpendicular al callejón de Poco Tigo o carretera de Murcia. La propuesta consistía en la sobreelevación de este pabellón con la torre de refrigeración y la edificación de una nave de dos cuerpos en el patio intermedio. En los planos no se indica el programa de uso de las distintas salas resultantes. Tan solo aparecen representados en la nave de una altura unos grandes recipientes cilíndricos (fig. 3).

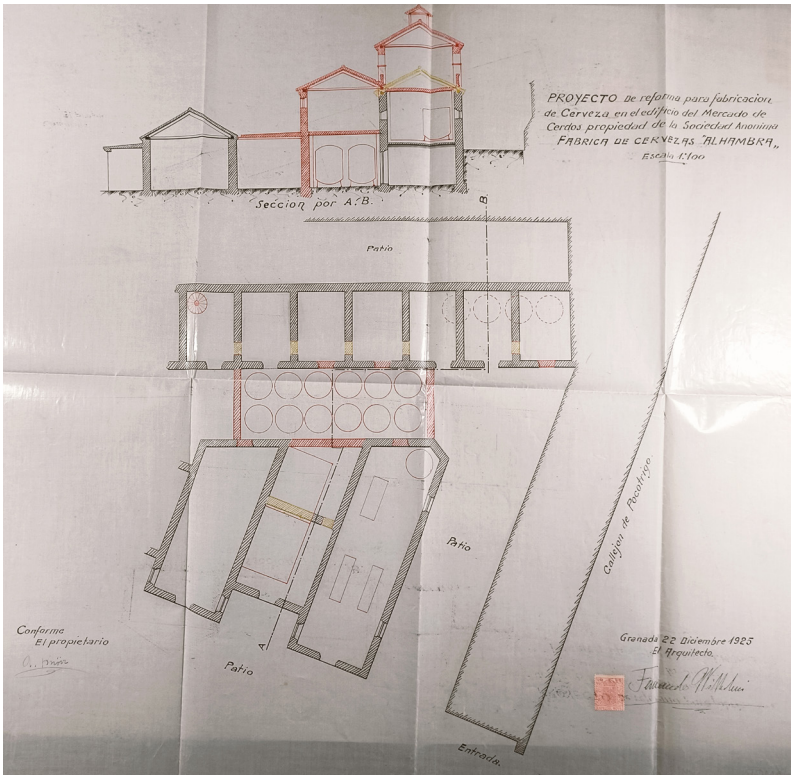


Figura 3. *Proyecto de reforma para fabricación de Cerveza en el edificio del Mercado de Cerdos propiedad de la Sociedad Anónima Fábrica de Cervezas Alhambra*. Fuente: AHM. Año 1925-27. Leg. 2257, 77.

El 20 de abril se aportaron los nuevos planos, esta vez presentados por el gerente de la sociedad Antonio Knörr y Ortiz de Urbina, obteniendo el visto bueno del arquitecto municipal[15]. Esta planimetría contenía un mayor detalle y abarcaba un ámbito de actuación más amplio. En esta ocasión se definía la intervención propuesta en sus distintas plantas, en alzado y sección. Se actuaba en el pabellón lineal de la calle transversal, construyendo sobre él la enfriadora. La nave del patio, prevista para la bodega, aparece ahora de una sola planta, aunque más larga. Por último, se amplió el pabellón de fachada, construyendo sobre la portería algunas habitaciones para la vivienda del gerente (fig. 4).

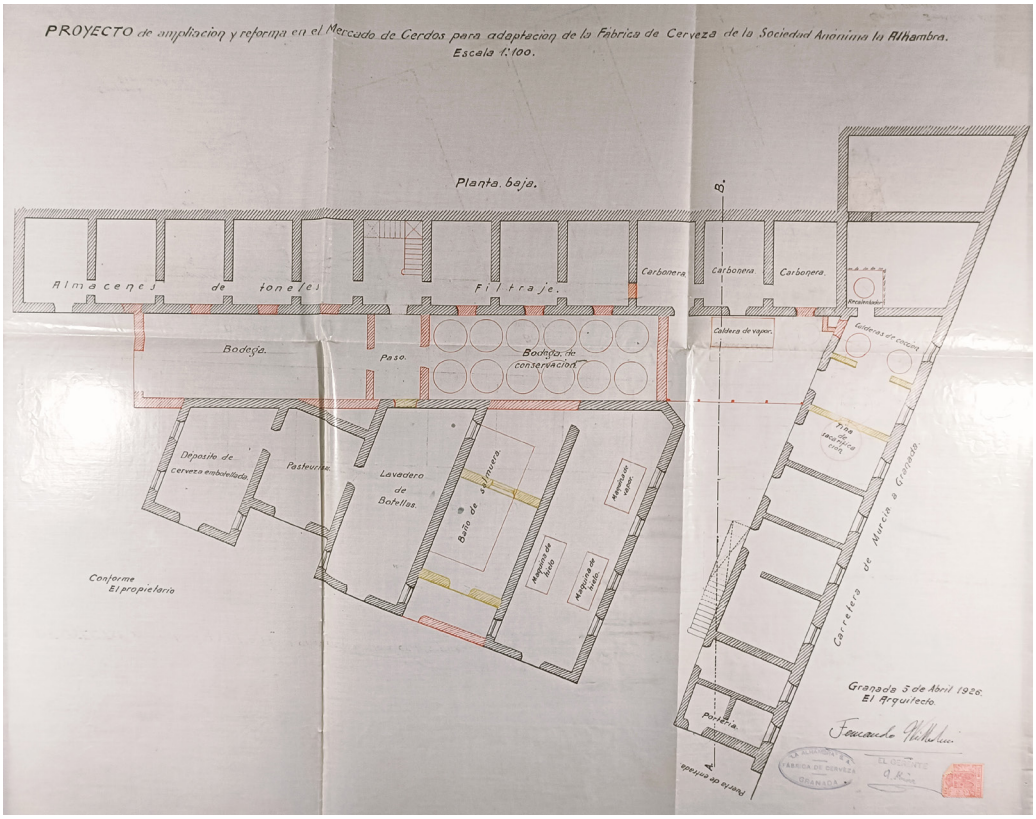


Figura 4. *Proyecto de ampliación y reforma en el Mercado de Cerdos para adaptación de la Fábrica de Cerveza de la Sociedad Anónima la Alhambra.* Planta baja. Fuente: AHM. Año 1926. Leg. 2247, 275.

En estos planos se introduce también el programa pormenorizado de la fábrica, asignando una función a cada espacio, de tal forma que quedasen contempladas todas las obras necesarias para la implantación de la industria a falta únicamente del proyecto de maquinaria.

[15] *Cervezas Alhambra S.A. para instalar una fábrica de cervezas en el local situado en la carretera de Granada a Murcia, en el mercado de cerdos,* en AHM. Año 1925-27. Leg. 2257, 77.

La planta baja de las edificaciones centrales se destinó a baño de salmuera, lavadero de botellas, pasteurización, depósito de cerveza embotellada y máquina de vapor y de hielo. La nueva nave del patio sería ocupada por las bodegas de fermentación y conservación y la planta baja del pabellón hacia la calle transversal se utilizaría para el almacenamiento de toneles, filtraje y carboneras. El pabellón de fachada albergaría distintas oficinas, la portería y las calderas de cocción.

En planta primera y segunda, el pabellón transversal estaría ocupado por almacenes, los aparatos refrigerantes y la sala de fermentación, mientras que el pabellón principal albergaría el despacho y la vivienda del gerente y el molino de malta. En el proyecto de reforma del antiguo mercado de cerdos no se incluían las cuatro naves lineales del mercado, construidas en 1908, ya que no precisaban ningún tipo de obra, destinándose a almacenes, cocheras y muelles de carga.

El proyecto de obras se completaba con la presentación del proyecto industrial firmado en el mes de junio por el ingeniero José Fernández Padial, en el que se especificaba el proceso de fabricación, el funcionamiento de la fábrica y las máquinas necesarias para la producción diaria de cinco mil litros de cerveza y diez mil kilogramos de hielo con destino a Granada y su provincia.

Para la producción de la cerveza se instaló un generador de vapor del tipo Niclausse, capaz de producir 500 kg de vapor por hora a una presión de 12 atmósferas. Este generador estaba destinado a proveer de vapor a las calderas de cocción, el pasteurizador, el recalentador y la máquina de vapor, con una potencia de 25 caballos. El molino triturador de malta era de rodillos, con una capacidad de molienda de 200 kg por hora. El sistema se completaba con un depósito de molienda con una capacidad de 1.500 kg, calderas de cocción, bombas centrífugas y de mezclas, retentor de lúpulo, enfriador, filtro, bodega de fermentación constituida por cinco tanques de acero esmaltado y bodega de conservación y reposo formada por doce tanques similares a los anteriores de 72 y 82 hectolitros. Para la fabricación de hielo se instalaron máquinas compresoras, con un motor eléctrico de 25 caballos (fig. 5).

El 10 de julio de 1926 se concedió la licencia de obras, pasando al negociado de Policía Urbana lo referente a la instalación de la industria. Cinco días después el diario *El Defensor de Granada* recogía la escueta noticia del acuerdo municipal concediendo licencia para la instalación de una fábrica de cerveza con el nombre comercial de "Alhambra" en el mercado de cerdos[16].

La autorización para el funcionamiento de la fábrica se obtuvo el 25 de marzo de 1927 con el visto bueno del ingeniero municipal, si bien quedaba condicionada al pago de la tasa municipal correspondiente, a que la actividad no causase perjuicio, peligro o molestia a los vecinos y que no se acumulasen materias que pudiesen constituir un peligro especial para el vecindario.

La revista *Granada Gráfica* en su número de septiembre de 1926, con las obras prácticamente finalizadas y las máquinas instaladas, publicó un amplio reportaje sobre la fábrica[17],

---

[16] *El Defensor de Granada* (15 de julio de 1926).

[17] "Una visita a la nueva fábrica de cervezas y hielo 'La Alhambra, S.A.'", *Granada Gráfica* (septiembre de 1926).

en cuya descripción señalaba la extensión aproximada de su planta en 5.000 m², enclavada en una parcela de 13.382 m² en la que existían manantiales de agua, como el de San Vicente, popular por sus propiedades medicinales. También contaba la existencia de tres amplias naves de 1.632 m² cada una, para talleres de embalaje, depósitos de embarque y transporte, garaje, etc, así como tres graneros de diferente capacidad y la vivienda del gerente y oficinas, con una superficie de 254 m². La publicación se ilustraba con catorce fotografías de distintos lugares de la fábrica (fig. 6).

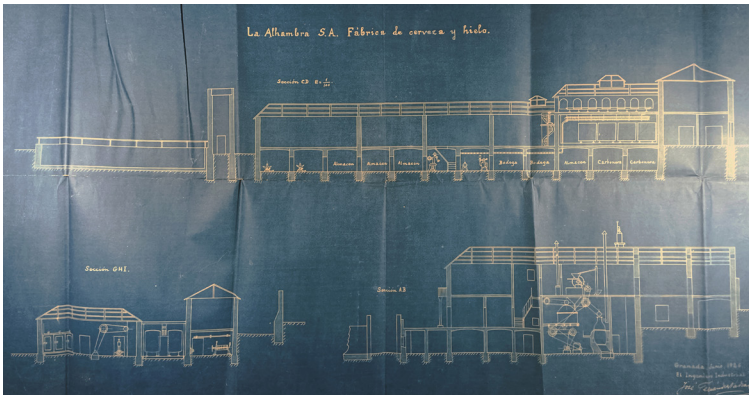


Figura 5. *La Alhambra S.A. Fábrica de cerveza y hielo.* Secciones. Fuente: AHM. Año 1925-27. Leg. 2257, 77.

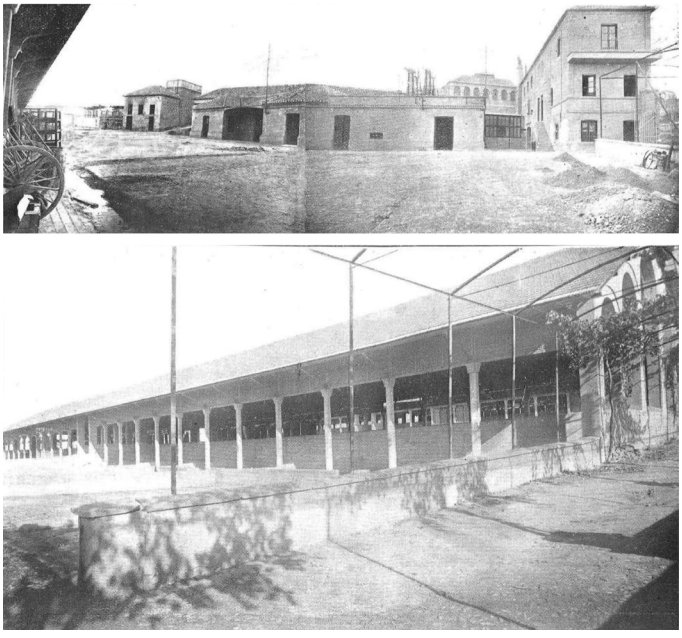


Figura 6. Vistas de los edificios de la fábrica. "Una visita a la nueva fábrica de cervezas y hielo La Alhambra, S.A.", *Granada Gráfica* (septiembre 1926): 18-21.

Un mes más tarde, el 29 de octubre de 1926, *El Defensor* publicó un reportaje similar ilustrado con las mismas fotografías sobre una visita realizada a las instalaciones. En la descripción de la fábrica destacaba, además, la existencia de grandes patios con frondosos parrales, adornados con plantas y flores, "dando la sensación de una finca de recreo con vistas panorámicas". Al día siguiente el mismo diario publicó un artículo del doctor francés Henri Mallie sobre los beneficios de la cerveza, facilitado el día anterior durante la visita por el gerente de la fábrica Antonio Knörr.

El 18 de diciembre de 1926 se inauguró la fábrica[18] asistiendo numerosas autoridades militares, civiles y eclesiásticas, entre las que se encontraba el cardenal arzobispo de Granada Vicente Casanova y Marzol, quien bendijo las instalaciones, el gobernador civil, el segundo teniente de alcalde y representantes de la Unión Mercantil, la Cámara de Comercio y el Centro Artístico.

La ampliación de la fábrica de cerveza

Durante la década siguiente se acometieron numerosas obras de ampliación y reforma de las instalaciones de la fábrica, estando al cargo de todas ellas el arquitecto Francisco Robles Giménez. La vinculación de este arquitecto con la fábrica se extiende entre los años 1936-1951, período en el que acomete un total de siete proyectos de obras.

El primero está fechado el 28 de septiembre de 1936 y consiste en la construcción de un germinador y secadero de cerveza, formado por tres depósitos de remojo de cebada, nueve cámaras de germinación y un secadero formado por un depósito por donde se hacía pasar una corriente de aire caliente procedente de un horno[19].

Dos años después, en marzo de 1938, proyecta la construcción de unos depósitos para el almacenamiento de cebada[20]. Se trata de un edificio adosado a la linde de la parcela y a los edificios existentes, con tres niveles. El nivel inferior, de 2,40 m de altura, estaba dotado de carriles para el desplazamiento de las vagonetas que cargaban el grano, cuyos depósitos estaban instalados en el nivel intermedio, con una altura libre de 5,90 m. Por encima se desarrollaba un tercer nivel de escasa altura por donde se cargaban los depósitos mediante elevadores. El proyecto contemplaba también la sobreelevación del edificio colindante en una planta destinándola a almacén. En su construcción se emplearon pilares y arcos de ladrillo y forjados y cubiertas de vigas de hierro y bovedillas de rasillas, arriostrando los depósitos con vigas de hormigón armado (fig. 7).

En el mes de agosto Robles Giménez proyecta la reconstrucción de una de las naves del antiguo mercado como consecuencia de una explosión que provocó el derrumbe de parte de la cubierta[21]. Se trataba de la nave situada más próxima a la esquina con la carretera de

---

[18] "Inauguración de la Fábrica de Cervezas 'La Alhambra'", *El Defensor de Granada* (19 de diciembre de 1926).

[19] *Instalar germinador y secadero en Fábrica de Cervezas Alhambra*, en AHM. Año 1936. Leg. 3045, 4775.

[20] *Obras de reforma y ampliación en Fábrica de Cervezas Alhambra en Camino de El Fargue*, en AHM. Año 1938. Leg. 3049, 92.

[21] *Obras de reforma en Fábrica de Cervezas La Alhambra*, en AHM. Año 1938. Leg. 3050, 296.

Pulianas. En este momento se adoptó la decisión de trasladar la nave al patio de entrada a la fábrica, situándola entre las oficinas y la nave inmediata del antiguo mercado, adoptando la misma alineación de la nave preexistente, retranqueada respecto a la fachada exterior hacia la carretera de Murcia. El nuevo edificio proyectado reproducía estética y constructivamente al anterior, con pilares de hormigón armado y armadura formada con cuchillos de hierro con correas de madera y cubierta de teja plana. Para garantizar la iluminación lateral de la nave se sobreelevó su cubierta respecto a la nave colindante 2,50 m.

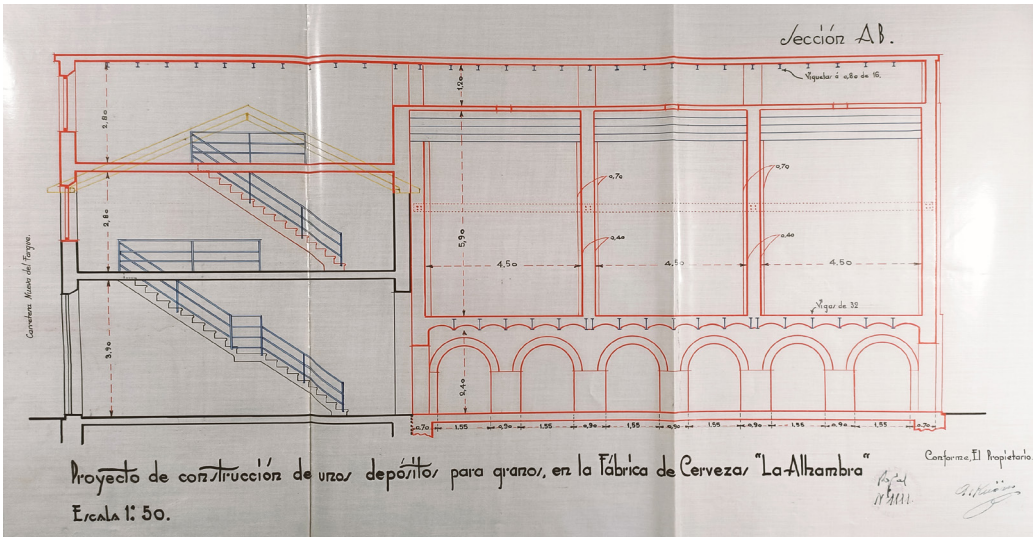


Figura 7. Proyecto de construcción de unos depósitos para granos, en la Fábrica de Cervezas "La Alhambra". Sección. Fuente: AHM. Año 1938. Leg. 3049, 92.

En marzo de 1939 proyectó también la ampliación de la vivienda del gerente y la modificación de la puerta de acceso a las oficinas[22] y a partir de este momento se observa una paralización en la ejecución de obras como consecuencia de la crisis de suministros y el descenso del consumo tras el final de la guerra. Habrá que esperar hasta noviembre de 1946 para la realización de nuevas obras en la fábrica, consistentes en la construcción de tres depósitos de fuel-oil en el patio delantero de la nave construida en 1938, junto a la tapia de cierre con la carretera[23].

Las últimas dos intervenciones de Robles Giménez tienen lugar en 1951, año en que amplía la puerta de acceso a la fábrica[24] y construye una nave destinada a la instalación de un

[22] *Obras ampliación fábrica de cervezas La Alhambra*, en AHM. Año 1939. Leg. 3054, 69.

[23] *Construir dos depósitos en Fábrica de Cervezas en camino de El Fargue,* en AHM. Año 1946. Leg. 3110, 1115.

[24] *Reforma carretera de Murcia. Fábrica de Cervezas Antonio Knörr y Ortiz de Urbina*, en AHM. Año 1951. Leg. 3152, 990.

motor de gas pobre[25]. Esta nave se proyectó en primer lugar adosada a las naves de maltería y germinadores, junto al almacén de embotellado, pero finalmente se construirá en el interior de la nave levantada en 1938[26].

Posteriormente intervendrían en la fábrica el arquitecto Ambrosio del Valle en 1957 con la realización del proyecto de una nave para talleres[27] y en 1961 Alfonso Bacquelaine Carreras, quien diseña el edificio principal de la fábrica actual[28]. Esta construcción, de tres plantas, sustituía a las naves de 1938 y 1908 situadas junto al acceso a la fábrica. Su destino era el de albergar la planta de embotellado y almacén de botellas vacías, y sería construido íntegramente en hormigón armado, con las columnas de la planta primera metálicas y terraza a la catalana.

Las dos últimas intervenciones documentadas corresponden al proyecto de garaje en la carretera de Pulianas, diseñado por Miguel Olmedo Collantes en 1965[29] y a la nueva planta embotelladora proyectada por el ingeniero industrial Manuel Guzmán Castaños en 1975[30].

El primero de los edificios estaba destinado a taller y cochera de vehículos de la compañía, con dos plantas, con acceso a la baja desde la calle y a la alta desde el nivel interior de la fábrica, aprovechando el desnivel existente. El segundo era una nave de planta diáfana construida con pórticos de 31,80 m de cerchas tridimensionales metálicas y cubrición de chapa de acero galvanizada.

La fábrica actual es el resultado, por tanto, del proceso de transformación y modernización de las instalaciones a lo largo de los años, constituyendo hoy en día el único complejo fabril que se mantiene en funcionamiento en el interior de la ciudad desde su construcción hace precisamente cien años. La historia de esta fábrica es un reflejo del progreso de la sociedad y de sus costumbres, de la evolución urbana de la propia ciudad y de las distintas formas de concebir la arquitectura y su construcción.

---

[25] *Nueva carretera de Murcia. Fábrica de Cervezas Alhambra Antonio Knörr y Ortiz de Urbina,* en AHM. Año 1951. Leg. 3147, 88.

[26] *Reforma carretera de Murcia. Fábrica de Cervezas Antonio Knörr y Ortiz de Urbina,* en AHM. Año 1951. Leg. 3149, 386.

[27] *Licencia para construir un edificio nuevo en el solar correspondiente a la casa nº 1 de la carretera de Murcia, propiedad de la Fábrica de Cervezas Alhambra S.A.*, en AHM. Año 1957. Leg. 3202, 1606.

[28] *Nueva carretera de Murcia 1 "La Alhambra, S.A." Fábrica de Cervezas*, en AHM. Año 1961. Leg. 3257, 489.

[29] *Fábrica de Cervezas La Alhambra S.A., solicita licencia para construir un edificio en el camino de Pulianas*, en AHM. Año 1965. Leg. 2824, 989.

[30] *Cervezas Alhambra proyecto de nave industrial en la carretera de Murcia,* en AHM. Año 1975. Leg. 199, 7.

Agua de consumo y espacio público. Estudio comparativo en clave histórica entre Granada y Venecia

Drinking Water and Public Space: A Comparative Historical Study Between Granada and Venice

FRANCISCO A. GARCÍA PÉREZ
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, franciscoantonio.garcia@ulpgc.es

Abstract

Se propone hacer un estudio comparativo del consumo de agua potable en el espacio público entre las ciudades de Granada y Venecia. El arco temporal estudiado comprenderá fundamentalmente el siglo XIX, periodo de coexistencia de los sistemas tradicionales de distribución hídrica de ambas ciudades, y se extenderá hasta el momento de su declive, provocado por la implantación de las redes modernas de agua potable, en los años 50 del siglo pasado y a finales del siglo XIX, en Granada y Venecia, respectivamente. Esta comparación analítica permitirá poner de relieve tanto las lógicas divergencias como los posibles paralelismos en la configuración de la imagen urbana ligada al consumo de agua de dos urbes clave para comprender la multiforme relación histórica entre agua y ciudad en la cuenca mediterránea.

A comparative study of potable water consumption in public spaces between the cities of Granada and Venice is proposed. The temporal framework for this study will primarily focus on the 19th century, a period during which the traditional water distribution systems of both cities coexisted, and will extend until their decline, caused by the implementation of modern potable water networks in the 1950s in Granada and at the end of the 19th century in Venice. This analytical comparison will highlight both the divergent logics and potential parallels in the configuration of the urban image related to water consumption in two key cities for understanding the multifaceted historical relationship between water and the city in the Mediterranean basin.

Keywords

Agua potable, espacio público, Granada, Venecia
Drinking water, public space, Granada, Venice

Dos tradiciones acuáticas[1]

El advenimiento de la modernidad decimonónica reconfigura los sistemas tradicionales de captación, almacenaje y distribución de agua dulce de las ciudades europeas y los ajusta para transformarlos en otros mucho más eficientes e higiénicos, con el objeto de garantizar el adecuado abastecimiento de las poblaciones en expansión y la calidad de las aguas destinadas al consumo humano. Granada y Venecia no son una excepción.

El origen de las infraestructuras hidráulicas en ambas ciudades estuvo condicionado por la optimización del agua, concebida como un elemento de excepcional valor. A pesar de que el territorio granadino fuese una de los espacios meridionales con más abundancia de agua, dada la gran cantidad de manantiales procedentes de Sierra Nevada, su presencia en la ciudad siempre ha estado marcada por un halo de preciosismo e incluso de un simbolismo casi mítico: es en ella donde la cultura islámica medieval hará florecer la amplia tradición de aprovechamiento hídrico y simbolismo acuático acumulada en su largo itinerario de expansión desde las secas tierras de Oriente Medio.

Sería a partir de la reocupación en el siglo XI por parte de la dinastía zirí de la Colina del Albayzín, donde se ubicaba Hisn Garnata, cuando se comenzaron a crear las acequias que dotarían a la ciudad de un adecuado sistema de suministro de agua, como la de Aynadamar, que traía el agua de la Fuente Grande de Alfacar, la de Axares o la de Romayla, esta última en la orilla izquierda del río Darro. El abastecimiento de la ciudad palatina de la Alhambra se acometería en el siglo XIII, con el traslado del poder desde la Alcazaba Vieja a la Colina Roja, a través de la construcción, en primer lugar, de la Acequia Real, que tomaba las aguas del mismo río. Toda la distribución de aguas se hacía con acequias a cielo abierto cuando discurrían por el exterior de la ciudad. Una vez en el tejido urbano, abastecían a todo un sistema complejo de elementos terminales de almacenaje, como albercas, albercones, aljibes y tinajas. Entre todos ellos, el más destacable por su singularidad y su incidencia directa en el espacio colectivo, es el constituido por una treintena de aljibes públicos que, generalmente asociados a las mezquitas, abastecían la colina del Albayzín.

La llegada de los cristianos a la ciudad no acarrea un cambio muy significativo en su sistema hidráulico. Asombrados por su sofisticación, la nueva cultura acomete una relativa modernización del sistema de aguas que lo acomoden a la nueva forma de vida, pero sin perder su estructura básica. El desarrollo urbano a partir de esta fecha impondrá la aparición de múltiples derivaciones que en forma de nuevas acequias y atanores garantizarían el abasto de los vecinos. Sin embargo, después de varios siglos de explotación y difícil mantenimiento, en la Granada decimonónica, tanto la red de cañerías, de aljibes y pilares, como las propias tinajas privadas, aparece envejecida e incapaz de asegurar la salubridad de las aguas. Será en este momento en el que se plantee por parte de la administración, y por reclamo popular, la modernización del sistema, a la vez que se intensifica la actividad de los antiguos aguadores, que acarreaban agua fresca y limpia desde las fuentes cercanas a la ciudad.

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

Venecia es quizás el ejemplo más paradigmático de sociedad hidráulica. En ningún lugar de Italia, de hecho, de Europa, se ha puesto en práctica una tecnología y una gestión del agua tan cuidadosamente regulada como en Venecia. Y este hecho se deriva paradójicamente de la condición de que "Veinexia è in aqua et non ha aqua"[2], tal y como afirmaba el histórico cronista Marin Sanudo a principios de siglo XVI. Se trata de una ciudad fundada en el siglo V sobre unos terrenos lacustres cuya laberíntica geometría batimétrica garantizó su florecimiento a salvo de la destrucción del invasor, pero que, dada su naturaleza salina, no permitía el abastecimiento directo del agua aprovechable por parte de la población. De esta manera, a pesar de configurarse físicamente como una isla de más de 100 islas, desde el punto de vista de los recursos materiales que garantizaban la creación de su propia forma y su mantenimiento, se comportaba como una península dependiente de la *terra ferma* colindante. La solución al problema de la inexistencia de agua dulce en el núcleo urbano se encontró en dos artefactos acuáticos que representan las dos formas con las que históricamente la urbe ha tenido acceso al agua consumible: el *pozzo alla veneziana* y el *burchio*[3].

El *pozzo alla veneziana* era en realidad una cisterna de aguas pluviales subterránea, reconocida en superficie solamente por su brocal *(vera),* en mármol o ladrillo, que para captar agua pluvial requería espacios abiertos y siempre se ubicaban al aire libre, en el centro de plazas públicas (los denominados *campi* venecianos) para uso de la población más pobre, o en los patios privados de las familias más acomodadas. Ya en los siglos XI y XII la captación de agua de lluvia era una de las principales preocupaciones de la ciudad emergente y, con el tiempo, estaría jalonada por más de cinco mil. A pesar de su número, en muchas ocasiones el suministro de agua no era suficiente o la contenida en las cisternas estaba contaminada, y desde los primeros tiempos de la ciudad, se hacía necesario rellenarlas con agua dulce adicional. Con el aumento de la población y el miedo a las epidemias, a partir del siglo XV los pozos complementarían su contenido pluvial con el aporte acuático que se transportaba a bordo de los ya mencionados *burchi*, un tipo de barcazas de fondo plano que, capitaneados por los denominados *acquaroli*, tomaban agua del río Brenta en Lizza Fusina (actualmente Fusina, al sur de Marghera) y, desde el inicio del s. XVII, desde el Seriola, un canal que acercaba las aguas del río a los márgenes de la laguna.

En este doble sistema de aporte acuático, el verdadero dispositivo terminal de abastecimiento eran los brocales de las cisternas. Los vera da *pozzo* de las plazas, que servían tanto de apoyo para extraer agua como de elemento decorativo, eran un foco de sociabilidad, una extensión de la vida doméstica en el espacio público. La activación cotidiana de los *campi* por medio del colectivo que se abastecía de agua dulce seguiría siendo una realidad hasta la llegada del agua potable en 1884.

---

[2] [Venecia está en el agua y no tiene agua] Marin Sanudo, *Cronachetta* (Venecia: Ed. Rinaldo Fulin, 1880 [1493]), 63.

[3] Para tener una idea global a la vez que precisa sobre el sistema hidráulico de la Venecia moderna, consúltese David Gentilcore, "The cistern-system of early modern Venice: technology, politics and culture in a hydraulic society", *Water History,* n.º 7 (2021).

El lugar del consumo de agua y sus personajes

En la mayoría de las ciudades de la cuenca mediterránea el vendedor ambulante de agua en pequeñas cantidades era un elemento fijo de la vida cotidiana. Granada y Venecia no fueron una excepción, aunque esta figura destaca en ambas geografías por la peculiaridad de sus rituales y la fuerte identificación con el espacio público en que desarrollan su actividad. Se trata del aguador granadino y el *bigolante* veneciano, cuya desaparición queda inevitablemente vinculada a la llegada de la modernidad y la conducción entubada de agua potable.

A pesar de que la figura del aguador en Granada está íntimamente ligada al imaginario pintoresco del siglo XIX, es una profesión que posiblemente se desarrolló en paralelo a su población y al despliegue de su infraestructura hidráulica, desde tiempos de la dinastía zirí a principios del siglo XI. Sin embargo, el gran auge que se produce en este ejercicio autónomo coincide, como se dijo anteriormente, con el intenso deterioro de la red de distribución de las aguas y el consecuente empobrecimiento de su calidad producido en el siglo XIX, pues la población se vio en la necesidad de utilizar las fuentes naturales para su consumo, distantes en muchas ocasiones del núcleo urbano.

La distribución de agua por parte del aguador se realizaba mediante un servicio a domicilio, en los denominados "aguaduchos", o de manera itinerante en las calles del centro. Según el método de transporte empleado, se distinguían dos tipos de aguadores: aquellos que llevaban la garrafa al hombro y los que que utilizaban caballerías equipadas con serones para su traslado. Todos ellos compartían los mismos puntos de abastecimiento, donde llenaban sus recipientes: el gran aljibe de la Alhambra, el Carmen de la Fuente o de los Cipreses, así como las fuentes del Avellano, Salud y Agrilla, el exconvento de San Antonio, Fuentenueva y la Mina del barrio de San Lázaro. En el siglo XX, a esta lista se añadieron el pozo de San Vicente y el del Juego de Pelota, ubicado en la Carrera del Darro. Sin embargo, los principales puntos de suministro continuaron siendo la Alhambra, que proporcionaba aproximadamente diez mil litros de agua al día, el Carmen de la Fuente, con un caudal cercano a los cuatro mil litros, una cantidad similar en Fuentenueva y el exconvento de San Antonio, y la fuente del Avellano, que aportaba cerca de la mitad de este volumen[4].

La identificación de estos lugares asociados al agua con la figura del aguador se hizo sobre todo patente con la imagen pintoresca que ofrecían los viajeros románticos y el tipismo retratado en la fotografía del siglo XIX. Son escasos, aunque muy descriptivos, los testimonios literarios sobre este personaje, en los que los principales espacios urbanos de venta ambulante de las aguas acarreadas, como la calle Mesones o la plaza Bib-Rambla en los meses estivales, aparecen indisolublemente asociados a su pregón y su ritual de dispensación, que "despierta el apetito y hay quien bebe agua y se figura que come"[5].

---

[4] Cesáreo Jiménez, *Mil años de agua en Granada* (Granada: Fundación Agua Granada, 2016), 657-658.

[5] Ángel Ganivet, *Granada la Bella*, edición facsímil (Granada: Don Quijote, 1981), 23-24. Otra descripción elocuente de la calidad de las aguas y los rituales de dispensación por parte de los aguadores la encontramos, por ejemplo, en Alejo L. Yagüe, *Análisis de las aguas de Granada y sus contornos e indicación de las virtudes medicinales que tienen* (Granada, Imprenta de I. Ventura Sabatel, 1883), 150-151, nota 1.

En Venecia la dispensación ambulante de agua forma parte integral del sistema de distribución hidrológico de la ciudad, si consideramos el papel estructurante dentro del mismo del porteo llevado a cabo por los *acquaroli* en los *burchi* desde las aguas dulces de tierra adentro a los pozos cisterna repartidos por toda la ciudad, y, por otro lado, del transporte de esta agua almacenada en las plazas públicas hasta la esfera doméstica, por parte de los comerciantes que vendían agua de las cisternas a clientes particulares y centros de trabajo. Dos tipos de venta, al por mayor y al por menor, en barcaza y en cubo, que se correspondían con dos típicos personajes cotidianos de la esfera pública: los *acquaroli* y los *bigolanti*.

La importante función de los *acquaroli*, que hizo que se constituyeran como gremio en 1471, consistía no solo en el transporte del agua desde el Brenta a las cisternas urbanas –viaje que duraba aproximadamente unas tres o cuatro horas– sino también en el mantenimiento de los propios aljibes e incluso la vigilancia de algunos de ellos para evitar que artesanos y comerciantes se abasteciesen ilícitamente de agua para sus actividades. Un topónimo que liga indefectiblemente el espacio público veneciano con los itinerarios seguidos por los *acquaroli* en su transporte de agua a través de la laguna es el llamado *Rio dell'Acqua Dolce* ("Canal del agua dulce", cerca de la iglesia de Santi Apostoli), donde se realizaba el atraque de las barcazas, previo a la llevada del agua a las cisternas de la ciudad[6].

El agua doméstica formaba parte de la vida urbana cotidiana. Dos veces al día, anunciadas por el toque de campanas, los jefes de la parroquia (capi contada) abrían las tapas de hierro fundido que tapaban los brocales de las cisternas públicas para el suministro colectivo. En estos momentos de actividad asociada al agua, las auténticas protagonistas eran las mujeres y las criadas de la parroquia local que acudían a por agua para sus hogares, y, sobre todo, las aguadoras (las mencionadas *bigolanti*), comerciantes que vendían agua de las cisternas a clientes particulares y centros de trabajo por toda la ciudad. Eran en su mayoría, aunque no exclusivamente, mujeres, y como trabajadoras domésticas no tenían gremio, a diferencia de sus homólogos masculinos, los *acquaroli*. Esta situación en el escalafón social veneciano queda perfectamente reflejada en las fotografías y postales para consumo de los visitantes que se convirtió en un negocio bastante lucrativo en la segunda mitad del siglo XIX. Al igual que las que la escena estereotipada de las mujeres venecianas alrededor del brocal del pozo, las *bigolanti* constituyeron en sí mismas en otro rasgo característico de la estampa veneciana que otorgaba el deseado tipismo a la escena representada: mujeres jóvenes cargadas con sus *bigolo* (cubo) sobre los hombros y con los pies descalzos, señal que indicaba pobreza y el bajo estatus de la profesión.

Uno de los espacios urbanos más frecuentados por las *bigolanti* era, por su gran capacidad de suministro de agua dulce, era el patio del Palacio Ducal. Sobre todo, en verano, cuando las largas sequías hacían mella en el volumen de las aguas de las cisternas más pequeñas y, por ende, en la pureza de sus aguas. Son múltiples las representaciones de este espacio en escenas populares ligadas al agua contenida en sus dos monumentales *pozzi*. Un espacio en el que, según el viajero Thomas Coyrat, en época estiva, "a man can hardly come thither at

---

[6] Giuseppe Tassini, *Curiosità veneziane ovvero Origini delle denominazioni stradali di Venezia* (Venecia: Stab. Tip. Grimaldo E. C., 1872), 5.

any time in the afternoone, if the sunne shineth very hote, but he shall finde some company drawing of water to drinke for the cooling of themselves"[7].

El cambio de sistema, la modernidad

La implantación de un sistema de abastecimiento de aguas depuradas en Granada fue un proceso largo que culminará a mediados del siglo XX, con la entrada en servicio de la estación depuradora de la Lancha de Cenes. Durante la segunda mitad del siglo anterior, la ciudad había sufrido una profunda transformación urbanística que, unida al deterioro de las canalizaciones históricas, pusieron de relieve muchos desajustes y problemas higiénicos en las aguas de abasto[8]. De hecho, en el verano de 1885, una epidemia de cólera que arrasa la ciudad se relaciona directamente con el descuido de la limpieza del recorrido del suministro. Esta situación se prolonga en el tiempo hasta que finalmente, en 1924, el Ayuntamiento convoca un concurso de proyectos para reorganizar tanto el sistema de abastecimiento como de saneamiento de la capital. La propuesta ganadora pretendía utilizar los canales que llevaban el agua del río Genil desde las Dehesas de san Juan y el Calvario a la Central hidroeléctrica de Pinos Genil para, desde allí, ejecutar un nuevo canal que abasteciese a la ciudad. Sin embargo, las obras se retrasaron hasta 1938, momento en el que se reformula el plan y se decide utilizar el propio cauce del río como vía de transporte, lo que conllevaba una previsible disminución de la calidad del agua, y la consecuente construcción de la Estación Depuradora como medio para garantizar la potabilidad. Tras muchos retrasos, el sistema entró en servicio directamente en mayo de 1950, y en ese momento las instalaciones se convierten en el mayor complejo de potabilización de aguas de España[9].

La red de tuberías se ha ido extendiendo desde finales de los años cincuenta. En paralelo, han ido desapareciendo los antiguos atanores cerámicos que servían de conducciones y los aljibes a los que daban abasto han quedado totalmente obsoletos. A partir de ese momento se inició un proceso de deterioro generalizado –se llegaban a utilizar incluso como vertederos de basuras– que no se remediaría hasta que se pusieron en práctica, a partir de los años ochenta medidas públicas para su rehabilitación como objeto patrimonial, pero sin

---

[7] [un hombre difícilmente puede llegar allí en cualquier momento de la tarde, si el sol brilla muy fuerte, sin encontrar a alguien sacando agua para beber y refrescarse] Thomas Coryat, *Coryat's crudities, hastily gobbled up in five months travels in France, Savoy, Italy* (Glasgow: James MacLehose and Sons, 1905 [1605]), 370.

[8] Así lo ponía de manifiesto, por ejemplo, la descripción que sobre las canalizaciones subterráneas hacía Petitpierre Pellion, ingeniero civil, director de la Fábrica de Gas de Granada, quien fue autorizado por el gobierno de la provincia, en octubre de 1867, para ejecutar el proyecto de abastecimiento de las aguas potables de la capital. Gustavo Petitpierre Pellion, *Notas sobre las inundaciones del Dauro* (Granada: 1868), 5. La descripción se complementa con las conclusiones del análisis de las aguas de Granada llevado a cabo por Alejo Luis Yagüe en 1883, en las que se manifiesta que, a pesar de que las aguas se convertían en un peligro para la salud pública al ser transportadas hasta la ciudad, en su origen eran de una pureza inmejorable: "Riquísima en su abastecimiento se mancha su pureza con el cieno que la enturbia, con las arenas que arrastra y con las sustancias pútridas que la acompañan y en vez de agua sana y cristalina nos surtimos de fango impropio de racionales seres". Yagüe, *Análisis de las aguas de Granada*..., 2.

[9] Jiménez, *Mil años*..., 937.

uso. Con la desaparición del agua de los aljibes y la inclusión de las antiguas fuentes en la red de aguas potables, los espacios públicos en los que se localizaban, tanto urbanos como periurbanos –como la Fuente del Avellano o la propia Plaza los Aljibes alhambreña–, perdieron definitivamente parte de su centralidad y carácter colectivo.

El binomio *burchi-pozzo* fue la única fuente de suministro agua dulce que perduró en Venecia hasta finales del siglo XIX. Con la llegada de los franceses, y la caída de la República de la *Serenissima Reppublica* en 1797, se comenzó a debatir cómo garantizar el agua potable en una ciudad con una población en ascenso –en 1857 superó los 120.000 habitantes– que habitaba en condiciones sanitarias muy precarias y era continuamente víctima de epidemias de cólera debido en su mayor parte al mal estado de los pozos. Tras trescientos años de debates y numerosos proyectos, en 1874 el *Comune* de la ciudad decide solucionar el problema con la construcción de un acueducto público.

Inaugurado tras cuatro años de obras en 1884, siguiendo los planos del arquitecto hidráulico y civil Ignazio Michela, el proyecto consistía en el trazado de una conducción subterránea que captaba originalmente las aguas limpias del canal de la Seriola, y las llevaba a la ciudad. Los primeros años de funcionamiento suministraría agua a pozos, fuentes públicas y solo a unas pocas viviendas privadas, puesto que la mayor parte de la población no podía costearse el servicio y seguiría utilizando el sistema de suministro tradicional. A finales del siglo XIX, tras una progresiva expansión, el agua potable llegaría a Murano, la Giudeccca y el Lido.

Tanto en el trazado del itinerario como en el evento inaugural de la conducción se puede reconocer de manera implícita el fin de la tradición acuática ligada al espacio colectivo de la ciudad: las aguas potables se transportaban siguiendo el trazado del puente ferroviario –posteriormente denominado de La Libertad–, que había unido definitivamente la ciudad insular con la tierra firme 42 años antes. De este modo, el acueducto se aliaba, literalmente, con el elemento que mejor encarnaba la llegada de la modernidad a Venecia. El 23 de junio de 1884 inauguró una fuente ornamental en plena Plaza de San Marcos, con motivo de la puesta en uso del servicio. Aunque finalmente fue desmontada al poco tiempo, se levantó con la vocación de protagonizar el paisaje urbano de la Plaza, y su alta columna de agua vertical se erigía como punto final, monumental y celebrativo de la canalización. Una columna que, alzándose a unos escasos 150 metros de los de un tiempo atrás animados *pozzi* del Palacio Ducal, simbolizaba asimismo el inicio del progresivo declive de los espacios urbanos asociados al agua dulce y de los característicos personajes que los animaban.

Epílogo

La comparación realizada ha servido para subrayar principalmente los paralelismos de Granada y Venecia en relación a la evolución del agua de consumo en los espacios públicos. Se ha evidenciado que, en ambos casos –paradigmas urbanos de culturas con una fuerte vinculación histórica con el agua– la irrupción de la modernidad en forma de agua potable entubada derivó en la obsolescencia de los elementos terminales de las redes tradicionales, la desaparición progresiva de los oficios y los rituales de suministro asociados a los mismos, y la transformación definitiva del carácter de los lugares públicos en los que se

desarrollaban. Aparte de esta constatación, es posible que lo más interesante de esta comparación sea tomarla como fundamento para el desarrollo de un futuro estudio enfocado en otro aspecto común a las dos ciudades, y de total actualidad: el turismo de masas. Sería interesante profundizar en la relación existente entre el visitante ocasional contemporáneo, las extensas redes de distribución de productos de consumo y los espacios públicos históricamente asociados al agua. Y este análisis podría iniciarse en el intento de desentrañar las razones que motivan la composición de una imagen recurrente en el paisaje urbano actual: el turista que bebe agua de una botella de plástico y la apoya sobre el brocal de un pozo o un aljibe (fig. 1).



Figura 1. Pozo-cisterna veneciano con dos turistas y una botella de agua. Fotografía del autor, 2024.

“Se bebe en vasos pequeños, ayuda a abrir el apetito y no quema las entrañas”. El vermut y la construcción de la ciudad burguesa

“It Is Drunk in Small Glasses, It Helps to Whet the Appetite and Does Not Burn the Bowels”. Vermouth and the Construction of the Bourgeois City

ANNALISA DAMERI
Politecnico di Torino, annalisa.dameri@polito.it

Abstract
En 2007 en Turín se inaugura Eataly, destinado a convertirse en uno de los lugares más innovadores para la comercialización y la degustación de la cultura gastronómica italiana en todo el mundo. La primera sede, aún activa en la zona sur en las afueras de la ciudad, frente al Lingotto, es la antigua fábrica de vermut Carpano: poniendo en práctica la genial idea del propietario Oscar Farinetti, se sella un vínculo entre la excelencia gastronómica del pasado y el presente de Turín, Piamonte y los territorios italianos. En la antigua fábrica refuncionalizada por los arquitectos de Negozio Blu se puede comer en los distintos restaurantes y comprar una gran variedad de productos italianos, sobre todo piamonteses: no puede faltar el vermut, una de las bebidas más ligadas al territorio.
Desde finales del siglo XVIII, el vermut se inventa, se produce y se vende en Turín en una serie de pequeños obradores, tabernas y cafés que jalonan la ciudad en los lugares más frecuentados. La del vermut y de las vermuterías es una historia del espíritu emprendedor en una ciudad y un territorio que, durante el siglo XIX, se estaban forjando un futuro industrial: el esparcimiento burgués se convirtió en uno de los motores de este rápido desarrollo urbano.

In 2007, Eataly opened in Turin, destined to become one of the most innovative places to buy, sell and taste Italian gastronomic culture. The first one, still in function in the southern suburbs of the city, in front of the Lingotto Building, is the old Carpano Vermouth Factory. The realization of the brilliant idea of its owner, Oscar Farinetti, sealed the link between the gastronomic excellence of the past and present of Turin, Piedmont and the Italian territory. The history of vermouth and vermoutherie (the places where it is served) is the story of the entrepreneurship of a city and a region that in the 19th century was building an industrial future: bourgeois *loisir* became one of the driving forces behind this rapid urban development. A tradition of vermouth producers, who began to produce and sell in small shops in the center, was stimulated by the success of the fortified wine. Once success was established, many distillers expanded production and moved their operations to outlying areas, close to water sources, railroads, and specially equipped spaces.

Keywords
Vermut, Turín, historia de la ciudad, Carpano
Vermouth, Turin, history of the city, Carpano

Desmonté del caballo y me precipité, medio desmayado,
en Peliti, donde pedí una copa de brandy de cereza.
Dos o tres parejas se hallaban reunidas alrededor de las mesas
comentando los chismes del día.
Rudyard Kipling, El carrito fantasma[1]

Peliti's es un restaurante que existió realmente en Calcuta a finales del siglo XIX y que llevaba el nombre de su propietario. Federico Peliti, pastelero (pero graduado de la Academia Albertina de Bellas Artes), inició su actividad en Turín como decorador de pasteles, anticipándose en muchas décadas a la figura profesional del *cake designer*. En 1869 Richard Bourke, virrey de las Indias Británicas, le contrató en Europa cuando buscaba un cocinero y un pastelero. Tras el asesinato de Lord Bourke, Peliti decidió abrir una pastelería y un restaurante en Calcuta, extendiendo su actividad también a Shimla, la capital de verano de las Indias Británicas.

La pequeña copa que menciona Kipling contiene un licor dulce, el vermut, que Federico Peliti comenzó a producir en la India en 1877 por expreso encargo del Príncipe de Gales, quien subiría al trono como Eduardo VII. La exquisita amalgama de vino moscatel piamontés, absenta y especias indias conquista al futuro monarca y a toda la nobleza inglesa. Pero la historia del vermut comienza mucho antes, en Turín.

> bajo los soportales [...] el piamontés de la vieja escuela se pasea con seriedad, y fuma a grandes caladas el tradicional puro Cavour [...] junto a la joven damisela que se detiene extasiada ante los seductores escaparates albergando deseos pecaminosos, la gran dama pasa elegante y desdeñosa, y entra envidiada a surtir su arsenal galante en las ricas tiendas.[2]

En el siglo XIX, Turín es una ciudad política y culturalmente vivaz, donde la burguesía es el verdadero motor económico: empresarios y comerciantes invierten en su trabajo y en la ciudad para convertirla en una metrópoli europea. El debate político es libre y vigoroso; la gente cree en la unidad nacional y Turín se prepara para convertirse en la primera capital del reino. Ni siquiera la pérdida de esta primacía privará a la ciudad de una fuerza pujante, y pronto creará una nueva identidad, la de capital de la industria italiana. Las aspiraciones de la clase burguesa, que busca modelos y ejemplos virtuosos en las metrópolis europeas, hicieron que los espacios comerciales pronto se transformaran en una expresión de opulencia y progreso. Los *passage* (pasajes) resuelven los problemas de tránsito y recuperan manzanas céntricas atractivas desde el punto de vista inmobiliario: las galerías urbanas pronto acogen cafés y tiendas con mobiliario refinado, iluminados con luz de gas, con grandes escaparates que atraen a clientes y parroquianos. Turín en seguida contó con una red ferroviaria que la conectaba con Milán, Francia y el puerto de Génova: de esta forma, el comercio se vio facilitado.

---

[1] Rudyard Kipling, *The Phantom Rickshaw & Other Eerie Tales,* publicado originalmente en India en 1888.

[2] Alberto Arnulfi, *Vita torinese in Torino: 1880* (Turín: Roux e Favale, 1880), 214.

> "Los cafés, numerosos en Turín, algunos de ellos muy elegantes y casi todos muy concurridos, constituyen un factor importante de la vida de la ciudad".[3]

Ya en 1737 en Turín se había creado la Universidad de aguardenteros, confiteros y licoristas: la presencia del gremio a lo largo de décadas permitió el crecimiento de profesionales cualificados cuyas preparaciones estaban estrictamente reguladas y, sus especialidades, certificadas[4]. Las especias, fáciles de conseguir gracias a la proximidad al puerto de Génova, y el cultivo de moscatel, una variedad de uva local que produce un vino dulce y aromático, son los ingredientes fundamentales para elaborar vinos de licor aromatizados. Si desde el siglo XVI ya se transmiten recetas para la producción de elixires y medicamentos, en el siglo XVIII, en Toscana, se desarrolló un producto a base de vino blanco y genciana, sin filtrar y destinado al uso medicinal.

En Turín, la historia del vermut tiene un protagonista indiscutido[5]: Antonio Benedetto Carpano, que de aprendiz de pastelería llegó a ser el propietario de una empresa gracias a su habilidad, intuición y a la elección de materias primas de alta calidad. En 1786 comienza la producción del vino blanco aromatizado con hierbas, principalmente la artemisia, en alemán *wermut*, que pasa al francés como *vermouth*. Después de siglos de experimentación de los vinos aromatizados en el campo farmacéutico, el vermut Carpano comienza a producirse y venderse en una licorería situada en Piazza Castello número 18, en el centro de la ciudad, y se transforma en un símbolo de la ciudad. En la trastienda se elabora el licor, y el local se convierte en lugar de reunión de políticos y burgueses, aunque durante mucho tiempo siguió siendo una simple tienda de vinos, sin ningún mobiliario refinado, más parecida a una taberna.

El vermut también fue muy apreciado por el rey Víctor Amadeo III, quien lo introdujo en la vida de la corte: el éxito estaba asegurado, y con él se inauguraba el ritual del aperitivo. La tienda, no lejos del palacio real, se convirtió en un lugar de encuentro y la gente empezó a adquirir el hábito de beber una copa antes de cenar (o comer). Hasta entonces, no era habitual beber con el estómago vacío, sino únicamente a la mesa. Si bien es cierto que varios textos medievales sugerían el consumo de bebidas aperitivas (del latín *aperitivus*, que abre las vías de eliminación, es decir, la digestión) para curar la pérdida de apetito, también es verdad que esta práctica había quedado relegada durante mucho tiempo a cuestiones médicas.

---

[3] Ernesto Marini, *Augusta Taurinorum: Torino illustrata nelle sue cose e nei suoi cittadini* (Génova: Ernesto Marini Editore, 1901).

[4] De hecho, ya en el siglo XVI, los documentos registran la profesión de productor de aguardientes y elixires.

[5] Fulvio Piccinino, *Il Vermouth di Torino* (Turín: Graphot, 2018).



Figura 1. Tienda Carpano en plaza Castello, Turín. Fuente: Museo del Risorgimento, Turín.

El vermut de Carpano inaugura la costumbre de beber antes de las comidas para estimular el apetito, mientras se disfruta de un ambiente de moda y una animada compañía. El éxito fue tal que el destilador decide venderlo ya no sólo a granel, sino también en botellas de un litro. La continua afluencia de parroquianos hace que la tienda permanezca abierta las veinticuatro horas del día. A la muerte de Antonio Benedetto Carpano (1821), le sucedió su sobrino, Giuseppe Bernardino, que ya trabajaba en la empresa desde hacía un par de años: las décadas siguientes consolidaron definitivamente el vermut como la bebida del *jet set* piamontés: el ministro Camillo Benso, conde de Cavour, y el rey Víctor Manuel II apreciaron el vermut, consagrando definitivamente su fama. La tienda Carpano fue testigo de otro "invento": el 19 de abril de 1870, un corredor de bolsa, discutiendo sobre el aumento de algunos títulos de hasta un punto y medio, pidió un aperitivo compuesto por una parte (un punto) de vermut y media parte (medio punto) de quinina (decididamente más amarga). Esto dio lugar a la expresión dialectal "Punt e Mes", que se puede traducir literalmente como "punto y medio". La nueva bebida pronto tendrá vida propia.

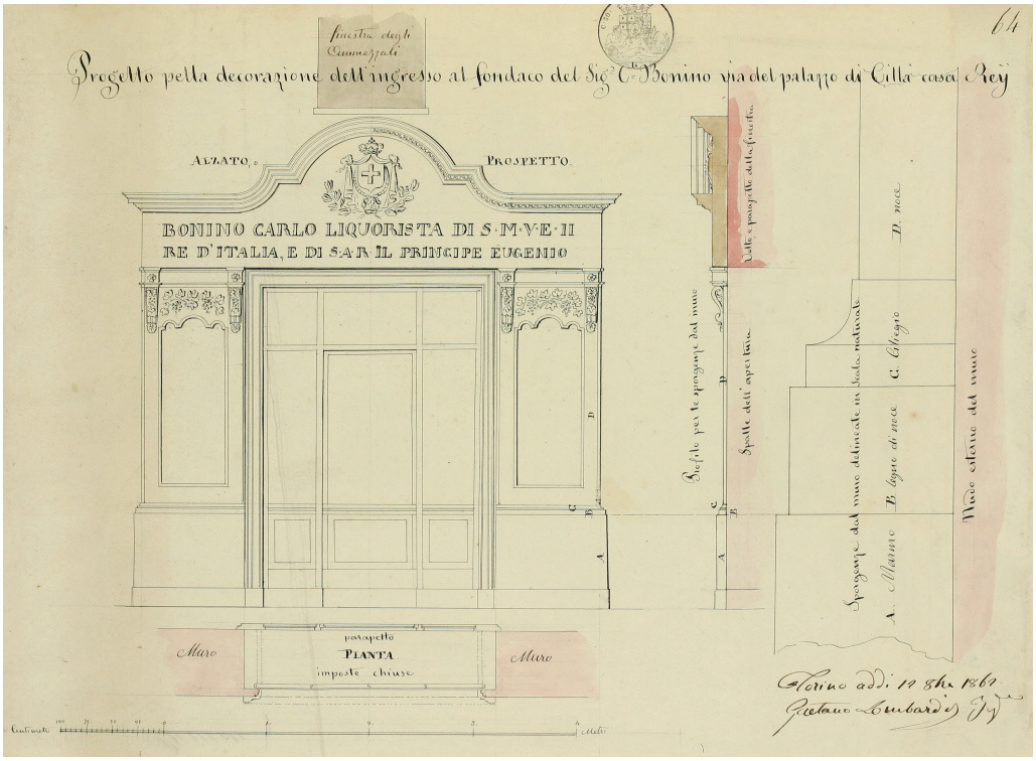


Figura 2. Gaetano Lombardi, *Progetto pella decorazione dell'ingresso al fondaco del Sign. C. Bonino...*, 12 de octubre de 1862. Fuente: ASCT, *Tipi e disegni*, 94.1.83.

El éxito del vino de licor estimuló el nacimiento de una tradición de *vermuteros* que comenzaron su producción y venta en pequeñas tiendas del centro de la ciudad. En un principio, la producción no requería grandes espacios ni tenía exigencias complicadas, aunque las normas municipales imponían aislar los obradores de los edificios de viviendas, para evitar la propagación de las llamas en caso de incendio. Los ambientes debían estar pavimentados, situados en la planta baja, abiertos a la calle o a un patio, ser de fácil acceso, y estar bien iluminados y ventilados[6]. Un requisito fundamental era disponer constantemente de agua en caso de incendio, y para la limpieza y la refrigeración de la maquinaria: la proximidad de fuentes, pozos o arroyos y la posibilidad de construir una red de tuberías, así como un depósito de almacenamiento, era esencial para el éxito de la actividad. Ya en 1842 en Turín se promulgó una ordenanza de construcción que obligaba a todos los edificios a contar con un pozo de agua potable a disposición de todos los inquilinos, con poleas y bombas adecuadas para extraer el agua.

[6] Vincenzo Agnoletti, *Manuale del credenziere, confettiere, liquorista di raffinato gusto moderno* (Roma: Angelo Ajani, 1831), 67; *Pietro Valsecchi, Nuovo ed unico manuale completo del distillatore-liquorista* (Milán: Libreria di Francesco Sanvito, 1857), 120.

Turín ofrece a todos los empresarios, no sólo a los productores de vermut, condiciones ideales para el desarrollo de su actividad: una buena red hídrica, así como una eficiente conexión ferroviaria con las zonas circundantes, con el puerto de Génova y, en poco tiempo, con Francia. Cabe señalar que, al perder el título de capital de Italia en 1865, para frenar el inevitable estancamiento económico, el Ayuntamiento de Turín decidió ofrecer a los empresarios que quisieran establecer sus fábricas en la ciudad una serie de ventajas, incluso fiscales. La consecuencia fue que, en pocos años, Turín pudo jactarse de ser la capital de la industria italiana, tras la radicación de una serie de pequeñas y medianas industrias que, en algunos casos, tendrán repercusión internacional.

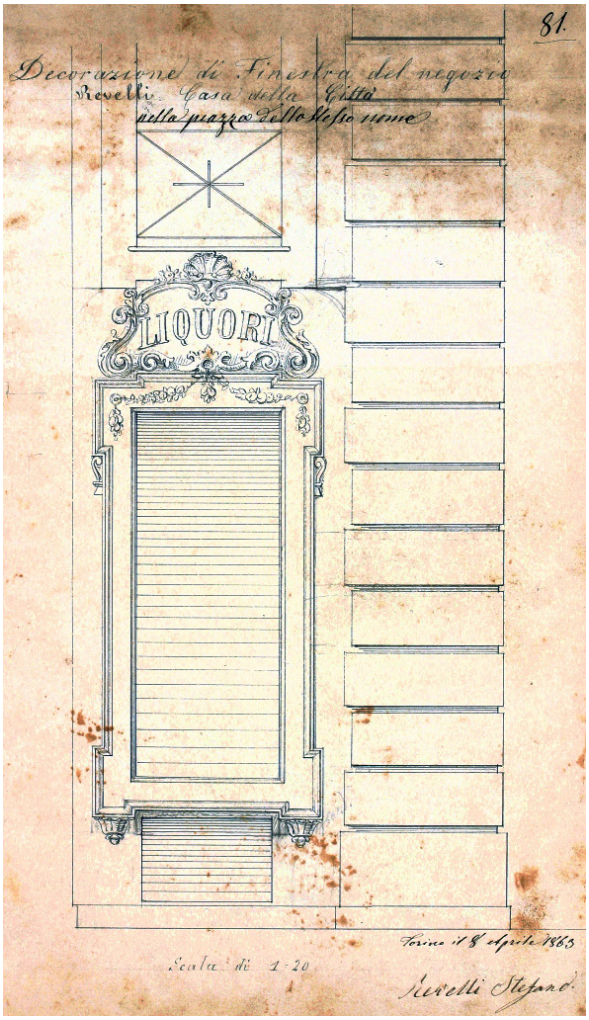


Figura 3. *Decorazione di Finestra*..., 8 de abril de 1863. Fuente: ASCT, *Tipi e disegni*, 94.1.100.

Las guías comerciales y administrativas de la ciudad informan periódicamente de la presencia cada vez mayor de estos obradores con tiendas anexas: mientras que en 1823 sólo había diez establecimientos comerciales de la categoría "Destiladores-Licoristas", en 1865 eran cuarenta y cinco, nueve de los cuales estaban concentrados en las proximidades de la estación de ferrocarril. En 1875 había sesenta y uno (diecinueve de los cuales estaban cerca de la estación Porta Nuova) y, a finales de siglo, ya eran cien. Cabe señalar que desde 1878 se distingue entre "productores de vermut" y "destiladores-licoristas", aunque "en Piamonte, desde el primer licorista hasta el más modesto tendero de provincia, todos los vendedores producen este vino medicinal" y "sólo las grandes fábricas trabajan para la exportación, una de las más importantes de la ciudad y de Piamonte [...] la producción de vermut en Turín ha alcanzado un alto grado de perfección en algunas fábricas, cuyo nombre es universalmente conocido, de las que cada año salen enormes cargamentos de esta bebida en botellas y barriles"[7].

Una vez consolidado el éxito de la cotizada bebida, muchos productores de vermut ampliaron su producción y trasladaron su actividad a zonas más periféricas, cercanas a recursos hídricos, estaciones de ferrocarril y en espacios específicamente diseñados: si bien Carpano optó por mantener una producción limitada para garantizar la calidad, abrió dos fábricas en Barriera Nizza, actual sede de Eataly, y en Carmagnola, a pocos kilómetros de Turín. La familia Cinzano, maestros destiladores y licoristas, en 1816 abrió una tienda en Contrada Dora Grossa (hoy Via Garibaldi), donde la producción y venta de vermut se convirtió en uno de los pilares de la empresa, antes de trasladarse a Santa Vittoria d'Alba, en las colinas de Langhe. La empresa Martini & Rossi, que competiría con Cinzano por el papel de líder del sector, comenzó a producir vermut en 1863, pero lo convirtió en un emblema gracias a sus exitosas campañas publicitarias y comerciales. La fábrica de los hermanos Cora, menos conocida, tiene el mérito de haber impulsado las exportaciones a países extranjeros, abriendo una fábrica en la céntrica Piazza San Carlo antes de trasladarse a las colinas de Roero.

En el centro de la ciudad, el tejido urbano preexistente se vio fuertemente condicionado por la incorporación de estas actividades productivas con necesidades relacionadas con el abastecimiento de materias primas, la transformación, la venta y el consumo; en los barrios más periféricos, la construcción de pequeñas fábricas puso en marcha un rápido desarrollo urbano con el consiguiente aumento de la construcción de viviendas para las clases trabajadoras, así como de una serie de servicios necesarios. Cuando las destilerías se trasladaron a lugares menos céntricos y más cercanos al ferrocarril o a las carreteras suburbanas, las tiendas de vermut y los cafés donde se degustaba el vino especiado se convirtieron en lugares suntuosos, cuyo diseño se encargó a arquitectos y decoradores. Los diseñadores se ocuparon de los interiores, del mostrador y el mobiliario, y los grandes escaparates permitían a los transeúntes apreciar su suntuosidad.

La lenta y continua actividad de diseño de las fachadas exteriores de las tiendas desencadenó un rediseño del espacio público urbano: quienes pasean bajo los largos soportales

---

[7] Carlo Anfosso, *Torino industriale in Torino 1880* (Turín: Roux e Favale, 1880).

turineses que surcan casi todo el casco antiguo se sienten atraídos por los grandes escaparates, los letreros, y los monobloques de madera y metal que exponen los productos a la venta.

Durante el siglo XIX, el ayuntamiento de Turín se propuso reglamentar los espacios comerciales para garantizar el orden y el decoro, dos conceptos muy promovidos por la cultura decimonónica. Los planos que actualmente se conservan en el Archivo Histórico de la Ciudad de Turín, en la colección denominada *Facciate di bottega* (Fachadas de tiendas), dan testimonio de las solicitudes de autorización presentadas por los propietarios de los comercios cada vez más numerosos. Los planos más antiguos están firmados por artesanos, decoradores y yeseros, a los que posteriormente se sumaron algunos de los arquitectos más activos de la época: son la huella de la evolución de gustos, formas, modelos figurativos, técnicas y uso de diferentes materiales, así como de los detalles del proyecto y su trazado; están realizados sobre papel o satinado, en tinta o acuarela. En el archivo de Turín se conservan al menos treinta proyectos relativos al diseño de fachadas exteriores de licorerías y vermuterías, sobre todo de los años comprendidos entre 1863 y 1883, todos fechados y generalmente firmados por el autor.

Las vermuterías suelen tener espacios más modestos que los majestuosos cafés divididos en varias salas y salones conectados entre sí. Tienen un equipamiento más sobrio, con mostradores normalmente más altos que los de los cafés donde, en la época, no hay servicio de mostrador, sino sólo en mesa. A menudo, en las vermuterías los clientes degustan la bebida de pie. Como se ha mencionado, hacia finales del siglo XIX desaparecen los espacios dedicados a la producción, relegados a los establecimientos asentados fuera del centro de la ciudad, mientras que aumentan los espacios destinados al convite y a la reunión de varias personas. Los imponentes *devanture* (escaparates) consisten en grandes superficies de madera, metal o mármol con espejos policromados, acabados de estuco y a menudo están bordeados con revestimientos de piedra en contraste. En la parte superior tienen frisos moldurados con perfiles decorados con motivos florales.

En respuesta a las necesidades de la clase burguesa, la multiplicación de la oferta comercial, tanto por el aumento del número de puntos de venta como por la mayor especialización de los productos, trae consigo la necesidad de hacer reconocibles y atractivas las diferentes tiendas. Los distintos escaparates juegan un papel importante a la hora de convertirse en la imagen de la actividad, y a menudo también se utilizan como logotipo en los papeles con membrete. Una ordenanza de construcción de 1843, relativa a las obras que deben realizarse en la vía pública, introduce la cuestión de los letreros, o más específicamente "las inscripciones que se colocan ante el público en telas, paños, lienzos y similares en los laterales o encima de los comercios, así como en otras partes de las fachadas de las casas"[8]. Por tanto, es obligatorio obtener un permiso de la vicaría y la aprobación del propietario del edificio para colocar cualquier inscripción, que no debe sobresalir más de 25 centímetros de la pared. La estructura del escaparate ofrece una solución práctica.

---

[8] Città di Torino, *Provvedimenti edilizi 1566-1892* (Turín: Tipografia Eredi Botta di Bruneri e Crosa, 1893), 119.

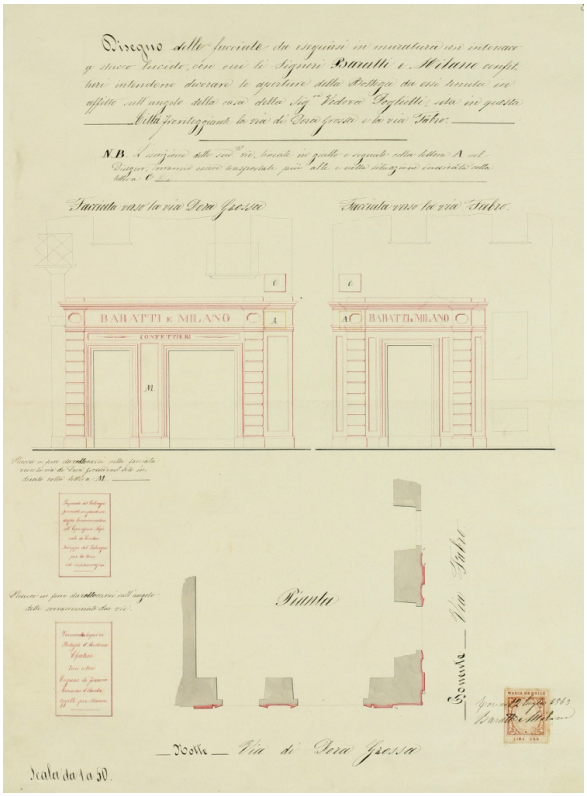


Figura 4. *Disegno della facciata da eseguirsi in muratura in intonaco a stucco lucido con cui li Signori Baratti e Milano confettieri intendono decorare le aperture...*, 12 de julio de 1863. Fuente: ASCT, *Tipi e disegni,* 94.1.105.

En 1907 se inaugura en Piazza Castello el Café Mulassano, diseñado por Antonio Vandone di Cortemilia[9] según refinados códigos del eclecticismo tardío y del Art Nouveau. El propietario también tiene la destilería Sacco de via Nizza, en el sur de la ciudad. El local tiene un techo artesonado de madera y cuero, paredes cubiertas de espejos y boiseries, un mostrador con petos de ónix y decoraciones de bronce. Mulassano pronto se convirtió en un lugar de encuentro y de degustación, pero también de grandes novedades: el vermut del mismo nombre, la menta Sacco, y las primeras tostadas gracias a una tostadora de pan importada de Estados Unidos. Y fue aquí donde se inventó lo que Gabriele D'Annunzio, unos años más tarde, bautizaría como *tramezzino:* un pan tierno, sin tostar, con rellenos variados y ricos, que se sirve con los aperitivos o para una comida rápida.
El vermut se celebra en las guías de la ciudad a la par que los *grissini* y muchos vinos: "entre las bebidas más populares [...] se puede decir que es la auténtica especialidad de Turín; una bebida vigorizante e higiénica, como la que no se elabora a base de alcohol, sino

[9] Antonio Vandone di Cortemilia (1862-1937).

únicamente de vino blanco con esencias y aromas. Se bebe directamente en vasos pequeños o mezclado con agua pura o agua de Seltz, generalmente antes de las comidas, para abrir el apetito"[10].

A principios del siglo XX se produjo el cambio industrial de la fábrica de vermut Carpano con la construcción de la planta de producción de via Nizza 224, que se amplió gradualmente hasta alcanzar los 5000 metros cuadrados. En el barrio de Mirafiori, que pronto albergaría también la fábrica Fiat de Lingotto, diseñada por el ingeniero Matté-Trucco, se va a desarrollar un polo de producción industrial que monopolizará la zona durante mucho tiempo. El bombardeo del 3 de enero de 1944 destruyó casi por completo la fábrica de Carpano, pero, al finalizar el conflicto, la actividad se reanudó a un ritmo creciente. El vermut Carpano se consolida a nivel mundial y se convierte en el aperitivo por excelencia durante los años del *boom* económico. Los patrocinios (entre ellos el del Giro de Italia y el de Fausto Coppi) y la difusión de la moda del Punt e Mes, aún hoy una de las marcas de vermut más famosas, se remontan a la década de 1950. El publicista Armando Testa inventa la imagen de la empresa: el "Rey Carpano", un simpático rey barrigudo, protagonista de una gran campaña publicitaria en la que brinda con los protagonistas de la historia, de Cavour a Víctor Manuel II, pasando por Napoleón.



Figura 5. Publicidad de Carpano, por Armando Testa: el rey Carpano brinda con Cavour, Verdi y Napoleón.

En la planta de Via Nizza, en cuya fachada aún hoy se puede ver el escudo de los Carpano, se llevaba a cabo todo el ciclo de producción, desde la vinificación hasta el añejamiento, dentro de una estructura muy amplia y articulada. La producción se interrumpe definitivamente

[10] Emilio Borbonese, *Guida di Torino* (Turín: Tipografia Roux Frassati e Co., 1898), 37.

en 1995 y, entre 2005 y 2006, las instalaciones fueron renovadas por el estudio turinés Negozio Blu Architetti Associati. Abrieron de nuevo sus puertas al público en 2007, albergando el primer punto de venta de la cadena Eataly, uno de los lugares más innovadores del mundo para el comercio y la degustación de la cultura gastronómica italiana. En la primera planta hay un museo dedicado a la historia de Carpano, que reúne los objetos y herramientas de producción encontrados en las fábricas, y recorre la historia del consumo y la promoción del vermut, desde su invención hasta nuestros días.

El vermut no tardó en ser apreciado fuera de las fronteras de Piamonte. A principios del siglo XX, un representante de la empresa Martini & Rossi, Flaminio Mezzalama, fue a Barcelona con el objetivo de introducir el nuevo aperitivo italiano en la vida de los catalanes. Se abre el café Petit Torino, en la calle Escudellers 8. El éxito alcanzado llevó al propietario a buscar un lugar más céntrico para atraer a la aristocracia y a la alta burguesía de la ciudad: en el Paseo de Gracia 18, esquina con la calle Cortes (actual Gran Vía), abrió el café Torino y llamó a Antoni Gaudí y a Josep Puig i Cadafalch para diseñar el interior. En 1903 el Torino ganó el primer premio como mejor espacio comercial de la ciudad.



Figura 6. Café Torino en Barcelona. Fuente: colección privada Carpano.

"Y así como París tiene su hora de la absenta, Turín tiene su hora de vermut, la hora en que su rostro adquiere color y su sangre circula más deprisa y más caliente. Entonces, las escuelas inundan las calles con nubes de niños, de las fábricas salen multitudes de obreros, los tranvías pasan repletos de gente, las muchedumbres se persiguen, las licorerías se llenan, un ejército de oficiales y soldados de todos los rangos se despliega por doquier esparciendo un hálito de juventud en las calles, y en la oscuridad de la noche, Turín parece verse como a la imaginación le gusta representarla en un futuro lejano: una Turín de quinientos mil habitantes llenando sus murallas, con un nuevo centro y nuevos suburbios, resonante de trabajo y rebosante de vida"[11].

[11] Edmondo De Amicis, *Speranze e glorie. Le tre capitali: Torino-Firenze-Roma* (Milán: Fratelli Treves editori, 1911).

Los bares como equipamiento urbano: propuesta para una ciudad sin derecho de admisión

Bars as Urban Infrastructure: A Proposal for a City Without Entry Restrictions

FRANCISCO JAVIER RUEDA CÓRDOBA
Universidad Complutense de Madrid, francrue@ucm.es
ATXU AMANN Y ALCOCER
Universidad Politécnica de Madrid, atxu.amann@upm.es

Abstract

Este artículo explora el potencial de bares y cafeterías urbanos como infraestructuras públicas que promuevan la inclusión social y el derecho a la ciudad. Ante la creciente segregación urbana, estos espacios comerciales pueden desempeñar un papel clave en la garantía de derechos fundamentales como la alimentación y el refugio. A través de un análisis teórico y el estudio de tendencias contemporáneas se argumenta que la regulación de estos lugares con fines públicos generaría nuevas oportunidades de interacción y cohesión comunitaria. La propuesta plantea el reconocimiento legal de ciertos bares como infraestructuras sociales accesibles, participativas y vinculadas a la comunidad. El modelo resultante establece criterios de accesibilidad, adecuación e integración espacial, promoviendo los bares como nodos de sociabilidad y reconocimiento, esenciales en la vida urbana contemporánea.

This article explores the potential of urban bars and cafés as public infrastructure that promotes social inclusion and the right to the city. In the face of increasing urban segregation, these commercial spaces can play a key role in ensuring fundamental rights such as food access and shelter. Through theoretical analysis and the study of contemporary trends, it is argued that regulating these spaces for public purposes would create new opportunities for interaction and community cohesion. The proposal advocates for the legal recognition of certain bars as accessible, participatory, and community-oriented social infrastructure. The resulting model establishes criteria for accessibility, adequacy, and spatial integration, promoting bars as hubs of sociability and recognition, essential to contemporary urban life.

Keywords

Bares, equipamiento público, infraestructura social, urbanismo, derecho a la ciudad
Bars, public infrastructure, social infrastructure, urbanism, right to the city

Introducción

Las ciudades contemporáneas se enfrentan a profundos desafíos como resultado de la segregación espacial, la transformación de nuestras formas de vida y la emergencia de nuevos retos y necesidades en el tejido urbano. La planificación tradicional, habiendo tendido históricamente a compartimentar los usos de la ciudad en sectores residenciales, industriales o de servicios, carece de la capacidad de adaptarse a todo esto, tanto por su rigidez disciplinar como su secular falta de interés por todo lo que de ordinario y cotidiano tiene la arquitectura[1]. En este contexto, esta presentación propone reconfigurar bares y cafeterías de la ciudad –terceros lugares para Oldenburg[2], infraestructuras sociales para Klinenberg[3]– para que asuman un papel clave en la garantía de derechos fundamentales como el de la alimentación o el refugio.

Para ello, partimos de la hipótesis de que los bares, aparte de establecimientos comerciales, pueden operar como equipamientos públicos que promuevan la integración, la cohesión comunitaria y en definitiva el derecho a la ciudad. A través de un análisis teórico y la revisión de tendencias contemporáneas –como la emergencia de las *kitchenless houses*, el aumento de hogares unipersonales, el envejecimiento de la población y la precarización del empleo–, se argumenta que la regulación de estos espacios para beneficio público no solo asegura derechos básicos, sino que genera una serie de oportunidades de interacción y desarrollo urbano en territorios menos desarrollados de la periferia.

Bares y cafeterías como terceros lugares e infraestructuras sociales

Una de las primeras sorpresas para quien se interesa por la hostelería en España es la práctica inexistencia de estudios en los que el bar contemporáneo en tanto espacio de sociabilidad, de consumo o de identidad, sea el centro. Un rápido vistazo a las herramientas bibliométricas más extensas nos ofrece un panorama interesante pero insuficiente: lo primero que encontramos son trabajos de corte divulgativo o periodístico[4] que pese a su afán recopilatorio suelen ser más una sugerente colección de anécdotas y nombres propios que un estudio riguroso. Asimismo, contamos con una serie de estudios genéricos que si bien por su temática o amplitud pueden resultar interesantes suponen una reificación de valores comunitaristas bastante conservadores. Este es el caso de Ray Oldenburg, el sociólogo por antonomasia a la hora de abordar los establecimientos de hostelería desde una perspectiva social. Con el concepto de "terceros lugares" *(third places)*, el autor estadounidense pretendía llenar la "distancia" entre el hogar ("primeros lugares") y el trabajo ("segundos lugares"), defendiendo una serie de espacios como librerías, cafés o peluquerías donde

---

[1] Enrique Walker, *Lo ordinario* (Barcelona: Gustavo Gili, 2010).

[2] Ray Oldenburg, *The Great Good Place: Cafes, Coffee Shops, Bookstores, Bars, Hair Salons, and Other Hangouts at the Heart of a Community* (Boston: Da Capo Press, 1999).

[3] Eric Klinenberg, *Palaces for the People: How Social Infrastructure Can Help Fight Inequality, Polarization, and the Decline of Civic Life* (Nueva York: Crown, 2018).

[4] Antonio Bonet Correa, *Los cafés históricos* (Madrid: Cátedra, 2014); Lorenzo Díaz, *Madrid: tabernas, botillerías y cafés. 1476 – 1991* (Madrid: Espasa Calpe, 1992).

podríamos hallar el "enraizamiento de las comunidades"[5]. Oldenburg, frecuentemente citado en los pocos trabajos de investigación sobre la materia que hay en la academia anglosajona[6], presupone como punto de partida la ciudad universalista moderna, donde las funciones y delimitaciones del espacio urbano no se problematizan, dando al tiempo una panorámica conservadora de los lazos sociales en la vida cotidiana y poco menos que negando la controversia en estos lugares.

Siguiendo una tendencia más actual, podemos aseverar que el papel crucial de estos espacios en la ciudad viene dado por ser infraestructuras sociales, entendidas como "los lugares físicos y organizaciones que moldean la manera en que las personas interactúan"[7]. No obstante, cuando Eric Klinenberg definió este concepto, pensaba principalmente en bibliotecas públicas y otros pequeños comercios presentes en ciudades estadounidenses, que habían demostrado funcionar como facilitadores de vínculos sociales y refugios de sociabilidad, especialmente durante catástrofes como inundaciones u olas de calor. Sin negar su relevancia, el autor no enfatizó el papel de bares y cafeterías, argumentando que las barreras económicas impiden que los clientes permanezcan en ellos durante largos periodos de tiempo[8].

En el contexto europeo, por el contrario, este tipo de locales ha desempeñado un papel fundamental como infraestructura social, estando a menudo incluso vinculados a identificaciones culturales o nacionales (por ejemplo, el pub y la identidad inglesa[9], o el *bistrôt* y la *francité*[10]). En el caso español, los bares han sido infraestructuras sociales esenciales durante los últimos siglos, gracias a su polivalencia[11] y su ambigüedad terminológica: mientras que en un contexto anglosajón como el escocés aún es plausible estudiar la especificidad de la sociabilidad en los cafés[12], en ciudades españolas como Madrid, un bar, independientemente de su licencia, puede funcionar como cafetería, taberna, restaurante o incluso discoteca según el momento del día, multiplicando las actividades y prácticas que en él se desarrollan. Junto con las cafeterías, pueden servir comidas saladas o dulces, tradicionalmente en horarios amplios (en la Comunidad de Madrid abren de 6:00 a 2:00), con una barrera de acceso

---

[5] Oldenburg, *The Great...*; Aksel Tjora y Graham Scrambler, *Café Society* (Londres: Macmillan, 2013).

[6] Eric Laurier, "'Busy meeting grounds': The café, the scene, and the business", ICT: *Mobilizing Persons, Places and Spaces* (2004); Eric Laurier, "Drinking up endings: conversational resources of the café", *Language & Communication* 28 (2008): 165-181.

[7] Klinenberg, *Palaces...*

[8] Klinenberg, *Palaces...*, 48.

[9] Christel Lane, *From Taverns to Gastropubs: Food, Drink, and Sociality in England* (Oxford: Oxford University Press, 2018).

[10] Marc Augé, *Elogio del Bistrot* (Madrid: Gallo Nero, 2017).

[11] Francisco Javier Rueda Córdoba, "De la polivalencia a la segregación. Los espacios del comer-beber-en-compañía de 1759 a 1875", *Historia Social* 107 (2023): 3-18.

[12] Laurier, "Drinking up..."

muy baja y la omnipresencia del alcohol, que sigue estando bien aceptado socialmente a pesar de la reducción sostenida del consumo a nivel nacional[13].

Entendidos como infraestructuras sociales, en definitiva, los bares y cafeterías son cruciales para la vida urbana en España, hasta un punto que supera a la mayoría de los contextos europeos vecinos: no solo funcionan como lugares para comer fuera en un contexto de creciente consumo asociado al trabajo y al ocio[14], sino también como puntos de encuentro, nodos vecinales y espacios de reconocimiento, identidad y discusión[15]. Así, tienen el potencial de convertirse en el tipo de espacio urbano neutral y cuasi-público que Anderson define como *cosmopolitan canopy,* "que no pertenece expresamente a ningún grupo, pero que todos están invitados a compartir"[16], tornándose fundamentales en los procesos de identificación urbana y *placemaking*[17].

Entre el derecho a la vivienda y el derecho a la alimentación: los espacios para comer y beber en compañía

ueda claro por lo tanto que los bares y cafeterías no solo cumplen una función comercial, sino que operan como infraestructuras esenciales en la vida cotidiana de muchas comunidades. En las ciudades capitalistas y precarizadas contemporáneas, los que podemos denominar de manera amplia "espacios comerciales del comer y beber en compañía" permiten reconfigurar el derecho a la vivienda y el derecho a la alimentación desde una perspectiva más amplia, a la luz del reconocimiento de la base espacial de estos derechos y por lo tanto de la necesidad de espacios donde la ciudadanía pueda compartir, encontrarse y construir vínculos sociales significativos. Desde esta mirada, la comensalidad se convierte en un eje fundamental de la vida en común, como señala Valeria Campos Salvaterra[18] al argumentar que comer juntas es la base misma de lo comunitario.

Tal idea permite abordar debates filosóficos contemporáneos desde una perspectiva socioespacial y situada, considerando cómo la redistribución y el reconocimiento afectan la configuración del derecho a la ciudad. La conversación entre Nancy Fraser y Axel Honneth [19]sobre justicia distributiva y justicia del reconocimiento, por ejemplo, encuentra su eco en

---

[13] Laura Llamosas-Falcón, Jakob Manthey y Jürgen Rehm, "Cambios en el consumo de alcohol en España de 1990 a 2019", *Adicciones* 34 (2022): 61-72. https://doi.org/10.20882/adicciones.1400.

[14] Cecilia Díaz Méndez e Isabel García Espejo, "Eating out in Spain: Motivations, sociability and consumer contexts", *Appetite* 119 (2017): 14-22. http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2017.03.047.

[15] Francisco Javier Rueda Córdoba, "La producción de lo público en interacción: la sociabilidad ordinaria de los bares en Madrid" (tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 2024).

[16] Elijah Anderson, "The Cosmopolitan Canopy", *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science* 595 (2004): 21. https://doi.org/10.1177/0002716204266833.

[17] Olga Nauli Komala, Evawani Ellisa y Yandi Andri Yatmo, "Reading Urban Ingredients: What characterizes eating out space in urban spatial context", *Environment-Behavior Proceeding Journal* 2 (2017): 319-333. https://doi.org/10.21834/E-BPJ.V2I6.984.

[18] Valeria Campos Salvaterra, *Pensar/Comer. Una aproximación filosófica a la alimentación* (Barcelona: Herder, 2023).

[19] Nancy Fraser y Axel Honneth, *¿Redistribución o reconocimiento? Un debate político-filosófico* (Madrid: Ediciones Morata, 2006).

el doble carácter de redistribución material y sociabilidad comunitaria de los espacios del comer y beber en compañía. Asimismo, el debate entre republicanismo y comunitarismo[20] se materializa en los espacios del comer y beber en compañía al oscilar estos entre la intimidad de comunidades de afines y la coexistencia con desconocidos y negociarse constantemente normas de convivencia y participación. Con todo esto, se puede afirmar que los bares se convierten en arenas públicas[21] donde se articulan relaciones de poder y reconocimiento, permitiendo la expresión de conflictos y el desacuerdo como propone la teoría agonista de Chantal Mouffe[22], pero también en heterotopías[23], lugares donde se pueden desafiar normas establecidas y generar nuevas formas de interacción social.

Desde esta mirada, la integración de derechos fundamentales en el más teórico derecho a la ciudad cotidiana es un proceso complejo pero plausible. Así, derechos críticos hoy como el derecho a la vivienda o el derecho a la alimentación se pueden repensar desde la perspectiva más amplia del derecho al estar en la ciudad, a *habitar* el espacio público. No obstante, los espacios del comer y beber en compañía que conocemos hoy siguen siendo espacios comerciales y privados, semipúblicos en el mejor de los casos, donde barreras económicas o de derecho de admisión siguen impidiendo que se den en ellos estas asambleas cotidianas que referimos. A continuación, veremos cómo a lo largo de los últimos años varias tendencias están allanando el camino para que esto deje de ser así, haciendo cada vez más necesario pensar en formas colectivas, socializadas y autogestionadas de pensar bares, cafeterías o restaurantes.

Domesticidad expandida, *kitchenless house* y *adas*

Desde el punto de vista arquitectónico, el momento es especialmente interesante; tanto a nivel edificatorio como urbano, las dualidades que en el pasado organizaron nuestros espacios y nuestros modos de vida confrontando la vivienda a la ciudad y consecuentemente separando lo reproductivo y lo productivo respectivamente, se han visto alteradas en las últimas décadas. La aparición espontánea de lugares intermedios, los ya mencionados "terceros lugares", se ha intensificado y ha incorporado muchos otros espacios vinculados a la casa difusa[24] ahora compuesta de piezas dispersas por un territorio cercano, asumiendo que la cotidianidad ya no se encuentra dentro de sus límites.

---

[20] Quentin Skinner, "A Third Concept of Liberty", *Proceedings of the British Academy* 117 (2002): 237-268; Charles Taylor, *Fuentes del yo. La construcción de la identidad moderna* (Barcelona: Paidós, 2006).

[21] Daniel Cefaï, "Qu'est-ce qu'une arène publique? Quelques pistes pour une approche pragmatiste", en *L'héritage du pragmatisme. Conflits d'urbanité et épreuves de civisme*, ed. por Daniel Cefaï e Isaac Joseph (París: Editions de l'Aube, 2002).

[22] Chantal Mouffe, *En torno a lo político* (Madrid: Fondo de Cultura Económica, 2007).

[23] Michel Foucault, "Des espaces autres", *Empan* 2, n.º 54 (2004): 12-19. https://doi.org/https://doi.org/10.3917/empa.054.0012.

[24] Gerardo Rogone, "Case piccole e grandi cittá", *Rasseǵna*, n.º 35 (1988).

En particular, el término de domesticidad expandida[25] hace referencia a todas aquellas actividades que antes se desarrollaban dentro de la vivienda y ahora tienen lugar fuera pero un entorno próximo a la unidad de habitar. Estas emergencias espaciales, que sin lugar a duda derivan de la revolución de género de la segunda mitad del siglo XX, han propiciado incluso investigaciones y proyectos vinculados a la idea, inimaginable para muchos, de una casa sin cocina; en efecto, la *kitchenless house*[26] empieza a ser un imaginario posible vinculado a una casa en la que nadie está al cuidado de la casa y sus habitantes y por tanto nadie cocina diariamente. Es entonces cuando lo colectivo entra en escena sustituyendo a lo familiar y "comer fuera", una actividad antes realizada por la gente snob del mundo del cine o como mucho, en vacaciones, se convierte en una práctica habitual ligada tanto al centro de trabajo como al barrio donde se reside, solas o acompañadas.

Por otra parte, si ponemos atención a los cambios que desde la normativa urbanística se han producido recientemente, hemos de señalar el interesantísimo caso de los alojamientos dotaciones. Las *adas*[27], como coloquialmente se conocen este tipo de dotaciones en Euskadi donde aparecieron hace apenas unos años, suponen una revolución al considerar los espacios del habitar como equipamientos residenciales al margen del mercado de la vivienda. Esta iniciativa, que se consolida además como auténtico freno a la especulación, nació vinculada, también en el territorio vasco, al derecho subjetivo de vivienda que se consolida como una estrategia histórica para hacer realidad el derecho de vivienda vinculada a cada ciudadano/a.

En este sentido, es por último importante señalar el incremento de viviendas unifamiliares que en muchas ciudades superan el 25% del parque inmobiliario a la vez que emergen otras configuraciones convivenciales. Mientras que en la regulación de vivienda esta aparece todavía vinculada a la familia, la realidad según los datos es que las viviendas ocupadas por familias, tal y como se entiende por la ley, es menos ya de la mitad de los grupos de habitantes. El debate que suscita esta investigación se traduce no solo en viviendas mínimas sino en modelos de *cohousing,* con o sin cesión de suelo, y otras propuestas edificatorias que suponen abandonar la escala de la célula residencial y expandirla hacia el edificio e incluso hacia un entorno más amplio, donde la propuesta francesa del barrio de los quince minutos toma sentido. La pregunta clave aquí sería: ¿podrían explorarse modelos similares más allá de los espacios residenciales? He aquí nuestra propuesta en cuanto a los espacios urbanos del comer y beber en compañía.

---

[25] Flavio Martella, "Domestic Boundaries: Transformación de la vivienda y la ciudad en relación a los nuevos modos de vida" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2022), https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.72341.

[26] Anna Puigjaner, *"Kitchenless city* en el Wardolf Astoria, Apartamentos con servicios domésticos colectivos en Nueva York 1875 – 1929" (tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, 2014), https://upcommons.upc.edu/handle/2117/95471.

[27] Pablo García-Astrain, "Más allá de la polémica: el Proyecto de Decreto de Habitabilidad y normas de diseño de viviendas y alojamientos dotacionales en la Comunidad Autónoma del País Vasco", *Ciudad y Territorio. Estudios Territoriales* LII, n.º 203 (2020): 139-150.

Propuestas para integrar un bar como un equipamiento público

Centrándonos en la propuesta, el problema de partida surge con la difícil definición de un equipamiento urbano en la arquitectura o en la ley, ya que como con el caso de la pública concurrencia[28] se trata de un término extremadamente utilizado en los textos técnicos, pero no necesariamente definido legalmente. Para salir del brete, podemos centrarnos en los condicionantes de edificabilidad de un equipamiento urbano o bien atenernos a definiciones algo más académicas.

El primer camino definiría equipamiento urbano como aquello que se edifica en un suelo dotacional: una categoría urbanística presente en la normativa de ordenación del territorio que establece que un determinado suelo debe ser empleado para usos con finalidad pública u orientados a un bien común. De este modo, un equipamiento urbano público será toda instalación que se construya o gestione por la administración pública, viéndose limitada su utilización con otros fines o su recalificación con ánimo de lucro. En cuanto al segundo camino, algo más analítico, lo podemos resumir a partir de un texto de las arquitectas Ángela Franco y Sandra Zabala[29], que definen los equipamientos urbanos como objetos, elementos arquitectónicos y hechos urbanos que representan usos colectivos y suplen algunas necesidades básicas de los/as ciudadanos/as. Si sumamos el carácter popular y participativo que queremos enfatizar en este trabajo, cabría añadir a la definición que dichos equipamientos se articulan, desarrollan y organizan de manera experimental, asociativa y autogestionada.

¿Qué supondría plantear legalmente este modelo de bares como equipamientos urbanos públicos? Ante todo, plantear una ley marco, traducible y ejecutable a nivel autonómico y sostenida por derechos fundamentales de la Constitución como el derecho a participar en asuntos públicos (Art. 23) o el derecho a la adecuada utilización del ocio (Art. 43). Además, un bar como equipamiento urbano debería guiarse por los siguientes principios básicos.

El primero, el de suficiencia, está referido a la ratio mínima de establecimientos por habitante.

El de adecuación exige que cuente con los servicios y equipamientos mínimos que se pueden esperar de un espacio comercial del comer y beber en compañía, tanto los estipulados por las leyes actuales como los derivados de esta investigación y de otras futuras. Que cuente, además, con espacios de acceso general, de pública concurrencia, y con espacios disponibles para reservar gratuitamente por parte de las y los vecinos de cara a celebraciones, reuniones, etc. Que siempre que sea posible cuente con zona interior y zona exterior.

Accesibilidad. Que tenga en consideración los preceptos de movilidad universal establecidos por la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, pero que, además,

---

[28] Muy utilizado en la Ley de Ordenación de la Edificación y en otros códigos técnicos, el de pública concurrencia es un término que se asigna a todo espacio privado o público en el que hay afluencia de personas externas al mismo, de un museo a un bar. La única definición de pública concurrencia fue derogada por una sentencia del Tribunal Supremo en 2010, aunque en ausencia de otra se sigue utilizando en multitud de textos técnico-jurídicos.

[29] Ángela Franco y Sandra Zabala, "Los equipamientos urbanos como instrumentos para la construcción de ciudad y ciudadanía", *Dearq* 11 (2012): 10-21.

reconsidere el polémico concepto del derecho de admisión de la forma más laxa posible, permitiendo de entrada el acceso a toda persona que así lo desee e incentivando la eliminación de barreras históricamente presentes como las de género, clase o etnicidad.
Integración-participación. Que esté integrado social, territorial y estéticamente en el núcleo poblacional del que forma parte. Que, en caso de necesitarse un diseño o planificación del espacio, la toma de decisiones al respecto sea democrática y participativa entre los y las vecinas. Del mismo modo, que la forma de gestionar el espacio sea decidida popularmente para permitir asambleas pluralistas y no estéticas del consenso.
Conexión. Que estén conectados a los principales medios de comunicación, tanto por cable como a través de internet u otros formatos físicos, pero que también estén conectados entre sí.

Conclusiones

Obviamente la propuesta planteada no pretender alimentar una lucha entre el sistema capitalista y los derechos de la ciudadanía: ya sabemos quién ganaría en la actualidad.
Desde un cierto extrañamiento que cuestiona las cosas tal y como son, la propuesta abre un imaginario colectivo, y como tal político, a posibles cambios puntuales legislativos que supongan una adecuación a los modos de vida actuales y simultáneamente la garantía de algunos derechos básicos, entre ellos el del refugio y la alimentación, para empezar.
La ausencia de sinergias entre distintas disciplinas –arquitectura, derecho, economía y sociología, entre otras– ha propiciado que nuestro entorno urbano, tal y como lo conocemos, sea el resultado de perpetuar la ciudad planificada, zonificada y segregada del siglo pasado dando la espalda a los cambios relativos a la revolución de género, al uso de la tecnología, a las transformaciones en la movilidad, a la conciencia ecosistémica del planeta , y a la consideración de la alimentación como un dispositivo de poder.
La aparición espontánea de lugares intermedios ocupando la brecha planteada por el modelo dualista de casa-ciudad, centro -periferia, reproductivo-productivo y privado-público, puede ser leída como indicador de una cotidianidad en la que el tiempo se superpone al espacio y señala las escalas intermedias del barrio y de los edificios híbridos como las adecuadas.
Así, en la tan nombrada ciudad de los quince minutos la vivienda se encuentra tanto en las promociones residenciales del mercado inmobiliario, como en los edificios de VPO, de los *cohousing* con cesión de suelo e incluso de los alojamientos dotacionales; en todos ellos, la domesticidad se expande en equipamientos, comercios, instalaciones y zonas verdes consolidando progresivamente el derecho a la ciudad y el desarrollo de una vida urbana plena y digna, sin derecho de admisión.

De Barcelona a Pamplona. Una trayectoria ejemplar: un colegio entre dos comedores

From Barcelona to Pamplona. An Exemplary Trajectory: A School Between Two Dining Halls

JOSÉ MANUEL POZO
Universidad de Navarra, jmpozo@unav.es

Abstract

La trayectoria profesional del estudio Ortiz-Echagüe/Echaide, aparece jalonada por dos comedores: el de los trabajadores de la SEAT (Barcelona, 1954-56), y el de la Universidad de Navarra (Pamplona, 1967-69) Son dos versiones de un mismo proyecto, pensadas para hacer placentera y feliz la necesidad diaria de alimentarse, que recibe un enriquecimiento notable por medio de la arquitectura. Este texto muestra los rasgos comunes, conceptuales, espaciales y paisajísticos que las ligan; en ambas resplandecen en modo eximio las notas esenciales de caracterizaron la arquitectura de esos dos arquitectos españoles, habitualmente olvidados por la crítica y la historia, debido a su natural discreto y a lo fugaz de su trayectoria. Ambas obras, más de cincuenta años después de construirse, siguen, imperterritos, cumpliendo su función inalterados, ofreciendo comida y reposo a quienes trabajan a su alrededor; permitiendo el verdadero y real alto en el camino que debe acompañar a cualquier comida.

The professional trajectory of the Ortiz-Echagüe/Echaide studio is marked by two canteens: the one for the SEAT workers (Barcelona, 1954-56), and the one for the University of Navarra (Pamplona, 1967-69). They are two versions of the same project, designed to make the daily need for food pleasant and happy. This text shows the common, conceptual, spatial and landscape features that link them; in both the essential notes that characterized the architecture of these two Spanish architects, usually forgotten by critics and history due to their discreet nature and the fleeting nature of their careers, shine out in an exemplary way. Both works, more than fifty years after their construction, continue, undaunted, fulfilling their function unaltered, offering food and rest to those who work around them; allowing the true and real stop along the way that must accompany any meal.

Keywords

Comida, descanso, paisaje
Food, rest, landscape

Existen muy pocos edificios en España destinados exclusivamente a alojar comedores, sin ninguna otra función aneja de ningún tipo, que tengan verdadera calidad arquitectónica,
Posiblemente podamos encontrar algún ejemplo de pabellón anejo a alguna factoría o complejo hotelero o albergue, destinado a dar de comer a mucha gente en poco tiempo, con eficacia. Pero no suelen ser precisamente elementos arquitectónicamente relevantes de los conjuntos en los que se integran.
Como puede ser el caso por ejemplo del comedor de la Universidad Laboral de Orense de Cano Lasso; o, también de Cano Lasso, el del complejo hotelero del Burgo de las Naciones en Santiago de Compostela (transformado posteriormente en residencia universitaria), que recuerdo haber visitado de niño; del que guardo el recuerdo de un gran espacio muy digno y luminoso, pero que ciertamente carecía de verdadera ambición arquitectónica; al igual que, fuera de España, podríamos mencionar como más próximo conceptualmente a los proyectos que vamos a comentar, el comedor de la Escuela de Formación para Líderes de los Sindicatos Alemanes, diseñado por H. Meyer y H. Wittwer (Berlín, 1930); pero tampoco en aquel caso se trató de un edificio exento.
Y es que los edificios a los que me voy a referir son realmente especiales. Y más si consideramos el lugar que ocupan en la trayectoria de sus autores.
Ya que me voy a referir a los comedores que César Ortiz-Echagüe[1] y Rafael Echaide[2] diseñaron para los trabajadores de la Factoría SEAT en la zona Franca de Barcelona (1954-56), y para el Campus de la Universidad de Navarra, en Pamplona (1967-69); que, si bien son bien distintos, por escala y carácter, tienen mucho en común.
Además del interés arquitectónico de los edificios hay una circunstancia que los hace más atractivos como objeto de estudio; de una parte, son de las escasas obras proyectadas por ellos que el paso del tiempo ha respetado; pero sobre todo que son la genuina expresión del modo de entender la arquitectura de esos dos grandes arquitectos.
Además, ambas obras vienen a ser como una suerte de paréntesis que encierra, antes y después, el resto del trabajo conjunto de Ortiz-Echagüe y Echaide[3]. Pue si es común atribuir esas dos obras al estudio Ortiz-Echagüe/Echaide (tanto en los libros como en los repositorios informáticos; como *Wikipedia*, por ejemplo), en realidad cada uno de ellos se debe a una mano distinta. Pues en el primero no intervino Echaide, que aún no era arquitecto, y en el segundo quien no intervino fue Ortiz-Echagüe, que había dejado ya el lápiz; a pesar de lo cual, y aunque están separados muchos años entre sí, tienen tantas cosas en común que podemos verlos como dos materializaciones de una misma idea proyectual, asumida por ambos.

---

[1] César Ortiz-Echagüe Rubio (Madrid, 1927).

[2] Rafael Echaide Itarte (San Sebastián, 1923-Pamplona, 1994).

[3] Y si bien es cierto que Echaide construiría después más edificios en Pamplona, como fue el caso del Colegio Irabia y de la Facultad de Derecho de la Universidad de Navarra, no logrará alcanzar en ellos la brillantez que mostró en los Comedores. En los que se perciben evidentes referencias al Instituto Tajamar, que a su vez nos remiten directamente a los Comedores de la SEAT en Barcelona, y por tanto a Ortiz-Echagüe.

Pues de hecho esas obras, que enmarcan temporalmente el resto del trabajo de Ortiz-Echagüe y Echaide, son la manifestación más intensa de su modo de entender la arquitectura, y forman una tríada brillante con el Instituto Tajamar, en Madrid, la obra que aún hoy Ortiz-Echagüe considera que fue "su mejor obra"[4].

Ambos comedores fueron pensados no solo para dar cobijo a la propia actividad de comer, sino para intervenir en ella, añadiendo a la solución de la necesidad fisiológica, descanso por medio de la arquitectura; y de una arquitectura que podríamos llamar ascética; esto es, sin exceso ninguno ni capricho; con el empleo sencillo y crudo de los materiales y los gestos. Algo característico del trabajo de esos dos arquitectos.

El estudio Ortiz-Echagüe/Echaide fue uno de los mejores estudios de arquitectura de España en la década de los sesenta. Aunque pocos habrán sido tan efímeros como ese, y tan olvidados por los historiadores y cronistas de la arquitectura, durante décadas; y casi hasta hoy, cuando sus nombres –y sus obras– han comenzado a aparecer en congresos y artículos.

En lo cual ellos tuvieron algo de culpa; ya que su estudio tuvo una vida muy corta; y aunque su producción fue brillante e intensa, cuando empezaron a crecer socialmente en importancia las publicaciones de arquitectura y la investigación al respecto, ya avanzados los setenta, ellos estaban de retirada; y además muchas de sus obras habían sido tremendamente alteradas o destruidas, lo que hace comprensible el poco espacio que se les ha dedicado en los libros y revistas.

La colaboración entre los dos comenzó en 1955, cuando Echaide terminó sus estudios; y terminó en 1967 cuando Ortiz-Echagüe abandonó el ejercicio profesional; esto es, que el estudio tuvo tan solo doce años de vida, en los que llevaron a cabo, conjuntamente, veintiséis obras, todas ellas brillantes; que no está nada mal.

Los edificios de la tríada mencionada son sin duda de los que mejor se conservan, y de ellos solo uno fue propiamente obra de ambos, el instituto Tajamar; si bien los comedores, a pesar de proceder de manos diferentes y estar separados entre sí algo más de diez años, responden a las mismas ideas de proyecto.

Por eso más que compararlos, interesa destacar los rasgos espaciales, paisajísticos y conceptuales que los unen; que son más que los que los diferencian; y muestran una 'mente compartida' entre el intuitivo Ortiz-Echagüe y el cerebral y metódico Echaide –el 'austero vasco', en palabras de su socio–.

Como se ha apuntado, no hay en España muchos edificios exentos construidos solo para alojar comedores; una singularidad que ya en sí les da un valor inestimable en este foro, reunido bajo el lema "Comida y arquitectura". Pero desde luego no hay ninguno con tal brillantez; de modo que bien podemos afirmar que estamos ante 'los' edificios de comedores en el conjunto de la arquitectura española.

---

[4] "La obra de Tajamar en Vallecas es la que considero como nuestra mejor obra". Vid. "Palabras de César Ortiz-Echagüe tras la entrega del premio de la XI Bienal de Arquitectura y Urbanismo". El acto tuvo lugar el 9 de marzo del 2022 en la Casa Huarte (obra de Corrales y Molezún) en Madrid; recogidas en AAVV, *El Instituto Tajamar (1961-1967) La última obra de César Ortiz-Echagüe y Rafael Echaide* (Pamplona: T6 Ediciones, 2024), Anexo 3, 190-193.

En los dos casos, los arquitectos buscaron intencionadamente definir un espacio que sirviera para que los usuarios, trabajadores en un caso, estudiantes en el otro, pudieran gozar durante la comida de un rato de descanso, como paréntesis gozoso en su absorbente quehacer.
De este modo los comedores, completamente abiertos hacia el exterior y la vegetación, con grandes ventanales acristalados, convierten el episodio supuestamente rápido y anónimo de la comida en un momento sereno de relax, que y da lugar, como se buscaba, a un descanso real.
Cuando la empresa SEAT, a instancias de su presidente, a la sazón padre de Ortiz-Echagüe[5], le encargó el proyecto de unos comedores para los trabajadores de la factoría, este aún carecía de estudio, razón por la cual pidió ayuda a su cuñado Rafael De la Joya y al socio de este, Manuel Barbero[6] para llevar a cabo el proyecto conjuntamente (fig. 1).

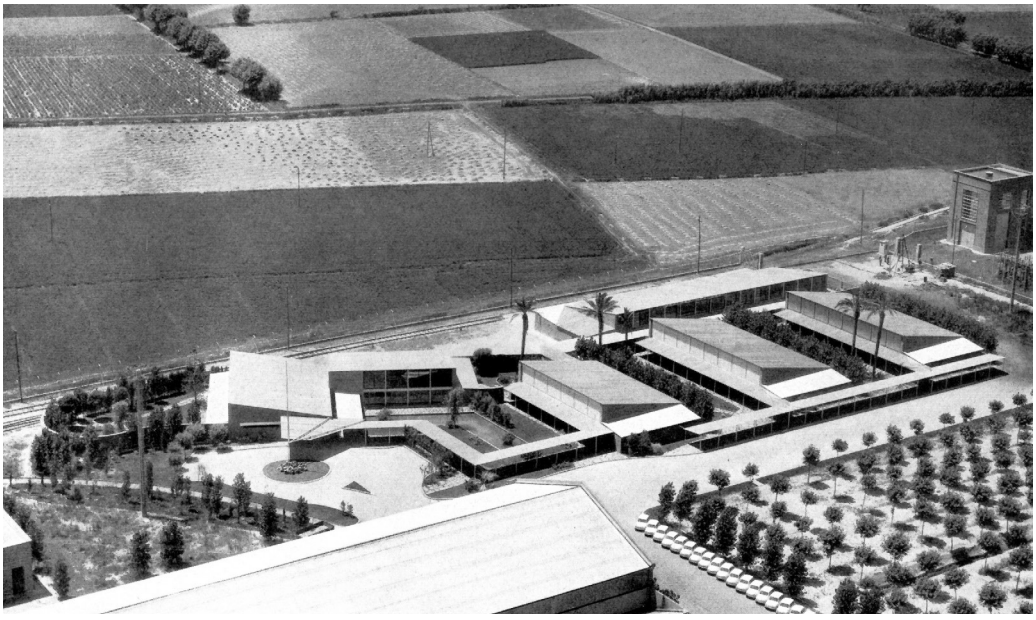


Figura 1. Comedores de la SEAT, Barcelona (1954-55). Vista general. Fotografía de Pando. Fuente: Archivo General Universidad de Navarra (AGUN) / César Ortiz-Echagüe.

No vamos a detenernos a considerar con detalle el proyecto, ni su calidad, ni la 'curiosidad brillante' de haberlo llevado a cabo en aluminio, porque son hechos conocidos y ya hay

[5] José Ortiz Echagüe (Guadalajara, 1886-Madrid, 1980).

[6] Manuel Barbero Rebolledo (Madrid, 1924-1992) / Rafael De la Joya Castro (Madrid, 1921-2003).

publicaciones al respecto[7]. Pero sí interesa considerar las ideas que alimentaron la solución propuesta. Y nadie mejor que el propio Ortiz-Echagüe para hacerlo.
Así, en 2018, pronunciando una conferencia en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Navarra, afirmaba en relación con esto que:

> El proyecto de los comedores no fue un proyecto normal; ya que en su desarrollo se dieron una serie de circunstancias peculiares, a las que se debió buena parte del éxito alcanzado, como voy a tratar de exponer.
> Los tres arquitectos teníamos una idea clara de lo que deseábamos hacer, y habíamos decidido desarrollar el proyecto en pabellones muy diáfanos, rodeados de jardines, que permitiesen que el tiempo que los trabajadores pasasen en esos comedores, contribuyese al descanso de un personal que, en su mayoría, tenía un trabajo muy monótono en las líneas de montaje de los automóviles.
> En el proyecto nos influyó mucho la arquitectura de Neutra, que armoniza tan bien los edificios con la naturaleza.[8]

Volveremos sobre ese testimonio de Ortiz-Echagüe; pero lo que ahora hemos apuntado sirve para mostrar cómo lograr el confort de los trabajadores fue una idea fundamental en el proceso proyectual; y que, como consecuencia de ese anhelo, buscaron la relación con atención h el paisaje. Ambas ideas son realmente que alimentan el proyecto, que veremos que también inspirarán el proyecto de los comedores diseñados por Echaide en Pamplona.
En ambos casos se diseñó un espacio abierto hacia un jardín, pero en Barcelona el logro fue aún mayor porque los espacios eran más pequeños, y la relación con el exterior más intensa, a lo que contribuyó también la sección adoptada y la orientación, que daba mucho protagonismo al sol.
Lo singular de la organización extensiva, en pabellones, de este proyecto, sin antecedentes claros en la arquitectura española, ha llevado a algunos a ponerlo en relación con la arquitectura de Jacobsen, concretamente con las escuelas Munkegaards, atendiendo a la similitud de su sección y la organización de los volúmenes; pero además de que Ortiz-Echagüe no lo comparte[9], la hipótesis no parece verosímil; ya que, de una parte, ambos proyectos son casi contemporáneos –las escuelas Munkegaards de terminaron en 1957/58, esto es, después de los comedores–; y de otra, Ortiz-Echagüe no tenía conocimiento de esa obra de Jacobsen ni la había visitado. Como sí estaba en cambio al tanto, y de primera mano, de la obra de Neutra (fig. 2).

---

[7] AA.VV. *Los comedores de la SEAT,* Colección Arquitecturas Contemporáneas, vol. 2 (Pamplona: T6 Ediciones, 1999); José Manuel Pozo Municio, *Ortiz-Echagüe en Barcelona* (Barcelona: Ediciones del COAC, 2000).

[8] César Ortiz Echagüe, "Mirando hacia Atrás", en *Mirando hacia atrás; César Ortiz-Echagüe, arquitecto* (Pamplona: T6 Ediciones, 2018), 11-37.

[9] Entrevista de José Manuel Pozo a César Ortiz-Echagüe, en Madrid, el 19 de junio de 2023, en AGUN/ César Ortiz-Echagüe, minuto 10.



Figura 2. Comedores de la SEAT, Barcelona (1954-55). Jardín de uno de los comedores, Fotografía de Plasencia. Fuente: AGUN/César Ortiz-Echagüe.

Ya que Neutra acababa de pronunciar por entonces unas conferencias en España[10], con Ortiz-Echagüe ejerciendo de anfitrión-acompañante, que a éste le impresionaron mucho, como le hemos visto señalar en la conferencia antes mencionada[11]; que, por otra parte, es algo además fácil de apreciar, aunque él no lo hubiese señalado; así, por ejemplo, es clara la similitud entre los pórticos exteriores de los comedores y las "patas de araña" de las casas de Neutra, como las de la Robert House, por ejemplo (1955). Al igual que podemos

[10] Ver *Revista Nacional de Arquitectura,* n.º 157 (enero 1955).

[11] Ver Ortiz Echagüe, "Mirando hacia Atrás...", 16-17. Ortiz-Echagüe recordaba que "estoy seguro de que le acompañé en una visita a Toledo. Sin duda me pidieron que le acompañara porque, aunque (Neutra) vivía hace tiempo en Estados Unidos, era de origen austríaco. En España eran pocos por entonces los que dominaban el inglés y como yo había estudiado en el Colegio Alemán nos pudimos entender bien en alemán. Recuerdo con seguridad que dio una conferencia en el Instituto Torroja, en la sala construida por Barbero y Joya. Aunque ya conocíamos algo de la obra de Neutra por revistas, la conferencia fue muy interesante por la calidad de las diapositivas que proyectó y las explicaciones que fue dando sobre cada una de las obras, la mayoría viviendas de lujo construidas en California. Muy interesantes fueron también sus ideas sobre la necesidad de conocer muy bien al hombre y su sensibilidad para saber cómo la arquitectura influye sobre él". En César Ortiz Echagüe, "Carta 15 de marzo de 1999", *Textos inéditos* (AGUN/ César Ortiz-Echagüe). Ver José Manuel Pozo Municio, "Los comedores de la Seat: La primera arquitectura tecnológica española" (nota n. 20), en AA.VV., *Los comedores de la SEAT*...

ver cierta relación entre la imagen de la estructura de la Lover House, ya levantada pero aun sin cerrar, y la de los comedores de la SEAT, acabada también y en espera de los cerramientos.
De todos modos, al margen de esos u otros detalles formales concretos, lo que más le atrajo a Ortiz-Echagüe de lo que mostró Neutra, fue la relación entre arquitectura y la naturaleza circundante. Que es algo que se aprecia tanto en los comedores de Barcelona como en los de Pamplona; y antes que en estos últimos, a medio camino, en el Instituto Tajamar (fig. 3).

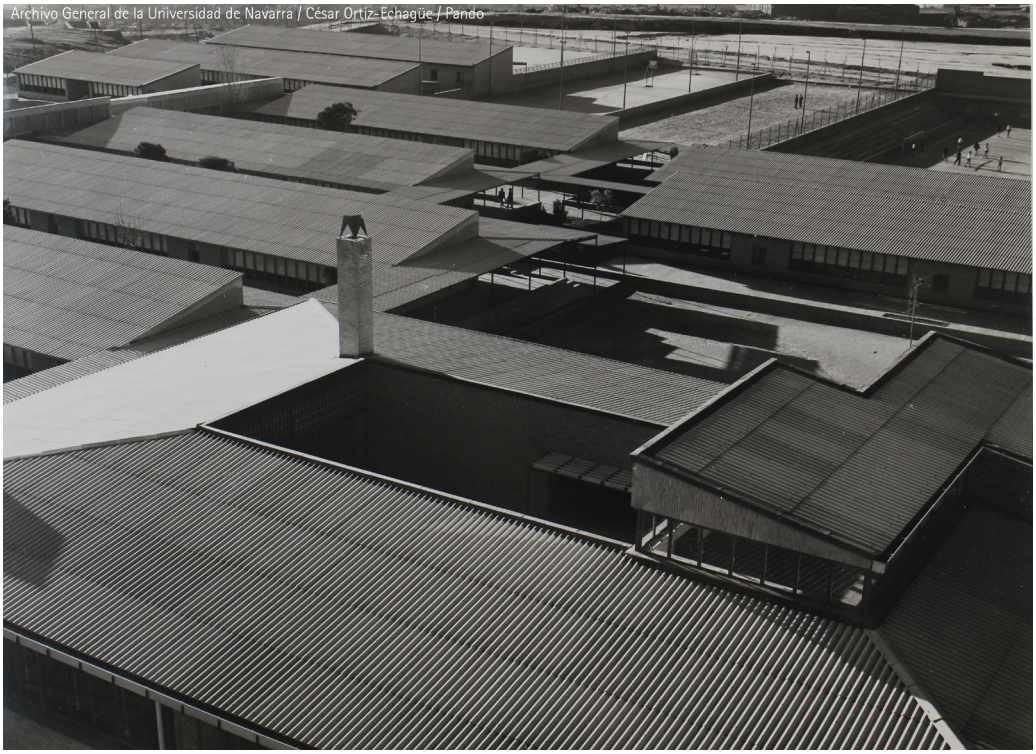


Figura 3. Instituto Tajamar, Madrid (1958-62). Vista de conjunto. Fotografía de Pando. Fuente: AGUN/César Ortiz-Echagüe.

Que menciono ahora porque la arquitectura de ese colegio está directamente relacionada con la de los comedores de Barcelona. Y en ambos casos se aprecia una misma influencia; se trata de ciertas construcciones escolares americanas de la época, de las que Ortiz-Echagüe y Echaide tuvieron conocimiento a raíz de un encargo que el primero había recibido poco antes de enfrentarse con el proyecto para Barcelona; como relataba el propio Ortiz-Echagüe en una entrevista en 2009, cuando al referirse al proyecto de Tajamar, afirmaba que:

> En el proyecto de los comedores me acordé de lo que había visto en Suiza (... pero) la primera que vez que pudimos emplearlas para colegios fue en el encargo de Tajamar. Seguimos una idea similar a los comedores de la SEAT, pero en barato.[12]

Indudablemente, nos interesa saber qué había visto en Suiza que le inspiró primero para el proyecto de los comedores y luego para Tajamar. Y para eso nos tenemos que referir, aunque sea ligeramente, a la arquitectura escolar de Ortiz-Echagüe/Echaide, a la que se debió aquel viaje 'inspirador' de Ortiz-Echagüe a Suiza.

Fue a raíz de un encargo que había recibido Ortiz-Echagüe relativo al diseño del Colegio Gaztelueta en Bilbao, cuando hizo un viaje a Suiza (en 1954/55) a fin de conocer las construcciones escolares recientes llevadas a cabo allí siguiendo las nuevas tendencias pedagógicas[13]; un viaje que le condujo al estudio del libro de Alfred Roth *The New School*[14]; que es, con bastante probabilidad, del que extrajo las referencias para el proyecto de Tajamar; que no fueron otras –a mi parecer– que varias escuelas americanas recogidas en el libro de Roth, como la Rugen School (Illinois, 1942) y la Acalanes School (California, 1940-1950)[15], con las que el Instituto Tajamar guarda una apreciable similitud[16]. Y que le sirvieron igualmente de inspiración para los comedores, como le hemos visto afirmar a Ortiz-Echagüe; máxime porque, precisamente para dedicarse a los comedores para la SEAT, renunció al proyecto del Colegio Gaztelueta[17] (fig. 4).

En ambos casos se trataba de escuelas organizadas en pabellones ligeros, dispuestos en peine, con una sola planta y abiertos al paisaje, con ventilación e iluminación cruzadas; con una sección similar a las empleadas por Ortiz-Echagüe tanto en Barcelona, en los comedores, como, años después, ya con Echaide, en el instituto Tajamar; aunque en este segundo caso fuera 'en barato', como Ortiz-Echagüe apuntaba; esto es, con materiales más pobres, y con vegetación más humilde.

Y es que, tanto en Barcelona como en Madrid, se concedió un enorme protagonismo a la vegetación, tal vez por influencia de Neutra; como se podía leer en la memoria del Instituto Tajamar:

---

[12] Ver Isabel Durá Gúrpide, "Entrevista a César Ortiz-Echagüe, Universidad de Navarra, viernes 30 de octubre de 2009", en "La construcción de la escuela activa en España 1956-1972" (Tesis doctoral, Universidad de Navarra, 2013), Anexo 1: 401-412; 407.

[13] Ver José Manuel Pozo Municio, "Su última obra: el Instituto Tajamar", en AA.VV., *El Instituto Tajamar (1961-1967)*..., 89-135.

[14] Alfred Roth, *The New School / Das Neue Schulhaus / Le Nouvelle Ecole* (Girsberger: Zürich, 1950). Este libro, del que se publicaron tres ediciones (1950, 1958 y 1961) fue la referencia fundamental para el diseño de la nueva arquitectura escolar en Europa en aquellos años.

[15] Ver Pozo Municio, "Su última obra: el Instituto Tajamar"..., 98-102.

[16] No es improbable que Jacobsen tomase también esa referencia, si atendemos a la importancia que entonces tuvo el libro de Roth, del que hubo hasta tres ediciones sucesivas; lo que explicaría la similitud apreciable entre los comedores (y por tanto Tajamar) y las escuelas Munkegaards.

[17] Ver Pozo Municio, "Su última obra: el Instituto Tajamar"..., 89-135.

Hemos dado una gran importancia a la urbanización, formando terrazas que se adaptasen a la pendiente del terreno y procurando que toda la superficie libre quedase cubierta por zonas pavimentadas o con jardinería. A esta última –dicen– la consideramos tan importante que nosotros no damos por terminado este conjunto hasta que la vegetación tenga el desarrollo necesario.[18]

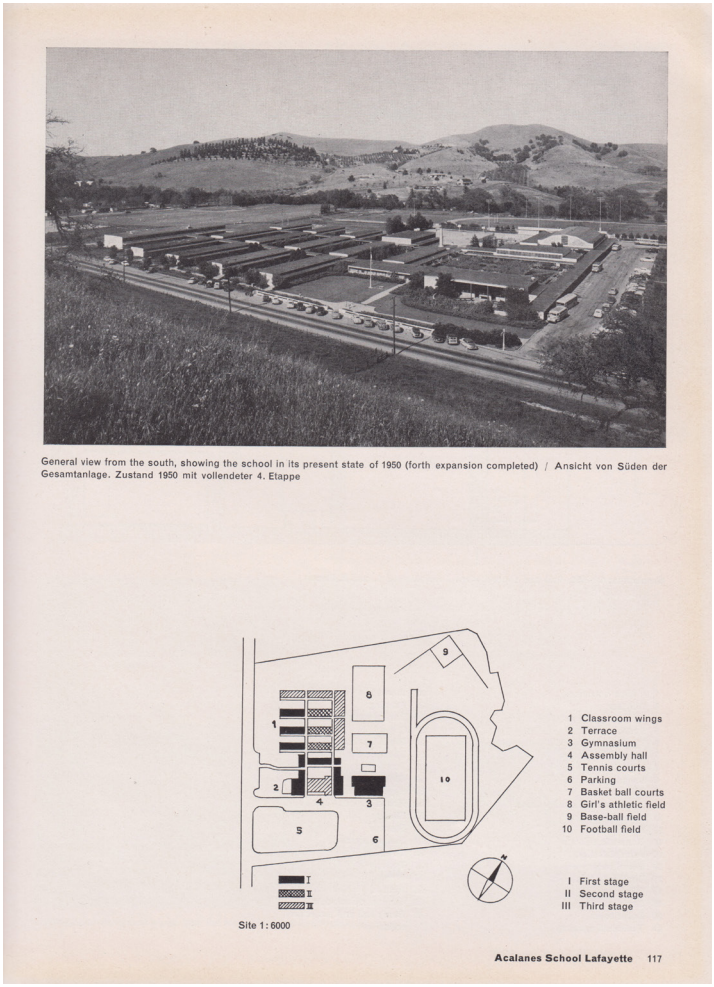


Figura 4. Acalanes School, Lafayette, California, USA (1940-50). Fuente: Roth, *The New School...*, 117.

Indudablemente la vegetación no fue la misma en Barcelona y en Madrid, y de ahí que dijese Ortiz-Echagüe lo de 'en barato'; ya que, como él recordaba durante la intervención en Pamplona mencionada:

[18] César Ortiz Echagüe y Rafael Echaide Itarte, "Memoria del proyecto del Instituto Tajamar, Madrid, enero 1963", en AAVV; *El Instituto Tajamar (1961-1967)...*, 115-116.

> En Barcelona, la SEAT encargó la jardinería a la empresa mejor calificada de Cataluña, que exigía precios altos, pero realizaba, en plazos breves, jardines de mucha calidad. El terreno muy húmedo sobre el que estaban construidos los comedores y el clima de Barcelona permitieron que, a los pocos meses de terminarse la construcción, los pabellones pudieran disfrutar de un entorno de vegetación muy agradable.
> Las condiciones en Tajamar eran muy distintas. El terreno era muy seco y, en aquellos años, los suministros de agua en Madrid eran muy escasos, con frecuentes restricciones. Han sido los profesores de Tajamar los que han ido eligiendo la vegetación más adecuada para ese clima. Una vez plantada, recibió un esmerado cuidado por parte de los jardineros. Ha habido que esperar muchos años, pero los resultados superan lo que, en la memoria expresábamos todavía como un sueño. Ahora considero que lo que construimos para Tajamar está realmente terminado.[19]

Esa apertura al paisaje será igualmente relevante en el caso de los comedores de Echaide en Pamplona, aunque en este caso el "jardín" será un auténtico parque, y fue un punto de partida, que no fue necesario plantar, ni barato, ni caro (fig. 5).



Figura 5. Comedores universitarios Universidad de Navarra, Pamplona (1967-69). Vista general. Fotografía de autor desconocido. Fuente: AGUN/Rafael Echaide.

[19] Ortiz Echagüe, "Mirando hacia Atrás"..., 30.

En Barcelona, los jardines estarán cerrados, con vegetación mediterránea, exuberante, y con estanques con agua. En Pamplona, el parque será abierto y la mirada amplia, y Echaide aprovechará la presencia del río Sadar para situar el edificio junto al cauce.
Aunque Echaide no había intervenido en el diseño y construcción de los comedores de Barcelona, estaba ya asociado con Ortiz-Echagüe durante la construcción del edificio, que vivió de cerca. Prueba de lo cual es lo que recordaba Ortiz-Echagüe:

> Un día en que regresaba de Sevilla de una visita a la obra de la Filial de la SEAT que estábamos construyendo allí, vino a esperarme al aeropuerto Rafael Echaide, para comunicarme que habían llamado de la Embajada Americana para darnos la noticia de que nos habían concedido el Premio Reynolds.[20]

Y si hemos señalado ya la estrecha relación entre los proyectos de los comedores de Barcelona y del Instituto Tajamar, no resulta en absoluto sorprendente que Echaide al recibir en 1967 el encargo de diseñar unos comedores para la Universidad de Navarra recurriese de inmediato a la idea de proyecto empleada con tanto éxito en Barcelona por su socio, y por ambos en Tajamar.
Pues lo que Echaide buscó de nuevo fue lograr un edificio que favoreciese que el tiempo de la comida sirviese de descanso y relax a los estudiantes, en medio de la jornada escolar y el estudio; y bien sabía él como logarlo; lo que le condujo a un diseño abierto decididamente hacia el parque del campus universitario y el río, con grandes ventanales ocupando toda la fachada, de modo que el tiempo de la comida, fuese como comer en un jardín cubierto.
Aunque tampoco en este caso nos detendremos a analizar detenidamente el proyecto, si vamos a señalar algunas de sus cualidades; y con un poco más de detalle que en el otro caso, porque este edificio es menos conocido que el de los comedores de la SEAT; y también porque el edificio muestra, de modo brillante e intenso, muchas de las notas más características del Movimiento Moderno; como son el recurso al lenguaje industrial, con separación visible de la estructura y el cerramiento, la consideración paisajística, la apertura al entorno, y la combinación exquisita de los materiales empleados, tradicionales y nuevos: ladrillo, acero, hormigón, cerámica y chapa. Con un diseño que estaba en estrecha relación con los episodios de la escena internacional punteros en aquel momento; como muestran las evidentes citas a Prouvé y la sintonía patente con el brutalismo británico ligado a Stirling y sus discípulos, en boga en los 70 (fig. 6).
Fue un edificio rompedor, ya que, por su ubicación, en el corazón del campus de la Universidad de Navarra, debía enfrentarse con toda la fuerza del hormigón, el vidrio y la chapa a la traza de aspiración clásica del edifico del Rectorado de la Universidad, situado enfrente, construido muy poco antes por la misma propiedad en granito[21].
El emplazamiento era espléndido, en un solar al borde del cauce del río Sadar, rodeado de árboles. En vez de un jardín cerrado, como en Barcelona, aquí se trataba de aprovechar un parque abierto, ya existente, con un arbolado consolidado y frondoso, que permite miradas

---

[20] Ortiz Echagüe, "Mirando hacia Atrás"..., 20.

[21] De modo que, sin pretenderlo, el episodio sirve también como muestra eximia de los inveterados eclecticismo y heterodoxia característicos de la arquitectura en España.

amplias y distantes. Tal vez por eso Echaide decidió separarse del terreno, levantando el edificio, para que las vistas sobre el parque fueran más generosas y fuera más rotunda la buscada ruptura con el ritmo escolar, a lo que contribuye el 'rito' de acceso, a través de dos escaleras muy amplias con poca pendiente y con peldaños de gran tamaño que permiten que en cada peldaño puedan estar varias personas durante la espera para el acceso, dando por hecho que, puesto que los comedores tendrían autoservicio, habría colas.

En las escaleras, cerradas, se pierde la visión del exterior, y al terminar el ascenso y tras recoger las bandejas, los usuarios deben darse la vuelta; y es entonces cuando se encuentran de frente y de golpe con el paisaje y el arbolado, acentuando así el efecto de ruptura con lo que se ha dejado fuera del edificio, en la escalera. La estructura a la vista y pintada en rojo confiere al edificio un aspecto industrial, que hace más intenso el contraste con la apertura hacia el jardín y el río, y más atractiva la mirada paisajística.

Ortiz-Echagüe y Echaide llevaron a cabo uno de los conjuntos de arquitectura más brillantes de los años cincuenta y sesenta en España, aunque lo más valioso de su obra, desde el punto de vista de la historiografía y de la vistosidad, esté hoy día muy desfigurado, como es patente en el caso de los edificios para la SEAT de la plaza Ildefonso Cerdá de Barcelona o la sucursal de Gran Vía del desaparecido Banco Popular; peor gracias a Dios la historia ha respetado hasta hoy estas tres piezas espléndidas: dos comedores y un colegio, que constituyen, por otra parte, la parte más humana de su obra: la construida para el hombre y no para el coche o la industria. Y quizás por eso han subsistido.

Y posiblemente a eso se deba que Ortiz-Echagüe defina el Instituto Tajamar como su mejor obra, que aparece encerrada entre los paréntesis de esos dos comedores (fig. 7).





Figura 6. [Izda.] Comedores universitarios Universidad de Navarra, Pamplona (1967-69), Fotografía de Pedro Pegenaute, 2018.
Figura 7. [Dcha.] Instituto Tajamar, Madrid. Estado actual. Fotografía de Juan Rodríguez, 2024.

La comida y los espacios intermedios en la sociabilidad

Food and Intermediate Spaces in Sociability

RUI BRAZ AFONSO
Universidade do Porto, rba@arq.up.pt
DANIELA LADIANA
Università degli Studi di Chieti e Pescara, daniela.ladiana@unich.it

Abstract

Un debate disciplinar se ha desarrollado sobre la importancia de concebir "espacios intermedios" en los aglomerados urbanos que se pudieran constituir como alternativa a los grandes espacios representativos, como las plazas, y se pudieran consolidar como "capaces de influir en el comportamiento de los habitantes", como refiere Amos Rapoport[1] en sus trabajos sobre vivienda y cultura, permitiendo que la casa se prolongue para la calle y así se pueda crear un espacio de sociabilidad. En la plazuela sobre la que se abren las casas, se crean condiciones para la convivencia, sobre todo basada en la conversación, pero también en la comida, en particular en los momentos de fiesta. Este uso del espacio "fuera y dentro" tiende a fomentar la convivencia y la intimidad relativa, fomentando la identidad de la gente con una "comunidad" que se crea en torno a la idea de habitar el lugar y de poder compartir experiencias de vida.

A disciplinary debate has developed regarding the importance of conceiving "intermediate spaces" in urban agglomerations that could serve as an alternative to large representative spaces, such as plazas, and could be consolidated as "capable of influencing the behaviour of inhabitants", as Amos Rapoport refers to in his works on housing and culture, allowing the house to extend to the street and thus creating a space for sociability. In the small plaza where the houses open, conditions are created for a social gathering, mainly based on conversation, but also on food, particularly during festive moments. This use of the space "outside and inside" tends to foster coexistence and relative intimacy, promoting people's identity with a "community" that is created around the idea of inhabiting the place and being able to share life experiences.

Keywords

Urbanidad, intimismo, espacios intermedios
Urbanity, intimacy, intermediate spaces

---

[1] Amos Rapoport, *House form and culture* (New Jersey: Prentice-Hall Inc., 1972). Consultada la versión de Conchita Díez de Espada, trad., *Vivienda y cultura* (Barcelona: Gustavo Gili, 1972).

Introducción

La comida acaba siendo un elemento de aproximación entre las gentes, sea porque se encuentran en la taberna sea porque el espacio "fuera y dentro" de la casa acaba siendo considerado y usado como un espacio de todos, defendido por todos, permitiendo la creación de fuertes lazos identitarios, en la consolidación de ellos entrando el factor de compartir la comida.

Los espacios así creados, como lugares para estar y hacer cosas con otros, acaban reforzando el papel de la casa en el ambiente urbano, creando estímulos al vecindario de vaguear en el tiempo libre por aquí y muchas veces salir de ronda con los vecinos, caminando por los trayectos peatonales que unen estos espacios intermedios muchas veces motivados por la comida y la bebida que les espera para compartir.

En ciertos aglomerados urbanos es interesante verificar que el diseño de estes espacios permite que el ambiente urbano se cierre sobre sé e la vida cuotidiana se pueda olvidar de las circulaciones y de las instituciones, constituyéndose como que un prolongamiento de la casa, que por veces y cuando hay alpendre, pueda ser un espacio de recepción, antesala de la residencia, representándose como

espacios de relación de vecindario, en donde la comida tiene espacio para estar presente y ser aglutinadora de convivencia.

La cuestión del dibujo

Las vías responden a las necesidades del aglomerado, pero no es determinante decidir qué tipo de circulación asumen como dominante, para vehículos, para peatones o mixta, pues lo determinante es la creación del lugar. A partir del orden urbano, los viales estructuran la trama, dando importancia a la parcela como organizadora del entorno construido con una jerarquía funcional diseñada en función de la importancia de los equipamientos que alberga y la representación de las diferentes áreas residenciales, definiendo un modelo urbano generalmente mono céntrico, donde la plaza juega el papel de lugar central y referente cultural y social, en el que la iglesia con su campanario juega un papel de orientación geográfica y espiritual.

En términos urbanísticos, esta centralidad es un punto común de simbolismo ideológico, que llevó a los diseñadores a dedicar especial esfuerzo a su diseño, con especial atención a los equipamientos que prestan servicios para el bienestar físico y espiritual de todos. En otras palabras, el espacio urbano introduce orden en la masa construida siguiendo la tradición urbana latina o mediterránea, en contraposición a la tradición anglosajona en la que el espacio urbano es residual, como destaca A. Rapoport y entonces los edificios de la masa urbana quedan subordinados en su materialización a las exigencias de la definición del espacio urbano. El arquitecto-urbanista crea su trama trabajando con los conocimientos y reglas de la disciplina, sin restricciones formales externas, articulando los diversos organismos de la aglomeración, valorizando sus formas, con la residencia, a partir de los presupuestos disciplinares del diseño urbano.

El solar donde se ubica la casa, conectado a la carretera como una pieza modular, acaba en múltiples agrupaciones por ser el elemento repetitivo y generador del tejido, como apunta

J. Flores Soto[2], reduciendo la importancia en este proceso a la manzana como elemento generador del tejido, aunque ejemplarmente en Vegaviana se pueden observar las grandes manzanas con sus grandes patios, inaccesibles a vehículos y animales, a los que se abren las viviendas, y que funcionan como grandes espacios intermedios de sociabilidad.

Esta cuestión generó atención en la disciplina del diseño urbano sobre la sociabilidad en los espacios de circulación y en los espacios no construidos, así como en los espacios intermedios, tratando de exaltar el carácter simbólico de ciertos espacios para reforzar la identidad colectiva, siendo tratados los caminos que confluían en la plaza como circulación vial de manera que, llegando desde el exterior, este camino condujera al espacio central, donde se construían la iglesia y el campanario, símbolo geográfico y espiritual, al que no se le daba excesiva importancia al municipio, y además, en el centro cívico así constituido, se ubicaban los edificios que albergarían a las diversas instituciones.

A partir de mediados de la década de 1950, el diseño de viales con circulaciones separadas comenzó a adoptarse como referencia para evitar problemas de limpieza, higiene y organización, y se empezaron a diseñar solares urbanos con dos entradas, inspirados en las experiencias del *Radburn block* de Nueva Jersey, una "limpia" y otra "sucia" por donde se desarrollaría el tráfico rodado, y la separación de los accesos al solar permitió otorgar mayor dignidad urbana a la entrada noble, la de la residencia.

El experimentalismo de los años 1950 generó un intenso debate sobre la concepción del espacio urbano, que estaba diseñado para crear agrupaciones que simbolizaran el "nuevo orden" y que crearan comunidades fuertes que pudieran vivir en paz y con la esperanza de mejorar sus condiciones de vida. El tema dominante fue la discusión del papel de la plaza como centro de representación de la comunidad y su lugar de identidad, pero como generalmente se trata de un espacio abierto de tamaño significativo para representar su papel como centro del conjunto donde se ubican las instituciones, pronto se desarrolló un debate sobre la importancia de diseñar espacios intermedios que permitieran y estimularan una socialización más vinculada al ser que al moverse.

Espacios intermedios

Recuperando la teoría y el debate disciplinar entonces en desarrollo, se propuso experimentalmente crear espacios "capaces de influir en el comportamiento de las personas y hacerlas socializar, habitar el lugar", como resume M. Risselada[3], planteando que son necesarios distintos tipos de vacíos cargados, y la carga espacial tiene que variar para representar el significado de un espacio de relativa intimidad, donde los pobladores, provenientes de distintos orígenes territoriales y culturales, pudieran convivir como vecinos de una plazuela

---

[2] José A. Flores Soto, "Pueblos de nueva fundación en la colonización de posguerra: comparación con las ciudades de la bonifica italiana del *ventennio", Ciudad y Territorio. Estudios Territoriales* 45, n.º 178: 731-750; y, del mismo autor, "Aprendiendo de una arquitectura anónima. Influencias y relaciones en la arquitectura española contemporánea: el INC en Extremadura" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2013).

[3] M. Risselada, ed., "A Sense of Unfolding", en *Alison and Peter Smithson: The Space Between* (Colonia: Walther König, 2016).

a la que se abran los accesos "limpios" a sus residencias, como lugar "para estar y hacer cosas" con otras personas, para socializar deambulando, como interpretan F. Presa-Torres y J. Flores Soto[4].

Este espacio "fuera y dentro" generalmente lograba fomentar la convivencia y la intimidad entre personas que no se conocían y que terminaban tratando ese espacio como una extensión de su casa, como se puede comprobar en muchas ciudades latinas y mediterráneas, donde representan un "espacio de todos" defendido como propio por todos, permitiendo la creación de fuertes lazos identitarios y un sentimiento de pertenencia a una comunidad. La continuidad y compatibilidad de los recorridos peatonales estimula este sentido de pertenencia y su cierre relativo permite la formación de lugares de convivencia que refuerzan la vida urbana en la aglomeración.

Los recorridos en los espacios peatonales permiten la sociabilidad, donde la casa representa el umbral de la intimidad y los espacios intermedios como las plazuelas o calles con espacios de ensanchamiento, invitan a estar, deambular y socializar, en contraste con la plaza, donde el carácter representativo y la escala tienden a crear resistencia al "hacer juntos" como lo sugieren F. Rodríguez Ramírez y A. Juárez Chicote[5], creando así espacios "ni adentro ni afuera", una ambigüedad que permite que estos espacios urbanos se presenten como un lugar de encuentro e interacción de personas.

En determinadas áreas urbanas donde los espacios públicos de uso colectivo acaban teniendo una configuración que puede considerarse representativa de espacios intermedios, como Belmonte en la Región Centro de Portugal y Torrejoncillo en Cáceres, España, (ver las imágenes) y en las que varias residencias se abren a pequeños espacios en los que acaba desarrollándose un sentido de pertenencia al lugar, que acaba considerándose como de todos y de cada persona, lo que incentiva la defensa de sus características de espacio de uso colectivo semipúblico, y su uso como extensión de la casa, antesala de la residencia, y como espacio de relaciones vecinales, donde se establece la socialización y en el que la comida juega un papel de unión y generación de identidades.

Alimentación y espacios intermedios

La ocasión festiva comienza como el momento de mayor estímulo a la convivencia en estos espacios. Si bien en los espacios de representación urbana se tiende a acoger a todos, vecinos y forasteros atraídos por los distintos momentos de la fiesta, es en estos espacios donde mejor se expresan los lazos de vecindad y pertenencia al lugar, pues todos se conocen y el espacio es de todos, por lo que cada persona ofrece un "snack" como forma de demostrar su disponibilidad para la socialización, y así poder sentirse parte del lugar, del espacio de uso colectivo que sirve como extensión de su casa, invitando a los vecinos a compartir el uso del espacio "afuera y adentro".

---

[4] Francisco Presa-Torres y José A. Flores Soto, "El espacio intermedio en los pueblos del Instituto Nacional de Colonización", en *Ciudad y Territorio. Estudios Territoriales* 54, n.º 211 (2022): 57-76.

[5] Fernando Rodríguez Ramírez y Antonio Juárez Chicote, "El espacio intermedio y los origenes del TEAM X", en *Proyecto, Progreso, Arquitectura*, n.º 11 (2014): 52-63.

En la investigación que sustenta este trabajo se caracterizaron tres categorías de espacios intermedios. Los *largos* generados espontáneamente, en los que la forma se define por yuxtaposiciones continuas de objetos, creando un espacio no construido que es de todos y que todos tratan y utilizan para manifestaciones comunes, en un compartir asumido y consentido, y las plazuelas equivalentes, espacios de uso similar, pero diseñados para tal fin, con el objetivo de crear proximidad humana en el barrio y reforzar el sentido de comunidad entre vecinos. Son estos los espacios donde la comida, la merienda, la fiesta en la que cada uno aporta un poco para que el conjunto ofrecido sea atractivo para todos, se convierte en un elemento de exaltación de la identidad colectiva.

Espacios de esta categoría se observaron en Torrejoncillo, Cáceres y en Esquivel, Sevilla, (figs. 1, 2) espontáneos y diseñados respectivamente, como representativos de este tipo de uso y puesta en común de funciones domésticas compartidas. Fue interesante ver el uso del fuego como elemento que une a vecinos y residentes, quienes así se sienten más atraídos a compartir el uso del espacio. Una segunda categoría se caracteriza por ser como extensiones de la casa, para uso íntimo, formadas espontáneamente o diseñadas para tal fin, fomentando una compartición más íntima del espacio de uso colectivo, como invitando al vecino a estar en el balcón exterior de la casa, como si fuera su casa, creando un espacio donde las relaciones de vecindad tienden a ser de cierto nivel de intimidad, donde la comida es un punto de aproximación, ya sea a través de su adquisición común o a través de su consumo por la familia extendida en ocasiones de celebraciones grupales pero también familiares y de amigos.

Espacios de esta categoría se observaron en Belmonte, Castelo Branco y en Villafranco, Badajoz, (figs. 3, 4) espontáneos y diseñados respectivamente, en los que los vecinos se sienten dueños de estos espacios, permitiendo que las tareas domésticas y familiares se extiendan a todos los residentes adheridos al grupo así formado. Fue interesante ver la presencia de objetos personales y familiares en estos espacios, como mantas, sillas, juguetes y otros, es decir que el "adentro y afuera" está presente, ya que hay confianza en el control sobre el uso del espacio externo.

La tercera categoría se refiere a la tradición de las *devesas*/dehesas existentes en las aglomeraciones, grandes espacios no construidos dentro de los límites de la ocupación urbana, reservados a manifestaciones colectivas no representativas de poder o religiosidad, en las que la reunión se refiere generalmente al mercado anual, a las festividades excepcionales y a la organización de grandes "bodos" destinados a atraer a la gente a un espacio de reunión vecinal, pero de carácter no institucional.

Espacios de esta categoría se observaron en Nisa, Portalegre y Vegaviana, Cáceres, (figs. 5, 6) espontáneos y diseñados respectivamente, en los que es posible constatar la existencia de características de una fiesta no institucional vinculada al "picoteo" de vecinos y a la compartición de un espacio para todos con unas condiciones de uso que se encierran en sí mismas y que permiten que la vida cotidiana se olvide de la circulación y de las instituciones.



Figura 1. Torrejoncillo, *largo*. Fotografía de Rui Braz Afonso.



Figura 2. Esquivel, plazuela. Fuente: Ana Amado y Andrés Patiño, *Pueblos de Colonización. Miradas a un paisaje inventado* (Madrid: Fundación ICO; Ediciones Asimétricas, 2024).



Figura 3. Belmonte, espacio intimista. Fotografía de Rui Braz Afonso.



Figura 4. Villafranco, espacio intimista. Fuente: José A. Flores, "Espacio intermedio en los pueblos de colonización de Alejandro de La Sota", *Norba. Revista de Arte*, n.º 41 (2022): 257-282.



Figura 5. Nisa, *devesa*. Fotografía de Rui Braz Afonso.



Figura 6. Vegaviana, dehesa. Fotografía de Rui Braz Afonso.

Finalmente

De la investigación realizada, parece posible afirmar que la existencia de espacios sin carga institucional en los aglomerados permite la creación de un espíritu de solidaridad personal e identidad entre vecinos, lo que representa un pilar importante en la construcción de la idea de comunidad, que en espacios con carga institucional se ve limitada por la reunión de personas de diferentes partes del aglomerado, quienes generalmente no se sienten "conectadas" en la vida cotidiana, dado que estos últimos son espacios dedicados a la representación de funciones ocasionales, que estimulan la identidad colectiva pero no aseguran una compartición de angustias y expectativas, como generalmente sucede en los espacios intermedios, la proximidad y el conocimiento de estilos de vida conducen a una mayor intimidad.

La alimentación juega un papel importante en la definición de estilos de vida, lo que refleja las formas de cocinar y los hábitos alimentarios, que tienden a fomentar momentos de compartir, casi siempre por curiosidad, pero también por la necesidad de contribuir al pequeño colectivo que se consolida paulatinamente, a partir del compartir comida y bebida, que las características de estos espacios permiten, dada su configuración espontánea o diseñada, lo que fomenta la proximidad física y humana que contribuye a la familiaridad y al establecimiento de lazos de amistad, como se vio en algunos de los aglomerados observados y mencionados.

Margarete Schütte-Lihotzky, más allá de una cocina en Fráncfort

Margarete Schütte-Lihotzky, Beyond a Kitchen in Frankfurt

DAVID ARREDONDO GARRIDO
Universidad de Granada, davidarredondo@ugr.es

Abstract
Esta comunicación analiza la obra de Margarete Schütte-Lihotzky en Fráncfort más allá de su emblemático diseño de cocina, abordando su enfoque integral sobre la alimentación en la arquitectura residencial del *Neues Frankfurt*. Desde su experiencia inicial en Viena, la autora desarrolló una metodología que vinculaba producción, preparación y consumo alimentario a través del diseño funcional y racional, optimizando los recursos y esfuerzos. Tomando como referencia su período junto a Adolf Loos, el texto profundiza en dos intervenciones que realizó Schütte-Lihotzky en Fráncfort junto al equipo de Ernst May, y que han tenido menos reconocimiento en la historiografía de la arquitectura: las casetas de huerto *(Kleingartenlauben)* y las escuelas de cocina *(Lehrküchen)*. El conjunto de intervenciones permite acercarnos a la visión de Schütte-Lihotzky sobre los espacios vinculados al trabajo reproductivo que, aunque no llegó a cuestionar roles de género, sí evidenció una intención de dignificar y optimizar dichas tareas.

This article analyzes the work of Margarete Schütte-Lihotzky in Frankfurt beyond her emblematic design of the kitchen, addressing her comprehensive approach to food in the residential architecture of the *Neues Frankfurt*. Drawing from her early experience in Vienna, she developed a methodology that linked food production, preparation, and consumption through functional and rational design, optimizing resources and efforts. Using her initial period with Adolf Loos as a reference, the text delves into two lesser-known interventions Schütte-Lihotzky carried out in Frankfurt, within Ernst May's team, that have received limited attention in architectural historiography: the garden sheds *(Kleingartenlauben)* and the cooking schools *(Lehrküchen)*. Together, these interventions offer insight into Schütte-Lihotzky's vision of spaces related to reproductive labor, which, although not challenging traditional gender roles, clearly aimed to dignify and optimize these tasks.

Keywords
Margarete Schütte-Lihotzky, Fráncfort, huertos urbanos, casetas de huerto, escuelas de cocina
Margarete Schütte-Lihotzky, Frankfurt, kitchen gardens, garden sheds, kitchen schools

Introducción[1]

El 15 de septiembre de 2010 se inauguró en Nueva York la exposición *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*[2], comisariada por Juliet Kinchin con la colaboración de Aidan O'Connor en el Museum of Modern Art de Nueva York[3]. En el centro del recorrido expositivo se instaló una réplica exacta[4] de uno de los modelos de cocina que la arquitecta austríaca Margarete (Grete) Lihotzky (1897-2000)[5] había diseñado en 1926 para los conjuntos residenciales coordinados por Ernst May para la ciudad de Fráncfort en torno a los años 1925-1930. Dentro de la operación del *Neues Frankfurt* se construyeron más de 10.000 cocinas que respondían a alguno de los modelos que había creado la propia Lihotzky y que, a partir de ese momento, se convertirían en un referente de la cocina moderna. Un trabajo de enorme relevancia, capaz de incorporar nuevos materiales y tecnologías con el objetivo de racionalizar los procesos relacionados con la alimentación en el hogar[6].

La instalación de un ejemplo de la cocina de Fráncfort en el MoMA, y su posterior adquisición para su colección permanente, terminó de elevar a los altares de la modernidad a este icono del diseño industrial. La cocina de Fráncfort ha sido entendida desde la historiografía de la arquitectura[7] como una de las más claras materializaciones de cómo debía producirse la relación entre las funciones de la vivienda para las masas obreras, especialmente en lo relativo a las tareas domésticas, así como el papel de la mujer en el hogar, según el pensamiento de los arquitectos del período de entreguerras.

Cabe señalar que las decisiones de diseño que implica la cocina de Fráncfort se dirigen, en primer lugar, hacia la dignificación de los trabajos de la casa, la búsqueda de una eficiencia en los esfuerzos y la consecución de una higiene en el hogar[8]. Lo cual se orientaba hacia la defensa de los derechos de la mujer, pero también suponían el fortalecimiento de las

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

[2] *Counter Space: Design and the Modern Kitchen*, MoMA, Nueva York (15/9/2010 - 2/5/2011).

[3] Juliet Kinchin y Aidan O'Connor, eds., *Counter Space: Design and the Modern Kitchen* (Nueva York: Museum of Modern Art, 2011).

[4] Grete Lihotzky, *Frankfurt Kitchen from the Ginnheim-Höhenblick Housing Estate, Frankfurt am Main, Germany, 1926-1927,* MoMA, Architecture and Design Department. Object Number: 83.2009 (ficha accesible en la web: https://www.moma.org/collection/works/126451).

[5] En este texto se usa la doble nomenclatura Lihotzky o Schütte-Lihotzky para referirnos a la autora, en función de si se trata de proyectos anteriores a su matrimonio con Wihelm Schütte en 1927, o posteriores. Tal y como hizo la propia autora a la hora de firmar sus trabajos.

[6] Ver Sophie Hochhäusl, "From Vienna to Frankfurt inside Core-House Type 7: A History of Scarcity through the Modern Kitchen", *Architectural Histories* 1, n.º 24 (2013): 1-19. https://doi.org/10.5334/ah.aq.

[7] Especialmente a partir de su reflejo en la publicación en la que Ernst May recogió las principales aportaciones de su proyecto residencial para Fráncfort. Ver Ernst May, "Fünf Jahre Wohnungs-Bautätigkeit in Frankfurt am Main 1925-30", *Das neue Frankfurt,* n.º 2-3 (1930): 38-39.

[8] Ver David Arredondo Garrido, "The Modern Kitchen as a Social, Economic and Technological Tool", en *Eating, Building, Dwelling: About Food, Architecture and Cities* ed. por David Arredondo Garrido, Juan Calatrava y Marta Sequeira (Abingdon: Routledge, 2024), 149-165.

propuestas de Catherine Beecher, Christine Frederick o Lillian Moller Gilbreth[9], quienes, al profesionalizar las labores domésticas, asentaban el papel de la mujer como trabajadora del hogar, ajena a la vida pública y a otros desarrollos profesionales. Utilizando el lenguaje de Nancy Fraser[10], si bien el dominio de lo reproductivo se ponía por fin sobre la mesa y se dignificaba, esta actividad reproductiva quedaba limitada a la mujer y, además, se hacía desde una mentalidad productivista.

Por otro lado, la configuración cerrada de la cocina de Fráncfort, de apenas 6,5m^2, separada del resto de las actividades del hogar, fue puesta en crisis desde el primer momento por otros modelos más abiertos y conectados, como el que se instaló en las viviendas sociales de Múnich en la misma época[11], o como el que la propia Schütte-Lihotzky experimentó en la exposición *Heim und Technik* ("Casa y Técnica") también en Múnich en 1928[12].

El recorrido profesional de Schütte-Lihotzky es, además, extensísimo y no puede reducirse a este fenómeno. Desde su primer período en Viena, que ahora se tratará, pasando por su periplo por Europa del Este de 1930 a 1945 (Bulgaria, URRSS, Turquía), hasta su retorno a Viena tras la segunda Guerra Mundial, en donde vivió y trabajó hasta sus más de 100 años[13], desarrolló una actividad intensa. Esta actividad fue paralela a una actitud vital claramente moderna y ajena a estereotipos (lo que le ocasionó estar en el ostracismo durante dos décadas tras su divorcio en 1950) y a un posicionamiento político claramente antifascista. Por lo que, como ella mismo afirmaba, no quería ser recordada solamente por esta "maldita cocina"[14].

En cualquier caso, la importancia de la cocina de Fráncfort en la carrera de Schütte-Lihotzky, y en la historia de la arquitectura del siglo XX, es indiscutible. Este artículo pretende ir más allá, y analizar una serie de intervenciones que también relacionan comida y arquitectura que Margarete Schütte-Lihotzky realizó durante su período en Fráncfort. Concretamente, el diseño de las casetas para los huertos productivos de los asentamientos de Praunheim, Römmerstadt o Niederrad, y las intervenciones en las escuelas de cocina realizadas en varios barrios de esta ciudad alemana. Un conjunto de proyectos que materializaron, más allá de las cocinas, la mirada sobre cómo debía organizarse el proceso

---

[9] Ver Dolores Hayden, *La gran revolución doméstica: Una historia de los proyectos feministas para hogares, barrios y ciudades estadounidenses* (Barcelona: Puente Editores, 2023).

[10] Nancy Fraser, *Capitalismo caníbal: Qué hacer con este sistema que devora la democracia y el planeta, y hasta pone en peligro su propia existencia,* trad. por Elena Odriozola (Madrid: Siglo Veintiuno Editores, 2023).

[11] Michelle Corrodi, "On the Kitchen and Vulgar Odors", en *The Kitchen Life World, Usage, Perspectives,* ed. por Klaus Spechtenhauser (Basilea: Birkhäuser, 2006), 40.

[12] Leif Jerram, "Kitchen Sink Dramas: Women, Modernity and Space in Weimar Germany", *Cultural Geographies* 13, n.º 4 (2006): 550, https://doi.org/10.1191/1474474006cgj374oa.

[13] En el año 2021 se abrió el Margarete Schütte-Lihotzky Zentrum en la Franzensgasse 16/40 de Viena (Austria), donde puede visitarse, en perfecto estado de conservación, el apartamento en el que Schütte-Lihotzky vivió y trabajo los 30 últimos años de su vida. Ver: www.schuette-lihotzky.at.

[14] Wojciech Czaja, "Besuch bei keiner Köchin", en *Ich bin keine Küche. Gegenwartsgeschichten aus dem Nachlass vom Margarete Schütte-Lihotzky,* ed. por Patrick Werkner (Viena: University of Applied Arts Vienna, 2008), 23.

alimentario en las viviendas del extrarradio de las grandes ciudades industriales del período de entreguerras.

Antecedentes en Viena, las *Siedlerhütten*

Los trabajos de Schütte-Lihotzky en Fráncfort no se pueden entender sin su período inicial en Viena. En el entorno de Adolf Loos, principal responsable del *Siedlungsamt* de la capital austríaca, Grete Lihotzky trabajó como arquitecta al servicio de la Asociación de Colonos *(Siedlungsbewegung)* y de la Oficina de Construcción de la Asociación Austríaca para Asentamientos y Huertos Familiares *(ÖVSK)*, donde realizó una serie de proyectos de gran interés entre 1921 y 1925[15], que recogen las bases de lo que desarrollaría inmediatamente después en el Departamento de Construcción *(Hochbauamt)* de Fráncfort.

Durante el año 1921, el equipo de Loos en la *Siedlungsbewegung* experimentaba sistemas de construcción de asentamientos en las afueras de la ciudad de Viena que permitieran, por un lado, solventar los problemas de falta de vivienda en el interior del casco urbano de la capital y, por otro, dotar a las familias de terreno para desarrollar pequeñas explotaciones agrícolas que ayudaran en el abastecimiento alimentario. Asentamientos que incluían también instalaciones comunitarias para el servicio de los colonos.

El ideal de Loos, "primero el huerto, luego la casa"[16], claramente influenciado por los textos de Leberecht Migge[17], estaba muy presente en este inicio de los años 20. Una joven Lihotzky inició su actividad laboral junto a Loos diseñando unas cabañas de huerto para los colonos *(Siedlerhütten)*[18] de muy reducidas dimensiones, prácticamente un cubo de 4,50 metros de lado. Servirían como primera instalación en la parcela, de residencia mientras se construía la casa definitiva, y posteriormente podrían usarse como establo, almacén o ampliación vividera de la casa, según las necesidades de cada familia. Las cabañas diseñadas por Lihotzky tenían dos plantas, ambas de baja altura, que incluían todas las instalaciones necesarias para la vida familiar. En planta baja, a la izquierda del acceso, se encontraba la zona de estar con un sofá y una estantería; a la derecha, la mesa de comedor con un banco en esquina. Separada del área de estar por una cortina, se encontraba la cocina *(Kochsniche)*, que contenía un fregadero, una bañera, una cocina económica y una estufa, dispuestos en forma de U. Junto a la cocina, un pequeño vestíbulo conducía al retrete. Ahí se encontraba un armario empotrado y una escalera apoyada en una pared inclinada (que formaba una pendiente en la cocina), a través de la cual se accedía al piso superior, donde se encontraba el dormitorio. Es especialmente significativo para este estudio destacar que el mobiliario estaba diseñado de manera meticulosa. Ejemplos de esto son los armarios empotrados con

---

[15] Grete Lihotzky, "Wiener Kleingarten- und Siedlerhüttenaktion", *Schlesisches Heim* 4, n.º 4 (1923): 83-86.

[16] Adolf Loos, "¡Aprender a habitar! *(Wohnen lernen!* 1921)", en *Adolf Loos. Escritos II: 1910-1931* (Madrid: El Croquis, 1993), 172-175.

[17] Leberecht Migge, *Jedermann Selbstversorger!* (Jena: Diederichs Verlag, 1918).

[18] Grete Lihotzky, *Entwurf für eine Siedlerhütte* (diciembre 1921). Kunstsammlung und Archiv, Museum Universität für angewadte Kunst Wien (en adelante MAK), documento 23.

zócalos, la cocina con paredes de hormigón hasta el suelo y las mesas plegables que encajaban perfectamente entre el sofá y el banco[19] (fig. 1).

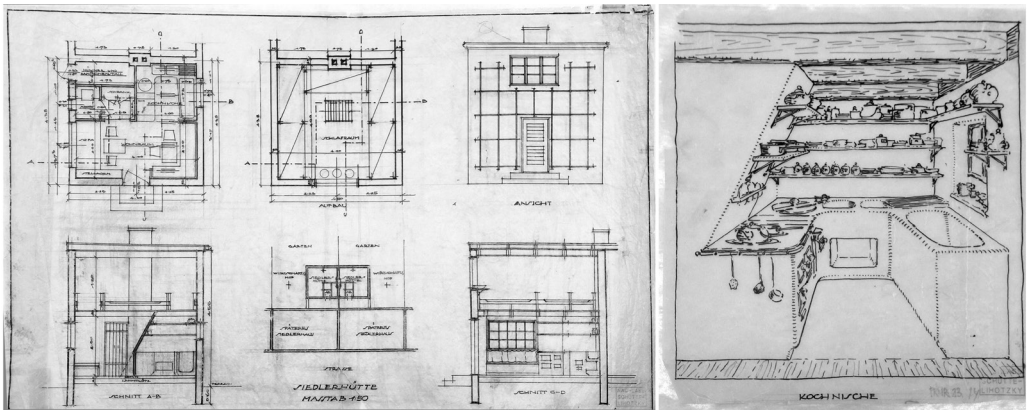


Figura 1. Grete Lihotzky, *Siedlerhütte*. Viena, diciembre 1921. Fuente: MAK, documentos 23/3 [Izda.] y 23/2 [Dcha.].

Del año 1922 en adelante, y ya para la *ÖVSK*, Lihotzky continuó desarrollando su trabajo de *Siedlerhütten* incorporando variables y diversas posibilidades. En el archivo de MAK podemos encontrar hasta ocho variantes de estas casetas[20], muy similares a las desarrolladas para el *Siedlungsbewegung*. Variantes como el tipo B[21] que, partiendo del esquema trabajado anteriormente, incluía con un vestíbulo previo de acceso que daba paso a una escalera para la subida a la planta superior, en donde se disponía una pequeña terraza además del dormitorio. O el tipo A[22], en donde la planta alta se unificaba dentro de una cubierta inclinada, incluyendo dos dormitorios. Estas cabañas estaban pensadas como núcleo central *(Kernhaus)* a partir del cual se desarrollaría la futura vivienda completa[23]. Así se recoge en las explicaciones que aparecen junto a los planos, además de en un esquema, a escala 1:1000 que incluye cada plano, en donde se diferencia el emplazamiento sobre la parcela longitudinal de la vivienda final (rayada) con respecto a la cabaña propuesta (con una X).

---

[19] Peter Noever, ed., *Margarete Schütte-Lihotzky. Soziale Architektur Zeitzeuġin eines Jahrhunderts* (Viena/Colonia/Weimar: Böhlau Verlag, 1996), 47.

[20] Aunque en el MAK solo hay 8 versiones, según S. E. Eisterer, Lihotzky realizó 20 versiones que iban de los 10 a los 77,2 m^2. Ver S. E. Eisterer, "On Settler Huts and Core-Houses. Margarete Lihotzky's Contribution to Cooperative Labor in the Vienna Settlement Movement", en *Margarete Schütte-Lihotzky. Architecture. Politics. Gender: New Perspectives on Her Life and Work,* ed. por Marcel Bois y Bernadette Reinhold (Basilea: Birkhäuser, 2023), 87.

[21] Grete Lihotzky, *Siedlerhütte für. Type B.* MAK, documento 24/2.

[22] Grete Lihotzky, *Siedlerhütte für. Type A*. MAK, documento 24/1.

[23] Margarete Lihotzky, "Die Siedlerhütte", *Schlesiches Heim* 3 (1922): 33-35.

De las ocho variantes, es especialmente interesante para este estudio el tipo E[24] (fig. 2). En este caso la propuesta de Lihotzky lleva a el extremo las dimensiones de la cabaña, eliminando la planta superior e integrando dos camas en un mueble que servía también como sofá para la zona del salón. Así, este modelo separaba una zona, a la derecha de la entrada, con el espacio del comedor, la cocina y zona de aguas, dotado con una ventana; de la zona de estar y dormir, a la izquierda del acceso, con otra ventana de mayores dimensiones. Desde fuera se accedía al baño y a una zona de almacén y maquinaria. Como en todos los casos planteados por Lihotzky, las cabañas se harían pareadas, divididas por un muro central que contendría las instalaciones y la salida de humos. Asimismo, en las fachadas se plantean unas estructuras de madera sobre las que se agarraría la vegetación exterior, camuflando la construcción en el interior del huerto. Sin embargo, el modelo E, de manera única, se dispone ajeno a la vivienda definitiva. Esto es, una vez utilizada como asentamiento inicial mientras se hace la vivienda final, la cabaña se quedaría como una construcción exenta, en el otro extremo de la parcela, especialmente dedicada a tareas relacionadas con el trabajo en el huerto.

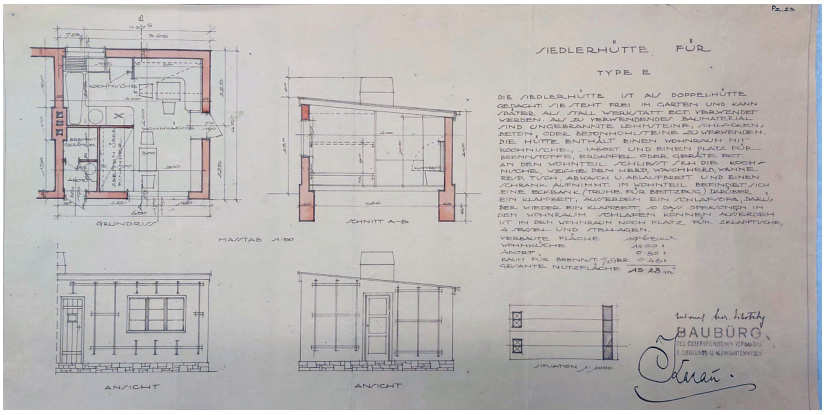


Figura 2. Grete Lihotzky, *Siedlerhütte für. Type E*. 1922. Fuente: MAK, documento 24/5.

Del trabajo en estas *Siedlerhütten* tuvo especial relevancia lo realizado en la cocina: el *Kochsniche*[25] que aparece con pocas modificaciones tanto en sus diseños de 1921 como en las ocho variantes de 1922 (ver fig. 1). Sobre este trabajo, la propia Lihotzky reflexionó en torno a la importancia de que fueran elementos estandarizados, para así ahorrar en costes de producción y que su diseño estuviera "construido sobre principios científicos basados en los nuevos métodos racionales de trabajo en el hogar", por lo que debían "construirse cocinas pequeñas, no solo para ahorrar espacio y dinero, sino sobre todo para ahorrar tiempo"[26].

---

[24] Grete Lihotzky, *Siedlerhütte für. Type E*. MAK, documento 24/5.

[25] Grete Lihotzky, *Kochsniche*. MAK, documento 28.

[26] Grete Lihotzky, *Beschreibung der Kochnischen- und Spülkücheneinrichtung* (1922). MAK, documento PR 28/6 Txt.

La cocina recibió un premio en 1922 y fue exhibida como modelo a escala real en la 4.ª Exposición de Huertos Familiares de Viena, en septiembre de 1923, en el Ayuntamiento de Viena, dentro del montaje de una cabaña de colono, recibiendo comentarios muy positivos e interesados por parte de la prensa[27].

Tuvo menos repercusión el trabajo sobre el resto de los elementos interiores que componían estas cabañas. Sin embargo, todo el mobiliario incluido ellas, mesas, sillas, bancos, camas (tanto fijas como plegables), estanterías, nichos de almacenaje, etc., fue desarrollado por Lihotzky como diseñadora principal de un organismo creado dentro de la *ÖSVK*[28]. El *Warentreuhand* fue un departamento cuya misión era diseñar y construir mobiliario funcional, duradero y económico para que pudiera ser adquirido por los colonos para sus viviendas y cabañas[29]. Por lo que el esfuerzo de Lihotzky en la optimización del espacio y el ahorro económico desde una perspectiva funcional, excedió los límites de la cocina, para ser la guía que dirigió su trabajo en el diseño de estas casetas de colonos directamente conectadas con espacios agrícolas. Como afirma S. E. Eisterer: "con sus diseños de las *Kernhäuser* y sus ideas sobre las arquitecturas de las pequeñas residencias en períodos de crisis, Lihotzky contribuyó a la resolución de los problemas de la vivienda, así como a los de escasez de alimentos en el período posterior a la Primer Guerra Mundial"[30].

Casetas de huertos en Fráncfort, las *Kleingartenlauben*

Los cambios en las políticas de vivienda del gobierno municipal de Viena propiciaron la marcha de Lihotzky a Fráncfort, llamada por Ernst May a finales de 1925. May había conocido a Grete Lihotzky en los años anteriores, cuando había visitado a Adolf Loos y habían recorrido conjuntamente los proyectos del *Siedlungsamt* de Viena[31]. De hecho, Lihotzky empezó a colaborar en la revista dirigida por May, *Schlesisches Heim,* desde el año 1922 con artículos sobre las cabañas para colonos que han sido citados anteriormente en esta comunicación.

Su primer contrato con la *Hochbauamt* de Fráncfort se produjo en febrero de 1926, concretamente para "manejar la tipificación y estandarización de la construcción de elementos"[32]. Es decir, llegó respaldada por su trabajo en Viena, el cual no estuvo centrado en el diseño de cocinas sino, de manera general, en cuestiones relativas a la estandarización del mobiliario y piezas de construcción para la *Warentreuhand* de la *ÖVSK*.

---

[27] Noever, *Margarete Schütte-Lihotzky...*, 49-50.

[28] Grete Lihotzky, "Beratungsstelle für Wohnungseinrichtung", *Die neue Wirtschaft* (31 enero 1924): 12.

[29] Eisterer, "On Settler Huts and Core-Houses...", 89.

[30] Eisterer, "On Settler Huts and Core-Houses...", 79. Ver también Hochhäusl, "From Vienna to Frankfurt...".

[31] Margarete Schütte-Lihotzky, *Warum ich Architektin wurde*, ed. por Karin Zogmayer (Salzburgo: Residenz, 2004), 105-106.

[32] Claudia Quiring, "Designed by a Woman with Women. Margarete Schütte-Lihotzky and New Frankfurt", en Bois y Reinhold, *Margarete Schütte-Lihotzky...*, 95.

Aquí desarrollaría durante 1926 su trabajo más importante, la cocina de Fráncfort, en donde ampliaría de manera brillante sus reflexiones sobre la cocina funcional y optimizada[33], iniciadas con la *Kochsniche* de las cabañas vienesas.

Hay que señalar que la situación en Fráncfort a inicios de 1926 no era la misma que en la Viena de posguerra de 1921. Pese a que ya no era tan primordial solventar la escasez de alimentos, sí lo era mejorar las malas condiciones de vida en los centros de las ciudades industriales. Así, la iniciativa del *Neues Frankfurt* permitió la creación de un parque de viviendas que garantizara luz natural, aire limpio y sol a sus habitantes. Además de las viviendas, se creó todo un plan para la instalación de huertos familiares anexos, acompañados por casetas, que fue encargado al ya citado Leberecht Migge[34]. Estos huertos debían proporcionar a las personas mejores condiciones de vida, al menos durante su tiempo libre, además de proveer alimentos para las familias.

La influencia de Migge en Viena ha sido ya comentada, pero en Fráncfort su trabajo fue directo, diseñando estos espacios productivos. Aquí trabajó dentro del equipo de May junto con Margarete Schütte-Lihotzky para dotar a estos huertos de unas casetas que permitieran almacenar las herramientas necesarias para el trabajo hortícola, además de disfrutar de un pequeño espacio para descansar, e incluso cocinar y comer en el propio entorno agrícola.

Cabe señalar que, en los años inmediatamente anteriores, Migge había desarrollado una serie de diseños en su jardín experimental Sonnenhof, en Worspwede a las afueras de Bremen, entre los cuales destacan las *Sonnenlauben* (fig. 3), unas casetas para el trabajo y el disfrute del huerto. Éstas habían sido diseñadas conjuntamente al arquitecto Leopold Fischer (también austríaco e igualmente ex-colaborador de Loos en Viena) y fueron mostradas en la exposición de jardinería de Braunschweig de 1925[35].

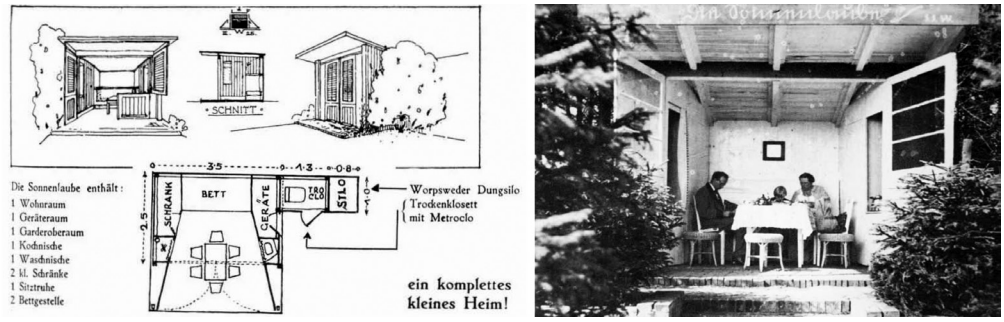


Figura 3. [Izda.] Leberecht Migge y Leopold Fischer, planos del diseño del *Sonnenlaube,* 1924. [Dcha.] Familia Migge en el interior de una Sonnenlaube. Fuente: Leberecht Migge, *Deutsche Binnen-Kolonisation* (Berlín: Deutsche Kolonial Verlag, 1926).

[33] Grete Lihotzky, "Rationalisierung im Haushalt", *Das neue Frankfurt* 5 (1926): 120-123.

[34] Ver David Arredondo Garrido, "La influencia de Leberecht Migge en la creación de las Siedlungen productivas modernas", *VLC arquitectura* 5, n.º 2 (2018).

[35] David H. Haney, *When Modern Was Green: Life and Work of Landscape Architect Leberecht Migge* (Londres; Nueva York: Routledge, 2010), 162.

La experiencia conjunta de Schütte-Lihotzky en Viena y de Migge en Worspwede (entre otros proyectos), confluyó en el entorno de May en Fráncfort en 1927 para el diseño de cuatro tipologías de casetas de huertos *(Kleingartenlauben)*. Estas casetas se debían construir según unas normas establecidas por Schütte-Lihotzky para la *Hochbauamt* de Fráncfort[36]. Siguiendo estas tipificaciones, las cooperativas de vivienda debían garantizar la producción en serie de estas construcciones a través de empresas especializadas y arrendarlas a los vecinos. Los huertos a los que pertenecían estas casetas normalmente iban dirigidos aquellos vecinos que vivían en los bloques residenciales, ya que los alojados en viviendas unifamiliares contaban ya con su huerto anexo a la vivienda. Con esta normalización se buscaron dos objetivos: por un lado, evitar una apariencia desordenada de estas colonias en los límites de la ciudad y, por otro, hacer posible que incluso un vecino con bajos ingresos pudiera financiar un huerto familiar[37].

Las casetas fueron construidas sobre una cimentación de hormigón, con una estructura de pilares de madera y revestimiento de tablones solapados. Las ventanas y puertas estaban colocadas en el exterior y pintadas de blanco. Los elementos funcionales necesarios se integraron en nichos a los lados, dejando en el centro un espacio libre que daba la sensación de ser más grande y despejado (fig. 4).

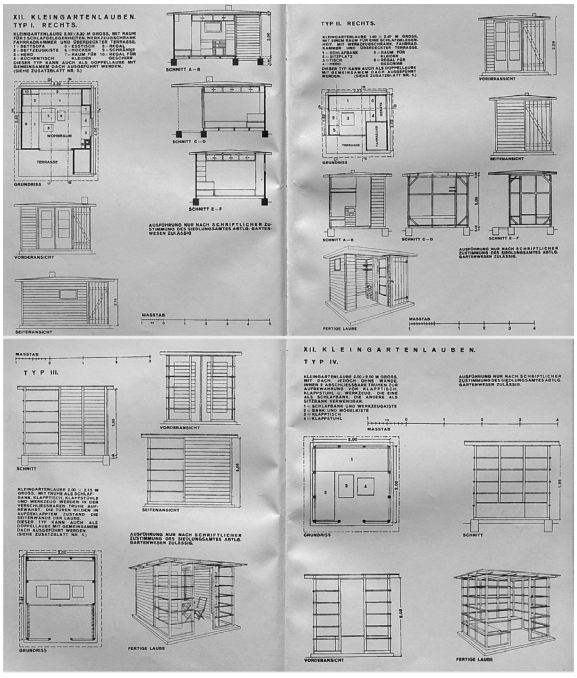


Figura 4. Grete Schütte-Lihotzky, *Frankfurter Norm für Kleingartenbauten*. [Arriba] Tipos 1 y 2; [Abajo] Tipos 3 y 4. Fuente: MAK, documento PRNR 57/17.

[36] Grete Schütte-Lihotzky, *Frankfurter Norm für Kleingartenbauten*. MAK, documento PRNR 57/17.

[37] Noever, *Margarete Schütte-Lihotzky...*, 100.

El Tipo I se instaló en el asentamiento de Lohrberg. Se trataba de la caseta de mayores dimensiones (4,06 m x 3,32 m en planta y 2,00 m de altura libre), e incluía dos sofás-cama, una mesa para comer con dos sillas, estanterías, un pequeño armario y una zona de cocina en donde, sobre un murete de ladrillo, se instalaba una hornilla y al lado una mesa de trabajo bajo a una ventana. Al exterior, una pequeña terraza, un espacio para almacenar la bicicleta y otro para las herramientas, completaban una instalación en donde se aprovechaba hasta el último centímetro.

El Tipo II se implementó fundamentalmente en la *Siedlung* de Römerstadt, mientras que los Tipos III y IV fueron construidos para los huertos de las *Siedlungen* de Lohrberg, Heddernheim y Buchlang[38]. En estos tipos, de dimensiones más reducidas, incluían menos servicios. Así, el Tipo II (2,22 m x 2,37 m) contenía solo 1 sofá cama, sin sillas y menos almacenaje, pero mantenía un espacio para la pequeña cocina sobre estructura de ladrillo. Ya en los Tipos III (2,46 m x 2,00 m) y IV (2,00 m x 2,00 m) se mantuvo solo el uso estancial y de descanso, eliminando los espacios para el almacenaje y la cocina.

Un ejemplo del Tipo I fue exhibido en la exposición *Die neue Wohnung und Ihr Innen Ausbau* ("La nueva vivienda y su diseño interior") de Frankfurt en 1927. Se expuso junto con un ejemplo de la cocina de Fráncfort y con una casa de vacaciones, diseñada ésta última por Schütte-Lihotzky junto con su marido Wilhem Schütte[39]. Esta exposición conjunta de los tres diseños venía a incidir en la visión global de estas intervenciones, realizadas para la vida en el interior y en el exterior de la residencia (fig. 5).



Figura 5. [Izda.] Vistas de las *Kleingartenlauben* en los huertos de Römerstadt. Fotografía de Peter Wolff. Fuente: MAK, documento PRNR 57/20/FW; [Dcha.] Vista del interior de la caseta Tipo I mostrada en la exposición *Die neue Wohnung und Ihr Innen Ausbau,* Fráncfort, 1927. Fotografía de Peter Wolff. Fuente: Schütte, "Vom neuen Bauen in Frankfurt am Main III...", 107.

[38] Noever, *Margarete Schütte-Lihotzky...*, 100.

[39] Wilhem Schütte, "Vom neuen Bauen in Frankfurt am Main III. Ausstellung 'Die neue Wohnung und Ihr Innen Ausbau' vom 27. März bis 10. April 1927, und 'Tagung der Baufachleute' am 28. und 29. März 1927", *Der Baumeister,* n.º 7 (1927): 105-111.

El hecho de que estas estructuras de apoyo para el cultivo de vegetales fueran diseñadas por Schütte-Lihotzky[40] es especialmente significativo. Fueron creadas con la misma precisión, rigor por la estandarización y optimización de los espacios que sus cocinas. Prestando gran atención a la selección de materiales y al aprovechamiento de los espacios y de los movimientos internos. Al tratar estas construcciones en los jardines como una extensión de la propia cocina, la arquitecta vienesa logró establecer una conexión entre la producción, en los huertos, y el consumo de alimentos, en las cocinas, que es difícil de encontrar en cualquiera de los otros diseños de esa época, o incluso en los posteriores.

Escuelas de cocina en Fráncfort, las *Lehrküchen*

El tercer elemento que permite entender la visión de Schütte-Lihotzky sobre cómo la arquitectura y el diseño pueden influir en la relación de los ciudadanos con la alimentación es su trabajo para las escuelas de cocina, las *Lehrküchen*. En el año 1928, la *Hochbauamt* amplió el contrato de la austríaca para el "diseño y manejo de toda la gestión artística en conexión con la producción de cocinas, escuelas de cocina y lavanderías para el *Neues Frankfurt*, así como para dar servicio de asesoramiento a arquitectos que trabajen en este ámbito dentro del *Hochbauamt*"[41]. Por lo que el trabajo de Schütte-Lihotzky se amplió a intervenciones de mayor escala, siendo relevantes para este estudio lo realizado para las escuelas de cocina. En el archivo del MAK se recoge información sobre su participación en once de las llamadas *Lehrschulen* (o *Kojenschulküchen*) distribuidas por barrios de Fráncfort, como las de Varrentrapp en 1928, Wallschule en 1928, Schwarzburgschule en 1929, Marienschule en 1929 o Römerstadt en 1928[42] (fig. 6). Entre estas once intervenciones destacan especialmente dos de ellas, la Gaslehrküche (escuela para la enseñanza de cocinas de gas) en 1929[43], y la Lehrküche des berufspädagogischen Institutes (escuela del instituto de pedagogía del trabajo) del mismo año[44].

La Gaslehrküche (fig. 6) se ubicó en el interior de la Oficina de Edificación de la ciudad de Fráncfort, en el Gaspassage, en un proyecto del arquitecto Adolf Meyer. Allí, Lihotzky dispuso un aula separada por un cerramiento de vidrio, que permitía que se viera la actividad desde el resto del edificio. En su interior se dispusieron en paralelo una serie de compartimentos de trabajo *(kojen)* que incluían las instalaciones necesarias para cocina. Diseñadas siguiendo los principios de la cocina de Fráncfort[45], cada puesto incluía una hornilla de gas, una superficie metálica para el apoyo de las ollas, un fregadero doble, un armario para ollas y otro para la vajilla, una mesa de trabajo con canaleta para tirar los residuos, entre otros

---

[40] Los diseños fueron publicados en la revista *Der Baumeister* 27, n.º 4 (1929): láminas 33-38, y fotografías de las casetas instaladas fueron recogidas en el artículo de Ernst May, "Organisation der Bautätigkeit der Stadt Frankfurt a. Main", *Der Baumeister* 27, n.º 4 (1929): 116, 117, 118.

[41] Quiring, "Designed by a Woman with Women...", 96.

[42] Margarete Schütte-Lihotzky, varios títulos, MAK, documentos 63, 64, 65, 66 y 67, respectivamente.

[43] Margarete Schütte-Lihotzky, *Gaslehrküche* 1929, MAK, documento 71.

[44] Margarete Schütte-Lihotzky, *Lehrküche des berufspädagogischen Institutes* 1929, MAK, documento 72.

[45] Margarete Schütte-Lihotzky, *Gaslehrhüche,* 1929, MAK, documento PNRN 71/5/Txt.

múltiples compartimentos, junto con un taburete giratorio. Además de esta sala de trabajo, la Gaslehrküche incluía una sala de mayores dimensiones en la que dar clases o conferencias, que tenía integrado en el estrado de la profesora un conjunto de hornos y hornillas de gas para mostrar su funcionamiento.

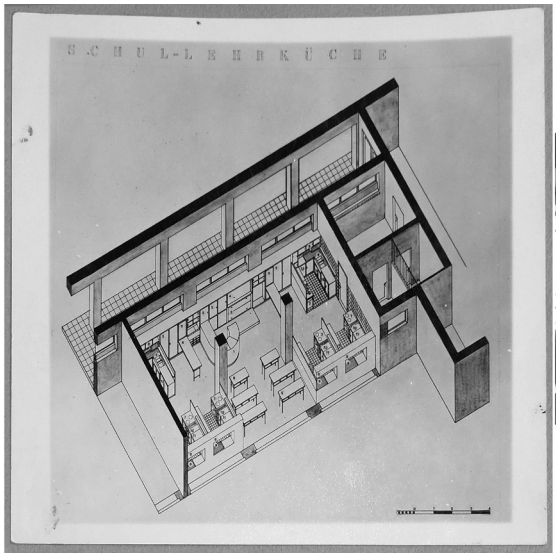




Figura 6. [Izda.] Margarete Schütte-Lihotzky, *Kojenschulküche Römerstadt*, 1929. Fuente: MAK, documento 67/1/FW; [Dcha.] Margarete Schütte-Lihotzky, *Gaslehrküche*, 1929. Fuente: MAK, documento 71/2/FW.

Por otro lado, la Lehrküche des berufspädagogischen Institutes (fig. 7) se construyó como un edificio independiente, anexo a la Voltaschule, en la Franklinstraße, con proyecto de Margarete Schütte-Lihotzky en colaboración con el arquitecto Max Cetto. Su diseño probablemente pudo estar inspirado en la cocina escolar semicircular mostrada en la exposición *La nueva vivienda* de Stuttgart en 1927 de Erna Meyer y Hilde Zimmermann, que Schütte-Lihotzky conoció[46]. Así, junto a Cetto, diseñaron un volumen con dos partes. Una sección alargada con almacén, comedor, sala para profesores, vestuario y baño, y otra pieza semicircular donde se ubicaban las estaciones de trabajo individuales, todas iluminadas con luz natural y organizadas de manera que permitían una visión clara del espacio. En el centro de la sala semicircular se encontraba el pupitre de la profesora y una mesa semicircular con suministro de gas, donde las alumnas podían sentarse durante las clases teóricas y realizar pruebas. Un diseño arquitectónico innovador, en consonancia con las tendencias de la arquitectura moderna de la época, que generó un entorno docente con unas características especialmente significativas. El espacio semicircular concentraba la atención de las estudiantes en la zona de la profesora y, en sentido radial, disponía primero un arco para la toma de notas en las clases teóricas, y un segundo arco con las mesas individuales, para la puesta

[46] Noever, *Margarete Schütte-Lihotzky...*, 114.

en práctica de lo aprendido. Estos puestos, o *kojen*, se construyeron de manera análoga a los comentados para la Gaslehrkühe.



Figura 7. Margarete Schütte-Lihotzky, *Lehrküche des berufspädagogischen Institutes,* 1929. [Izda.] Plano de planta. Fuente: MAK, documento 72/1/Txt. [Dcha.] Vista interior. Fuente: MAK, documento 72/2/FW.

Estas escuelas de cocina fueron pensadas por Schütte-Lihotzky como lugares en los que mejorar las habilidades y el conocimiento de las mujeres en las labores domésticas, especialmente en la cocina. De modo que la visión de dignificación, profesionalización y consideración técnico-científica de estas labores no se quedaron recogidas en las cuatro paredes de las relucientes cocinas que diseñó, sino que, con el mismo enfoque, intervino sobre unas escuelas donde primaba la eficiencia, la funcionalidad y la técnica.

Conclusión

Como hemos visto, la actividad de Schütte-Lihotzky fue más allá del diseño de una cocina en Fráncfort (o de 10.000 ejemplares a partir de cinco modelos). Supuso la implementación de una metodología de trabajo aplicada a la integración de las labores del hogar, especialmente la producción, preparación y consumo de alimentos, en el centro de la vida de las familias residentes en los desarrollos del *Neues Frankfurt*. Ernst May y su equipo diseñaron conjuntos de viviendas alejados del centro, rodeados de jardines, con vías amplias y bien comunicados con el ferrocarril. En ellos se integraron, gracias a la labor de Leberecht Migge, una serie de espacios para la creación de huertos familiares que dotaron a las familias de productos hortofrutícolas de manera directa.

Schütte-Lihotzky, continuando su trabajo previo en Viena, fue capaz de conectar estas dinámicas para mejorar las condiciones de la alimentación familiar. Por un lado, como punto central, diseñando unas cocinas modernas, limpias y eficientes que ahorraban tiempo en la preparación de las comidas. Por otro lado, construyendo unas casetas que permitieran ordenar y almacenar las herramientas de trabajo en el campo, además de disponer de un sitio para descansar, disfrutar del jardín y, en definitiva, trabajar mejor y llevar productos del huerto a la casa. Y, finalmente, creando escuelas de cocina para que las actividades relacionadas con la preparación de los alimentos, más allá de un autoaprendizaje o de una

cuestión solitaria, pudieran ser aprendidas a partir de unas pautas profesionales, académicas, para organizar el trabajo, usar los productos y los utensilios de manera eficiente. Sin olvidar la creación de lugares de encuentro e intercambio entre sus usuarias.

Si bien, como se ha expuesto, el trabajo de Schütte-Lihotzky en Fráncfort no cuestionó el papel de la mujer como responsable única de la actividad reproductiva del hogar (es más, profundizó en su aislamiento del resto de espacios de la casa) sí planteó soluciones que mejoraban de esta situación, dignificando el trabajo e intentando reducirlo en tiempo para permitir el desarrollo de otras actividades. Además, debemos reconocer el enorme aporte, en esta década de los 20, de un entendimiento global de las actividades relacionadas con la alimentación, que permitirían un desarrollo más ágil, más digno, menos gravoso y conectado con su entorno, que se convertirían en un referente para el desarrollo futuro de los hogares modernos.

El huerto urbano como espacio social re-productivo. Bellas Vistas, Tetuán, Madrid

The Urban Orchard as a Re-productive Social Space. Bellas Vistas, Tetuán, Madrid

JOAN CASALS PAÑELLA
Universitat Politècnica de Catalunya, joan.casals.panella@upc.edu

Abstract
El individualismo, la competencia y el derroche económico, han producido situaciones sociales y espaciales inciertas en nuestros tejidos urbanos. La mayoría de estas contingencias conviven con nosotros durante años, sin atisbos de una posible resolución. Otras, sin embargo, y por iniciativa popular, vislumbran caminos socialmente productivos. Interesa poner de relieve alguno de los factores que producen este fenómeno. Por ello se propone observar, el Huerto de Bellas Vistas, ubicado en Tetuán, Madrid. Pues atendiendo a una de las primeras acciones que fueron realizadas en este proyecto de iniciativa vecinal, podremos advertir, que cuando existen unas condiciones de popularidad, de capacidad asociativa y de colaboración productiva suficiente, es posible contribuir a resolver el déficit de espacio libre, de equipamientos públicos y de la existencia de infravivienda en condiciones de especial vulnerabilidad, a través de la apropiación de muchos de los espacios inertes que existen en nuestras ciudades.

Individualism, competition and economic waste have produced uncertain social and spatial situations in our urban network. Most of these contingencies coexist with us for years, with no glimpse of a possible resolution. Others, however, and by popular initiative, glimpse socially productive paths. It's interesting to highlight some of the factors that produce this phenomenon. For this reason, we propose to observe the Huerto de Bellas Vistas, located in Tetuán, Madrid. Because attending to one of the first actions that were carried out in this project of popular initiative, we will be able to notice, that when conditions of popularity, of associative capacity and of sufficient productive collaboration exist, it's possible to contribute to solve the deficit of free space, of public facilities and of the existence of infra-housing in conditions of special vulnerability through the appropriation of many of the inert spaces that exist in our cities.

Keywords
Huerto urbano, iniciativa popular, capacidad asociativa, colaboración productiva
Urban orchard, popular initiative, associative capacity, productive collaboration

Introducción

En nuestro momento contemporáneo, parece fácil advertir cómo el individualismo, la competencia y el derroche económico, han producido inciertas situaciones sociales y espaciales en nuestros tejidos urbanos. La mayoría de estas contingencias conviven con nosotros durante años, sin atisbos de una posible resolución. Otras, sin embargo, y por iniciativa popular, vislumbran caminos socialmente productivos. Interesa en el presente artículo, poner de relieve, alguno de los factores que producen este fenómeno. Por ello se propone observar, el Huerto de Bellas Vistas, ubicado en Tetuán, Madrid. Pues atendiendo a una de las primeras acciones que fueron realizadas en este proyecto de iniciativa vecinal podremos advertir, que cuando existen unas condiciones de popularidad, de capacidad asociativa y de colaboración productiva suficiente, es posible contribuir a resolver el déficit de espacio libre, de equipamientos públicos y de la existencia de infravivienda en condiciones de especial vulnerabilidad, a través de la apropiación de muchos de los espacios inertes que existen en nuestras ciudades. Y es que un huerto urbano, no es un "huerto" en la ciudad. Es una herramienta mediante la cual el vecindario fomenta la cohesión social y fortalece los lazos comunitarios.

Huerto en la ciudad

La literatura que hasta hoy ha sido escrita suele explicar reducidamente, que un huerto urbano es un espacio de la ciudad donde se cultivan alimentos[1]. Como si un huerto urbano tan solo fuera una especie de experiencia productiva a menor escala asociada al autoconsumo. Como si únicamente estuviéramos hablando de una almunia ubicada en la ciudad.

Sin embargo, un "huerto urbano", no es solo un "huerto en la ciudad"[2]. Suele ser también una alternativa crítica a las condiciones de la ciudad. Una útil herramienta, con la que tratar de revertir desde la iniciativa popular, muchas de las problemáticas urbanas pendientes de resolver sin fecha por parte de la administración, como son la falta o necesidad de resignificación de los espacios públicos, la escasez de equipamientos de calidad o la propia presencia de infravivienda, unida a todo aquel conjunto de parámetros de intervención con urgente necesidad de atención, como son las brechas de género, de accesibilidad y de clases aún hoy sin suficiente consideración[3].

En realidad, un huerto urbano, es sobre todo el espacio que algunos barrios utilizan para dar sentido a lugares que el propio planeamiento no ha tenido en cuenta en una idea de proyectar la ciudad. La oportunidad de luchar, contra un consecuente crecimiento urbano desordenado o desvinculado de sus habitantes y de sus infraestructuras socioculturales. La

---

[1] D. Guitart et al., "Past results and future directions in urban community gardens research", *Urban Forestry & Urban Greening* 11, n.º 4 (2012): 364-373.

[2] Con la afirmación no se está desconsiderando la presencia de un huerto en la ciudad como lugar de cultivo. Su mera presencia aporta números beneficios a favor del desarrollo urbano sostenible. Permite un fácil acceso a una alimentación sana, acerca a las personas una pedagogía ambiental y promueve una vida saludable tanto física como mentalmente, entre muchos otros.

[3] Josep Maria Montaner y Zaida Muxí, *Arquitectura y política: ensayos para mundos alternativos* (Barcelona: Gustavo Gili, 2011).

posibilidad de propiciar nuevos espacios de reunión y de encuentro alrededor del cultivo, que ayudan a mejorar la cohesión urbana especialmente en los intersticios más difíciles de resolver.

Huerto como comunidad

Ahora bien, el fenómeno "huerto urbano" no siempre es posible implementarlo en cualquier lugar con la misma capacidad de transformación social. Para conseguir tales efectos, debe existir una comunidad que tenga interés por actuar como un verdadero actor político en la gestión de la ciudad. Un conjunto de vecinos implicados en los problemas del barrio que fomentan un sentimiento de pertenencia colectivo. Una actitud por fomentar acciones, respuestas y proyectos comunitarios, que realmente aborden las necesidades del lugar[4]. Es decir, debe existir una comunidad con ciertas condiciones de popularidad, de capacidad asociativa y de colaboración productiva. Y esta serie de características fundamentales para tratar de revertir cualquier cicatriz urbana desde la participación ciudadana, este capital humano que define la sociología, no es nada fácil de encontrar, en vecindarios donde hay un flujo constante de gente, en lugares donde no es posible detectar una comunidad definida o en instantes de tiempo donde no existe una cierta memoria colectiva en acción[5].

Huerto de Bellas Vistas

Buscando un lugar donde comprobar las hipótesis formuladas, así como alguno de sus posibles efectos, se analizaron brevemente tres distritos populares de Madrid: Lavapiés, Malasaña y Tetuán. En los tres barrios se pudo examinar una estructura de espacio público desarticulada con falta de lógica cohesiva y funcional en una clara separación de arquitectura y desarrollo urbano. Sin embargo, tan solo en el distrito de Tetuán, pudo percibirse y desde el principio, un cierto capital humano acumulado fundamentalmente en la asociación vecinal "Espacio Bellas Vistas", como verdadera respuesta a la falta de compromiso de las administraciones con el espacio público.

A pesar de la popularidad de los distritos de Lavapiés y Malasaña, pudo comprobarse cómo estos lugares ya habían sido víctimas de las tendencias inmobiliarias de los barrios de la ciudad contemporánea. Primero, una sigilosa expulsión de los vecinos de sus casas. Después, una sutil desaparición de prestaciones y servicios sociales vinculadas a los habitantes. Finalmente, un abandono de los pocos espacios de reunión existentes por parte de la administración.

En el distrito de Tetuán, sin embargo, existía un frente al gran crecimiento del individualismo de la ciudad contemporánea. Esto concretamente pudo observarse en el barrio de Bellas Vistas. Aquí, pudo comprobarse como su población incluso se había apropiado recientemente de un solar municipal, de dos cientos metros cuadrados, para llevar a cabo una suerte de actividades sociales (fig. 1). En esta parcela, había una pequeña serie de cultivos contenidos en tres jardineras alargadas. La misión de la misma, expresada por sus usuarios, era la de

---

[4] Jane Jacobs, *Muerte y vida de las grandes ciudades* (Madrid: Capitán Swing, 2011).

[5] Richard Sennett, *Vida urbana e identidad personal: los usos del orden* (Barcelona: Península, 2001).

"hacer barrio": crear cultura capaz de generar una amplia distribución de redes sociales que consigan conectar a un amplio conjunto de vecinos. En realidad, el "huerto", a pesar de popularmente no denominarse bajo esta nomenclatura realmente próxima a la actividad agrícola, era la máxima expresión cívica del barrio de Bellas Vistas[6].



Figura 1. Huerto de Bellas Vistas. Fuente: María Ramos, presidenta Asociación Bellas Vistas.

Primeras acciones

A través del tejido asociativo local, se contactó con un amplio conjunto de usuarios del "Huerto de Bellas Vistas" (HBV). Des de un primer momento pudo advertirse un sentido de apropiación, de la gestión, mantenimiento y transformación del espacio comunitario. Se tomó consciencia de sus hábitos saludables a favor de la mejora de las condiciones ambientales y del refuerzo de la convivencia inclusiva e intercultural. Se pudo comprobar como el uso de redes de colaboración productivas basadas en la autogestión anunciaba perspectivas de continuidad.

Ante este hallazgo, se propuso realizar un proceso participativo para que los vecinos se expresaran respecto de los posibles programas de uso del nuevo "equipamiento" al aire libre encontrado (fig. 2). La actividad se desarrolló en la asociación vecinal denominada Espacio Bellas Vistas[7]. Duró media jornada. Se repartieron un conjunto de hojas pequeñas de papel

---

[6] Sennett, *Vida urbana*...

[7] La asociación vecinal denominada Espacio Bellas Vistas (https://espaciobellasvistas.org/) permitió integrar al autor de esta investigación en el tejido asociativo del barrio permitiendo construir redes de colaboración productivas que aún hoy perduran. Este tipo de asociaciones son fundamentales para dinamizar socialmente muchos de los espacios abandonados por la administración que son apropiados por los propios vecinos. No es sorprendente que de forma habitual una asociación esté en cercanía con un "huerto urbano". Estos espacios de relación, Jane Jacobs (2011) los define como lugares capaces de crear barrio, pues en realidad la asociación y el huerto juntos crean sinergias entre dos programas comprometidos con el vecindario.

para que los vecinos pudieran expresarse. Los resultados permitieron crear grupos de trabajo dedicados las temáticas más repetidas. Se postularon cinco representantes de cada grupo. Cada representante expuso al resto, la importancia de cada tema trabajado en conjunto, apuntando posibles caminos de desarrollo. Se hizo una visita conjunta al huerto para verificar in situ lo descubierto. En el lugar, los vecinos explicaron que realmente era necesario crear espacios de sombra, lugares para almacenamiento, espacios estanciales y juegos para niños, entre muchos otros, para cumplir con una voluntad generalizada, de hacer del HVB un verdadero espacio social productivo con capacidad de resignificar el barrio.



Figura 2. Proceso participativo celebrado en el Espacio Bellas Vistas. Fuente: Joan Casals Pañella.

Las inquietudes manifestadas fueron llevadas a la Escuela de Arquitectura (ETSAM UPM) y a la facultad de Ciencias Políticas y Sociología de la Universidad Complutense de Madrid (FCPS UCM). El profesor Nicolás Maruri (arquitecto) y el profesor Andrés Walliser (sociólogo) contribuyeron a formular un taller de co-diseño en el que estudiantado, profesorado y vecinos, desarrollaron diversas propuestas durante un semestre. El estudiantado iba recibiendo diferentes inputs según avanzaban los trabajos. Inicialmente se empezó a proyectar sin materiales, sin presupuesto y sin programa. Se animó a pensar sin estos parámetros provocando que algunos de ellos fueran concretándose con los diversos intercambios vecinales. Las propuestas, no fueron siempre aceptadas totalmente por los vecinos y tuvieron que adaptarse hasta conseguir un amplio consenso.

Finalizadas las jornadas de co-diseño, se realizaron dos jornadas de co-fabricación para encajar en el lugar alguna de las propuestas proyectadas sobre el papel. Fue de interés observar cómo los grupos de trabajo iban siendo cada vez más grandes haciendo de esta manera desaparecer las autorías de los trabajos. Incluso los propios trabajos proyectados de forma ciertamente aislada fueron agrupados en un solo trabajo que finalmente era capaz de mostrar sus valores polisémicos. La ejecución fue realizada por el propio estudiantado, profesorado y vecinos que habían participado durante todo el proceso (fig. 3). A su vez, de

forma espontánea se apuntaron nuevos vecinos con ganas de participar en la reconstrucción del barrio animados por el movimiento vecinal. Nada más finalizar los trabajos, los propios participantes empezaron a utilizar sus nuevos artefactos[8].



Figura 3. Proceso de co-fabricación celebrado en el Huerto de Bellas vistas. Fuente: Joan Casals Pañella.

Primeras lecturas

Al final de la última jornada de co-fabricación, los "arquitectos" y "sociólogos" invitados se retiraron y los primeros usuarios empezaron una primera lectura del espacio a propósito de la acción realizada. Se trataba fundamentalmente, de un banco con capacidad de generar simultáneamente espacio de almacenamiento, de descanso y ocio. El artefacto ocupaba unos 6-7ml. Ayudaba a programar la zona estancial y la zona destinada al cultivo. Fue construida mediante palés provenientes de la economía circular. Para ello se utilizaron herramientas traídas por los propios vecinos. Y una vez la obra fue finalizada, de forma espontánea algunos de los participantes, incluidos los más jóvenes, empezaron a decorar el objeto resultante. Una forma de reapropiarse de lo apropiado, a través de pinturas naturales producidas con las propias tierras del lugar (fig. 4).

Pudo comprobarse como unos aros construidos mediante plásticos donados al HBV habían quedado desplazados de su posición inicial. Los niños en su interés de jugar de nuevo en el barrio, habían pensado que esos aros eran canastas a pesar de que habían sido instalados

[8] Mónica Alberola-Peiró, Joan Casals Pañella y A. Fernández Rodríguez, "Artefactos: del co-diseño a la co-fabricación como acercamiento a la comunidad", en Berta Bardí Milà y Daniel Garcia Escudero, eds., *XI Jornadas sobre Innovación Docente en Arquitectura (JIDA'23), Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Granada, 16 y 17 de noviembre de 2023: libro de actas* (Barcelona: UPC IDP, 2023), 267-277. La acción realizada en Tetuán siguió una metodología de rehabilitación *bottom-up* similar a la que fue ensayada en Barcelona entre los años 2021 y 2023 en el proyecto CO-HAB-Raval a través de una exploración financiada por el Ayuntamiento de Barcelona, desarrollada por el grupo de investigación en Rehabilitación y Restauración Aquitectónica (REARQ) y en colaboración con el Grupo interdisciplinar de Ciencia y Tecnología en la Edificación (GITICED).

para dar sombra. También pudo advertirse como las gradas construidas no eran suficientemente cómodas. Respetando la voluntad del usuario del espacio, las sombras fueron finalmente convertidas en canastas y las gradas fueron humanizadas con el solapamiento de unas maderas. Unos tubos de canalización abandonados en un contenedor de una obra prestaron la materialidad de las nuevas canastas. Unos perfiles provenientes de los propios palés, consiguieron eliminar los molestos huecos que habían quedado entre las lamas de los palés instalados y con ello alcanzar el confort prefigurado. Fue en aquel momento cuando se pudo tomar consciencia de cómo aquella materialidad encontrada estaba contribuyendo a una nueva experiencia del habitar. De alguna manera, permitiendo pensar un "huerto urbano" como un espacio social re-productivo; un lugar capaz de poner de nuevo en acción, un fragmento de la ciudad vulnerable, ofreciendo productivas nuevas significaciones.



Figura 4. Primeras refiguraciones y apropiaciones en el Huerto de Bellas Vistas. Fuente: Joan Casals Pañella.

Últimas lecturas. Primeras conclusiones

En los tres años que han pasado desde la primera acción que fue realizada en Bellas Vistas, ha podido comprobarse, cómo cuando existen condiciones de popularidad, de capacidad asociativa y de colaboración productiva suficiente, es posible contribuir desde la iniciativa popular, a resolver el déficit de espacio libre, de equipamientos públicos o de la existencia de infravivienda en condiciones de especial vulnerabilidad, a través de la apropiación de muchos de los espacios inertes que existen en nuestras ciudades.

Ahora bien, a pesar del potencial del capital humano, existente en alguno de los barrios de nuestras ciudades, esto no debe hacer olvidar, que es tarea imprescindible de la arquitectura y del urbanismo, tener el foco en las preocupaciones que afectan a las personas, pues de lo contrario, no solo cada vez, estaremos más distanciados de los problemas reales de ciudad, sino que será la población sin formación suficiente en la materia, quien se verá abocada a satisfacer sus propias necesidades, con los efectos que todo esto puede implicar.

Sin duda, un modelo futuro para el desarrollo urbano, deberá incluir la participación del vecindario en decisiones arquitectónicas y urbanísticas. Solo de esta manera se podrá llegar a comprender verdaderamente las herencias del pasado y el sentido de las iniciativas sociales

que en cada barrio surgen. Y es que, de la misma forma que ocurre con algunos "huertos urbanos", podemos desarrollar un modelo de ciudad que se adecúe de manera más efectiva a las necesidades de la sociedad actual. Pues los huertos, como hemos podido observar, pueden contribuir de manera eficiente a fortalecer los tejidos urbanos y sociales creando entornos seguros donde el vecindario puede desarrollar sus inquietudes.

Los huertos en la ciudad, aportan realmente numerosos beneficios a favor del desarrollo urbano sostenible. Permiten un fácil acceso a una alimentación sana, acercan a las personas una pedagogía ambiental y promueve una vida saludable tanto física como mentalmente contribuyendo a la reducción de la isla de calor con la construcción de certeros refugios climáticos urbanos. Pero además de ello, fortalecen la identidad de los barrios, responden a las necesidades urbanas menos atendidas, y contribuyen a la coexistencia intergeneracional y a la resolución de amplias problemáticas sociales de nuestro tiempo. Es por ello, que debemos poner en valor los huertos urbanos, atendiendo el sentido amplio de interpretación del término, pues en estos espacios de la ciudad, en realidad podemos encontrar caminos fructíferos, que explican cómo mejorar calidad de vida de nuestros conciudadanos[9]. Nada más y nada menos lo que se procuró hacer, y puede aún hoy comprobarse, en el Huerto de Bellas Vistas ubicado en el distrito de Tetuán de la ciudad de Madrid. (fig. 5).



Figura 5. Huerto de Bellas Vistas visitado tres años después de la primera acción. Fuente: María Ramos, presidenta Asociación Bellas Vistas.

[9] Richard Sennett, *Carne y piedra. El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental* (Madrid: Alianza Editorial, 2019).

De la moraga al chiringuito. Espacios de socialización en torno a la cocina del pescado en la Costa del Sol

From the *Moraga* to the *Chiringuito*: Socialization Spaces Around Fish Cooking on the Costa del Sol

JOSÉ LUIS MUÑOZ MUÑOZ
Escuela Internacional de Doctorado de la Universidad de Sevilla, jlm.estudio@gmail.com

Abstract

Ante la ausencia de espacios domésticos y urbanos cualificados, las playas de Málaga, libres de industrias en el siglo XIX, eran espacios de relación para las *gentes de mar*. Bajo umbráculos de cañizo abiertos sobre una precaria infraestructura de palos, se reunían en verano para degustar el pescado cocinado sobre la arena, los espetos, que posteriormente se venden al público dando origen a los *merenderos*, marca de identidad de la Costa del Sol. Con el creciente turismo del siglo XX pasan a ser *chiringuitos* y evolucionan asumiendo soluciones programáticas y tecnológicas diversas, y una estricta normativa sanitaria y medioambiental que, actualmente, los convierte en restaurantes exentos frente al mar. Alejados de su naturaleza original, afectan sustancialmente al paisaje del litoral andaluz. Este tránsito de lo informal a lo estable y normativo, es ejemplo de cómo en lo mundano y espontáneo está el origen de algunas tipologías arquitectónicas de carácter relacional.

In the absence of suitable urban and domestic spaces, Malaga's beaches, which in the 19th century were free of all industries, were the public spaces in which seafarers would mix. Under open, cane-shaded pergolas supported on precarious pole-based structures, they would meet in the summer to savour fish cooked on the sand. This was later sold to the public, in what were known as *merenderos*, part of Costa del Sol's identity. As tourism grew in the 20th century, these became *chiringuitos*, which evolved by introducing a range of technologies and project-based solutions, and strict health and environmental standards, so becoming the seafront restaurants we know today. Far removed from their original nature, they have a substantial impact on the coastal landscape of Andalusia. This transition from an informal to a more stable, regulated situation is an example of how the ordinary and spontaneous can give rise to certain types of relational architecture.

Keywords

Umbráculo, permeabilidad, ligereza, encuentro, límite
Shaded pergola, permeability, lightness, meeting, limit

Las primitivas moragas

El segundo tercio del siglo XIX supuso el auge de la industrialización de la ciudad de Málaga y con ello un significativo crecimiento demográfico. Las playas constituían áreas de asentamiento de una población humilde, dependiente fundamentalmente de la pesca. Marengos[1] y jabegotes[2] sacaban el copo[3] tres veces al día, mientras los *cenacheros*[4] se encargaban de su distribución y venta, transportando la mercancía en cenachos de pleita[5].

A diferencia de otros barrios, en El Palo, a siete kilómetros al Este del centro, no se desarrolló la actividad fabril. La mala comunicación y sus tierras inestables con persistentes aguas de torrenteras, lo aislaba del resto de la ciudad y hacía que el mar fuera el único recurso para sus gentes, de vida humilde y precaria[6]. Antes de la llegada del tranvía, las playas de El Palo eran lugares de límites inciertos. Espacios sin urbanizar cuyos bordes hacia el norte se desdibujaban en una suerte de pequeños cultivos –principalmente viñas–, agrupaciones informes de viviendas autoconstruidas, caminos de tierra, cañaverales, aguas pantanosas y torrentes inestables. Hacia el sur las playas se encontraban con la orilla inconstante de un mar bravo e imprevisible.

Ante la ausencia de espacios domésticos dignos y urbanos suficientemente cualificados, las playas se convirtieron en lugares de relación y esparcimiento para los habitantes de El Palo. Estas pasan a ser una extensión natural de la casa donde, a modo de comedor improvisado, se compartía el pescado sobrante de la venta ambulante, que complementaba la escuálida economía familiar. Esas reuniones se conocían popularmente con el nombre de moragas y eran formas de acción colectiva, cotidiana y espontánea en torno al encuentro social y al cocinado en la misma playa de pescados ensartados en caña sobre fuego en la arena. Eran los llamados espetos (fig. 1).

Las moragas tenían lugar al aire libre o en refugios de sombra improvisados, formados por umbráculos de cañizo sobre una precaria infraestructura de palos (fig. 2). Eran los denominados *chambaos*, a los que acudían los lugareños en época estival para reunirse y consumir los asados y frituras de pescado bajo una sombra, principalmente sardinas y boquerones, cocinados al calor de las ascuas de un fuego que ardía directamente sobre la arena.

---

[1] Diccionario de la Real Academia Española, s.v. "Marengo", consultado 26 de febrero de 2021, https://dle.rae.es/marengo?m=form.

[2] Diccionario de la Real Academia Española, s.v. "Jabegote", consultado 26 de febrero de 2021, https://dle.rae.es/jabegote?m=form.

[3] Diccionario de la Real Academia Española, s.v. "Copo", consultado 26 de febrero de 2021, https://dle.rae.es/copo?m=form#AldFU4u.

[4] Diccionario de la Real Academia Española, s.v. "Cenacho", consultado 26 de febrero de 2021, https://dle.rae.es/cenacho?m=form.

[5] Diccionario de la Real Academia Española, s.v. "Pleita", consultado 26 de febrero de 2021, https://dle.rae.es/pleita?m=form.

[6] Jesús Moreno Gómez y Manuel Pérez Martínez, *De la caña al plato: física y fruición del espeto* (Málaga: La Carta Malacitana, 2018), 82.



Figura 1. Moraga en la playa de El Palo. Fotografía de Vicente Tolosa Elorduy, 1907. Fuente: Colección de Gustavo Sánchez Gómez, http://bit.ly/19xYp7X.



Figura 2. *Chambao* en El Palo, 1907. Fotografía de Vicente Tolosa Elorduy, 1907. Fuente: Colección de Gustavo Sánchez Gómez, http://bit.ly/19xYp7X.

De los cañaverales del entorno se obtenía la caña para ensartar los espetones y para montar las techumbres y paredes de estas construcciones de energía mínima. Este se levantaba sobre la arena en verano y, debido a su ligereza y a los efectos del mar, desaparecen con la llegada del invierno para rehacerse al siguiente verano. Los *chambaos* eran espacios para el encuentro, la comida y la espera de las gentes de mar, y, más tarde con la mejora de la comunicación, proporcionaban sombra a los visitantes de la ciudad, que se acercaban al barrio guiados por la curiosidad de contemplar y degustar los espetos.

El ferrocarril y los merenderos

El tranvía de sangre de la línea Málaga-Vélez llegó a El Palo en 1901, y en 1908 se inaugura la estación y la primera línea de ferrocarril, y con ello el número de visitantes aumentó considerablemente. Algunos de estos mencionados *chambaos* se convirtieron en espacios para la degustación y la venta al público de bebida y pescado fresco cocinado al espeto, frito o en cazuelas. Los primeros merenderos hicieron su aparición en las playas del barrio y con ello se inauguraba una tipología arquitectónica indisoluble e identitaria del patrimonio cultural asociado a la Costa del Sol. Estos establecimientos dispensadores de comida y bebida se constituyen en un recurso más para el sustento de las gentes de mar. Según José Antonio Barberá Fernández:

> ... aquellos primeros merenderos de la paleña playa, fueron instalados por gente de iniciativa que querían salir de la miseria en que estaban instalados no solamente el barrio, sino la ciudad, que aún conservaba los coletazos de la última crisis económica.[7]

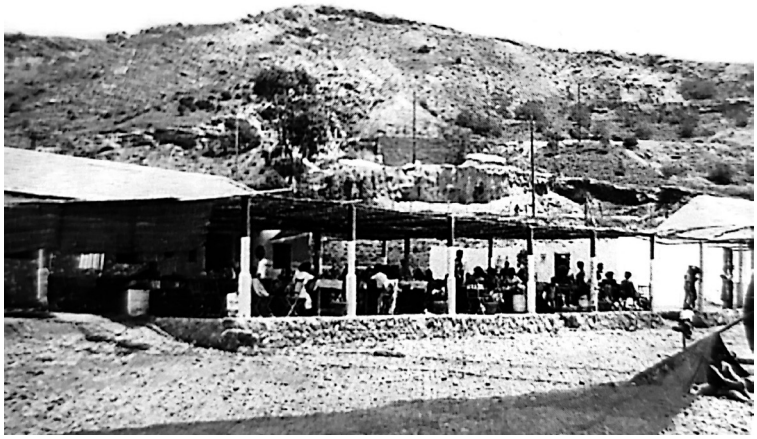


Figura 3. Merendero El Chanquete en la playa de El Palo, 1958. Fuente: José Antonio Barberá Fernández, E*l Palo. La pesca, industria y gente* (Málaga: Promotora Cultural Malagueña, 2019), 381.

[7] José Antonio Barberá Fernández, *El Palo. La Pesca, Industria y Gente* (Málaga: Promotora Cultural Malagueña, 2019), 345.

La tipología original del merendero se fundamenta en la sombra y la brisa marina (fig. 3). Para su construcción se obtenían del entorno inmediato los recursos para proporcionar un refugio solar y un ambiente ventilado, adecuado para degustar el pescado fresco en reunión mientras se contempla el paisaje marítimo durante la época estival. Son arquitecturas ligeras donde predomina un amplio espacio de terraza abierta y cubierta por una techumbre de materiales de origen vegetal –cañizo, palmeral, cáñamo, parral o esparto–, soportada por una estructura porticada en cuadrícula de entre tres y cuatro metros, inicialmente de palos de madera y, posteriormente, de tubulares de acero conformado para vigas y pilares. El volumen construido, normalmente de ladrillo y madera, se reducía a la cocina con barra abierta a la terraza y los aseos, en un cuerpo exterior al que se accede por la parte opuesta a la terraza. Este liviano sistema de mínimo impacto proporciona un umbráculo social, acotado sobre la misma arena de playa y, en ausencia de una fachada y un suelo artificial, difumina sus límites con el entorno asegurando la permeabilidad del tránsito de gente, las corrientes de aire y la transparencia de vistas hacia el mar.

El turismo y los chiringuitos

Durante la primera mitad del siglo XX los merenderos se extienden desde la playa *paleña* al resto de la ciudad y a toda la Costa del Sol. En este periodo los tradicionales merenderos evolucionan hacia construcciones más sólidas. La amplia terraza exterior se mantiene como espacio principal, pero en algunos casos, y de forma gradual, las estructuras de madera o metal se van sustituyendo por pilares de ladrillo, enfoscados a la tirolesa y encalados. Las cubiertas pasan a ser sólidos entramados de madera o metal con toldos de tela o loneta. Va apareciendo la fachada, las terrazas se suelan y el volumen construido va tomando protagonismo, aumentando su proporción en el conjunto.

Se puede afirmar que la evolución de la arquitectura de los merenderos es indisociable de la evolución del urbanismo y el turismo en la Costa del Sol. Como consecuencia inmediata de los tratamientos urbanos de los frentes marítimos, la implantación de normativas sanitarias y medioambientales y la especulación urbanística está la desaparición de los merenderos originales y su transformación hacia construcciones más sobrias, permanentes y opacas. El reclamo turístico creciente, junto a la amabilidad del clima malagueño durante la mayor parte del año, influye considerablemente en la rentabilidad de estos establecimientos, así como en su proliferación y reconversión en otras tipologías hosteleras más estandarizadas.

Será en las décadas de los sesenta y setenta del pasado siglo, con el boom turístico y urbanístico de la costa malagueñas, cuando un nuevo término foráneo se impone. Fruto del esnobismo ante el salto cualitativo de los establecimientos y para alejarse de la idea de precariedad de sus orígenes, el término "merendero" va quedando relegado a la historia y es sustituido por el de "chiringuito", actualmente dominante[8].

La tipología del chiringuito atiende a las exigencias del turismo, se sofistica y diversifica en múltiples formas, escalas y estilos. La proporción de superficie de terraza respecto al

[8] Moreno Gómez y Pérez Martínez, *De la caña al plato*..., 86.

volumen construido comienza a reducirse, y en vistas del éxito de su demanda, paulatinamente van perdiendo su condición de ligereza y temporalidad y, ganando en solidez, permanencia y diversidad.

La regulación de los establecimientos de playa

Con la primera Ley de Costas de 1988 comienzan a aplicarse regulaciones sobre las actividades y las construcciones en el territorio delimitado por la línea del dominio público marítimo-terrestre del litoral español. En aras de la conservación de los recursos naturales y del control de los aspectos medio-ambientales del litoral, esta ley tiende a la evitación o, en su caso, la estricta reglamentación de las edificaciones sobre las playas, como así se indicaba en el tercer epígrafe del artículo 33 de la misma ley:

> Artículo 33.3: Las edificaciones de servicio de playa se ubicarán, preferentemente, fuera de ella, con las dimensiones y distancias que reglamentariamente se determinen[9].

Los servicios de temporada pasaban a estar sujetos al control por parte de las administraciones locales mediante concesiones municipales:

> Artículo 53.1: Las autorizaciones cuyo objeto sea la explotación de servicios de temporada en las playas, que sólo requieran instalaciones desmontables, serán otorgadas a los Ayuntamientos que lo soliciten, en la forma que se determine reglamentariamente y con sujeción a las condiciones que se establece en las normas generales y específicas correspondientes.[10]

En diciembre de 1991 el Defensor del Pueblo Andaluz redacta, con los resultados de un amplio trabajo de campo por todo el litoral del a región, el *Informe sobre el estado sanitario y ambiental de las playas andaluzas,* dejando un documento histórico sobre el uso que la ciudadanía y la administración hace de estas. El informe hace referencia a la situación de los chiringuitos andaluces y, en términos generales, concluye:

> ... advertimos que es común deducir la siguiente ecuación: a mayor rigor en los procedimientos de concesión de la explotación de los chiringuitos, mayores garantías de la calidad higiénica-sanitaria de los mismos.[11]

---

[9] Boletín Oficial del Estado núm. 181, de 29/07/1988, Ley 22/1988 de 28 de julio de Costas. Título III, Utilización del dominio público marítimo-terrestre, Capítulo Primero, Disposiciones Generales, Artículo 33, Epígrafe 3.

[10] Boletín Oficial del Estado núm.181, de 29/07/1988, Ley 22/1988..., Título III, Utilización del dominio público marítimo-terrestre, Capítulo IV, Sección 1ª, Disposiciones Generales, Artículo 53, Epígrafe 1.

[11] Defensor del Pueblo Andaluz, *Informe sobre el estado sanitario y ambiental de las playas andaluzas* (Sevilla, 1991), 155.

Se elogiaba la iniciativa de los ayuntamientos que, autorizados por la Jefatura de Costas, procedían a sufragar la construcción de los chiringuitos y a gestionar las concesiones para su explotación ya que permitiría una total vigilancia en sus aspectos higiénico-sanitarios, paisajísticos y estéticos, en contraposición con otros que se relajaban en estos controles, permitiendo la proliferación de establecimientos clandestinos fuera de los pertinentes exámenes sanitarios y licencias urbanísticas.

La urbanización de los frentes marítimos

Este apoyo de las instituciones motiva a los ayuntamientos costeros a promover la construcción y la gestión completa de los servicios de temporada, condicionando la configuración urbana, arquitectónica y paisajística de los chiringuitos a través de ordenanzas especiales y proyectos de urbanización en los frentes marítimos. Durante la década de los 90 en la Costa del Sol, desde Manilva hasta Nerja, se construyen numerosos paseos marítimos y con ello aumenta la oferta de servicios de playa. La posición, el diseño y el uso de estos empieza a regularse y la espontaneidad de las construcciones ancestrales es borrada en aras de un litoral más ordenado estética y urbanísticamente. Los nuevos establecimientos de venta de comida en las playas eran concedidos en la mayoría de los casos a las mismas familias de hosteleros. Con el mismo nombre, los renovados merenderos, chiringuitos y restaurantes de playa se implantaban en nuevas localizaciones atendiendo a un proyecto urbano y a unos prototipos edificatorios municipales, muy alejados de la ligereza de los *chambaos* de cañizo y palos.

En multitud de playas malagueñas, como Burriana en Nerja, Torrox-Costa o Marbella, las administraciones locales acometieron, en la década de los 90, las obras de nuevos paseos marítimos. Los chiringuitos son proyectados como tipologías edificatorias aisladas entre el paseo y la playa, de estructura de hormigón armado y cubiertas inclinadas de teja cerámica con predominio de los espacios cerrados sobre las terrazas, que pasan a ser estancias semiabiertas y adosadas al volumen edificado principal. Adoptan apariencia de equipamiento público en continuidad con la estética de las edificaciones residenciales propias del turismo de sol y playa, entre la arquitectura popular andaluza y el postmodernismo dominante del momento (fig. 4, primer y segundo caso).

Más recientemente, en el año 2012, el ayuntamiento de Málaga promovió, en las playas de la Malagueta y la Caleta, la construcción de siete nuevos chiringuitos conforme a una misma tipología arquitectónica, en un intento de homogeneizar su aspecto en el límite de la playa con la ciudad. Estos consistieron en volúmenes prismáticos de hormigón armado y ladrillo enfoscado y pintado de color blanco con una terraza interior, cerrada con persianas automáticas de aluminio o cortinas de vidrio y otra terraza exterior ubicada sobre la misma arena, equipada con sombrillas de esparto en formas extravagantes de estilo tropical. Estos prismas, ubicados entre el paseo y la arena, interrumpen bruscamente la visual marítima, mostrando una fachada opaca y austera a la ciudad (fig. 4, cuarto caso).

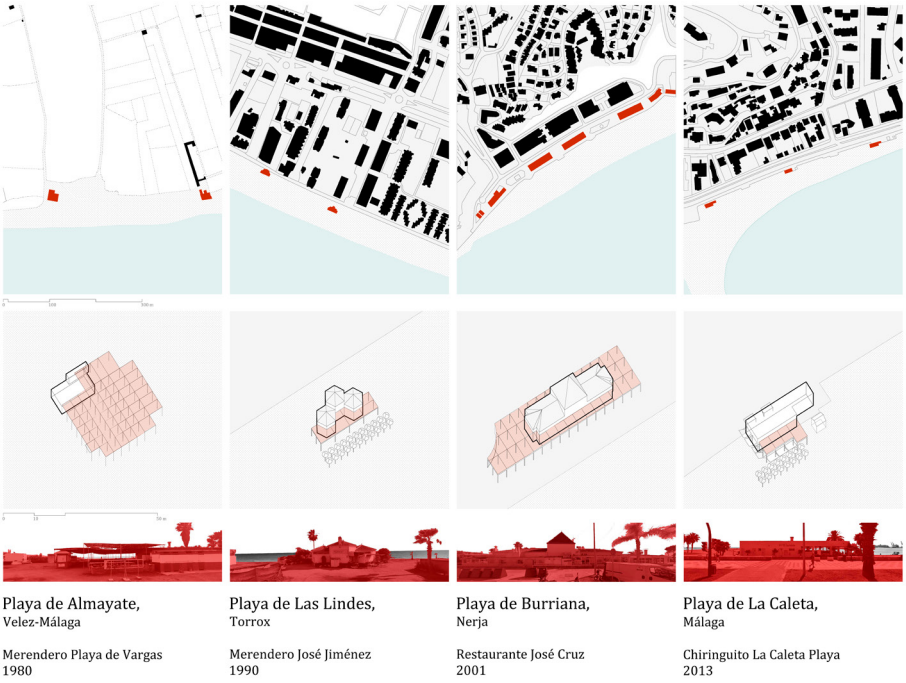


Figura 4. Planimetría comparativa de cuatro frentes marítimos actuales de la Costa del Sol y cuatro establecimientos construidos en décadas diferentes. Fuente: Jose Luis Muñoz Muñoz, 2025.

Después de la crisis sanitaria del covid-19, el progresivo aumento del turismo en Andalucía lleva a los hosteleros a descartar la temporalidad y abrir todo el año. Actualmente la renovación e incorporación de nuevos chiringuitos en la Costa del Sol se convierte en uno de los objetos de negocio más preciados por los emprendedores en hostelería.

La predisposición hacia modelos más sostenibles ha dado lugar a la proliferación de diseños industrializados de madera, con inspiración en la cultura del relax, cercanos a los estilos oriental y tropical. Los nuevos chiringuitos se rodean de palmeras e incorporan sistemas de flexibilización de sus espacios para poder funcionar todo el año y controlar su temperatura y acceso. De este modo, se climatizan y cierran sus terrazas con cortinas de vidrio o persianas de lona o metal y su apariencia torna a la de un cuerpo hermético con escaso tratamiento vegetal y abundante maquinaria de instalaciones, en ocasiones a la vista en sus cubiertas y fachadas. Pasan a ser restaurantes exentos con acceso a la playa, cerrados al paso y opacos a la vista que provocan notables interrupciones en la continuidad visual de la línea de costa desde la ciudad. Objetos arquitectónicos desordenados y disonantes con su entorno, que impactan y condicionan notablemente el paisaje urbano y marítimo de la Costa del Sol.

No obstante, dentro de estos frentes marítimos urbanizados, algunos establecimientos han sabido mantener en su interior la experiencia sensorial de los merenderos tradicionales.

Son negocios familiares que han continuado hasta la actualidad la organización espacial, la ambientación, la materialidad, el tipo de servicio y la carta de sus antecesores. Tal es el caso del Chiringuito El Ayo en la playa de Burriana en Nerja (fig. 5) o el Restaurante El Tintero en El Palo.



Figura 5. Interior del Chiringuito El Ayo, Playa de Burriana, Nerja, 2012. Fuente: https://misviajesporahi.es.

La Costa del Sol sin urbanizar

A diferencia de la situación descrita en el punto anterior, en algunos tramos del litoral de la Costa del Sol aún existen lugares que pueden recordar a ese paisaje primitivo de límites inciertos y ordenación desde lo ligero y espontáneo. Son porciones de territorio que no han sido urbanizadas, terrenos naturales o agrícolas entre caminos de tierra, parcelas cultivadas o usos efímeros y deportivos, que llegan hasta la misma línea de playa. En estos se producen actividades disociadas de los usos propios de las playas urbanas como son la práctica del nudismo, pesca*, caravaning*, huertos urbanos, cruising, senderismo y deportes acuáticos.

Son partes del litoral libres aún del intervencionismo inmobiliario con un alto potencial de uso no reglado. El arquitecto Francisco Javier Castellano Pulido, desde una mirada constructiva, se dirige a estos lugares del siguiente modo:

> ... su condición fértil permanece, posibilitando la continuidad de ciertas actividades agrícolas en interesante mezcla con la industria, el turismo o la residencia espontánea. En ellos, ciertos flujos e intercambios se mantienen y otros evolucionan, construyendo un

> mosaico de parcelas intercaladas de viveros, huertos comunales y privados, invernaderos, mercados de venta de productos, junto con casetas de aperos, cortijos y chozas convertidos en alojamientos temporales. Son espacios que comienzan a urbanizarse de forma gradual y espontánea.[12]

En estos sectores sin urbanizar aparecen algunos merenderos y chiringuitos que mantienen hoy día, en su forma y funcionamiento, la esencia de la tipología original. Se trata de escasos ejemplos de construcciones precarias compuestas por una pequeña edificación de ladrillo o madera al servicio de una amplia terraza abierta de estructura ligera, en malla cuadrada o rectangular, y límites irregulares, que han experimentado variaciones y ampliaciones en el tiempo. Los pilares y vigas de los pórticos se construyen con tubulares de acero galvanizado o madera, la cubierta es de cañizo, parra o chapa ondulada de metal (acero galvanizado o aluminio) o de material textil agrícola reciclado como fardos o mallas sintéticas. Se levantan sobre la misma arena, conservan la temporalidad estival y dispensan casi exclusivamente la comida tradicional de espetos y *pescaito frito*. No presentan fachada, su cubierta es baja, plana o a un agua, y suelen posicionarse camuflados o adyacentes a un cañaveral, arboleda o cultivo.

En la parte oriental de la Costa del Sol son más abundantes los territorios sin urbanizar donde aparecen estos merenderos y chiringuitos de carácter precario y tradicional. Tal es el caso de la playa de Maro con el "Chiringuito de Maro", el Playazo de Rioseco de Nerja –"El Mauri" y "El Chanquete"–, la playa de Almayate –"El Tranki", "El Playa de Vargas" y "El Hornillero"– o la playa de Valle Niza –"El Charango" y "El Paraíso Beach"–.



Figura 6. Exterior de Merendero Playa de Vargas en la playa de Almayate, Vélez Málaga. Fotografía de Jose Luis Muñoz Muñoz, febrero de 2025.

[12] Francisco J. Castellano Pulido, "Terrain Fertile Vague. El paisaje agrícola urbanizable como patrimonio de la ciudad contemporánea", en *De la Casa al Territorio. Jornadas de Investigación en arquitectura*, ed. por David Arredondo Garrido, Juan Antonio Calatrava Escobar, Ana del Cid Mendoza y Francisco A. García Pérez (Granada: Universidad de Granada, 2014), 163.

Entre estos destaca, por su autenticidad y precariedad, el merendero “Playa de Vargas” (fig. 4, primer caso). Se encuentra al final de un camino de tierra que atraviesa la vega de cultivos de regadío de Almayate, pedanía de Vélez Málaga. Junto a un cañaveral y sobre la misma arena de la playa, se alza una estructura porticada, compuesta por pilares y vigas de tubos circulares de acero galvanizado de 50mm de diámetro dispuestos en pórticos de 3 x 3 metros. Estos perfiles sostienen un techo cubierto de fardos de color verde y blanco, que proporcionan sombra a un comedor abierto de 460 m². El volumen destinado a la cocina ocupa 32 m², mientras que el correspondiente a los aseos, separado del resto, cuenta con 14 m². Los pescados al espeto se cocinan cerca de la entrada desde el aparcamiento sobre cajones de ladrillo llenos de arena y ascuas para el asado. El espacio es abierto, permeable a la vista; sus límites son difusos, lo que permite una continuidad clara entre el paisaje agrícola y el marítimo, invita al libre tránsito de personas para el acceso a la playa y ofrece una visión transversal sin apenas barreras visuales (fig. 6 y fig. 7).



Figura 7. Interior de Merendero Playa de Vargas en la playa de Almayate, Vélez Málaga. Fotografía de Jose Luis Muñoz Muñoz, febrero de 2025.

Hacia el oeste de Málaga, el litoral de la Costa del Sol occidental es un territorio casi completamente urbanizado, donde abundan los chiringuitos renovados, con menús y nombres de influencia anglosajona y centroeuropea. A lo largo de los 90 km de costa occidental, desde Málaga a Manilva encontramos un ejemplo que ha conservado parte de la tipología original sin dejarse influenciar por el esnobismo asociado a las tendencias dictadas por el turismo extranjero predominante. Se trata del chiringuito Playa Marina, en la playa naturista

homónima de Fuengirola, aterrazado y camuflado entre los cañaverales existentes desde la carretera N-340 a la playa.

La siempre creciente actividad inmobiliaria de la Costa de Sol hace que estos lugares estén en el punto de mira de promotores, y corran un alto riesgo de recalificación urbanística con nuevos planes territoriales. Amenaza que se hace más patente a raíz de la aprobación por parte de la Junta de Andalucía en abril de 2020 del nuevo Decreto Ley de Mejora y Simplificación de la Regulación del Fomento de la Actividad Productiva en Andalucía[13]. Este decreto reduce la protección del patrimonio natural y monumental, fomentando que se pueda quebrantar más fácilmente la protección visual en los alrededores de un bien paisajístico o arquitectónico de interés cultural. El 16 de enero de 2022 el Diario Sur, periódico de mayor tirada de la provincia de Málaga, anunciaba: "el desarrollo de 1.901 viviendas en las vegas de Maro y Almayate, pendiente del visto bueno ambiental de la Junta. Los proyectos de Larios para reclasificar 460 hectáreas de suelos rústicos en Nerja y Vélez-Málaga siguen en tramitación"[14]. Andrés Rubio, en su libro *España Fea: El caos urbano, el mayor fracaso de la democracia* señala este mismo ejemplo de desprotección paisajística en la Costa del Sol oriental, poniendo atención a la respuesta ciudadana que tal operación produjo:

> Al mismo tiempo, en Nerja (Málaga), la amenaza del citado decreto planeó sobre el paisaje natural cercano a los acantilados de Maro-Cerro Gordo, hasta el barranco de Burriana, donde la Sociedad Azucarera Larios propuso construir un complejo hotelero y un campo de golf. Contra el denominado Plan Larios, el grupo Ecologistas en Acción lanzó una plataforma ciudadana "Otro Maro, otra Nerja es posible".[15]

Ante la gran demanda habitacional en la Costa del Sol, es probable que, en un futuro no muy lejano, la porción del litoral malagueño que aún resiste a la urbanización sea recalificada. Los escasos ejemplos de chiringuitos y merenderos que permanecen como vestigios de aquellos espacios destinados a la degustación estival del pescado fresco cocinado en ascuas bajo la sombra de una estructura abierta, con brisa y sobre la arena, podrán desaparecer. Entonces, la experiencia vivida por sus comensales quedará como un recuerdo nostálgico, difícilmente retornable. Aludiendo a dicho anhelo, el arquitecto y escritor Fabio Rivas Zorrilla, posteaba en agosto de 2013 en el blog "La Arquitectura del objeto", las siguientes líneas:

> Un chiringuito no osa ser Zeus, dios de la luz y del tiempo atmosférico, del cielo y del rayo. Un chiringuito es parco en recursos: es la sombra vaga del cáñamo, el firme dubitativo

---

[13] Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 4, de 12 de marzo de 2020, Decreto-ley 2/2020, de 9 de marzo, de mejora y simplificación de la regulación para el fomento de la actividad productiva de Andalucía (Sevilla, 2020).

[14] Eugenio Cabezas Domingo, "El desarrollo de 1.901 viviendas en las vegas de Maro y Almayate, pendiente del visto bueno ambiental de la Junta", *Diario Sur*, (16 de enero de 2022), consultado 27 de febrero de 2025. https://www.diariosur.es/axarquia/desarrollo-1901-viviendas-vega-maro-almayate-velez-nerja-20220111224345-nt.html.

[15] Andrés Rubio, *España Fea: El caos urbano, el mayor fracaso de la democracia* (Barcelona: Penguin Randon House, 2022), 91.

> de arena y la estanqueidad abierta que puede arruinar un buen almuerzo. Comer en un chiringuito es comer en la playa: una bocanada de aire fresco azota la cara norte de tu cuerpo mientras que algunos rayos de sol tuestan tibiamente a las hormigas escaladoras del lado apuesto; las gotas de agua rezagadas se suicidan tras conquistar la cumbre de los tobillos; el bullicio aumenta exponencialmente con la llegada de más comensales; los restos de pescado y las cabezas de gambas forman ya parte del piso; la comida se disfruta con las manos... En el chiringuito, de forma efímera, el hombre civilizado habita la playa.[16]

El tránsito de lo informal a lo reglado a través de la cocina del pescado

El proceso evolutivo que parte de las primitivas reuniones en la playa en las improvisadas moragas a los chiringuitos actuales, la mayoría convertidos en restaurantes frente al mar, pone de manifiesto que el uso no reglado y recurrente de las playas de la Costa del Sol debido a la interacción social en torno a la comida del pescado son el origen de una serie de rituales cotidianos que hoy forman parte indisociable del patrimonio inmaterial de la región andaluza. Una solución de apropiación espontánea y forma de uso del espacio para la degustación de los alimentos procedente del mar, cuya fórmula se ha exportado con éxito a toda la geografía española.

Se puede concluir que el tránsito descrito, desde lo informal, lo transgresor y lo precario a una condición más estable y normativa, nos sirve de ejemplo para ilustrar cómo en ciertos fenómenos sociales de carácter espontáneo y mundano, vinculado a un grupo reducido y localizado de personas, está el origen y producción de algunas tipologías arquitectónicas normalizadas de carácter público y relacional.

[16] Fabio Rivas Zorrilla, "El chiringuito", post en blog *La arquitectura del objeto,* 26 de agosto de 2013, https://laarquitecturadelobjeto.wordpress.com/2013/08/26/el-chiringuito/.

Patrimonio arquitectónico y patrimonio alimentario. La arquitectura visionaria de Joaquín Vaquero Palacios en Compostela

Architectural Heritage and Food Heritage. The Visionary Architecture of Joaquín Vaquero Palacios in Compostela

RUTH VARELA[1]
Universidade da Coruña / CISPAC, ruth.varela1@udc.es

Abstract
El Mercado de Abastos de Santiago de Compostela, proyectado en 1937-1938 por el arquitecto Joaquín Vaquero Palacios (1900-1998), debía resolver de partida, a juicio de su autor, dos cuestiones esenciales: servir a las necesidades propias del mercado de la ciudad y estar a la altura de la calidad arquitectónica de su centro histórico, huyendo de cualquier pretensión de monumentalidad y fundiéndose, además, con la antigua trama de origen medieval. En este artículo se analizan dos documentos imprescindibles para comprender las principales decisiones de proyecto de esta obra maestra, su carácter profundamente visionario y su utilidad actual como motor de la recuperación de los sistemas alimentarios de proximidad. El primero de ellos es una memoria técnica inédita que el arquitecto asturiano entregó en 1938, acompañando al proyecto. El segundo de ellos es una memoria de proyecto, en forma epistolar, escrita por Vaquero para acompañar a la revista *Composición arquitectónica* en 1983.

The Abastos Food Market in Santiago de Compostela, designed in 1938 by the architect Joaquín Vaquero Palacios (1900-1998), had to resolve, from the outset, in the opinion of its author, two essential questions: to serve the specific needs of the city's market and to live up to the architectural quality of its historic centre, avoiding any pretension of monumentality and also blending in with the old medieval layout. This article analyses two documents that are essential for understanding the main design decisions of this masterpiece, its profoundly visionary character and its current usefulness as a driving force for the recovery of local food systems. The first of these is an unknown technical report that the Asturian architect submitted in 1938, accompanying the project. The second is a project memory, in epistolary form, written by Vaquero to accompany the journal *Composición arquitectónica* in 1983.

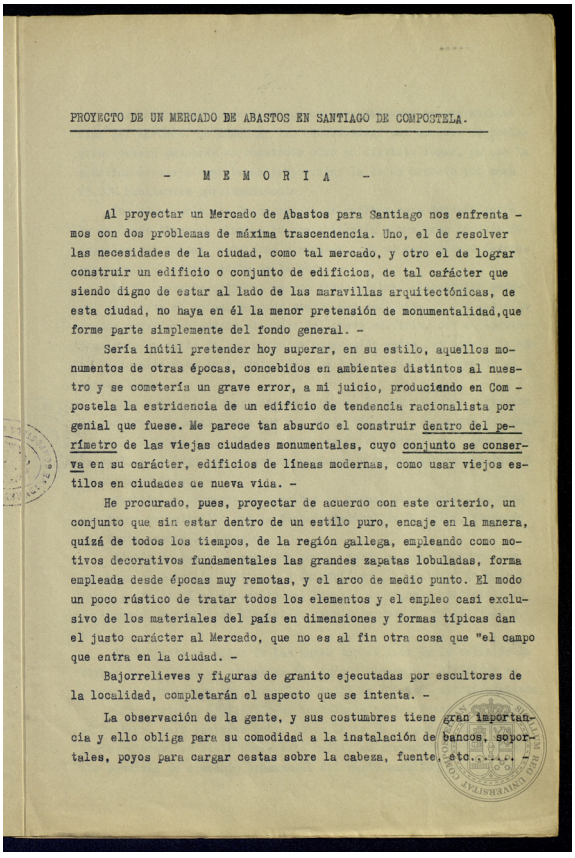
Keywords
Joaquín Vaquero Palacios, Mercado de Abastos de Santiago de Compostela, patrimonio alimentario, cultura arquitectónica, sistemas alimentarios agroecológicos
Joaquín Vaquero Palacios, Abastos Market in Santiago de Compostela, food heritage, architectonic culture, agro-ecological food systems

---

[1] Esta investigación ha sido realizada gracias a la ayuda Juan de la Cierva, JDC2022-048799-I, financiada por el Ministerio de Ciencia e Innovación (MCIN) /Agencia Estatal de Investigación (AEI) /10.13039/501100011033 y por la Unión Europea "NextGenerationEU"/PRTR".

Introducción

En una memoria inédita[2] (fig. 1) sobre el Mercado de Abastos de Santiago de Compostela, el arquitecto asturiano Joaquín Vaquero Palacios (1900-1998), su autor, se planteaba dos interrogantes esenciales. El primero de ellos relacionado con la manera en que este proyecto de mercado debía ser capaz de resolver las necesidades de la ciudad, desde el punto de vista de esta infraestructura alimentaria esencial, ligada al metabolismo social tradicional y al valioso patrimonio alimentario de Compostela y de su hinterland rural. Y el segundo de ellos relacionado con la estrategia adecuada para abordar un proyecto de mercado que pudiera integrarse de forma sensible y sin estridencias en el conjunto monumental de la ciudad vieja de Santiago de Compostela, en su rico patrimonio arquitectónico.



PROYECTO DE UN MERCADO DE ABASTOS EN SANTIAGO DE COMPOSTELA.

- M E M O R I A -

Al proyectar un Mercado de Abastos para Santiago nos enfrenta - mos con dos problemas de máxima trascendencia. Uno, el de resolver las necesidades de la ciudad, como tal mercado, y otro el de lograr construir un edificio o conjunto de edificios, de tal carácter que siendo digno de estar al lado de las maravillas arquitectónicas, de esta ciudad, no haya en él la menor pretensión de monumentalidad,que forme parte simplemente del fondo general. -

Sería inútil pretender hoy superar, en su estilo, aquellos monumentos de otras épocas, concebidos en ambientes distintos al nuestro y se cometería un grave error, a mi juicio, produciendo en Com - postela la estridencia de un edificio de tendencia racionalista por genial que fuese. Me parece tan absurdo el construir dentro del perímetro de las viejas ciudades monumentales, cuyo conjunto se conserva en su carácter, edificios de líneas modernas, como usar viejos estilos en ciudades de nueva vida. -

He procurado, pues, proyectar de acuerdo con este criterio, un conjunto que sin estar dentro de un estilo puro, encaje en la manera, quizá de todos los tiempos, de la región gallega, empleando como motivos decorativos fundamentales las grandes zapatas lobuladas, forma empleada desde épocas muy remotas, y el arco de medio punto. El modo un poco rústico de tratar todos los elementos y el empleo casi exclusivo de los materiales del país en dimensiones y formas típicas dan el justo carácter al Mercado, que no es al fin otra cosa que "el campo que entra en la ciudad. -

Bajorrelieves y figuras de granito ejecutadas por escultores de la localidad, completarán el aspecto que se intenta. -

La observación de la gente, y sus costumbres tiene gran importancia y ello obliga para su comodidad a la instalación de bancos, soportales, poyos para cargar cestas sobre la cabeza, fuente, etc..... -

Figura 1. Extracto de la memoria técnica del "Proyecto de un Mercado de Abastos en Santiago de Compostela", 1938. Fuente: Arquivo Histórico da Universidade de Santiago de Compostela (AHUS), AHUS: IN. Páx. 03.

[2] Joaquín Vaquero Palacios, "Proyecto de un Mercado de Abastos en Santiago de Compostela", 1938, AHUS: IN. Páx. 03, Arquivo Histórico da Universidade de Santiago de Compostela, AHUS, Santiago de Compostela.

El emplazamiento elegido para construir este nuevo proyecto, en sustitución del anterior mercado de hierro que había colapsado en 1935[3], era un lugar de singular relevancia simbólica y arqueológica situado entre dos iglesias: la iglesia de San Fiz de Solovio –primera parroquia de Santiago de Compostela– y la iglesia de San Agustín (fig. 2). Esta parcela, ubicada en la parte alta de una pequeña ladera orientada al naciente, bordeada por la antigua muralla, estuvo ocupada durante siglos por el Palacio medieval del Conde de Altamira[4], junto a sus huertas y jardines (fig. 3). Y su cambio de uso a mercado tenía lugar en el siglo XIX dentro de una operación urbanística en la que también se levantaron las edificaciones que configuran el frente oeste longitudinal del mercado, el frente edificado de la antigua calle Altamira; hoy Rúa das Ameas.



Figura 2. Imagen aérea de la Plaza de Abastos extraida del documental "Os segredos do Mercado de Abastos de Santiago de Compostela", dirigido por Ruth Varela y Pablo Goluboff, (2022).

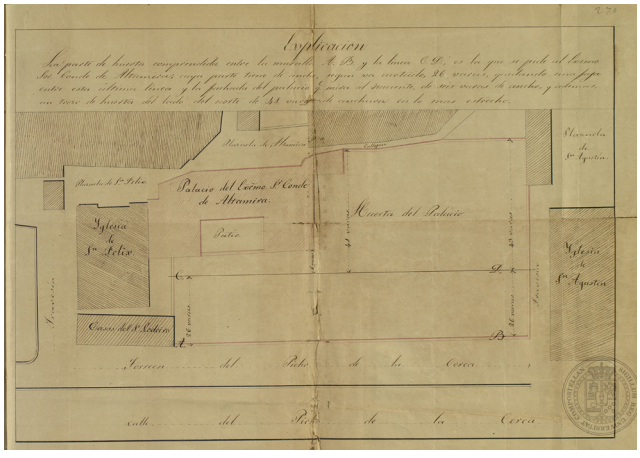


Figura 3. Plano del Palacio del Conde de Altamira y de sus huertas y jardines. Fuente: AHUS, AM_1554_270R.

[3] Corresponsales exclusivos, "Santiago", *Alborada: diario de Galicia* (28 de diciembre de 1935): 9.

[4] Alberto Fernández González, "El Palacio compostelano del Conde de Altamira", *Laboratorio de Arte* 21 (2008-2009): 157-171. https://doi.org/10.12795/LA.2008.i21.08

En la memoria técnica citada, Vaquero Palacios argumentaba de forma coherente sus decisiones de proyecto, tanto desde el punto de vista del lenguaje arquitectónico, como desde el punto de vista de la adecuación espacial, funcional, constructiva, productiva, alimentaria y cultural de su propuesta. Y, hecho esto, entregaba esta memoria técnica en 1938, junto al resto del proyecto, a la institución encargante: el Ayuntamiento de Santiago de Compostela.

Este artículo recoge gran parte del contenido de este documento histórico, que todavía no ha visto la luz, para realizar una interpretación del mismo a través de fuentes primarias, así como también un análisis comparativo entre este documento técnico y la extraordinaria memoria epistolar que el arquitecto enviaba, 45 años más tarde, al también arquitecto José Antonio Linazasoro y que sería publicada en 1983 en el primer número de la revista *Composición Arquitectónica*[5] (fig. 4). Una memoria de proyecto, en forma epistolar, que puede ser considerada uno de los mejores y más hermosos ejemplos de la literatura arquitectónica del siglo XX, pero también uno de los documentos más relevantes para comprender esta obra maestra de la arquitectura española, no solamente desde el punto de vista disciplinar sino también desde el punto de vista cultural, muy especialmente desde el punto de vista de la cultura alimentaria local.

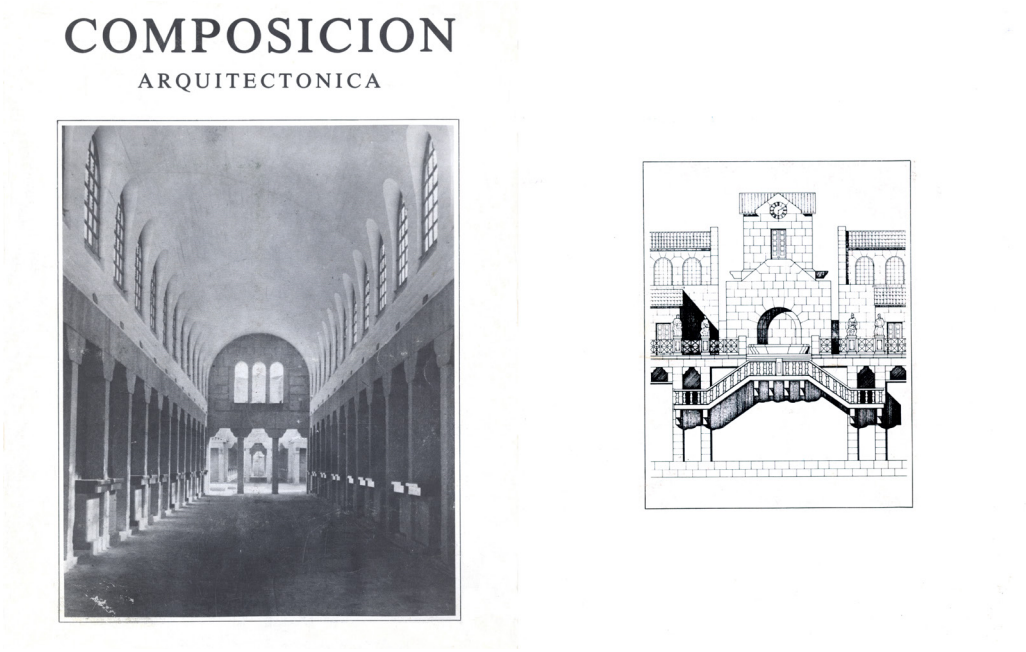


Figura 4. Portada y contraportada del primer número de la revista *Composición Arquitectónica* (1983).

[5] Joaquín Vaquero Palacios, "El Mercado Municipal de Santiago de Compostela", *Composición Arquitectónica* 1 (1983): 3-8.

Estos dos documentos, que nos acercan al proceso de toma de decisiones del proyecto del Mercado, conocido en la actualidad como Plaza de Abastos, nos colocan ante un arquitecto visionario que se adelanta casi 80 años a algunas de las ideas centrales del Pacto de Milán de Políticas Alimentarias Urbanas (2015) y del Pacto verde europeo (2019); como la necesaria integración de la aldea y del campo en la ciudad. La importancia de analizarlos en este artículo radica en su interés intrínseco y en que muchas de las cuestiones que se planteaba Vaquero Palacios en sus escritos siguen siendo preguntas fundamentales a las que se debe dar respuesta hoy. Y radica en que, en una necesaria recuperación de los sistemas alimentarios agroecológicos de proximidad y en una necesaria recuperación del metabolismo social de la ciudad tradicional, se vuelve preciso recuperar también las estrategias y recursos cognitivos y proyectuales que pueden encontrarse en obras con perspectivas tan comprometidas e innovadoras como la que se aborda en este estudio.

El proyecto del Mercado de Abastos de Santiago de Compostela

El Mercado de Abastos de Santiago de Compostela, más conocido hoy como Plaza de Abastos, es una obra maestra de la arquitectura española del siglo XX[6], proyectada entre el año 1937 –el encargo oficial se hizo público el 17 de noviembre de 1937– y los primeros meses de 1938 –el proyecto se entregó el 14 de marzo de 1938[7]–. Con este proyecto de mercado, Joaquín Vaquero Palacios debía resolver las necesidades espaciales de abastecimiento de la ciudad. Conviene resaltar que estas necesidades precisaban de una atención urgente pues el antiguo mercado de hierro decimonónico, construido de manera muy precaria, había colapsado el 27 de diciembre de 1935[8], sin provocar heridos, pero si una ola de indignación entre los vecinos y una gran alarma en la ciudad[9]. Además, años antes del derrumbe del viejo mercado, la prensa local ya se hacía eco de las demandas de un nuevo mercado[10], ante el penoso estado que presentaba el viejo tinglado.

La falta de atención a las necesidades espaciales del mercado afectó considerablemente a la población de Compostela y tensionó a distintos gobiernos municipales, criticados con dureza por su tardanza en poner remedio a un problema de máxima importancia para la ciudad[11]. Fundamental en este sentido fue la exitosa iniciativa, en aras de lograr financiación para el nuevo mercado, desarrollada en Madrid por el alcalde Ánxel Casal (1895-1936)[12], aunque sería la corporación siguiente, presidida por el militar Manuel García Diéguez (1871-1962), la que, descartando el proyecto de los arquitectos Constantino Candeira (1892-1962)

---

[6] Ruth Varela, "Cultura arquitectónica y cultura alimentaria. La Plaza de Abastos de Santiago de Compostela", *SOBRE*, n.º 11 (2025). https://doi.org/10.30827/sobre.v11i.31553.

[7] Redacción, "Santiago", *El Pueblo Gallego* (16 de marzo de 1938): 7.

[8] Corresponsales exclusivos, "Santiago", *Alborada: diario de Galicia* (28 de diciembre de 1935): 9.

[9] Corresponsales exclusivos, "Santiago. La Plaza de Abastos", *Alborada: diario de Galicia* (10 de noviembre de 1935): 10.

[10] Redacción, "Compostela al día", *El Pueblo Gallego* (12 de julio de 1932): 8.

[11] Corresponsales exclusivos, "Santiago. La Plaza de Abastos...", 10.

[12] Redacción, "390.000 pesetas para las obras de la casa de Correos", *El Eco de Santiago: diario independiente* (13 de abril de 1936).

y Jenaro de la Fuente (1891-1963), que estaba listo para ser construido, encargaba un nuevo proyecto a Joaquín Vaquero Palacios[13], consolidándose el apoyo presupuestario para la construcción del mismo a través del Banco de Crédito Local de España[14]. Después de innumerables vicisitudes, las obras de la actual Plaza de Abastos daban por fin comienzo en 1941 y en el mes de octubre de 1945, cuando finalmente se celebraba su inauguración, aún con las obras a medio terminar[15], sucedía que la ciudad ya había pasado la penuria de encontrarse casi una década sin mercado.

La idea rectora del proyecto de Vaquero Palacios era muy clara y ya estaba contenida en la memoria técnica inicial entregada en el ayuntamiento en 1938, en la que el arquitecto afirmaba que el mercado no era al fin otra cosa que "el campo que entra en la ciudad"[16]. Lo que realmente debía pensar el arquitecto, pues fue la dirección tomada por el autor asturiano, era que el mercado debía ser capaz de integrar la aldea y el campo en la ciudad, desde el punto de vista espacial, arquitectónico, logístico y productivo, con todo lo que esto significaba dentro del metabolismo circular de la ciudad tradicional. De hecho, algunas de las reflexiones iniciales de Vaquero Palacios sobre estos asuntos aparecen ya contenidas en el primer folio de la citada memoria técnica que reza lo que sigue:

> Al proyectar un Mercado de Abastos para Santiago nos enfrentamos con dos problemas de máxima trascendencia. Uno, el de resolver las necesidades de la ciudad, como tal mercado, y otro el de lograr construir un edificio o conjunto de edificios, de tal carácter que siendo digno de estar al lado de las maravillas arquitectónicas, de esta ciudad, no haya en él la menor pretensión de monumentalidad, que forme parte del fondo general.
>
> Sería inútil pretender hoy superar, en su estilo, aquellos monumentos de otras épocas, concebidos en ambientes distintos al nuestro y se cometería un grave error, a mi juicio, produciendo en Compostela la estridencia de un edificio de tendencia racionalista por genial que fuese. Me parece tan absurdo el construir dentro del perímetro de las viejas ciudades monumentales, cuyo conjunto se conserva en su carácter, edificios de líneas modernas, como usar viejos estilos en ciudades de nueva vida.
>
> He procurado, pues, proyectar de acuerdo con este criterio, un conjunto que sin estar dentro de un estilo puro, encaje en la manera, quizás de todos los tiempos, de la región gallega, empleando como motivos decorativos fundamentales las grandes zapatas lobuladas, forma empleada desde épocas muy remotas, y el arco de medio punto. El modo un poco rústico de tratar todos los elementos y el empleo casi exclusivo de los materiales del país

---

[13] Manuel García Diéguez, "La Comisión municipal Permanente de este Excmo. Ayuntamiento de Santiago de Compostela, en sesión celebrada el día 17 de los corrientes, acordó encargar a V. la formación con urgencia del proyecto de la nueva plaza mercado de esta ciudad" (30 de marzo de 1938), AHUS: IN. Páx. 03.

[14] Redacción, "En Santiago: se amplía el crédito para construcción de la Plaza de Abastos y se eligieron terrenos para la Escuela de Trabajo. – En Pontevedra: Habrá tres plenos del Ayuntamiento, para presupuesto extraordinario, ampliar las aguas y hacer un empréstito", *El Ideal Gallego* (16 de septiembre de 1941).

[15] Redacción, "Tres millones y medio de pesetas y tres años de trabajo activo han costado los ocho pabellones de la nueva Plaza de Abastos de Santiago", *El Correo Gallego* (11 de octubre de 1945): 32.

[16] Joaquín Vaquero Palacios, "Proyecto de un Mercado de Abastos en Santiago de Compostela" (1938), AHUS: IN. Páx. 03.

> en dimensiones y formas típicas dan el justo carácter al Mercado, que no es al fin otra cosa que “el campo que entra en la ciudad.[17]

En esencia, el Mercado de Abastos debía estar a la altura del conjunto monumental de la ciudad histórica, integrándose de manera armoniosa entre dos iglesias y atendiendo a la importante diferencia de cota entre la rúa da Virxe da Cerca, antiguamente conocida como Picho da Cerca, y la explanada del mercado. Pero esta integración que buscaba Palacios debía lograrse sin pretensión alguna de monumentalidad, logrando una arquitectura de calidad que formase parte del fondo general de la ciudad, como forma parte del fondo general de la ciudad la arquitectura más vital y popular; el pequeño caserío de escala menuda. Esta reflexión llevó a Vaquero Palacios a defender una infraestructura pensada para los verdaderos actores de los sistemas alimentarios de proximidad, los paisanos y paisanas, y, por ende, con una tipología completamente diferente a la de los mercados que se estaban formalizando en la misma época, como por ejemplo el Mercado de San Agustín en A Coruña de los arquitectos Antonio Tenreiro Rodríguez (1893-1972) y Santiago Rey Pedreira (1902-1977); mercados de mayor escala, concebidos como contenedores espaciales únicos cubiertos por bóvedas de grandes luces. Y le llevó también a contar con los medios, materiales y oficios ligados a la arquitectura vernácula, sacando partido de la riqueza del granito y del buen hacer de los canteros; aspectos estos últimos a los que se refiere con pasión en la memoria epistolar, como veremos más adelante, pero sin mayor detalle en la memoria técnica, tal y como puede leerse a continuación:

> Como se ha indicado al principio el material predominante es la piedra granítica trabajada en tosco.
> Las naves estarán cubiertas por una bóveda de cañón y dos laterales de medio cañón de hormigón armado con lunetos para dos hileras de ventanas de medio punto en la nave central y lucernarios sobre cada puesto en las laterales. Estas bóvedas irán pintadas de blanco al interior y revestidas al exterior por los muros laterales [de] piedra y por el tejado según indica la sección transversal.
> El pavimento será de enlosado de piedra en su totalidad.
> La cubierta será de teja del país sobre las bóvedas de hormigón (...).
> Bajorrelieves y figuras de granito ejecutadas por escultores de la localidad, completarán el aspecto que se intenta.[18]

Objetivos tan ambiciosos requerían conferir la máxima importancia a la cultura espacial del rural gallego, y, muy particularmente, a las preferencias de los paisanos y paisanas a la hora de formalizar sus puestos de venta en las distintas ferias y mercados, afirmando, sobre este aspecto, en la memoria técnica de 1938, que "La observación de la gente, y sus costumbres tiene gran importancia y ello obliga para su comodidad a la instalación de bancos, soportales, poyos para cargar cestas sobre la cabeza, fuente, etc."[19]. Esta

---

[17] Vaquero Palacios, “Proyecto de un Mercado de Abastos...”.

[18] Vaquero Palacios, “Proyecto de un Mercado de Abastos...”.

[19] Vaquero Palacios, “Proyecto de un Mercado de Abastos...”.

observación atenta de las necesidades de los futuros placeros llevaba al arquitecto a poner en práctica todo lo que había aprendido en sus viajes por Galicia, en los que había realizado innumerables dibujos y en los que había empatizado con la gente, costumbres, e idiosincrasia de este territorio atlántico; cuestión que no puede deducirse de la lectura de la memoria técnica inicial, pero sí de la memoria epistolar:

> Entusiasmado de Galicia, recorrí sus caminos, visité sus aldeas y sus ciudades, cambié impresiones con sus gentes, escuchando su lenguaje musical, sus sentencias impregnadas de una filosofía profunda, y en mis recorridos fui atraído muy particularmente por la abundancia y la diversidad de granitos que existen y por el inteligente y hábil aprovechamiento que los gallegos hacen de ese precioso material.
> Con este "perpiaño", como se llama, construyen su arquitectura vital, ni la más pobre ni la más rica, hasta sus ermitas, sus iglesias más sencillas.
> Llegan a tal habilidad en la extracción de piedras que obtienen prismas hasta de diez por diez centímetros de sección y más de dos metros de longitud, que emplean para sus emparrados, como si fueran palos.
> No sé explicarte la sensación que me producía ese contraste entre la pobreza de algunos pequeños pueblos o caseríos y la riqueza del granito, manejado con los mínimos medios y con una sencillez tan admirable como asombrosa.
> Con todas estas impresiones y el sinnúmero de dibujos que hice por todas partes llegué a sentirme totalmente compenetrado con aquella tierra.[20]

Llegados a este lugar, es preciso destacar que la historiografía ha presentado habitualmente las arquitecturas de los Mercados de alimentos como una historia de grandes logros arquitectónicos, espacios con crujías cada vez mayores, alardes estructurales, avances higienistas, o innovaciones logísticas. Sin embargo, raras veces se ha puesto el énfasis en otros aspectos, mucho más importantes: la función simbólica y social del alimento, el patrimonio culinario, las relaciones humanas entre productores y vecinos, los rituales comunitarios alrededor de la comida, los valores de la comunidad, la cultura arquitectónica local, la importancia de la escala humana, la necesidad de lo entrañable y de lo íntimo, la diversidad cultural o los saberes compartidos. Estos aspectos son mucho más próximos al proyecto de Vaquero Palacios e influyen sobremanera en la singularidad de su propuesta. Entre estos aspectos, la valoración de la cultura arquitectónica local no es comentada en la memoria técnica, pero es tratada con una buena dosis de admiración, en la memoria epistolar:

> Al regresar, conocí Galicia, y el impacto que me produjo la arquitectura gallega fue tremendo, y no sólo la arquitectura, sino el paisaje, el clima, el cielo, la gente con su carácter, su vida, todo tan fundido, tan homogéneo, tan acorde con sí mismo.
> Santiago de Compostela me sedujo con tal fuerza y tal dulzura que me quedé varios años allí.
> Y cité más arriba el término «arquitectura» y hubiera preferido decir arquitectura popular, abarcando toda su arquitectura, la de los pueblos y la de las ciudades, porque la arquitectura de Santiago, grandiosa, monumental y erudita, ponderada unas veces y disparatada

[20] Vaquero Palacios, "El Mercado Municipal...", 3-4.

> otras, siempre de máxima categoría, tiene para mí un cierto sabor de arquitectura popular, llena de intimidad, de calor humano, algo entrañable, acogedor, cualidades ausentes, no pocas veces en la arquitectura monumental.[21]

Por su parte, en la memoria técnica se comentaban cuestiones que tenían que ver con favorecer la comodidad de las tareas del día a día y que efectivamente se atendieron con gran acierto, instalando bancos, soportales, poyos (fig. 5) para ayudar a cargar las cestas sobre la cabeza, o una nueva fuente; trasladándose la antigua fuente decimonónica a la Alameda compostelana. Sin embargo, fue mucho más importante la decisión de optar por la escala menuda propia de las edificaciones rurales; la decisión de resolver el conjunto con ocho pequeñas naves basilicales de granito, cubiertas por bóvedas de medio cañón de hormigón pintadas de blanco. Es en cada una de estas naves donde Vaquero dispondría una secuencia de pequeños puestos, organizados longitudinalmente a ambos lados del corredor central. Una multitud de pequeños puestos que serían la unidad espacial esencial del mercado y donde su intención era que todos los placeros disfrutasen del espacio básico para su actividad, así como de la posibilidad de diferenciar cada uno de estos espacios con su propia mercancía y con los pequeños detalles que el arquitecto observaba que las paisanas introducían cuando tenían ocasión.

Un sistema alimentario de proximidad tiene mucho que ver con la pequeña escala, con los actores de pequeña escala, como las paisanas y los placeros, con las explotaciones de pequeña escala, con un territorio organizado en pequeños cientos de miles mosaicos paisajísticos que son, a su vez, mosaicos nutricios, tal y como los había conocido el arquitecto asturiano en sus viajes por Galicia. Además, Vaquero Palacios incorporaba en el proyecto, tal y como nos explicaba en la memoria epistolar, «elementos humildes, pero verdaderos, extraídos de las construcciones aldeanas» y completaba este conjunto, pensado «en una escala íntima y con un sabor entre románico y barroco», con una torre central de servicios para vigilancia, servicio de limpiezas, cambio de moneda, o repesos, entre otros.



Figura 5. [Izda.] Fotografía de la Plaza de Abastos de Santiago de Compostela en la que se pueden apreciar los bancos y, en perpendicular a los mismos, los poyos de granito diseñados por Vaquero Palacios para facilitar la colocación de las cestas en la cabeza. Fuente: Imagen de Pablo Carreño. [Dcha.] Dibujo original de Joaquín Vaquero Palacios en el que se observa a una paisana apoyando la cesta en uno de los poyos. Fuente: Archivo Vaquero, Segovia.

[21] Vaquero Palacios, "El Mercado Municipal...", 3.

Gracias a la organización espacial citada, Vaquero Palacios desarrollaba la idea de una pequeña aldea dentro de la ciudad buscando que las paisanas se sintiesen como en su propia casa, como en su aldea de origen, con espacios pensados teniendo en cuenta su idiosincrasia y de escala muy humana. El proyecto lograba que esta innovadora idea consiguiese su propósito, pero también lograba que en cierta medida la población se sintiese como en la aldea, muchas veces en la aldea de origen. Así, con esta forma de cualificar el espacio, el arquitecto va a contribuir a vincular emocionalmente a los compostelanos con su Plaza de Abastos y, asimismo, va a favorecer los rituales comunitarios ligados al intercambio de alimentos entre la aldea y el campo y la ciudad –rituales donde se manifiesta la cultura alimentaria local–, con las correspondientes implicaciones identitarias y simbólicas, además de las implicaciones productivas. Además, el arquitecto concebía este espacio como una suerte de conjunto de palacios rurales para la alimentación de la ciudad, introduciendo figuras decorativas de la tradición clásica, que no llegaron a completarse, bajorrelieves del propio autor y referencias espaciales sacras de la catedral compostelana[22]; como es el caso de las bóvedas de medio cañón pintadas de blanco que nos recuerdan a las bóvedas de plementos medievales.

Maduradas estas ideas, el arquitecto precisaba convencer a la corporación local para poder optar por una arquitectura sensible y de pequeña escala. Entre los argumentos para llegar a tal fin, esgrimiría que otras soluciones espaciales desperdiciarían demasiado espacio en circulaciones verticales, además de insistir en que no debía ampliarse la volumetría del mercado que, en aquella época, servía de forma directa a una cifra de clientela que el arquitecto estimaba en 25.000 habitantes. Sus palabras, sobre esta cuestión, están recogidas en la memoria técnica de 1938, tal y como sigue:

> Para la población de Santiago no debe pensarse en una ampliación del Mercado. De aumentar las necesidades, por aumento de población, deberá pensarse en construir otro en distinto lugar, ya que la práctica aconseja como buena proporción, la de un mercado por cada 25.000 habitantes aproximadamente.
> Por otra parte, la única manera de ampliar este Mercado sería la de darle diversas plantas lo que obligaría a una gran pérdida de espacios por rampas, escaleras y accesos, con un rendimiento desproporcionado al enorme coste de la obra.

Como suele ser habitual, gran parte del contenido de la memoria técnica de 1938 se dirige a explicar las decisiones programáticas, detallando el programa funcional pensado para el inicio de su andadura. Este programa se concentraba en ocho naves para venta, en cuyo interior se suprimían todos los puestos de artículos no comestibles con el fin de aumentar los de comestibles que tenían una demanda muy alta. Un pabellón exterior, independiente de las naves, destinado a frigorífico. Laboratorio de veterinaria y anexos, que se situaría al lado de la entrada de San Fiz de Solovio. Dos largos almacenes, divididos en compartimentos,

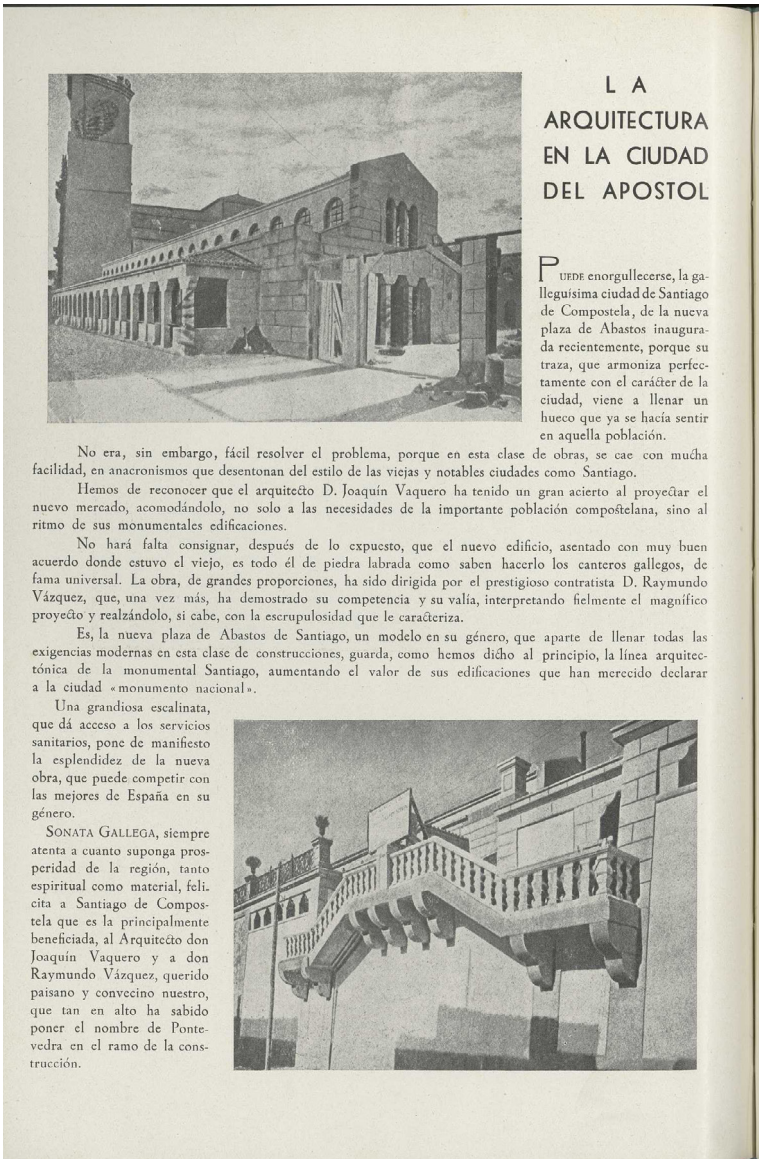
---

[22] Joaquín Vaquero Ibáñez, Ángeles Santos Vázquez, Enrique Seoane Prado, David Soengas Ben, Fernando Agrasar Quiroga, Sonia Vázquez Díaz, "Os segredos do Mercado de Abastos de Santiago de Compostela", dirigido por Ruth Varela y Pablo Goluboff, (Fundación Arquia, 2022), https://fundacion.arquia.com/es-es/mediateca/filmoteca/p/Documentales/Detalle/653

con una superficie total de 200m², que se situarían en la parte exterior de las naves, hacia el murallón de la rúa Virxe da Cerca. Una torre central con vigilancia; servicio de limpiezas; cambio de moneda; reloj y fuente. Servicios higiénicos, colocados sobre el murallón de la rúa Virxe da Cerca, con escaleras ornamentales; indicándose en el proyecto que «se instalarán subterráneos con relación al Mercado, pero elevados sobre la calle de la Virgen de la Cerca, y las escaleras, en vuelo sobre esta calle», proyectándose «de tal forma que servirán de elemento ornamental del vasto murallón». Vaquero indicaba también que «de considerarse conveniente sería posible instalar en la entrada de la rampa por el lado de la Iglesia de S. Félix otros servicios higiénicos, que podrían quedar abiertos al público aun cuando el Mercado estuviere cerrado». Además, el mercado dispondría de rejas de cierre que permitirían cerrar por completo el mercado y de 38 puestos para artículos de otra índole, situados en el exterior del mercado, dando a la rúa Altamira, hoy Ameas.

Sobre estos aspectos programáticos, resulta relevante que el proyecto aprovechase algunas de las necesidades, como las de ubicar los aseos, para tratar de introducir en el murallón de Virxe da Cerca un juego de escaleras de granito, calificadas por la prensa de la época como "grandiosa escalinata, que dá acceso a los servicios sanitarios" y que "pone de manifiesto la esplendidez de la nueva obra, que puede competir con las mejores de España en su género" (fig. 6)[23]. A estas loas tan propias de la época, habría que añadir que estas escaleras contribuyen no solamente a crear un nuevo alzado para este mercado, enriqueciendo compositivamente el murallón pétreo de Virxe da Cerca, sino también a introducir un elemento de carácter escenográfico en el conjunto; una solución verdaderamente ingeniosa que nos revela la abundancia de recursos y madurez del autor para resolver los problemas compositivos y funcionales del proyecto. Continuando con los aspectos programáticos, tratados con suma atención por el autor en la memoria técnica, resulta también relevante que el arquitecto lograse mejorar y actualizar las necesidades de los puestos de venta, con respecto al mercado decimonónico, a pesar de no disponer de más espacio que el mercado anterior.

[23] Anónimo, "La Arquitectura en la ciudad del Apostol", *Sonata gallega: una publicación de Céltiga: Número Otoño-Invierno* (21 de septiembre de 1945): 48.



LA ARQUITECTURA EN LA CIUDAD DEL APOSTOL

PUEDE enorgullecerse, la gallegísima ciudad de Santiago de Compostela, de la nueva plaza de Abastos inaugurada recientemente, porque su traza, que armoniza perfectamente con el carácter de la ciudad, viene a llenar un hueco que ya se hacía sentir en aquella población.

No era, sin embargo, fácil resolver el problema, porque en esta clase de obras, se cae con mucha facilidad, en anacronismos que desentonan del estilo de las viejas y notables ciudades como Santiago.

Hemos de reconocer que el arquitecto D. Joaquín Vaquero ha tenido un gran acierto al proyectar el nuevo mercado, acomodándolo, no solo a las necesidades de la importante población compostelana, sino al ritmo de sus monumentales edificaciones.

No hará falta consignar, después de lo expuesto, que el nuevo edificio, asentado con muy buen acuerdo donde estuvo el viejo, es todo él de piedra labrada como saben hacerlo los canteros gallegos, de fama universal. La obra, de grandes proporciones, ha sido dirigida por el prestigioso contratista D. Raymundo Vázquez, que, una vez más, ha demostrado su competencia y su valía, interpretando fielmente el magnífico proyecto y realzándolo, si cabe, con la escrupulosidad que le caracteriza.

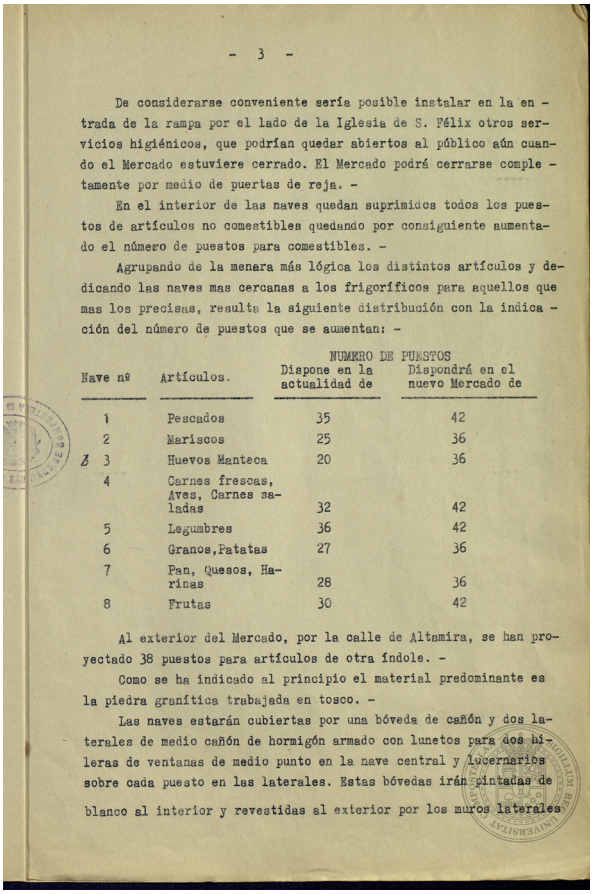
Es, la nueva plaza de Abastos de Santiago, un modelo en su género, que aparte de llenar todas las exigencias modernas en esta clase de construcciones, guarda, como hemos dicho al principio, la línea arquitectónica de la monumental Santiago, aumentando el valor de sus edificaciones que han merecido declarar a la ciudad «monumento nacional».

Una grandiosa escalinata, que dá acceso a los servicios sanitarios, pone de manifiesto la esplendidez de la nueva obra, que puede competir con las mejores de España en su género.

SONATA GALLEGA, siempre atenta a cuanto suponga prosperidad de la región, tanto espiritual como material, felicita a Santiago de Compostela que es la principalmente beneficiada, al Arquitecto don Joaquín Vaquero y a don Raymundo Vázquez, querido paisano y convecino nuestro, que tan en alto ha sabido poner el nombre de Pontevedra en el ramo de la construcción.

Figura 6. Imagen del artículo “La Arquitectura en la ciudad del Apostol”, *Sonata gallega: una publicación de Céltiga: Número Otoño-Invierno* (21 de septiembre de 1945): 48.

En el siguiente cuadro se recogen el número de puestos de cada uno de los alimentos en el mercado viejo y en el nuevo mercado, proyectado por Vaquero Palacios, visibilizándose las mejoras citadas y ofreciéndose información sobre el modelo de mercado, así como sobre el modelo alimentario de la ciudad.



- 3 -

De considerarse conveniente sería posible instalar en la entrada de la rampa por el lado de la Iglesia de S. Félix otros servicios higiénicos, que podrían quedar abiertos al público aún cuando el Mercado estuviere cerrado. El Mercado podrá cerrarse completamente por medio de puertas de reja. -

En el interior de las naves quedan suprimidos todos los puestos de artículos no comestibles quedando por consiguiente aumentado el número de puestos para comestibles. -

Agrupando de la menara más lógica los distintos artículos y dedicando las naves mas cercanas a los frigoríficos para aquellos que mas los precisas, resulta la siguiente distribución con la indicación del número de puestos que se aumentan: -

Nave nº	Artículos.	NUMERO DE PUESTOS Dispone en la actualidad de	Dispondrá en el nuevo Mercado de
1	Pescados	35	42
2	Mariscos	25	36
3	Huevos Manteca	20	36
4	Carnes frescas, Aves, Carnes saladas	32	42
5	Legumbres	36	42
6	Granos, Patatas	27	36
7	Pan, Quesos, Harinas	28	36
8	Frutas	30	42

Al exterior del Mercado, por la calle de Altamira, se han proyectado 38 puestos para artículos de otra índole. -

Como se ha indicado al principio el material predominante es la piedra granítica trabajada en tosco. -

Las naves estarán cubiertas por una bóveda de cañón y dos laterales de medio cañón de hormigón armado con lunetos para dos hileras de ventanas de medio punto en la nave central y lucernarios sobre cada puesto en las laterales. Estas bóvedas irán pintadas de blanco al interior y revestidas al exterior por los muros laterales

Figura 7. Extracto de la memoria técnica del "Proyecto de un Mercado de Abastos en Santiago de Compostela", 1938. Fuente: AHUS: IN. Páx. 03.

Por su importancia para la ciudad, el Mercado de Abastos era inaugurado por una representación del poder de la época: el Alcalde Jorge de la Riva Barba (1892-1950) y varios concejales; el Rector de la Universidad de Santiago de Compostela, Luis Legaz Lacambra (1906-1980); el Obispo auxiliar de Santiago, José Souto Vizoso (1893-1973); un representante del Banco de Crédito Local, Marcelino Blanco de la Peña (1878-1964) en sustitución de José Fariña Ferreño (s.f.); el Comandante militar coronel Iglesias, Francisco Iglesias Brage (1900-1973); el Juez de Instrucción Fermín Bouza Brey (1901-1973); además del aparejador de la obra, Ramón Sobrino Lorenzo Ruza (1915-1959) y del contratista Raymundo Vázquez Fernández (s.f.) estando ausente por enfermedad el arquitecto Vaquero Palacios[24].

[24] Redacción, "Santiago. Varias noticias", *El Correo Gallego* (14 de octubre de 1945): 2.

Y, tal y como declaraba el arquitecto en 1983 como cierre de su memoria epistolar: "El pueblo recibió la obra con júbilo y ya lleva cincuenta años prestando servicio"[25].

Conclusión

El proyecto del Mercado de Abastos de Santiago de Compostela no solamente centró su atención en atender las necesidades específicas del mercado como infraestructura esencial para la alimentación de la ciudad, como infraestructura ligada a su patrimonio alimentario, sino también en adaptarse al patrimonio arquitectónico local, ligado a la idiosincrasia de las comunidades locales y a las funciones simbólicas, culturales e identitarias.

A través del análisis comparativo de las dos memorias de proyecto que se conservan, la memoria técnica de 1938 y la memoria publicada en la revista *Composición arquitectónica* en 1983 puede comprenderse mucho mejor la idea rectora de la Plaza de Abastos de Compostela «realizar la integración de la aldea y del campo en la ciudad»; una idea que se adelanta casi 80 años al Pacto de Milán de Políticas Alimentarias Urbanas (2015) y al Pacto verde europeo (2019), siendo uno de sus ejes programáticos esenciales.

[25] Vaquero Palacios, "El Mercado Municipal...", 6.

Le Ventre de Turin. Designing the Square and Porta Palazzo Market

Le Ventre de Turin. Diseño de la Plaza y el Mercado Porta Palazzo

ALICE POZZATI
Politecnico di Torino, alice.pozzati@polito.it

Abstract
Porta Palazzo market, at Turin's Piazza della Republica, is the beating heart of the city's commerce, shaped over centuries through urban and architectural transformations. Built in the 19th century after the demolition of the city's fortifications, this grand space has been progressively enriched with structures such as the fish market and the metal roof with its clock. In 2011, architect Massimiliano Fuksas designed the last and controversial building at the site. The "PalaFuksas" initially received with criticism, has found new appraise thanks to the introduction of the Mercato Centrale, opened in 2019. It is a place where Piemontese gastronomic excellence is celebrated, matching Turin's transforming multicultural context. Porta Palazzo market reflects Turin's growth dynamics, interlacing urbanism, commerce, and social identity, and becoming a significant example of the city's adaptation to contemporary needs.

El mercado de Porta Palazzo, en la plaza de la República de Turín, es el corazón palpitante del comercio de la ciudad, moldeado a lo largo de los siglos por transformaciones urbanas y arquitectónicas. Construido en el siglo XIX tras la demolición de las fortificaciones, este gran espacio se ha ido enriqueciendo progresivamente con estructuras como la lonja y la cubierta metálica del Reloj. En 2011, el arquitecto Massimiliano Fuksas diseñó el último y controvertido edificio. El "PalaFuksas", que inicialmente fue muy criticado, se ha revalorizado gracias a la intervención del Mercato Centrale, inaugurado en 2019. Se trata de un lugar que realza la excelencia enogastronómica del Piamonte y encaja en un contexto multicultural en continua transformación. El mercado de Porta Palazzo refleja la dinámica de crecimiento de Turín, entrelazando urbanismo, comercio e identidad social, y es un ejemplo significativo de la adaptación de la ciudad a las necesidades contemporáneas.

Keywords
Porta Palazzo Market, Turin, history of the city, history of architecture, historical market
Mercado de Porta Palazzo, Turín, historia de la ciudad, historia de la arquitectura, mercado histórico

Introduction

> Uno Zola Torinese potrebbe mettere lì la scena di un romanzo intitolato *Il ventre di Torino*.[1]

This is how Edmondo De Amicis, in the book *Torino 1880*, began his description of the market in Piazza Emanuele Filiberto, now Piazza della Repubblica. The detailed description that follows, written almost 150 years ago, still today perfectly illustrates the market that gathers buyers and sellers every morning at Porta Palazzo, in Piazza della Repubblica (fig. 1). What makes this square exceptional, considered the biggest open-air market in Europe, it is not so much its size (51.000 m^{22}) as its peculiar urban layering. It is the result of various intentions and projects that quickly developed a clear commercial purpose. At the beginning of the 18th century, king Victor Amadeus II, the first king of the House of Savoy, wished to give Turin the status of a modern European capital by, among other things, redesigning the entrances to the city[3]. Filippo Juvarra was called to Turin in service of Victor Amadeus II to become the architect of the court after the Treaty of Utrecht (1713[4]). After working on the western entrance at Porta Susina[5], Victor Amadeus II commissioned Filippo Juvarra to improve the road leading from the northern gate to the royal palace: *contrada di Porta Palazzo*, then Contrada d'Italia, today Via Milano[6]. For the king, it was a priority to work on the formal image of the last remaining entrance to the city, which still lacked a design worthy of its newly acquired status. Similarly to the design of Turin's Military Quarters to the west (1716-1728), Juvarra monumentalised the space by designing twin mirrored buildings divided by a parade ground. Also in the case of the blocks at Via Milano, Juvarra articulated the buildings to regularise a porticoed square that was initially called Piazza d'Italia (fig. 2). The commercial vocation of the area was immediately sanctioned by the direct connection, a little further south, to the market in Piazza delle Erbe, which was held in front of the Palazzo di Città, the city hall. Despite its location outside the walls, the site was specialised in trading activities. In Piazza di Borgo Dora, a cattle market was held every Saturday since the end of the 17th century. In addition, an early hygienic movement led the sovereign to create a specific place for slaughtering animals at the ancient Porta Palatina dating from Roman times, not far from the Juvarrian project. From the second half of the 1720s, new

---

[1] [A Turinese Émile Zola could set his novel *The Belly of Turin* there] Edmondo De Amicis, "La città", *in Torino 1880*, AA. VV (Turin: Bottega D'Erasmo, 1978 [1st ed. Torino: Roux e Favale, 1880]), 45.

[2] Luisa Barosso, "Appunti e immagini sui mercati ottocenteschi di Porta Palazzo", in Luisa Barosso et al., *Mercati coperti a Torino. Progetti, realizzazioni e tecnologie ottocentesche* (Turin: Celid, 2000), 89.

[3] Vera Comoli Mandracci, *Da Piazza delle Erbe a Piazza Palazzo di Città*, in *Torino sconosciuta o dimenticata* (Turin: Centro Congressi Torino Incontra, 1998), 75-96.

[4] Vera Comoli Mandracci, *La dimensione urbanistica di Juvarra per l'idea delle città capitali*, in *Filippo Juvarra. Architetto delle capitali da Torino a Madrid, 1714-1736* (Milan: Fabbri, 1995), 43-66.

[5] Costanza Roggero Bardelli, "Contrada di Porta Susina, poi del Senato e Quartieri Militari", in Vera Comoli Mandracci, ed., *Itinerari juvarriani* (Turin: Celid, 1995), 67-73.

[6] Regio biglietto, April 29, 1729 (Archivio Storico della Città di Torino, henceforth ASCT, *Regi Biglietti, 1716-1748, 1K*, 1, 13).

slaughterhouses were built on the northern edge of the city to relieve the city markets of this practice (demolished in the 1870s)[7].



Figure 1. Carlo Follini, Turin: Porta Palazzo (herb seller), illustrated postcard from the early 20th century. Source: ASCT, *Nuove Acquisizioni*, cart 350.

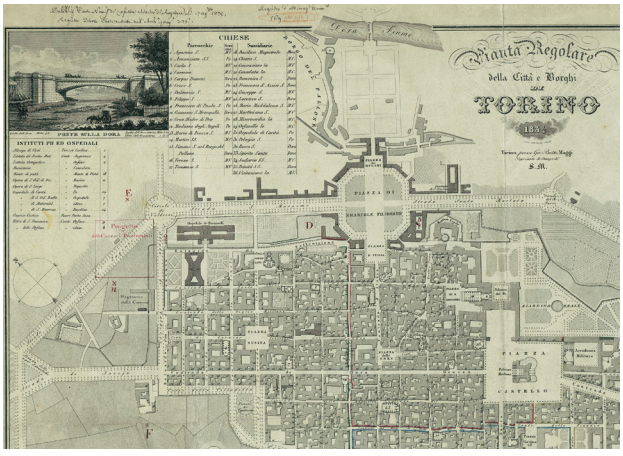


Figure 2. Regular map of the city of Turin and of its districts, excerpt, Tipografia Maggi 1834. Source: ASCT, *Tipi e Disegni*, 64.4.14.

[7] Barosso, "Appunti e immagini...", 90.

Nineteenth-century square project

> Le piazze, come semplici piazze, cioè come spazi vani sono della maggior utilità pubblica, perché rendono ariose, allegre, e per conseguenza salubri le città.[8]

Juvarra's design was completed in the beginning of the 19th century with a huge octagonal square that covered the site of the dismantled fortifications at the old city gate. The design of the square was annotated by Gaetano Lombardi in 1818 on the Napoleonic *cadastre*: the designer used the cartography drawn up under French rule, as if it were the basis for the design of the restored capital of Savoy[9]. The Napoleonic occupation, in fact, marked the beginning of the dismantling of the fortifications of the modern age. In Turin, as elsewhere, French domination marked a period of flourishing urban projects, which, even if they often remained on paper, influenced, conditioned and guided the choices promoted after the Restoration (that is, after the Congress of Vienna in 1815). The demolition of Turin's fortified walls began with the city gates, and the cartography produced during the Restoration shows that it incorporated many of the proposals developed by the French. In place of the city gates, four monumental squares connected by tree-lined avenues were designed and built, reflecting a common solution to replace the dismissed walls. The project for the *grande place* to the north of the city, originally named after Emanuele Filiberto, was the only one to be built according to the monumental proposal already formulated by Gaetano Lombardi in the *Piano regolare della Città di Torino e Sobborghi* (1817[10]). The other three squares (today's Piazza Vittorio Veneto to the east, Piazza Carlo Felice to the south, and Piazza Savoia to the west) were built to different designs and scales from Lombardi's proposals.
In Turin, the demolition of the fortifications was always accompanied by the design of a square that not only solved the problem of the orography and the fragile soil, but also became the intersection between the old city and the new one. Piazza Emanuele Filiberto is no exception. The demolition of the fortified wall in the 1820s, located to the north of the Palatine Gate, lent itself to the design of this new square which became the hinge between the existing urban fabric and the *Balôn* (Ball) suburb, a sector with a manufacturing vocation at the Dora riverside. Continuity with the historical fabric was guaranteed by another method of urban intervention typical of the Savoy capital: the extension of the rectorial axes. The current Via Milano, an important artery that linked the city hall to the northern gate, was extended as far as the suburban settlement that had sprung up near the Dora river and the bridge over it that had been planned during the Napoleonic era[11].

---

[8] [Squares, as mere squares, that is, as open spaces, are of the greatest public utility, because they make cities ventilated, joyful and therefore healthy] Francesco Milizia, *Principj di architettura civile 2* (Bassano: Tipogr. Giuseppe Remondini, 1825 [1st ed. Finale: De Rossi, 1781]), 193.

[9] ASCT, *Catasto francese*, f. 71.

[10] [Regular plan of the city of Turin and its suburbs] (ASCT, *Tipi* e *Disegni*, rotolo 15 b).

[11] The Mosca Bridge, named after the engineer Carlo Bernardo Mosca, was built between 1823 and 1830. ASCT, *Tipi e Disegni,* 39.2.28.

In 1819, Gaetano Lombardi drew a detailed plan of Porta Palazzo[12], showing the buildings to be placed over the perimeter to ensure the octagonal articulation of the space and a three-arched entrance that would allow the passage between the outside and the inside of the new customs enclosure (approved in 1818 but never built)[13]. In fact, the square was initially left outside of the new city limits proposed in Lombardi's plan. Faced with the slow progress being made, in 1826 the sovereign decided to encourage the construction of the surrounding buildings. Vittorio Amedeo II granted a 30-year tax exemption[14] and a competition[15] was held for the construction of the buildings. The area was gradually built, starting with the continuation of the monumental entrance designed by Juvarra. The works began in 1825, following Giuseppe Formento's plan to extend the eighteenth-century buildings by constructing five arcades with porticoes and connecting them with the future buildings to be erected on the octagon[16]. The same solution, in terms of both plan and volume, was later repeated in the opposite quadrant to the north (originally called Piazza dei Molini or Mulini, which means mills) to ensure the formal uniformity of the facades[17]. Without these two small entrances, one to the north and one to the south, to the large central square, the grandeur granted by Juvarra's intervention would have clashed with the modesty of the low houses at the Dora manufacturing district. The perimeter architecture of the octagon, in addition to connecting these two porticoed spaces, also skillfully resolved the orographic difference between the outlet of Via Milano and the Mosca Bridge over the Dora river. During the 1830s, the work was carried out according to a new plan[18]. Giuseppe Frizzi[19] and Giovanni Aprile proposed the buildings in Piazza Italia to better connect the eighteenth-century buildings with the new large nineteenth-century *grande place*.

---

[12] Gaetano Lombardi, Drawings for the design of Piazza Emanuele Filiberto, 1819 (ASCT, *Tipi e Disegni*, 29.2.10).

[13] Gaetano Lombardi, *Piano di demarcazione del muro di cinta e torrioni da formarsi attorno alla Città di Torino e delle porte sussidiarie da conservarsi in detto muro*, 1817 (ASCT, *Tipi e Disegni*, rot. 6.c).

[14] Regio biglietto, May 27, 1826 (ASCT, *Regi Biglietti 1820-1833, 1K*, 9, 239).

[15] Regio biglietto, January 20, 1826 (ASCT, *Regi Biglietti 1820-1833, 1K*, 9, 255).

[16] Giuseppe Formento, *Progetto della piazza d'Italia d'ingresso a questa capitale*, 1825 (ASCT, *Tipi e Disegni*, 27.1.7).

[17] Anna Maria Bellino, Giancarlo Borgo, "Le espansioni della prima metà dell'Ottocento, tra Piazza delle Repubblica e Corso Valdocco", in Pier Giovanni Bardelli et al., eds., *Ambienti e tessuti urbani storici nella zona centrale di Torino*, vol. 2 (Turin: Politecnico di Torino, 1993) 7.1, 5.

[18] Bellino, Borgo, "Le espansioni della prima metà dell'Ottocento...", 7.1, 10-11.

[19] Author of the brilliant design of Piazza Vittorio Emanuele I, formerly Piazza di Po and now called Piazza Vittorio Veneto, dated 1825. Vera Comoli Mandracci, *Torino* (Rome-Bari: Laterza), 131.

Nineteenth-century market project

> Per la pubblica abbondanza sono necessarie le piazze per la vendita giornaliera delle merci, per i mercati, per le fiere, per i magazzini, per i macelli, per le manufattorie, ec.[20]

In the years that followed, the commercial vocation of Piazza d'Italia led to a real peculiarity of the area. The new public slaughterhouses[21], designed by Giuseppe Formento[22], were built in 1826 to meet the already apparent need to move this activity to the outskirts of the city and away from the town centre. Turin's future role as the "capitale dell'igiene pubblica" in the 1880s[23] was foreshadowed by this early attention to health requirements. In addition, the intervention demonstrated the significant impact on urban form of the hygienist debate, a proponent of numerous interventions at both architectural and urban scales. The food market was moved[24] from Piazza delle Erbe (in front of the City Hall) to Piazza d'Italia (between the Juvarrian buildings) in 1828 and finally to Piazza Emanuele Filiberto in 1835. When the square became the site of the new food market the space was gradually equipped to meet hygienic needs: first with an above-ground canopy, and later with underground icehouses. In addition to the open-air trade, covered areas for the fish and food markets were built in 1836. The design of the two buildings in the south-eastern sector, signed by Giuseppe Barone[25], was inspired by the urban form of the square. The design of the two buildings for the food trade followed the broken line of the octagonal perimeter, to which was added a front part on the mezzanine line that protrudes towards the centre of the square (fig. 3). Two metal canopies *(trabecche)* were also added to these first two buildings as the number of merchants grew. The project dates back to 1852[26], when it was decided to provide the two quadrants to the north-east and north-west of the square's octagon with structures to shelter the stalls (160 each) from the weather. The canopies, however, were built between 1883 and 1884, after the structural details had been defined in 1882[27] by the chief engineer of the city of Turin, Edoardo Pecco, succeeded in 1884 by Carlo Velasco[28], who kept the same design but enlarged the bases of the columns. In February 1884 Carlo

---

[20] [Public wealth requires squares for the daily sale of goods, for markets, for fairs, for warehouses, for slaughterhouses, for manufactories, etc.] Francesco Milizia, *Principj di architettura civile,* vol. 2 (Bassano: Remondini, 1825 [1st ed. Finale: De Rossi, 1781]), 193.

[21] Regio biglietto, January 20, 1826 (ASCT, *Regi Biglietti 1820-1833, 1K*, 9, 255).

[22] Giuseppe Formento, *Macelli di Porta Palazzo*, 1825 (ASCT, Tipi e Disegni, 27.1.5).

[23] [Capital of public hygiene] Guido Zucconi, *La città degli igienisti. Riforme e utopie sanitarie nell'Italia umbertina* (Rome: Carrocci, 2022), 129.

[24] Barosso, "Appunti e immagini...", 98.

[25] Giuseppe Barone, *Mercato dei commestibili sulla Piazza Emanuele Filiberto,* 1836 (ASCT, *Tipi e Disegni*, 15.5.22; 15.5.23; 15.5.24).

[26] ASCT, *Tipi e Disegni,* 1852, 15.5.33 e 15.5.34.

[27] Edoardo Pecco, *Trabacca per mercato in Piazza Emanuele Filiberto,* 1882 (ASCT, *Tipi e Disegni,* 15.5.56).

[28] Carlo Velasco, *Trabacca per mercato in Piazza Emanuele Filiberto*, 1884 (ASCT, *Tipi e Disegni,* 15.5.58).

Cerutti was commissioned by the Turin City Council to carry out the work[29]. It was a very simple structure, using a mixed construction technique of iron for the columns and wood for the roof frame.

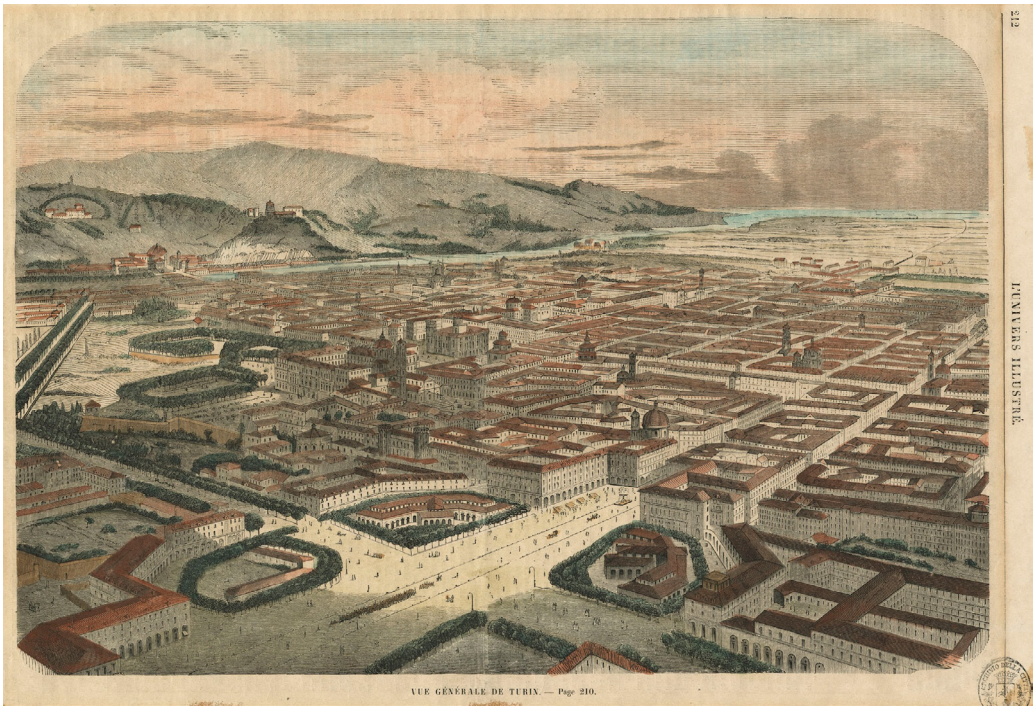


Figure 3. Vue Générale de Turin, excerpt, "L'univers illustré", 1859, 210. Source: ASCT, *Nuove Acquisizioni,* ico 372.

The two pairs of buildings in the square met the requirements of nineteenth-century decorum and rigour: twin and symmetrical with respect to the north-south axis, they were articulated to dialogue with the perimeter already defined by Lombardi. If the buildings to the south, which have remained virtually unchanged, follow the perimeter exactly, the two canopies to the north maintained the relationship with the urban plan, using the geometries of the square but mirroring the perimeter. The canopies were drawn on three segments, each parallel or perpendicular to one side of the octagon. What had changed was the technological choice. In the 50 years that separated these two pairs of buildings, new materials and new technologies appeared, which the Turinese designers internalised and applied to the canopies. Finally, the nineteenth century covered market, heir to the masterly example of Victor Baltard, who made the Halles in Paris (1853) a prototype exported throughout

[29] ASCT, *Affari Lavori Pubblici*,1884, cart. 139, fasc. 4, doc. 5 e 5.1.

Europe, saw the use of the metal structure as the most widespread solution. Its new forms[30] arose from the new needs of the big cities, the improved means of communication and the constantly developing industry. The oriental bazaar was sublimated to a temple of urban commerce, for the population, but not despised by the wealthy bourgeoisie. The factors at play were the increasing scale and speed of trade and production, as well as unprecedented hygiene regulations. These two new requirements —the rapid distribution of large quantities of goods and compliance with strict hygiene standards— were combined with a new construction technology: iron and glass structures. Not only covered markets: from Paris to London, the *luoghi del commercio*[31] (passages from the 1820s, exhibition pavilions from the 1850s and department stores from the 1860s) imposed themselves on many European cities "come scintillanti simboli di ricchezza e progresso"[32]. It is therefore no coincidence that in Turin's quintessential "trading venue" in addition to the canopies and covered markets, we can also find one of Turin's arcades, the Galleria Umberto I, built between the 1880s and 1890s, between the *grande place* and Via della Basilica, parallel to Via Milano.
At the end of the 1880s[33], Councillor Gilardini recommended to the City Council that the market stalls in Piazza Emanuele Filiberto be replaced: exposure to the elements had damaged the structures and new shelters needed to be built parallel to Via Milano (fig. 4). Gilardini also undertook an iconographic proposal for the construction of the canopies (fig. 5). It was a very simple structure, 18 by 4 metres and 10 metres high, where the structural elements (iron columns and roofing, wooden roof frame) were in dialogue in form and detail with the *trabecche* already built (fig. 6). The cost was estimated at 40 liras per square metre, for a total of just under 3,000 liras at the time. The cost of the new building and the fact that it would radically alter the market area led to the suspension of the project. The project Gilardini submitted to the Council was sent in turn to the Ornamental Commission, to which the opinion was delegated. The proposal to cover the public space of the square with this kind of canopy was rejected because it would compromise a possible future project to arrange the entire market area in Piazza Emanuele Filiberto "con regolari costruzioni del sistema delle halles di Parigi"[34]. The Ornate Commission's commentary shows, on the one hand, how the *Ventre de Paris* continued to lead the way and, on the other, how the unity of the intervention was still extremely important. The image at both the architectural and urban scale, which could be affected by a timely proposal that was useful but not fundamental, had to be preserved. In 1904, the matter was discussed again at a meeting of the City

---

[30] Sigfrid Giedion, *Spazio, Tempo ed Architettura* (Milan: Hoeply, 1984 [1st ed. *Space, Time and Architecture*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1941]), 220.

[31] [Trading venues] Guido Zucconi, *La città dell'Ottocento* (Rome-Bari: Laterza 2001), 137.

[32] [As a glittering symbol of wealth and progress] Zucconi, *La città dell'Ottocento*, 138.

[33] ASCT, *Affari Lavori Pubblici,*1890, cart. 180, fasc. 11, doc. 4. Reference to the City Council meetings of 24 December 1888 and 3 January 1890.

[34] [With regular constructions of the Parisian hall system] ASCT, *Affari Lavori Pubblici*,1890, cart. 180, fasc. 11, doc. 4.1, del 5 settembre 1890.

Council[35] and a budget was proposed for 1905 for the construction of a canopy to the south of the existing one, with cast-iron columns, mixed wood and iron reinforcement, corrugated zinc-plated iron roofing and a concrete floor underneath. Underground drains connected to the sewerage system were also planned for the drainage and cleaning of rainwater. During the debate for Turin 1905 budget management[36], Councillor Gherardini[37] asked for an item to be included in the following year's budget to replace the merchants' current portable stands with permanent canopies with iron reinforcements and zinc sheets. Alderman Frescot replied that the merchants had not made such request and that the permanent shelters would change the popular character of the market (fig. 7), making it more like an area of fixed shops. Gherardini, on the other hand, pointed out that the stalls, although mobile, were never actually moved and that his solution would not change the soul of the market, except by increasing its decorum. Frescot reiterated his position and that of the assembly, pointing out that the request had been made before and rejected. It seems, therefore, that the Gilardini project of the 1890s and the Gherardini project of the early 20th century were probably the same.

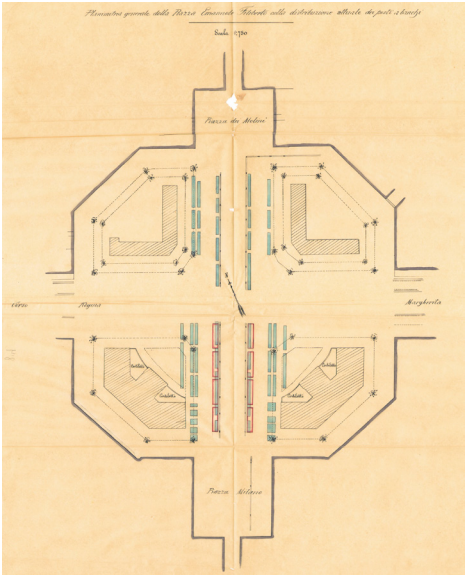


Figure 4. *Pianta Generale della Piazza Emanuele Filiberto colla distribuzione attuale dei posti a banchi,* 1890. Source: ASCT, *Affari Lavori Pubblici,* 180, 11, doc. 4.8.

[35] ASCT, *Affari Lavori Pubblici*, 1905, cart. 277, fasc. 7, doc. 2/5149, Council resolution of 25 November 1905, referring to the City Council's approval of 28 November 1904.

[36] ASCT, *Affari Lavori Pubblici*, 1905, cart. 277, fasc. 7, doc. 1/614, Extract from the minutes of the seventh meeting of the City Council - 13 January 1905.

[37] Probably Gilardini and Gherardini are the same person, reported with an error in the spelling of the surname.

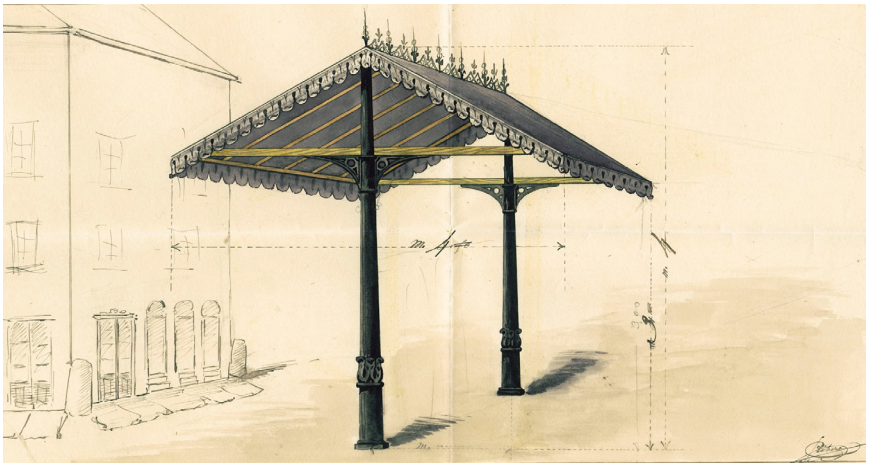


Figure 5. Canopy proposal by Councillor Gilardini, 1890. Source: ASCT, *Affari Lavori Pubblici*, 180, 11, doc. 4.7

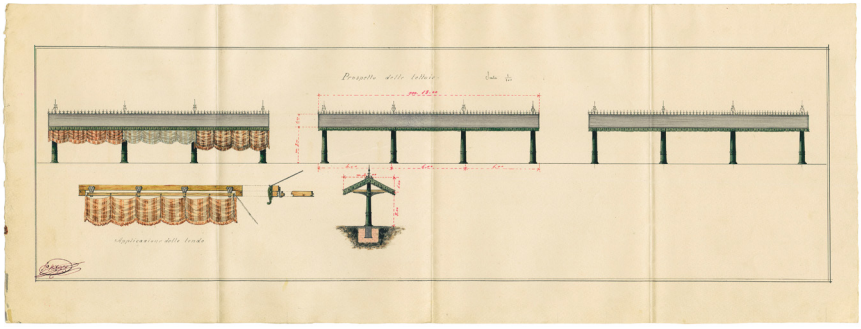


Figure 6. Design details for the canopy proposed by Councillor Gilardini, 1890. Source: ASCT, *Affari Lavori Pubblici,* 180, 11, doc. 4.7.



Figure 7. Turin: Piazza Emanuele Filiberto, the market, postcard from the early 20th century. Source: ASCT, *Nuove Acquisizioni*, cart 101.

From the *Ventre* to the kitchen

> Perché Porta Palazzo, cuore pulsante e allo stesso tempo ventre della città, per gli amici Porta Pila, per i burloni Porta Pagliaccio, accoglie da sempre tutti. Poi per carità, c'è chi a Porta Palazzo ha subito uno scippo e chi si è visto rifilare come resto una banconota falsa. Ma non si può dire di conoscere Torino se non si conosce Porta Palazzo, e non si può dire di conoscere Porta Palazzo se non si consce il banco dei contadini dove comprare le zucchine.[38]

The type of covered iron and glass market found its final application in Piazza Emanuele Filiberto in 1915, when the large metal canopy of the Clock (built in 1916 and still standing today)[39] was designed to replace the north-eastern canopy. Although it was built at the beginning of the new century, the Clock's canopy is a maximum expression of the market of the *long nineteenth century*[40] the iron frame was made by the Officine di Savigliano. The only building constructed in accordance with the compositional principles of the square should have been flanked[41] in the north-west quadrant by a twin and mirror building, but this was sacrificed[42] for wartime requirements. Since 2005, the façade of the canopy has been enriched by Michelangelo Pistoletto's permanent light installation "Love Difference"[43], installed during under the program "Luci d'Artista" and recently restored (2020). In the northwest quadrant, a structure for the sale of clothing products was added in the 1960s and demolished at the end of the 1990s. It was at the site of the latter that the controversial building signed by Massimiliano and Doriana Fuksas now stands. It was renamed "PalaFuksas" "quasi a dimostrare che degli architetti conta sempre più il nome che il risultato"[44] and considered:

---

[38] [Because Porta Palazzo, the beating heart and at the same time the belly of the city, for friends Porta Pila (Money Gate), for jokers Porta Pagliaccio (Clown Gate), has always welcomed everyone. Then, for goodness sake, there are those who have been robbed at Porta Palazzo and those who have been given a counterfeit note as change. But you can't say you know Turin if you don't know Porta Palazzo, and you can't say you know Porta Palazzo if you don't know the farmers' stand where you can buy some zucchini] Giuseppe Culicchia, "La cucina", in *Torino è casa nostra* (Rome-Bari: Laterza, 2015), 54.

[39] Cfr.: Annalisa Dameri, "Via Milano e piazza della Repubblica", in Vera Comoli e Carlo Olmo, eds., *Guide di Architettura Torino* (Turin: Allemandi, 1999), 96-97.

[40] Cfr. Eric Hobsbawm, *The Age of Revolution: Europe 1789-1848* (1962), *The Age of Capital:1848-1875* (1975), The Age of Empire: 1875-1914 (1987).

[41] Barosso, "Appunti e immagini...", 113.

[42] Cfr.: Comitato Progetto The Gate Porta Palazzo, *Piazza delle Repubblica a Porta Palazzo, Torino: international design competition* (Turin: 2000).

[43] "Luci d'Artista 'Amare le differenze' di Michelangelo Pistoletto", in *Museotorino* (website), visited 24 February, 2025, https://www.museotorino.it/view/s/2a0c29ef2e204b4aa420730aa09ea489.

[44] [As if to prove that architects are always more about the name than the result] Antonio De Rossi, Giovanni Durbiano, *Torino 1980-2011. Le trasformazioni e le sue immagini* (Turin: Allemandi, 2006).

> Un enorme scatolone vuoto nel bel mezzo del mercato più popolato di Torino. Un'architettura dallo stile avveniristico che stride coi palazzi juvarriani della piazza ottagonale in cui è stata inserita.[45]

The merchants refused to use this building, supposed to be the link between the tradition of the city's most important market and the Turin of the new millennium[46]. Moreover, the very long construction period (1998-2011) had not helped the reputation of this ponderous building, which in fact has little dialogue with its preexisting structures. Renamed Centro Palatino, the pavilion is an "oxymoron"[47]: a semi-deserted place in the context of Turin's busiest square. The initial unfulfilled promise is currently experiencing a flourishing moment of redemption, thanks to the excellence of the Piedmontese cuisine. The building, which was to become the driving force behind the social, economic and environmental regeneration of one of the city's most multiethnic neighborhoods, is now managed by a company that has already achieved remarkable results in Florence and Rome. In 2019, the Turin Mercato Centrale opened, where it is possible to taste local food and wine products, experience the local cuisine and observe from the terrace this unique urban stratification.

---

[45] [A huge empty box in the middle of Turin's busiest market. A futuristic architectural style that clashes with the Juvaralist buildings of the octagonal square in which it stands] Riccardo Levi, "Ri_visitati. PalaFuksas a Torino, rinascita dopo il flop?", in *Il Giornale dell'Architettura.com. Magazine libero e indipendente sulle culture del progetto e della città (website)*, November 27, 2018, visited 24 February, 2025, https://ilgiornaledellarchitettura.com/2018/11/27/ri_visitati-palafuksas-a-torino-rinascita-dopo-il-flop/.

[46] Michele Bonino, Giulietta Fassino, Davide Tommaso Ferrando and Carlo Spinelli, *Torino 1984-2008. Atlante dell'architettura* (Turin: Urban Center, 2008), 9.

[47] Culicchia, *Torino è casa nostra*, 55.

Urban Food Production in Portuguese Cities from 16th to 18th Centuries: Viseu as a Study Case

La producción urbana de alimentos en las ciudades portuguesas de los siglos XVI al XVIII: Viseu como caso de estudio

LILIANA CASTILHO
ESEV-IPV; CITCEM-UP, lcastilho@esev.ipv.pt

Abstract
The importance of urban gardens in Portugal, as a guarantee of sustainability and access to fresh produce, is based on a long tradition of urban and rural coexistence in Portuguese cities of medieval origin. If the street was always occupied by the surface of the buildings, the back of the plot was a space for a backyard and auxiliary structures that contributed to the production or transformation of food. These were usually confined spaces that wouldn't allow the production of wheat or similar crops, but would allow the rearing of small animals such as poultry and pigs, and the growing of vegetables and fruit. Analysis of the data for Viseu, a medium-sized Portuguese city, allows us to understand not only what was produced and how, but also the economic, social and health importance of this intramural food reserve.

La importancia de los huertos urbanos en Portugal, como garantía de sostenibilidad y acceso a productos frescos, se basa en una larga tradición de convivencia urbana y rural en las ciudades portuguesas de origen medieval. Si la calle siempre estuvo ocupada por la superficie de las edificaciones, el fondo de la parcela era un espacio para un patio trasero y estructuras auxiliares que contribuían a la producción o transformación de alimentos. Por lo general, se trataba de espacios reducidos que no permitían la producción de trigo o cultivos similares, pero sí la cría de animales pequeños como aves y cerdos, y el cultivo de hortalizas y frutas. El análisis de los datos de Viseu, ciudad portuguesa de tamaño medio, permite comprender no sólo qué se produjo y cómo, sino también la importancia económica, social y sanitaria de esta reserva alimentaria intramuros.

Keywords
Viseu, Modern Age, backyards, food production
Viseu, Edad Moderna, patios traseros, producción de alimentos

Introduction

The assurance of the populace's sustenance provision was, in essence, a concern and obligation of modern European states, whether analyzing urban or rural realities. This is evident when studying the management, and its legislative body, of Portuguese cities between the sixteenth and eighteenth centuries.

Notwithstanding the undeniable influence of population growth and the introduction of new products on consumption and production habits (or vice versa), the assurance of the provision of essential sustenance to the populace was to be a constant feature in urban policies throughout the Modern Age. The guarantee of food provisions to the population was both the fulfilment of peace and public health keeping and thus one of the key roles of the local political powers.

The city

The Modern Age city of Viseu can be considered a medium-sized city within the Portuguese context. During the sixteenth century, the city had approximately 2,500 inhabitants[1], a figure that remained relatively stable until the late eighteenth century, when it reached approximately 4,000.

The urban matrix is, above all, of medieval provenance, shaped around a central core "crowned" by the Cathedral. The city walls, erected in the mid-13th century, will protect it from external threats and came to act as a frontier between the city –term that was only applied to the space within the walls– and the non-city, the neighbors and foreigners.

This dichotomy was applied to each and every aspect of the City's Council, including food provisioning. In terms of the political frame, the supply of food to and for the city was under the Council's jurisdiction, making use of a legislative corpus and a body of city officials to ensure the correct provisioning of genders. Despite the evolution of legislation and the city officials over the three centuries under scrutiny, the fundamental characteristics exhibited remarkable constancy throughout the period under review. Viseu's predominant role as a consumer, as opposed to its role as a producer (with exceptions that will be subsequently examined), meant that the majority of its food requirements were sourced from beyond the city's boundaries, necessitating the payment of dues to the Council for the facilitation of these cross-border transactions. Consequently, while the city's coffers were enriched by the consistent influx of "external" products, the Council's obligation to avert any scarcity of a specific commodity and to maintain social harmony was considered evident, irrespective of the associated expenditures.

Firstly, it was imperative that the council guarantee the arrival of the necessary products in the city, as well as their transportation and consistent supply. Secondly, there were to be sufficient local merchants to maintain the trades at a fixed rate and at the designated selling spots as outlined by the Council. Finally, the Council had to ensure that every transaction paid its due tax, while also preventing the emergence of a parallel market. To this end, the

---

[1] Numeramento de D. João III (1527). Alexandre Vale, "Índice dos Livros do Século XVI", *Beira Alta* XXVII, n.º IV, (1968): 20-32.

Council had specific officials to control all these matters, mainly the *almotacés*, who were responsible for supervising product rates and selling spots; and the *repesador*, who was in charge of confirming the correct weights for the acquired products.

The supply

The main produces whose provisioning had to be ensured were bread (baked or in grain), wine, meat and –at a smaller scale– fish (mostly during Lenten Season), being the goods upon which we find the largest number of regulations in the Councils documentation.

The main source of these provisions was undoubtedly the city's outskirts and what we now term neighboring municipalities. However, in times of scarcity, the council would consider more distant suppliers. A notable illustration of this can be found in the Council meeting of 6 February 1577, where the procurement of bread was a matter of pressing concern: "Cristovão Rodrigues and his brother Pedro Nunes are to be summoned, as they were tasked with bringing bread from Aveiro to this city due to the pressing need for it, as stipulated in the contract signed with the Council"[2].

However, during periods of scarcity, the sale of this commodity to distant areas was prohibited, as evidenced by the Council meeting of 20 June 1534, which addressed this issue. The shortage of wine: "no person of the aforementioned city may sell any wine to the *almocreves* to be sold outside the city and its outskirts, and the said wine may only be sold for the needs of the peasantry"[3].

By this Council deliberation, we can also observe another reality that encompasses the entire Modern Ages, which is the differentiation of importance between the city itself and its outskirts and surroundings. While the outskirts were recognized as falling within the Council's "object of action" and contributing to the payment of taxes and other existing obligations, particularly in relation to food production, they were consistently prioritized second to the city in terms of supply and overall safety.

The transactions

The sale of foodstuffs was subject to licensing, as was the transportation of such goods. On an annual basis, a contract was established between the Council and each individual seller, wherein the quantities, frequency, price, and locations for sale were stipulated.

If for the supply of bread and wine, there were specific and fluctuating scarcity periods making its provisioning eventually difficult, in the case of meat, the hardship apparently resided on permanently ensuring suppliers. This aspect was most noticeable with butchers who were often subpoenaed to "use their trade" as is clear from the Council`s deliberation on the 28 of march of 1534: "where summoned to the Council, João Afonso, resident at the Arco e Pedro Gonçalves and his son-in-law Lopo Gonçalves residents at the Esculca butchers that always were up until now in the city and used their trades as butchers in the city as was the past years and part of the present one, to whom [the Council] ordered [...] provide

---

[2] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1577, fl. 4.

[3] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1534, fl. 49v.

each for the coming Easters Eve and brought to the city's slaughter house a fine ox and six lambs the best they can muster to cut for the supply of the population and from today on use they trades as butcher and they with other butchers cut the meat in the city to its plenty fullness, risking each a penalty of 500 reis reverting to the Council and being exiled during a year to Mértola"[4].

Despite the Council's occasional utilisation of its political and judicial authority to enforce contracts upon suppliers, the majority of the aforementioned contracts were arrived at through a voluntary agreement between the parties involved. A breach of contract by the trader would result in substantial fines; however, the contract would also guarantee the trader exclusive supply for that particular year. Furthermore, it was explicitly stipulated that any individual attempting to sell designated food produce without possessing the requisite licence would be subject to fines. For instance, the contract for the sale of dry fish in 1534 stipulated that "no other person within this period may sell the above mentioned fishes, even if they are willing to sell them at a lower price. Any other that tries to sell them will pay 1000 reis for each time he does so, reverting to the Council"[5]. The quality of the produce was also assured, as vendors of goods deemed improper for consumption were heavily fined.

In addition to ensuring the consistent delivery and distribution of various goods within the city, the Council was responsible for determining the specific locations for commercial activities. This decision, pertaining to the choice of venue, was not a matter of trader discretion. The sale of staple goods and food items, including bread, meat, and fish, was permitted in designated areas within the central square, known as the "Praça". The sale of meat was conducted at the city's slaughterhouses, situated within the lower levels of the City Hall. Bread, fish, and various other foodstuffs were displayed on movable stalls throughout the "Praça" during the designated transaction period. The Council exercised stringent oversight over each sale licence, thereby ensuring the provision of goods and services at the stipulated price.

The Council also imposed penalties for the failure of bakers (predominantly female) to provide sufficient rye bread and white loaves at the market, thereby ensuring the availability of these essential goods and preventing the occurrence of complaints regarding shortages[6].

In addition to the regulation of staple goods, the Council also oversaw the sale of perishable items such as fish and meat, which were exclusively traded within the designated market. Conversely, other goods could be sold at private establishments. However, the Council also regulated this aspect, namely private houses or boarding houses, defining beforehand if only straw for men and beasts could be sold, or furthermore if bread, wine, olive oil, honey or, in rare occasions, prepared meals.

Throughout the entire Modern Age, the documentation bears evidence of both sellers and buyers who attempted to circumvent their transactions from the Council's control and

---

[4] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1534, fl. 25v.

[5] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1534, fl. 21v.

[6] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1769-1776, fl. 4v.

subsequently the taxation that accompanied it. The timely expressions for those attempts were *vender de agacho* (squat-sell) or *atravessar* (cross) a given good, in truth meaning that the same was introduced into the city by –clandestinely– crossing the physical and conceptual barrier that the city wall formed.

Self-consumption food production

Although the market was seemingly the guarantor of the products that constituted the Portuguese consumer basket, comprising food items –bread (made of either wheat, rye or later maize), meat, wine, olive oil, eggs, and hens, and non-food items– charcoal, linen cloth, soap and lamp oil[7], it was undoubtedly not the sole source for these products.

It is reasonable to assume, therefore, that a considerable proportion of products not subject to the same scrutiny, including but not limited to fruit, vegetables and certain tubers, were also part of the diet. This food production, intended for consumption within the city, is not directly subject to the authority of the Council, but rather operates beyond its direct jurisdiction.

The data presented here is primarily derived from the analysis of logging and property surveys conducted within the city of Viseu. The documentation, which is not intended to regulate or record production or transactions, but rather to manage urban property, provides indisputable data on agricultural, fruit and livestock production within the Walls.

Recognizing the value of not built space within the city as well as its productive capacity, the backyards of the lots are often detailed through their dimensions but also their occupation. The existence of animal husbandry spaces such as pens, stables, hen houses, etc., as well as the enumeration and identification of fruit plants are the most common elements, along with the mention to the existence of water, but the productive capacity is also listed in properties of superior dimensions.

The inner Walls soil was predominantly owned by religious powers, followed by the city with a small number of parcels, and only in a residual form was private ownership identified, occupying a small portion of individual (private) land owners (within the walls). However, through land leasing (what was called *emprazamento* that could take the form of one, two or three lives of extent), almost the entire sum of land parcels was occupied and managed by private individuals and their respective households.

The utilisation of space

In the Modern Age city of Viseu presents a dual perspective –a common attribute shared by most Portuguese cities of medieval origin– whereby the urban and compact appearance is evident when viewed from a street perspective, whilst the rural and open character is discernible when observed from within the confines of the individual plots. In this urban environment, the street was predominantly occupied by buildings with surface and homestead levels –often also serving as the site for commercial activities at the street level– with

[7] J. Reis, "The Gross Agricultural Output of Portugal: A Quantitative, Unified Perspective, 1500-1850", *EHES Working Papers in Economic History* 98 (2016): 9.

their narrow façades imposing their height. In contrast, the rear of the lot was designated for a domestic space, including a backyard, and auxiliary structures contributing to food production or transformation.

Despite the intensification of land use in terms of area and height throughout the modern era, the permanence of empty spaces inside the lots will be maintained whenever possible, exception made to the ancient Judiaria (Jewish quarter).

The dimensions of the plot and its extension along the street frontage are determined by the financial capacity of its occupants, with larger plots and noble residences typically accommodating only a single storey.

However, it should be noted that this is not a uniform reality, and rather adapts to the possibilities of implementation in the field. In this sense, there are cases where the area of the lot is up to six times higher than the area of implantation of the house, while in others, for example, the space occupied by the yard is lower than that of the dwelling.

The property represented by Diogo de Miranda, a citizen residing in Rua da Regueira, is an exemplar of the first type. The property's total area encompasses 1,231 square metres, of which a mere 22.5 square metres is allocated for residential use.

An example of a yard with clearly inferior dimensions to those of the housing is provided by the lease held by Isabel Mendes of a property in Rua Nova. The lot in question has a width of three and a half *varas* (measuring sticks) in front of the street, and a depth of eighteen. Within this space, which corresponds to ninety square metres, seventy-five square metres were occupied by the house and only fifteen square metres by the yard.

The predominant lot model features a yard that occupies more than double the area of the dwelling itself. An illustrative example of this phenomenon is the lease agreement held by Amaro Rodrigues, a barber, for a property situated in Cimo de Vila. The width of this lot is a mere four and a half *varas* (4.9 meters), while its depth extends to twenty-two *varas*. The house occupies approximately thirty-nine square metres of this space, while the yard encompasses more than one hundred- and three-square metres[8].

The rear gardens of properties often contained structures used for breeding animals, which were typically located as far as possible from the front of the property. To illustrate this point, we may consider the land lease contract in the name of Mariana, signed in 1607, which stipulated a dwelling as its object. This was located at the Escaleirinhas da Sé, where free space was a rare commodity. The total area of the lot was 144 square metres, yet it contained both a horse stall and a pig sty[9].

In some cases, the backyards contained water wells[10], facilitating the maintenance of livestock and agricultural production, and contributing to the prevention of forced movement of women through the city, ensuring the required water supply at the city fountains.

---

[8] Liliana Andrade de Matos e Castilho, "A cidade Viseu no século XVI" (tesis de mestrado, Universidade do Porto, 2007), vol. II; Liliana Andrade de Matos e Castilho, "A cidade de Viseu nos séculos XVII e XVIII: arquitetura e urbanismo" (doctoral thesis, Universidade do Porto, 2013), vol. II.

[9] Arquivo Distrital de Viseu, Fundo do Cabido Lv. 435/12, fls. 35v a 39v.

[10] Arquivo Distrital de Viseu, Fundo do Cabido Lv. 438/15, fls. 68 a 72; A.D.V. F.C. Lv. 442/18, fls. 22 a 23v.

These green spaces were of greater value in promoting healthier lifestyles in urban areas, serving as disposal sites for unwanted waste and facilitating a wide range of day-to-day activities, including work and leisure. In addition, they played a crucial role in ensuring food provision within the city walls, both in normal circumstances and during times of famine or plague.

The products

Meat

There is an absence of concrete data on the amount of meat consumed per inhabitant, although it is known that this has decreased during the period under discussion, due to the increase in cereal production (to the detriment of grazing lands). For example, it is estimated that the daily consumption of meat in the Azores was between 50 and 60 grams per person[11].

The meat supply had different origins depending on its type: cow and lamb were sold by butchers and subjected to inspection and taxation, while pigs and poultry mainly came from self-production. Breeding and raising animals (mostly pigs and poultry) within the lots was relevant to the domestic economy, satisfying not only the self-consumption needs but also serving as a payment method (even if partial) for land leases, especially when the land was owned by religious institutions.

Documentary evidence pertaining to the circulation of pigs within urban areas is abundant, and the prohibition of pig ownership during religious festival days is clearly stipulated in the following provision concerning Corpus Christi day: "Those who possess pigs must confine them for the entire day, or face a fine of three thousand *réis* to the county's public works"[12]. This suggests that even an average-income family could potentially maintain a pig annually, albeit in a limited space, such as a modest backyard.

Chickens were also kept in backyards and within dwellings, often in proximity to kitchens, even in cases where the kitchen was located on upper floors. An example can be found in a lease agreement made to Matias Ferrão de Castelo Branco of a property in Rua Direita in 1623. The property under discussion is a dwelling of two "houses", the ground floor of which consists of a reception room, from which a corridor leads to the yard, a cellar, a storeroom and a stable. On the first floor, there is a living room, a corridor and five rooms, and on the second floor, there is a house of indiscriminate function, a kitchen, a porch and a house to keep chickens[13].

Bread, wine and olive oil

Bread, wine and olive oil constituted the food basis at the time, and therefore their supply was essential to urban life and the maintenance of social peace. The daily bread ration was

---

[11] J-L Flandrin and M. Montanari, eds., *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos actuais* (Lisbon: Terramar, 2001), 175.

[12] Biblioteca Municipal de Viseu, Livro de Atas da Câmara 1735-1739, fl. 3.

[13] Arquivo Distrital de Viseu, Fundo do Cabido Lv. 438/15, fls. 8v a 12 (B).

620 grams per person in Portugal[14], and was certainly supplemented by wine and fat to achieve the daily intake of 3000 calories for an adult male, although the percentage of this supplement is unknown. The bread sold was primarily composed of wheat or rye, with the former, known as white bread, being significantly more expensive and thus catering primarily to the upper echelons of society.
It is acknowledged that the production of these goods was challenging within the urban context and thus their supply was ensured through commercial activities overseen by the municipal government. However, references have been found to cereal production, including wheat, barley and corn[15], along with the presence of olive trees[16] and vines within the city limits. Nonetheless, it is understood that these productions represented only a fraction of the total picture in terms of the production and consumption of these goods.

Fruit

Fruit constituted a significant component of the food production, whether in its fresh state or following the application of a preservation process. The presence of fruit trees was ubiquitous, found in every domestic garden. The documentation consistently refers to indigenous species, with the exception of sweet orange trees, which were introduced to Portugal in the 15th century. The most prevalent and abundant species were orange and lemon trees, which served both dietary and medicinal purposes, and olive trees. Fig trees and vines were also present, along with some references to pear, pomegranate, apple, peach, plum and pine trees[17].
The importance of fruit in diets is evidenced by the relative abundance of trees, given the scarcity of space within the city, as well as the detail put into their description in property records. For instance, in the description of a property, it is noted that "for the first yard he descends from the camera by a rudimentary stone staircase there was an orange tree [...] and one *Limeira* [lemon tree] and peach trees and rose bushes"[18].

Vegetable

Determining the quantity and typology of other types of production, such as vegetables, is more challenging, although it is certain that they were produced in backyards.
Higher classes did not favour vegetables, but most of the population regularly consumed cabbages, beans of various types, chickpeas, broccolis, lettuces, cucumbers, radishes, turnips and carrots[19], among other easily cultivated vegetables in such backyards.

---

[14] Vitorino Magalhães Godinho, *Introdução à História Económica* (Lisbon: Liv. Horizonte, 1971).

[15] At Rua do Gonçalinho "there is a vegetable garden and a corn field". A.D.V. F.C. Lv. 427/5, fl. 108v-111.

[16] "And it has a fountain and twenty-three olive trees that shall come to produce eight *alqueires* [a measure] yearly". A.D.V. F.C. Lv. 427/5, fl. 108v-111.

[17] "There is an orange tree, a lemon tree, a fig tree, and a plum tree". A.D.V. F.C. Lv.481 / 34, fls. 61-64; "There are many small pine trees plum and pear trees". A.D.V. F.C Lv. 431/8, fl. 76-78v.

[18] Arquivo Distrital de Viseu, Fundo do Cabido, Lv. 442/18, fs. 27 to 30v.

[19] Alexandre de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa* (Lisbon: Livraria Sá da Costa Editora, 1981).

The existence of vegetable gardens is corroborated by references in the land lease contract made to Barbosa de Almeida, of a house with its backyard at Rua do Gonçalinho: "These houses have a backyard all surrounded by walls. [...] and downwards past the pomegranates land there is a vegetable garden"[20]. Mention is also made to the production of vegetables, albeit without the discrimination of specific productions[21].
The list presented by the priest of Germil, parish of Penalva do Castelo [about 20km from Viseu], in 1758, is more specific and provides evidence for the cultivation of cabbages, lettuces, chicory, chard, borage, spinach and herbs in the region for seasoning. These were cultivated in the gardens alongside mint, parsley and savory[22].
Notably, no references to the cultivation of potatoes in the city of Viseu have been found, despite the fact that they were beginning to be produced in the region during the 17th century[23].

Final words

In the Modern Age, the provision of food in Viseu was the responsibility of the City Council, although this was not always a straightforward relationship between public and private interests. The city's provision and supply of food is closely linked to its political and social structure and spatial definition. The Praça is a key location for transactions, and backyards are essential for ruralised food production sites within the city's boundaries.
The presence of vegetable gardens and fruit orchards in such locations was of paramount importance to the city's inhabitants, as they provided fresh produce that complemented a diet primarily consisting of bread, meat, and fish, with meat being prohibited for a duration of sixty-eight days each year. During times of famine or plague, these gardens became a vital source of sustenance within the city's confines.
While not yielding a substantial quantity, the production of food within urban areas was instrumental in ensuring the survival of the population, playing a pivotal role as a guarantee of diversity and access to perishable goods.
In this discourse between political and commercial frameworks and production for self-consumption, the fulfilment of one of the most fundamental needs is evident. The assurance of sufficient quantities of diverse foodstuffs was regarded as a political and social imperative, with the overarching goal being to maintain social harmony and public health.

---

[20] Arquivo Distrital de Viseu, Fundo do Cabido Lv. 427/5, fl. 108v-111.

[21] "This is a great cover that serves to create in itself good vegetables of several species as well as fertile hemp of wheat and flax". João Oliveira, *Notícias e Memórias Paroquiais Setecentistas: 1 Viseu* (Viseu: Palimage Editores, 2005), 228.

[22] João Oliveira, "Entre a Tradição e a Inovação: A agricultura da Beira Alta nos séculos XVIII e XIX", *Revista Portuguesa de História*, no. XLI (2010): 79.

[23] Joaquim Magalhães, "Do tempo e dos trabalhos: a agricultura portuguesa no século XVII", *Revista Portuguesa de História*, no. XLI (2010): 59-72.

The Dining Porches of Lisbon. Food as a Producer of Socio-Spatial Urban Rhythms

Los porches comedores de Lisboa. La comida como productora de ritmos urbanos socioespaciales

YOURI SPANINKS-AMARO
Universidade de Lisboa, youriamaro@edu.ulisboa.pt

Abstract
Food and its practices have defined spatial configurations, through norms, codes, and fluxes, encouraging social relations that are meaningful in distinct cultural settings, shaping architecture and the urban environment. At the membrane of public-private intersections, the dining porches of cafés and restaurants represent stages where food overlooks the fluctuating scenes of urban life, as threshold spaces of transition and permanence, in constant transformation. The case study of Avenida da Igreja, in Lisbon, attempts to illustrate the configuration of an urban system formed by these specific spaces, decoding their extensions towards the public space. A combined methodology of serial photography and interpretative drawing was applied, portraying extended periods where spatial structures reconfigure themselves, while mapping relevant elements that dynamize their spatiality. The expected results aim to work on the hypothesis that socio-spatial rhythms may be conditioned by food related events, characterizing distinct typologies, shaping both architecture and urban form.

Los alimentos y sus prácticas han configurado el espacio mediante normas, códigos y flujos, fomentando relaciones sociales significativas que modelan la arquitectura y el entorno urbano. En la membrana de las intersecciones entre lo público y lo privado, los porches de los cafés y restaurantes representan escenarios donde la alimentación enmarca las escenas fluctuantes de la vida urbana, actuando como umbrales de transición y permanencia, en constante transformación. El estudio de caso de la Avenida da Igreja, en Lisboa, analiza un sistema urbano formado por estos espacios, descodificando sus extensiones hacia el espacio público. Se empleó una metodología combinada de fotografía seriada y dibujo interpretativo, registrando la reconfiguración de estructuras espaciales y mapeando elementos que dinamizan su espacialidad. Los resultados esperados buscan validar la hipótesis de que los ritmos socioespaciales pueden estar condicionados por eventos alimentarios, definiendo tipologías específicas, modelando la arquitectura y la forma urbana.

Keywords
Food, porches, threshold spaces, interpretative drawing
Comida, porches, espacios liminales, dibujo interpretativo

Introduction

Food is intimately related with daily life rhythms. From grocery shopping, to production, and consumption, foodways and meals define schedules, and meetings that represent patterned social rituals. Georg Simmel asserts that "of everything people have in common, the most common is that they must eat and drink"[1], revealing the primal and individual nature of nourishment. Simultaneously, Simmel refers the controversial rituality of meals, as sharing ceremonies despite economic, social and cultural differences, establishing relations that strengthen society. Therefore, food may be considered a social binder, punctuating cyclical patterns of events through meals.

Several studies on the topic of food and meals have been carried out in social sciences throughout the 20th century. The seminal works of Lévi Strauss, Pierre Bourdieu[2] and Mary Douglas[3] consolidated the structuralist and post-structuralist theories on food, describing the origins of manners in feasts and, the coding systems of meals, in diverse geographic and cultural settings. These considerations led to the hypothesis that the production of social relations ensues and/or create meaningful spaces that serve and support them, revealing the necessity to study the food-architectural relation.

The intertwining of food-related social events and architecture, both the concrete-built space and the overall urban fabric, reflect the reciprocity amidst these rituals and specific spatial typologies. In-between the seclusion of kitchen areas and the outdoor public space, food arrays the constant flux of "in-and-out", bringing life to the built environment. Thus, the domesticity of food production, distribution and consumption shape spaces that support them as activities, revealing expressive architectural devices.

At the membrane in-between public and private spaces, territorial right becomes blurry, and threshold spaces such as balconies, terraces, awnings, loggias, verandas and porches acquire an idiosyncratic morphologic and semiotic character. Among the most notorious private built extensions that attempt to claim public space, the glass porch might be ranked as a distinctive example. This architectural device, either open or enclosed, defines fluctuating zones of permanence that serve the extension of private uses towards streets, mediating public-private relations and increasing deep spatial and social configurations.

Therefore, this research surveys both built form and the interactions taking place inside dining porches, exploring new ways of representation to interpret these specific threshold spaces. Avenida da Igreja, in Lisbon, is the exemplar case study used to illustrate this research.

Characterized by the density of commercial uses, this avenue represents a system structured by eating places where life thrives and social friction occurs, claiming public space through food production, display and consumption. Using a methodology based on the

---

[1] Michael Symons, "Simmel's Gastronomic Sociology: An Overlooked Essay", *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* 5, no. 4 (1994): 346.

[2] Pierre Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, trans. Richard Nice (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1984).

[3] Mary Douglas, "Deciphering a Meal", in *Myth, Symbol, and Culture*, ed. by Clifford Geertz (New York: W. W. Norton, 1971), 61-81.

combination of systemic photographic repetition and interpretative drawing, the aim of this study is to underline the diverse appropriation of these eating threshold spaces, as mediating agents of the public-private relation. By cataloguing different architectural devices and spatial depth configurations, the present study identifies the causes and effects of food on both "form" and "content" of Lisbon's architecture and, subsequently, on the structuring of broader urban systems.

Food and space: a brief history on dining rooms

Food has defined everyday life activities at the core of urban environment although, with the development of new housing typologies, the emergence of *restaurants*, and ordered deliveries, its rituals became increasingly confined. Throughout history, food have been at the centre of warfare and revolutions, in events like the Boston bread riot, in the 18th century, until the recent Sri Lanka's protests in 2022, to name a few. As product and production chain, food influenced built typologies and city fluxes, playing a pivotal role on the interstitial relation among public and private spaces.

In ancient Rome public activities used to take place outdoors, spaces like the *tabernae* were popular, as household spaces turned to the streets where food and goods were sold[4]. *Negotium*[5] occurred in these interstitial spaces, where the architecture of the city encouraged the vibrant environment of collectiveness, and the public-private relation turned out to be fuzzy. In fact, transitions –*threshold* spaces– were celebrated and deified by romans[6], as places that separated prophane from divine and, simultaneously, as places meant to linger around and host activities, ceremonies and rituals. During history these threshold spaces tended to retract and expand but their role remained preeminent in articulating distinct urban elements.

After the fall of the Roman Empire, the Middle Ages were marked by a return to the countryside, and the former *metropolis* of antiquity scattered throughout Europe. The city didn't disappear and neither did the interweaving relation among streets and buildings. In this period the former *tabernae* gave place to workshops and taverns, placed at the ground floor, economizing space and mixing different activities in one single building or house[7]. This interiorization, mostly felt in central and northern Europe, revealed the rebirth of a spatial entity that lasted until today: the *hall*. These communal spaces, where family life unfolded in the Middle Ages, usually with a central bonfire to heat the room and cook[8], led to the development of chimneys later, sacralising this interior space of gathering. In the hall the act

---

[4] Mariana Sanchez Salvador, *Arquitetura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias* (Lisbon: Caleidoscópio, 2016), 83.

[5] [In the one hand the city is a place of human interchange, related with leisure (*otium*, in latin), in the other its function is to develop business (*negotia*) in the most prolific and effective way, negating leisure *(negotium)*] Massimo Cacciari, A Cidade (Barcelona: Gustavo Gili, 2010), 26.

[6] Jay Fellows, "Janusian Thresholds", Perspecta 19 (1982): 43-57.

[7] Richard Sennett, *Flesh and Stone: The Body and the City in Western Civilization* (New York: W.W. Norton, 1994), 193.

[8] Sanchez Salvador, *Arquitetura e Comensalidade...*, 134.

of "setting the table" became a daily ritual, since these spaces often were, simultaneously, the living areas and bedrooms of the household.
Within the European context, renascence brought significant improvements in the field of architecture, triggered in the one hand by the sponsoring of emergent guilds of merchants and, in the other, by an influx of a generalized will to *rediscover the intellectual world*. The growing fame of Italian communes or the intense commercial activities of the Hanseatic League appeased a period of social change. Although this gilded period of global exploitation and commerce made architectural exuberance flourish, in some cases, the *plain* and the simple were distinctive attributes of a life instructed by religion.
In Flanders, the so-called Dutch house type, represented a Spartan division of public and private life, signaling the changing factors instituted by a new emerging ruling class: the bourgeoisie. The stoep –an elevated set of stairs ending in a platform at the entrance– represented this separation, heralding the privacy of the house. In this way, the elevated ground floor *(voorhuis)* was still considered an extent of public life[9], while the remaining rooms *(biennenhuis)* were in the upper floors, due to the narrowness of this housing type, and the kitchens turned to the back garden. Therefore, this typology became a turning point, assigning social and private activities to each of its rooms, establishing differentiation as a key figure[10], carried out until our present times.
Although the interiorization of eating rituals became recurrent, the resurgence of the restaurant, in the way it is known today, reinstated the public-private spatial relations of cities' urban environment. Meals started obeying to new social norms and codes, taking place not only at the core of the household, but in these renewed spaces where public life could be observed and attained. Thus, restaurants, cafés and bars, to name a few, became managing spaces of urban rhythms, punctuating daily life through meals and a set of complementary activities and rituals related with food, defining new spaces in-between public and private realms.

The birth of a commensal avenue

During the late 19th and throughout the 20th centuries, cities started to expand abruptly due to the industrial revolution, and their planning became critical to organize the urban layout. In Europe, and in Portugal specifically, these occurrences gain a greater expression after World War II period, following a late modernism in planning and architecture. To illustrate the role of food as a structurer of urban environments, the case study of Avenida da Igreja was selected, as the representation of a paradigm in Portuguese modern urbanism.
The neighborhood of Alvalade, where Avenida da Igreja is located (fig. 3), was planned in the late 1940s, and most of its buildings and streets were finished in the mid 1950's. The avenue, articulating the cell 3 and 5 of the plan, was conceived as a structural road axis,

---

[9] Sanchez Salvador, *Arquitetura e Comensalidade*..., 174-177.

[10] According to Pierre Bourdieu the bourgeois division between the dining room and the kitchen evidenced a clear spatial differentiation. Pierre Bourdieu, Distinction: *A Social Critique of the Judgment of Taste*, trans. Richard Nice (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1984), 195.

where ground floors served to accommodate commercial activities and services[11], becoming a centrality for the neighbourhood. In the present, Avenida da Igreja maintains this status, being highly populated during the week and weekend days, predominantly during daytime, excluding the restaurants, most of other services and commercial activities cease in the late afternoon. This constat of fluxes made of this avenue one of the most lively and popular streets in Lisbon despite being at the centre of a large residential area.
Avenida da Igreja is characterised by a system of thresholds spaces that mediate the public-private relation. Focusing on the section in-between Avenida de Roma and the Church of São João de Brito, a manifold of commercial activities bring life to the avenue, of which several expand towards the public space (fig. 2). The existing awnings, terraces and porches depict an urban vibrancy which is product of food-related activities mediating daily life. Therefore, the building-street relation is enhanced where "the façade forms part of the street wall"[12] and the friction of public life and private domain occurs, through overlaps and confrontations.



Figure 1. Dining porches in Avenida da Igreja. [From left to right] *A Triunfante de Alvalade, Nova Bagdad and Marisqueira Tico Tico*. Source: photographic composition by the author.

The relevance of the sidewalk played a central role in the emergence of these threshold spaces, for this element was projected with great depth, in the fashion of late 19th century public promenades. With an approximate width of 7m, the sidewalk of Avenida da Igreja becomes the main public catalyst, promoting the projected extension of private commercial spaces towards the avenue. Consequently, through the observation of the plan of Avenida da Igreja (fig. 3) it can be proved that the ratio of usable public space area for activities is

[11] João Pedro Costa, *Bairro de Alvalade: um paradigma no urbanismo português* (Lisbon: Livros Horizonte, 2002), 59.

[12] N. J. Habraken, *The Structure of the Ordinary: Form and Control in the Built Environment* (Cambridge, Mass.: MIT Press, 1998), 164.

evenly equivalent to the area reserved for automobile traffic, demonstrating the concerns with walkability at the time its project was conceived.

A combined method of interpretation

The urban context of Avenida da Igreja is the stage of an intense flux of people and goods, a factor that varies with the distinct number of events that occur, shaping the built environment of cafés, restaurants and other commercial surfaces. The porosity of this urban system is revealed in its interpenetrations –where terraces and awnings unfold– becoming the product of the interdependent relation of built material form and human relations. Hence, the applied methodology is based on three phases: (1) systemic decomposition, where spatial devices are identified; (2) elementary decomposition, evidencing built elements that catalyse the urban environment; and (3) a serial photographic register, depicting social interactions and changes in the architectural composition of the dining porches. After acknowledging the system configuration a process of decomposition is applied, identifying distinct architectural devices where the act of eating is preponderant, isolating these devices from the urban layout and their plot structure. From this abstract exercise of extraction, singular case studies are pre-selected, and a serial photography survey is made, registering and decoding existing intermittent uses and spatial configurations. Mapping different uses and displays illustrates the relevance of distinct elements in each analysed architectural device. Consequently, the elementary decomposition enhances the most preeminent elements, using the drawn proposition, and revealing their spatial qualities.

In the specific context where the research methodology is applied, it was considered a threefold period, comprised by morning, afternoon and evening. In Portuguese and southern European cultures –on a broader extent– this daily partition relates to the main warm meals of the day (breakfast, lunch and dinner), which regulate the schedules of daily life. Accordingly, the photography survey was primarily made during these events, portraying simultaneity and diversity of appropriations, as the mutation of certain architectural elements.

By applying this methodology, the expectation is to illustrate the agency of threshold spaces as domesticators of street life. The combined use of photography and interpretative drawing permits a broader understanding of the described urban situation, demonstrating the collective expression of urban life, whilst serving as supportive method for an integrated approach on the urban layout. Therefore, an in-depth study on the effect of daily routines on the built form, denoting the flourishing activities held by its occupants, attempt to prove the hypothesis that food related events dynamize the production of urban space.

Avenida da Igreja and the dining porches of Lisbon

Firstly, to identify the most relevant examples of dinning porches in Avenida da Igreja a photographic itinerary was made (fig. 1 and fig. 2). From this survey a structured system of threshold spaces expanding towards the public space was identified, leading to a decomposition of this system (fig. 4), identifying distinct features in each case. After acknowledging the variety of examples, one was selected to be analysed in-depth. A profounder interpretation

of this singular case, using systemic photography (fig. 7) throughout different periods of the day, allowed the identification of diverse patterns of use and the most preeminent architectural elements of its spatiality (fig. 6).



Figure 2. Dining porches in Avenida da Igreja highlighting the selected case study *(Carcassone)* in colours. [From left to right] *Serra da Estrela, Carcassone* and *Helsínquia*. Source: photographic composition by the author.



Figure 3. Plan of Avenida da Igreja, Alvalade, describing the system of dining porches. Source: drawing by the author.

The survey identified 9 dining porches (fig. 4) with distinct spatial characteristics, expanding the areas of the cafés, cake shops and restaurants into the avenue. The cases were divided in two categories: (1) static extensions (fig. 1), referring to dining porches that are exclusively the spatial extension of the interior commercial surface; (2) dynamic extensions (fig. 2), representing dining porches that are flexible due to their constructive elements (windows, doors, screens, etc.), being more fluid and dynamic in terms of their spatiality, concealing public-private relations.

The photographic survey delineates the intermittent system of these specific spaces throughout the avenue, serving as information base for the systemic decomposition process. This task aims to extract the selected case studies from the urban layout, isolating them, to understand how the pattern language[13] of threshold spaces shapes a broader system. Thus, by acknowledging their locations is possible to map an urban system, equivalent to any other such as urban blocks, street networks and building typologies, proving the relevance of this built type within the urban fabric.

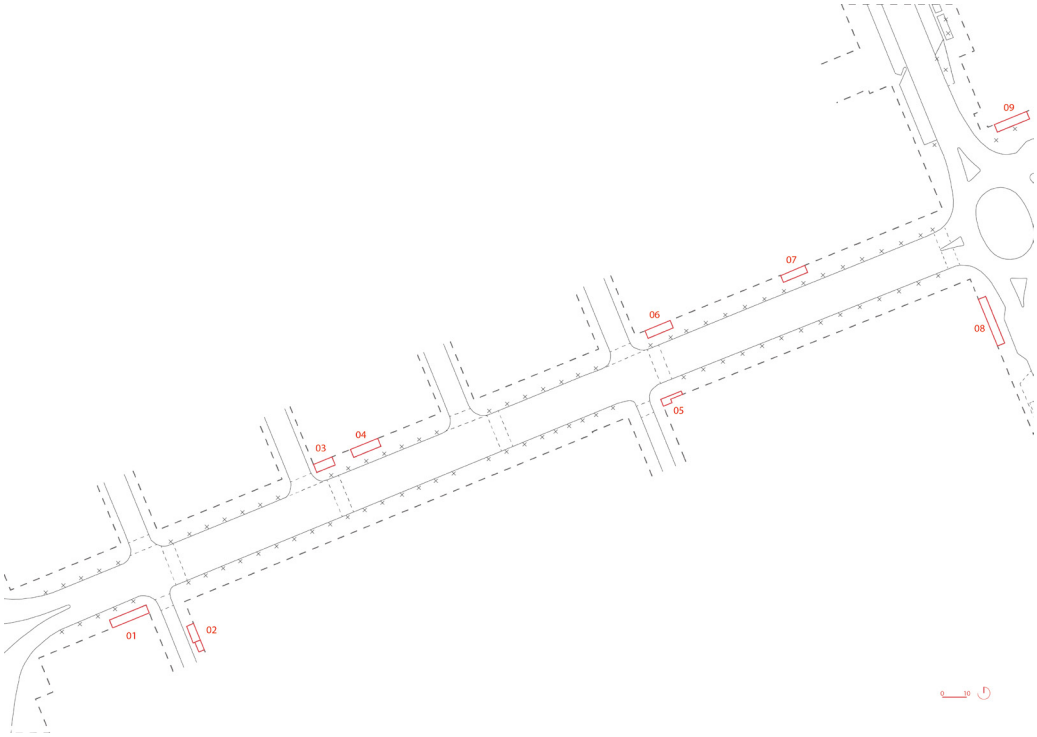


Figure 4. Systemic decomposition decoding its constituent parts. Source: drawing by the author.

[13] Christopher Alexander, Sara Ishikawa, and Murray Silverstein, *A Pattern Language: Towns, Buildings, Construction* (New York: Oxford University Press, 1977).

This method allows a systematized deductive process of a complex set of data, by decomposing and re-arranging it. Furthermore, "the use of these methods is particularly relevant in the case of urban fabrics with less recent or less erudite origins, and which lack substantive documentary sources"[14], becoming an effective generative drawing tool. This analytical tool that allows the comparison of urban elements supports the decoding process of the constituent parts of the urban fabric, highlighting the most preeminent aspects of each component of the system. From this dissecting process the case of *Carcassone* was selected, to explore its versatile and flexible compositional elements, using a complementary method that aims to identify the relevance of its constituent parts through the dissection of its elements.

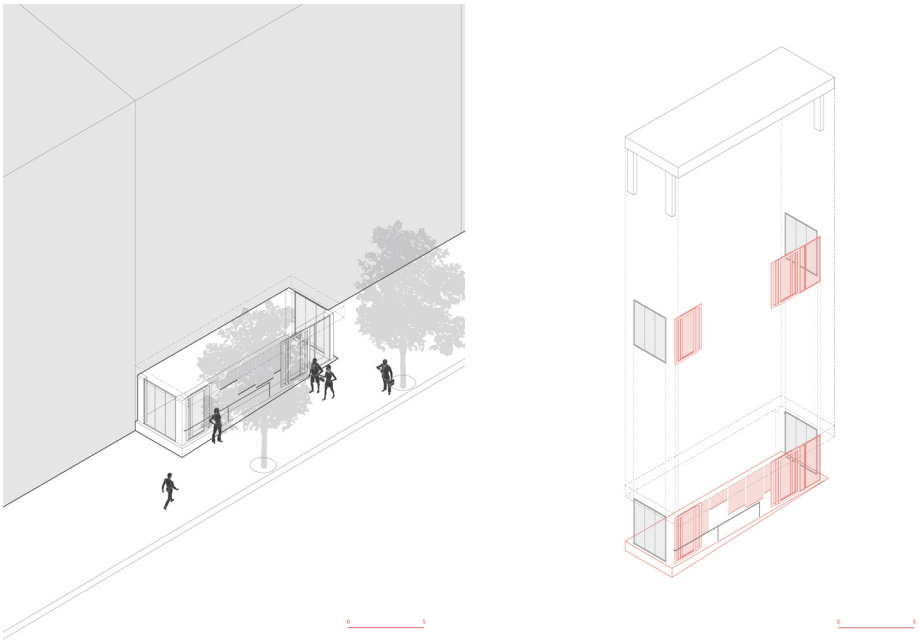


Figure 5. [Left] Axonometric drawing of *Carcassone*. Source: drawing by the author.
Figure 6. [Right] Elementary decomposition of *Carcassone*. Source: drawing by the author.

To study and decode the architectural spatiality of dining porches is necessary to depart from a common ground of comprehension, understanding architecture and its embodiment in structural and constructional form[15] or, in other words, signaling the way space

[14] Carlos Dias Coelho, "Tools of Analysis in Urban Morphology: Systemic Decomposition as a Method for the Fabrics Reading", in *25th Conference of the International Seminar on Urban Form – ISUF, Urban Form and Social Context: From Traditions to Newest Demands. Proceedings*, ed. by I. Kukina (Krasnoyarsk: Institute of Architecture and Design, Siberian Federal University, Russian Federation, 2018).

[15] Kenneth Frampton, *Rappel à l'Ordre: The Case for the Tectonic* (London: Architectural Association, 1990), 1.

is structured, and how its materiality is assembled. Similarly to the previous process of systemic decomposition, the elementary decomposition aims to disaggregate the parts to comprehend the whole, reorganizing them and emphasizing the most distinctive features present in each one of them. *Carcassone* was selected due to its dynamic characteristics, being an exemplary case that gathers the main characteristics of a flexible threshold space of transition. Hence, interpretative drawing remains as a supporting tool, depicting the most relevant components of *Carcassone's* spatiality.

From the elements decomposed (fig. 6) the most significant ones are the openable windows and the blinds, which reconfigure the space throughout the day, according to its heating and cooling necessities. Although these elements are operated with a functional purpose, their dynamic changes the space, softening its edge condition whilst stimulating a greater interpenetration in-between the public and private domains. The rhythms asserted by distinct periods of the day change the spatial display and capacity (fig. 7), revealing the true potential of this flexible form, proving the hypothesis that food related events tend to dynamize the production of space, revealing distinguished aspects of its composition, which stimulate the use and, subsequently, enhance numerous possibilities of inhabiting the space.



Figure 7. Serial photographic report of *Carcassone* in distinct daytime periods. Source: photographic composition by the author.

The gathering of photographic data in a serial manner supported the elementary decomposition previously described. The selected case study was photographed in distinct days and periods, demonstrating how spatial changes occurred. Therefore, the register composition depicts: (1) the rush hour of the morning, where generally this commercial surface is crowded with customers during the breakfast period; (2) late afternoon, when the sun strikes the windows directly and the screens are unfolded; and (3) evening, which is the start of the cleaning shift. The employment of this photographic register (fig.7) reveals the most prosaic essence of the urban environment, portraying uses, spatial displays, time and weather-related effects, stressing its role as a key tool for urban analysis.

Conclusion

History has shown the evolution of eating places since classical antiquity, portraying the contractions of public-private urban relations within the built environment. From the interiority of the house to the openness of restaurants, food related events catalyzed and rearranged spatiality in a variety of ways, establishing the ephemeral rituals of meals as main spatial protagonists. From the explored examples dining porches assumed a particular interest due to their flexibility and configuration, encouraging urban friction among several agents. Selecting an exemplary area of study in the city of Lisbon allowed to understand how these threshold spaces structure urban systems, building a system in themselves, articulating the urban layout and the built fabric.

The results of the applied methodology described the system of dining porches, isolating each of its architectural devices, leading to the study of one singular case. Spatial flexibility was shown through the dynamism of the existing architectural elements, demonstrating the wider openness of the system, interweaving public and private domains. The stated hypothesis that urban rhythms –being time-based or atmospheric occurrences– conditioned the architectural form of dining porches, demonstrates the effective hybridity of these threshold spaces. Therefore, social and spatial rhythms produce the space that hosts them and, simultaneously, are the product of the relationship potentials encouraged by these spaces.

Combining the photographic report and the drawn proposition allowed to decode the case of Avenida da Igreja, building a methodology that pursuits urban motion analysis in shorter periods, interpreting the structure of the ordinary happenings and elements that characterize urban life. The presence of time becomes evident in the photographic reports, complementing the mapping of the cases and their interpretative drawings, as stabilized elements of representation. In sum, this methodology of interpretation revealed the vital role of threshold spaces in the urban environment, reflecting on their hinging capacity to bifold and unify distinct spatial domains.

Yatai: la arquitectura efímera del *street food* japonés

Yatai: The Ephemeral Architecture of Japanese Street Food

MARTA MUÑOZ
Universidad Politécnica de Madrid, marta.munozm@upm.es

Abstract

Los *yatai* (**屋台**) son puestos de comida ambulantes en Japón, cuyo origen se remonta al siglo VI como una solución económica para alimentar peregrinos. Fue durante el periodo Edo cuando se consolidaron como parte de la cultura nipona, proporcionando comida rápida a la corte. Estas estructuras, construidas en madera y montadas sobre ruedas, permitían una fácil movilidad.

Tras la Segunda Guerra Mundial, su proliferación descontrolada llevó a regulaciones más estrictas, especialmente con los Juegos Olímpicos de 1964, lo que provocó su declive. Fukuoka se convirtió en el último bastión de los *yatai* tradicionales, donde empresarios se resistieron a su desaparición creando asociaciones para ello. Sin embargo, pese a esto y aunque el gobierno ha flexibilizado las normativas para evitar su desaparición, la competencia de los *food trucks* y el desinterés de las nuevas generaciones amenazan su continuidad pese a su valor cultural y social en el tejido urbano japonés.

Yatai (**屋台**) are mobile food stalls in Japan that originated in the 6th century as an economical way to feed pilgrims. During the Edo period, they became an integral part of Japanese culture, providing quick meals to the court. These wooden structures, mounted on wheels, allowed for easy mobility.

After World War II, their uncontrolled proliferation led to stricter regulations, especially with the 1964 Olympic Games, which contributed to their decline. Fukuoka became the last stronghold of traditional *yatai*, where businessmen resisted their disappearance by forming associations. However, despite these efforts and the government's recent relaxation of regulations to prevent their extinction, competition from food trucks and a lack of interest from younger generations threaten their survival, despite their cultural and social importance in Japan's urban landscape.

Keywords

Yatai, arquitectura efímera, espacio público, comida callejera, Japón
Yatai, ephemeral architecture, public space, street food, Japan

Introducción

Los *yatai* (屋台) son puestos de comida móviles típicos de la cultura japonesa. Esta arquitectura efímera ha sido un elemento constante en la historia urbana de Japón, evolucionando desde sus inicios en el siglo VI hasta convertirse en icono de la gastronomía callejera nipona. Su diseño compacto y móvil va de la mano de la comida rápida japonesa, proporcionando acceso a una gran variedad de recetas tradicionales en un ambiente accesible y comunitario. En la actualidad, los *yatai* han sido objeto de regulaciones estrictas y han experimentado un declive significativo, aunque persisten en ciertas ciudades como Fukuoka. Conocer su historia; analizar sus dimensiones, estructura y materiales, así como las normativas que los han regulado a lo largo del tiempo, son variables clave a la hora de entender su idiosincrasia y su relación con el espacio público.

Historia y evolución

Los *yatai* surgieron en el siglo VI, coincidiendo con la llegada del budismo a Japón, como una solución práctica y accesible a la hora de alimentar a los numerosos peregrinos que visitaban los templos. Originalmente, eran rudimentarias estructuras de madera cubiertas con techos de paja, que se encontraban en mercados o entornos religiosos. Con el tiempo, su diseño evolucionó hasta la morfología actual: cubículos de reducidas dimensiones realizados en madera, provistos de dos ruedas y un sistema de tracción manual similar al de los *kuruma*[1] (fig. 1) lo que permite su desplazamiento de una manera ágil, por una sola persona.

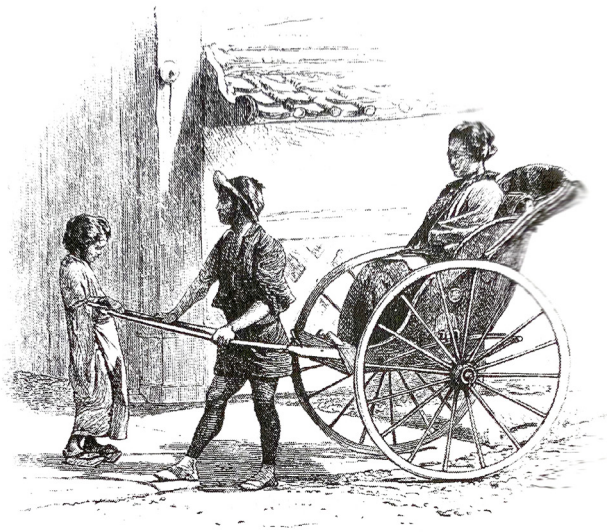


Figura 1. Dibujo de un *kuruma*. Diseño de Moltalbán Estudio Gráfico. Fuente: Isabelle Bird, *Japón inexplorado* (Valencia: la línea del horizonte ediciones, 2018), 36.

[1] *Kuruma* o *jinrikisha*: vehículo de dos ruedas con tracción humana.

Está práctica se consolidó durante el periodo Edo[2] según el historiador japonés Hiroaki Ichikawa, los *yatai* se establecieron como una alternativa viable para alimentar a los miembros de la corte, samuráis y comerciantes que transitaban entre la capital y sus residencias familiares. Este periodo, marcado por un aumento del comercio y el auge de las ciudades, hizo que aumentara el tránsito entre estas y las zonas rurales. Era habitual que en los márgenes de los caminos que salían de los núcleos urbanos se colocaran pequeños mercados ambulantes de comida para los transeúntes. Esto hizo de reclamo a los *yatai*, que hasta ahora habían estado vinculados a las áreas cercanas a templos y santuarios, pues vieron la oportunidad ideal de hacer negocio a la vez que podían proveerse fácilmente en dichos mercados de comida, lo que llegó a que se extendieran a lo largo y ancho del país, ofreciendo en cada región platos característicos de la zona, lo que contribuyó a crear la identidad culinaria de las ciudades japonesas y permitió que los *yatai* se convirtieran en un símbolo de la gastronomía autóctona (fig. 2). La agilidad en su movimiento y flexibilidad permitió que se convirtieran en restaurantes nómadas, adaptándose a la demanda y condiciones climáticas para maximiza su rentabilidad.



Figura 2. *Soba*. Dibujo sobre madera de un *yatai*, por Tokuriki Tomikichiro. Fuente: Japanese Art open database, disponible en: http://www.jaodb.com.

[2] Comprendido entre 1603 y 1868, cuando la familia Tokugawa gobernaba Japón.

A finales del siglo XIX, alcanzaron su máximo esplendor impulsado por el éxodo rural. Los numerosos nuevos trabajadores urbanos, encontraron en estos puestos de comida callejera una opción asequible y eficiente de alimentación, lo que consolidó el concepto de "comida rápida" en Japón. En este periodo, las clases bajas y los inmigrantes procedentes de Corea y Taiwán, vieron en estos negocios una oportunidad ideal para subsistir económicamente. Esto hizo que los japoneses más conservadores se revelaran contra estos negocios, viendo en ellos una amenaza hacia la cultura japonesa. Su asociación con la industrialización impulsada en el periodo Meiji[3], tan contraria a las tradiciones niponas, también fue motivo de rechazo. Pese a ello, no se logró parar la proliferación de estos establecimientos que se convirtieron en una fuerte estructura económica que ponía en valor la comida rápida del país, a través de platos tan populares como el *ramen* (sopa de fideos de origen chino), los *takoyaki* (bolas de masa de trigo rellenas de pulpo), el *oden* (un tipo de guiso a base de diferentes alimentos como tofu, huevos, verduras, carne y/o pescado... cocidos en caldo realizado con alga *kombu*) los *okonomiyaki* (una tortilla de fideos, col y otros vegetales a que suele añadirse carne, pescado y/o marisco) o los típicos *yakitori* (brochetas a la brasa de vegetales, carne y/o pescado). Tras la Segunda Guerra Mundial, durante la ocupación americana, los *yatai* experimentaron un crecimiento exponencial debido a la necesidad de proporcionar alimentación en un contexto de escasez. No obstante, este auge trajo consigo problemas con las legales pues muchos de estos negocios se movían en el mercado negro controlado por la *yakuza*[4], que intentaban suplir el racionamiento de comida administrado por las autoridades (que se reducía a una cantidad aproximada de 1000 Kcal por persona, lo que era insuficiente para los trabajadores que, de sol a sol, estaban intentando reconstruir el país) lo que llevó al gobierno japonés a implementar normativas estrictas.

En 1964, con motivo de los Juegos Olímpicos de Tokio, estas leyes se endurecieron más aún con el objetivo de reforzar los estándares sanitarios, pues la higiene, por entonces, era bastante cuestionable en muchos de los establecimientos, puesto que por su condición portátil, los privaba de tener agua corriente y desagüe, así como de aseos; y de mejorar la imagen del país, por la mala fama que estos puestos poseían. Como resultado, muchos *yatai* desaparecieron, especialmente en Tokio. En cambio, en Fukuoka se organizó un movimiento de resistencia empresarial que permitió la continuidad de esta tradición en la región, creando una asociación con el fin de poder mantener vivos estos establecimientos con ruedas, lo que hizo que, a excepción de en los *matsuri*[5], en la actualidad, la capital del oeste[6] sea la única ciudad donde aún se puede disfrutar de la comida realizada en *yatai* tradicionales. Pese a

---

[3] Comprendido entre 1868 y 1912, caracterizado la modernización y occidentalización de Japón, erigiéndose como potencia mundial.

[4] Nombre con el que se refiere a las agrupaciones de crimen organizado (mafia) de japón, Su nombre procede de los números 8, 9, 3 (pronunciados en japonés ya, ku, sa), que componen la peor jugada de cartas posible en el juego tradicional nipón oicho-kabu, lo que evoca la percepción de mala suerte o infortunio.

[5] en japonés se refiere a la fiesta, festival o día festivo en el que se realizan plegarias y agradecimientos a las divinidades y a los antepasados. Aunque suelen estar organizados por un santuario sintoísta o templo budista, también pueden ser laicos.

[6] Apelativo común en Japón para referirse a la ciudad de Fukuoka.

ello, estos negocios familiares (pues sólo podían transmitirse de generación en generación) comenzaron a extinguirse poco a poco (la prohibición estatal de 1995 para servir comida cruda como el sushi, fue un nuevo mazazo en pro de su extinción). En las últimas décadas, los *yatai* han enfrentado un nuevo declive debido a la modernización de la gastronomía callejera y la proliferación de los *food trucks*, los cuales ofrecen mayores facilidades en términos de regulación e higiene. No obstante, su importancia cultural sigue siendo reconocida, y algunos esfuerzos como los realizados por las autoridades de Fukuoka de 2013, que permitió vender las licencias de los negocios en vez de heredarlas, han tratado de revitalizar esta práctica en la ciudad con el fin de preservar su relevancia cultural y gastronómica.
Sin embargo, el duro trabajo requerido para regentar este tipo de restaurantes; así como su estigma social, por relacionarse con el mercado negro y la mafia; alentado por el descontento de los vecinos de las áreas en las que se colocan, por el ruido y suciedad que provocan, ha hecho que, de los 400 establecimientos registrados en Fukuoka en 1960, apenas quede una cuarta parte en activo.

Funcionamiento y estructura

Aunque originalmente no fue así, los *yatai* son restaurantes nocturnos. Suelen aparecer entorno a las seis de la tarde, cuando cae la noche, prolongando su actividad hasta las primeras horas de la madrugada. En apenas unos minutos, una caja de madera sobre ruedas se transforma, como si se tratase de un libro *pop-up*, en un pequeño restaurante capaz de dar alimento a unas ocho o diez personas a la vez. Tras los múltiples servicios, pues el trasiego de comensales es continuo, la caja se repliega sobre si misma para de nuevo al día siguiente y si la meteorología lo permite, volver a realizar la misma labor.
Un *yatai* no es más que una caja de madera compacta montada sobre dos ruedas de gran tamaño que permite su movilidad, cuyas medidas rondan entre los 1,5 y 2 metros de ancho por los 2,5 metros de largo, y una altura de aproximada de 2 metros, al que se le han añadido las instalaciones básicas para servir comida y/o bebida (fig. 3). Mediante un sistema de patas regulables y retractiles se garantiza la estabilidad del puesto cuando no se encuentra en movimiento. El tirador que permite su tracción también suele ser retráctil o desmontable, para evitar molestar durante las horas de actividad.
Su diseño compacto es lo que les permite ser transportados y montados rápidamente en el espacio público. Algunos modelos más recientes han sido adaptados para permitir mayor espacio de almacenamiento y comodidad para los vendedores y clientes, siendo habitual el uso de mobiliario complementario como sillas y taburetes plegables o mesas auxiliares que permiten la comodidad del usuario. La estructura de un *yatai* está compuesta por un marco de madera ligera, reforzado con elementos metálicos para mejorar su estabilidad. Los laterales de estos tenderetes se abren mediante bisagras para expandir el espacio de cobijo de los comensales que se colocan en tres de los cuatro laterales de la caja, dejando el cuarto para el dueño-cocinero desde el que tiene acceso al núcleo de la caja en el que se sitúa el espacio en el que se cocinan y preparan los platos. Es habitual que una vez abiertos

estos laterales que hacen las veces de techumbre, se coloque los típicos *noren*[7] generando un espacio más privado y acogedor. Los diseños más modernos han incorporado estructuras desmontables, así como toldos retráctiles, permitiendo una mayor flexibilidad en su montaje y desmontaje diario. Esto ha mejorado la funcionalidad de los *yatai* y ha permitido su adaptación a nuevas regulaciones sanitarias y de seguridad.



Figura 3. *Yatai* en proceso de montaje en Fukuoka. Fotografía de Marta Muñoz, 2024.

Los materiales principales incluyen madera para la estructura, lona para las cubiertas y acero inoxidable en las superficies de preparación de alimentos. La utilización de estos materiales responde a la necesidad de durabilidad, facilidad de transporte y cumplimiento de normativas sanitarias. En el pasado, los *yatai* estaban construidos predominantemente con bambú y otros materiales locales, pero con el paso del tiempo se han incorporado materiales más modernos como aluminio y plásticos resistentes, lo que ha permitido mejorar la resistencia a las inclemencias del tiempo y prolongar la vida útil de estas estructuras, perdiendo algo de la belleza de los modelos más tradicionales.

En el núcleo, donde se encuentra la zona abajo, dependiendo de los platos que se ofrecen, suelen colocarse las planchas alimentados con bombonas de propano o butano. Es típico también encontrarse con parrillas, alimentadas con fuego a base de carbón vegetal (fig. 4). En esta zona también aparecen y desaparecen a diario las salsas, complementos y herramientas de cocina necesarios. Estos carromatos, actualmente se colocan en sitios específicos donde pueden conectarse a la red eléctrica que suele ser empleada para la iluminación

[7] Cortinas tradiciones de tela que hacen las veces de puerta y se colocan en las entradas de los restaurantes e *izakayas* (tabernas típicas japonesas) indicando que el negocio está abierto.

del local. Al no poseer conexión a la red de agua y de saneamientos, es habitual que los dueños preparen bidones previos a los servicios de cocina, de donde cogen el agua necesaria para cocinar y en las que van sumergiendo los platos, vasos y cubiertos usados. Las limitaciones de recursos hacen que muchas de los platos tengan preparaciones previas realizadas durante las horas anteriores al montaje del puesto en restaurantes al uso o en las residencias de los dueños, de modo que en el *yatai* sólo será necesario calentarlas y realizar elaboraciones básicas (salteados, frituras o cocciones cortas).



Figura 4. Zona de cocina de un *yatai* en Fukuoka. Fotografía de Marta Muñoz, 2024.

Los *yatai* y el espacio público

En la actualidad, los *yatai* están sujetos a regulaciones estrictas debido a las políticas locales y del gobierno central. Entre las normas más comunes se encuentran:

- La necesidad de licencias sanitarias que garanticen la seguridad alimentaria y la higiene de los productos ofrecidos.
- Restricciones en el horario de actividad, así como en la ubicación (en Fukuoka las áreas están muy definidas, marcadas por los puntos de conexión eléctrica) para evitar la obstrucción del tráfico peatonal y rodado (fig. 5).
- Es habitual que se realicen inspecciones periódicas de sanidad por parte de las autoridades.
- Como en todo el país deben de cumplir las regulaciones medioambientales para minimizar el impacto ecológico, incluyendo la correcta gestión de residuos y el uso de materiales biodegradables.
- Existe también un control exhaustivo de la cantidad de establecimientos permitidos por área, lo que reduce la competencia y permitiendo una mejor organización y control de estos comercios ambulantes.



Figura 5. Varios *yatai* en la ciudad de Fukuoka. Fotografía de Tourism media.

En la última década las autoridades de Fukuoka han flexibilizado estas normativas con el fin de preservar esta tradición y fomentar el turismo gastronómico. Sin embargo, en Tokio y otras ciudades importantes del país, la obtención de licencias sigue siendo un proceso complejo y costoso, que ha impedido la proliferación de nuevos *yatai*.

Los *yatai* desempeñan un papel fundamental en la configuración del espacio público de la noche en Fukuoka. Al colocarse en calles y plazas, crean entornos donde las personas pueden socializar y compartir experiencias gastronómicas. Su presencia contribuye a la dinamización del comercio local y a la revitalización de áreas urbanas periféricas al núcleo urbano, a la vez que se mantiene viva una tradición centenaria. Pero no todos los japoneses lo entienden así y siguen viendo en estos restaurantes nómada un problema social. En primer lugar, porque como ya se ha comentado con anterioridad, históricamente están ligados a la *yakuza* y eso genera vergüenza social en el país donde el honor y la imagen que se proyecta son especialmente importantes. También son el reclamo de turistas en masa que no suelen conocer o respetar la idiosincrasia japonesa, generando malestar en los locales. Además, el hecho de que sean negocios noctámbulos tiene una conexión inherente con las bebidas alcohólicas y la problemática derivada del consumo excesivo de estas (peleas, vómitos, necesidad de atención sanitaria...), algo que, refuerza la idea de "mala imagen" que los *yatai* generan en cierta parte de la población. Su autonomía, a diferencia de una terraza tradicional, que se comporta como la prolongación en el espacio público de un establecimiento fijo del que depende para su uso y suministro, hace que no estén equipados con algo tan básico como necesario en un restaurante, los aseos. Aquí, quizá, se encuentre la mayor problemática de estos puestos de comida, pues dependen de los aseos de otros locales circundantes (generalmente de los *konbini*[8]) lo que provoca un mal estar en los regentes de estos otros negocios. Por último, otros problemas a los que aluden los detractores de los

[8] Palabra popular con la que los japoneses se refieren a las tiendas de conveniencia.

yatai son la suciedad y el ruido que su actividad generan. Estos apuntan a que los limitados recursos que poseen estos puestos hacen que los residuos y restos de comida, así como las salpicaduras propias de cocinar ensucian las aceras y plazas en las que se colocan (fig. 6). También critican el ruido emitido tanto por los aparatos eléctricos empleados, como el propio del alboroto generado de la gente que acude a consumir a estos espacios, comprometiendo el descanso de los habitantes del entorno, en una sociedad en la que el respeto por el prójimo es fundamental.



Figura 6. *Yatai* en las calles de Fukuoka. Fotografía de Marta Muñoz, 2024.

Conclusiones

Pese a que los *yatai* son una representación de la cultura gastronómica y urbana japonesa, el uso del espacio público por parte de estos puestos ha generado conflictos con las autoridades y los ciudadanos, quienes a menudo los perciben como negocios fuera de control que afectan a la limpieza y al tránsito urbano. La falta de infraestructura adecuada, como acceso a agua potable y saneamiento, ha contribuido a la estigmatización de estos negocios, a pesar de su importante valor cultural.

El papel de los *yatai* en el espacio público es ambivalente. Por un lado, contribuyen a la dinamización del comercio y la vida nocturna, pues sirven como espacio de reunión en los que los comensales se sientan entorno al "fuego". Sus reducidas dimensiones ayudan a la interacción entre los comensales y los cocineros creando un sentimiento de comunidad (fig. 7), una situación que recuerda a las teorías de Gottfried Semper: "el hogar, el fuego encendido, fue el primer foco de reunión, el punto alrededor del cual se desarrolló la arquitectura primitiva y la comunidad humana"[9]. Esto, además, podría entenderse como un uso social del espacio público al tratarse de puestos de comida con unos precios muy económicos y democráticos, accesibles para todos.

[9] Gottfried Semper, *El estilo en las artes técnicas y tectónicas o Estética práctica*, trad. por Juan Ignacio Azpiazu (Buenos Aires: Azpiazu Ediciones, 2013).



Figura 7. Ambiente en un *yatai* en Fukuoka. Fotografía de Marta Muñoz, 2024.

Por otro lado, su presencia genera controversia debido a problemas asociados con la limpieza, el ruido y su relación histórica con la mafia. La percepción negativa se ha visto agravada por la oposición de algunos comerciantes establecidos, que entienden estos restaurantes móviles como una competencia desleal, ya que estos negocios ambulantes no tienen que pagar alquileres elevados ni asumir ciertos costos de mantenimiento que los restaurantes fijos sí deben afrontar.

Más allá de las diferentes lecturas que se pueden hacer de su impacto a nivel urbano, los *yatai* son símbolo de la tradición nipona que se ve amenazado por nuevos modelos de negocio como los *food trucks* que representan la modernización y globalización de los puestos de comida callejera. Estos puestos de comida rápida alternativos han ganado popularidad en Japón en las últimas décadas, especialmente entre los más jóvenes, ofreciendo comida inspirada en la gastronomía norteamericana (hamburguesas, perritos calientes, panqueques...) con un enfoque más higiénico y adaptado a las regulaciones modernas (puesto que los camiones suelen contar con generadores propios de electricidad y tanques de agua). El auge de los *food trucks* también ha sido impulsado por las autoridades locales, que además de ver en ellos un negocio más fácil de regular y menos dependiente de las infraestructuras de la ciudad, han encontrado en ellos una nueva vía de ingresos. Por contra, son opciones menos integradas en el tejido urbano y social de la ciudad, al no colocarse siempre en la misma ubicación (es habitual que estos camiones roten por diferentes barrios) y no permitir que los comensales se congreguen, puesto que los clientes, una vez han adquirido su comida, se dispersan.

A pesar de estos desafíos, los esfuerzos por preservar la tradición de estos puestos de comida callejera siguen en marcha. Las iniciativas recientes para flexibilizar normativas, especialmente en Fukuoka, han tratado de revitalizar estos negocios, reconociendo su importancia como parte del patrimonio cultural japonés. Sin embargo, su futuro dependerá de su capacidad de adaptación a las exigencias modernas sin perder su esencia histórica y cultural. De no encontrar un equilibrio entre tradición y modernización, podrían verse desplazados definitivamente por opciones más contemporáneas, marcando así el fin de una de las tradiciones culinarias más emblemáticas de Japón.

Comida y cultura ciudadana. Artefactos gastronómicos para activar la vida urbana

Food and Civic Culture: Gastronomic Artifacts to Activate Urban Life

GERARDO ABRIL CARRASCAL
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, gerardo.abril@colmayor.edu.co
ANA SOFÍA HENAO TAMAYO
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, ana.tamayo@colmayor.edu.co
SUSANA URIBE MADRID
Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia, sussana.uribe@colmayor.edu.co

Abstract

Este trabajo presenta un ejercicio pedagógico interdisciplinario que integra la gastronomía y la arquitectura a través de la comida callejera, con el objetivo de rescatar la vocación cultural y democrática del espacio público, afectado por la ocupación comercial tras la pandemia. A partir de un enfoque etnográfico, se implementan los pilares "Sentir, Pensar y Hacer" para guiar la inmersión de los estudiantes en la vida urbana, documentando observaciones, relatos y prácticas culinarias. Mediante la creación de artefactos gastronómicos, se demuestra la pertinencia de diseñar dispositivos móviles que, además de su función comercial, promuevan el intercambio cultural y fortalezcan el tejido comunitario. La experiencia subraya la relevancia de la comida como punto de convergencia social y desafío proyectual, situando la formación académica en un contexto real y colaborativo, favoreciendo así la reflexión crítica, la creatividad y la interacción con la diversidad urbana.

This investigation presents an interdisciplinary teaching project that integrates gastronomy and architecture through street food, aiming to recover the cultural and democratic vocation of public space, impacted by post-pandemic commercial occupation. Based on an ethnographic approach, the "To Feel, To Think, To Do" pillars guide students toward an immersive exploration of urban life, documenting observations, narratives, and culinary practices. By designing gastronomic artifacts, the project demonstrates the value of creating portable devices that, beyond their commercial function, foster cultural exchange and reinforce community ties. This experience highlights the significance of food as a point of social convergence and a design challenge, placing academic training in a real and collaborative setting. As a result, critical reflection, creativity, and engagement with urban diversity are encouraged, thereby enriching the educational process for both architecture and gastronomy students.

Keywords

Gastronomía callejera, espacio público, arquitectura efímera, etnografía visual, arquetipos de Jung

Street gastronomy, public space, ephemeral architecture, visual ethnography, Jungian archetypes

Introducción

Este ejercicio académico surge como parte de una estrategia pedagógica interdisciplinaria más amplia, donde estudiantes de gastronomía y arquitectura co-crean una experiencia de consumo que, además de fomentar prácticas comunitarias y culturales en torno a la comida callejera, promueve la integración de medios de producción más sostenibles y circulares. En el presente trabajo, nos centramos en la primera fase de la propuesta, concebida como una "gimnasia mental" que prepara al estudiante para el diálogo y la colaboración con el estudiante de gastronomía. A través de un enfoque que vincula sentir, pensar y hacer, se diseña una experiencia pedagógica que agudiza la observación, la creatividad proyectual y la comprensión de la vida callejera, utilizando la gastronomía como eje de contacto humano.

Este planteamiento cobra relevancia en un contexto urbano donde la apropiación comercial del espacio público, junto a la proliferación de centros comerciales como entornos "seguros", ha desplazado en gran medida el intercambio de bienes y servicios hacia ámbitos controlados, ajenos a la riqueza y diversidad del espacio urbano. Como resultado, se crean "burbujas" sociales que fragmentan la percepción de la complejidad cultural y económica de la ciudad. Frente a esta tendencia, la comida callejera, con su espontaneidad y efervescencia latinoamericana, se revela como un poderoso medio de aprendizaje apenas explorado. Mediante la inmersión en este universo –donde la calle funciona como aula y la gastronomía como nexo de unión–, este ejercicio busca rescatar la dimensión colectiva y diversa de la vida urbana, generando una comprensión más profunda de sus dinámicas y potencialidades.

La calle: privatización, consumo y democracia

Tras la pandemia, el espacio público en Medellín, al igual que en muchas otras ciudades a nivel global, ha sufrido una ocupación comercial excesiva, privilegiando lo lucrativo sobre su vocación cultural y democrática. Calles como Provenza, en El Poblado, institucionalizaron lo que en un principio surgió como una respuesta temporal a la prohibición del consumo de alimentos y las aglomeraciones en espacios cerrados, instalando carpas y mesas en andenes y vías. Si bien esta medida permitió sostener la actividad económica, excluyó de manera radical el goce gratuito del espacio público. Parques, calles y aceras ahora demandan un consumo mínimo en los establecimientos para garantizar la permanencia ciudadana; o incluso formas de vestir y de actuar (fig. 1), lo que antes fue un espacio de disfrute colectivo se convierte en un espacio para consumidores.

Aunque el comercio siempre ha sido un factor decisivo para la vitalidad urbana, en los últimos años algunas administraciones locales vienen promoviendo la extensión de terrazas y stands de venta en el espacio público sin exigir a los beneficiarios una retribución adicional a la mera renta o al pago por adecuaciones de andenes. En consecuencia, la vida comunitaria y el disfrute universal del espacio se ven relegados en aras de la rentabilidad económica, rompiendo el equilibrio entre mercado y ciudadanía. ¿Hasta qué punto podríamos entender los comercios callejeros como espacios de interacción, aprendizaje y cultura ciudadana? Jane Jacobs recordaba que "las ciudades tienen la capacidad de ofrecer algo para todos,

solo porque, y solo cuando, son creadas por todos"[1], subrayando la importancia de propiciar dinámicas inclusivas que fomenten la diversidad y el acceso colectivo.

Un caso puntual de la búsqueda de dicho equilibrio se encuentra bajo un árbol, al costado de la plazoleta del Museo de Arte Moderno de Medellín: La Stoa Café. Allí, un estudiante de filosofía y una estudiante de psicología se ubican con un pequeño carrito donde preparan café de distintas regiones de Colombia, empleando métodos profesionales. Más allá del excelente café y la conversación, tienen una filosofía del uso del espacio consciente y propositiva. Organizan un sábado al mes conversatorios gratuitos, con diversos invitados, en el mismo lugar donde funciona el café. Este gesto, que podría parecer menor, abona el suelo para revitalizar la plaza de forma inusitada: atrae público diverso, "humanos polinizadores" de ideas que trascienden la simple venta de productos y llevan a otros contextos lo conversado y vivido allí. Lo comercial pasa a un segundo plano, y es el encuentro con el otro lo que anima la vida de lo público. Como observadores, nos sorprendió comprobar cómo la comida puede convertirse en un detonante de conversación y encuentro, en vez de limitarse a su dimensión comercial.



¿Ahora exigen código de Vestuario para caminar por Provenza?

La seguridad privada del sector sacó del espacio público a una pareja de jóvenes por la manera como iban vestidos.

Los comerciantes de Provenza tienen contratada su propia seguridad privada para evitar robos y peleas. Foto: Esneyder Gutiérrez

El Colombiano 21 de septiembre de 2024

Figura 1. "Jóvenes fueron expulsados de Provenza por celadores por su vestimenta", en *El Colombiano*, 21 de septiembre de 2024, consultado 1 de octubre de 2025, https://www.elcolombiano.com/medellin/jovenes-fueron-expulsados-de-provenza-por-celadores-por-su-vestimenta-CF25462642.

[1] Jane Jacobs, *The Death and Life of Great American Cities* (Nueva York: Random House, 1961).

Ante esta realidad, surge la pregunta de cómo diseñar estrategias pedagógicas e investigativas que aprovechen el poder de la gastronomía para activar procesos sociales y culturales. Desde nuestro punto de vista, este problema se expresa en tres dimensiones. En primer lugar, el alimento como síntesis cultural: cada bocado encapsula saberes culinarios, territoriales y rituales. En segundo lugar, el valor del espacio público como ámbito que expone y alberga las realidades sociales y económicas de quienes preparan y consumen dichos alimentos, cohabitando diversas formas de ver y vivir la vida concretadas en decisiones individuales –música, risa, vestimenta–, que se proyectan en el uso del espacio de manera política. Finalmente, la cualidad concreta del espacio, que, a modo de plataforma o escenografía, posibilita tales interacciones: situaciones como los materiales de las superficies, los pliegues del suelo que permiten diversas formas de permanencia, la propagación de olores y sonidos, o las barreras vegetales que generan sensaciones de seguridad. Todos estos elementos sostienen la experiencia y dialogan con la visión de Jan Gehl, para quien la permanencia y el disfrute ciudadano de la calle son indicadores de una urbe verdaderamente humana[2].

Salir a comer: etnografías gastronómicas callejeras

Con esa inquietud, planteamos a nuestros estudiantes una experiencia de aprendizaje basada en tres pilares: Sentir, Pensar y Hacer, utilizando como enfoque las etnografías gastronómicas callejeras. Bajo el lema "Calle, Cultura y Sazón," esta aproximación busca comprender una dimensión ampliada del consumo de alimentos en la calle, documentando no solo la historia de los alimentos, sino también los rituales de quienes los preparan y consumen. Para ello, se recurre a dibujos, entrevistas y registros audiovisuales que permiten articular la memoria individual y colectiva en torno a la comida.

Partiendo de la idea de Jacobs que "no se puede comprender el espacio público sin habitarlo"[3], los estudiantes trasladan el aula al territorio, sintiendo en primera persona las calles, plazas y mercados donde se expresa la gastronomía local. ¿No se transforma la experiencia de comer cuando reconocemos la ciudad como parte de la mesa? Así, los estudiantes no solo asumen el rol de observadores, sino que también participan como ciudadanos en pleno ejercicio de su vida pública. En este contexto, Xavier Monteys señala que "comer al aire libre es un acto que integra la vida cotidiana y la ciudad en una misma experiencia, haciendo visible la condición social de la calle"[4], lo que refuerza la pertinencia de esta inmersión.

Para fines pedagógicos, esta exploración se organiza en cinco escalas de aproximación. En la primera, se observa el alimento y su presentación: la forma, el color y la manera de emplatar reflejan no solo la estética culinaria, sino también significados culturales que se expresan en cada bocado. En otra escala sugerida, se estudia a quienes preparan el alimento y las herramientas que utilizan; su destreza y conocimiento evidencian técnicas heredadas o reinventadas, mientras que los utensilios y la disposición de los ingredientes cuentan

---

[2] Jan Gehl, *Cities for People* (Washington, D. C.: Island Press, 2010).

[3] Jacobs, *The Death and Life*...

[4] Xavier Monteys, *La calle y la casa* (Barcelona: Gustavo Gili, 2012), 28.

historias de mestizaje o pertenencia. Una tercera escala se centra en los consumidores y sus rituales: la forma de sostener un plato, el momento elegido para comer o la preferencia por ciertos acompañamientos dan pistas sobre costumbres locales e influencias globales. En la cuarta, el lugar físico donde ocurre la transacción gastronómica entra en escena: la infraestructura, el mobiliario improvisado y las soluciones cotidianas para adaptarse al clima dibujan un paisaje en el que comer se convierte en parte de la identidad barrial o ciudadana. Por último, la quinta escala se abre a un detalle libre que complemente la experiencia, ya sea un olor característico, un objeto simbólico o un gesto particular que revele la conexión emocional entre gastronomía, memoria y vida urbana.

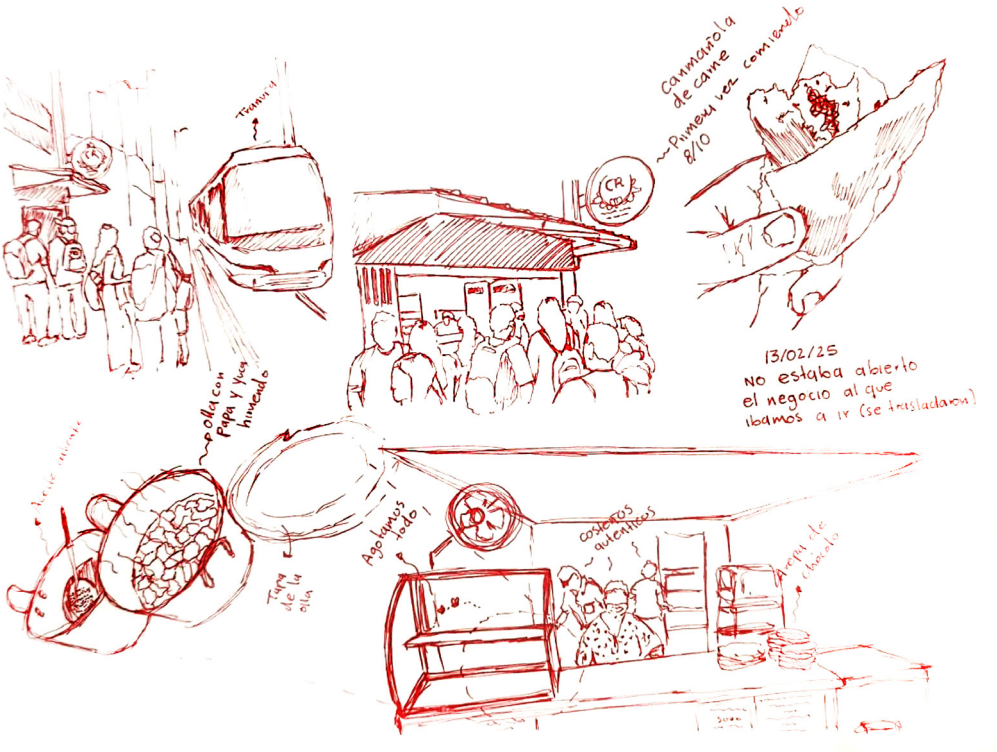


Figura 2. Cristian Casas (estudiante, V semestre, IU Colegio Mayor de Antioquia), "Bitácora del Museo de Arte Moderno, Café La Stoa", 2025. Dibujo a mano, bitácora personal del autor.

Cada estudiante aborda estas escalas en el orden que prefiera, mediante dibujo, fotografía y conversaciones informales con cocineros, comerciantes y comensales, con el fin de comprender la complejidad multidimensional que encierra la comida callejera (fig. 2). Jan Gehl sostiene que "el ritmo y la esencia del espacio público se revelan en la interacción persona a persona"[5], y esta visión se hace palpable cuando las clases en sitio propician conversaciones

[5] Gehl, *Cities for People*.

espontáneas sobre la apropiación del espacio y la diversidad de prácticas gastronómicas. Un ejemplo de ello es el caso de una pareja de esposos que, desde hace 20 años, perfecciona una masa para envueltos y recorre la ciudad con un pequeño vehículo itinerante. Sin embargo, su relato deriva en las dificultades que enfrentan los vendedores ambulantes debido a normativas sanitarias, permisos de ocupación y el diseño ineficiente de ciertas superficies del espacio público, factores que excluyen a formas de economía local de las decisiones políticas que inciden en la configuración de los parques y plazas.

De esta manera, los estudiantes no solo describen lo que observan, sino que también reflexionan sobre las historias de vida asociadas a cada plato y la forma en que la ciudad actúa como un escenario de intercambio cultural y social, potenciando –o excluyendo– modelos económicos y relaciones comunitarias que influyen en el desarrollo de una vida más plena.

Pensar en el otro: arquetipos y estrategias emocionales en el espacio público

El segundo pilar de la experiencia, Pensar, se convierte en un ejercicio de reflexión crítica sobre la dimensión simbólica de la gastronomía en el espacio público. Tras la inmersión etnográfica, llega el momento de seleccionar los momentos más significativos, interpretar los patrones de comportamiento detectados y preguntarse: ¿qué emociones, historias y significados subyacen en cada escenario de comida callejera? Para responder, se recurre a los arquetipos de Jung, concebidos como modelos universales que permiten comprender la psique humana y, por extensión, la manera en que nos relacionamos con la ciudad y con quienes la habitan.

En la práctica, el arquetipo funciona como una lente a través de la cual interpretamos el comportamiento humano y sus necesidades emocionales en el espacio público. Al traducir este entendimiento en un *moodboard* –un universo visual simplificado compuesto por colores, texturas, formas y referencias simbólicas–, se generan indicios claros para el diseño de entornos y experiencias gastronómicas que favorezcan la construcción de comunidad. Por ejemplo, el arquetipo del Sabio prioriza la reflexión y la conversación profunda, lo que sugiere la necesidad de contar con subespacios donde la acústica sea adecuada y el confort climático esté garantizado. Estos lugares deben fomentar la calma y la posibilidad de intercambiar ideas, generando un ambiente que invite a la permanencia y al diálogo sereno. En cambio, el arquetipo del Forajido, con su inclinación por la libertad y la ruptura de lo establecido, reclama soluciones más alejadas del mobiliario tradicional y "correcto": pliegues en el suelo o superficies inusuales que permitan descansos informales, respondiendo a la esencia de quien busca apropiarse de la calle de manera espontánea y anti-convencional.

Esta orientación del diseño se aleja de los proyectos genéricos o basados únicamente en estilos y referencias visuales, para dar paso a "formas con sentido," en consonancia con la intención de propósito que señalaba Paul Frankl[6]. Lejos de ser meros ornamentos, los recursos espaciales se pueden volver componentes activos que satisfacen motivaciones y

[6] Paul Frankl, *New Dimensions: The Decorative Arts of Today in Words & Pictures* (Filadelfia: J. B. Lippincott, 1928).

resuenan con la dimensión simbólica de cada arquetipo. Así, la combinación del *moodboard* y la reflexión arquetípica hace posible un ejercicio proyectual que trasciende la función y la estética pura, apuntando a sostener la experiencia humana de manera más plena e inclusiva. Al final, el espacio público y la arquitectura –como prolongación de las relaciones sociales– resultan fortalecidos, porque responden a necesidades emocionales diversas, promoviendo un sentido de comunidad que podría suscitar el encuentro y la cohesión social de formas más asertivas y diversas.

Al final, la elaboración del *moodboard* y la identificación de ciertas palabras clave que emergen de la experiencia sensorial y cultural del alimento resultan determinantes para articular la propuesta gastronómica con la vida de la comunidad. Ya no se trata únicamente de satisfacer el gusto por un plato, sino de trazar puentes entre las conversaciones, los valores y las estéticas compartidas por el grupo de ciudadanos que se convocan alrededor de esa comida. A partir de estos hallazgos, se formulan estrategias y parámetros de diseño que reimaginan los tradicionales carritos callejeros donde se venden estos alimentos y los transforman en artefactos gastronómicos que puedan ser capaces de generar actividades complementarias en el espacio público, formalizando de alguna manera intenciones como las del café La Stoa. Así, se configura un sistema de interacción que no solo brinda un servicio comercial, sino que también promueve el intercambio de historias, saberes y sensibilidades, dotando a cada encuentro culinario de un significado trascendente para la comunidad que lo acoge.

Artefactos gastronómicos: reimaginar la vida de la calle

Tras la fase de investigación etnográfica y la elaboración del relato audiovisual, los hallazgos se canalizan en una propuesta de diseño arquitectónico que implica crear un artefacto urbano portátil. Este dispositivo reinterpreta los tradicionales puestos de comida callejera, pero, además, integra las actividades culturales, de ocio o pedagógicas detectadas en la etapa anterior. De tal modo, el hacer se convierte en una práctica que aborda no solo la resolución funcional o comercial, sino también el sentido cultural, educativo y comunitario que la gastronomía puede detonar en la ciudad.

En la concepción del artefacto, se enfatiza la movilidad y la ergonomía, pero también la posibilidad de desplegar espacios que promuevan talleres, exhibiciones, microconferencias, bailes, charlas o catas de productos. Aludiendo a la diversidad urbana que defiende Jane Jacobs, el diseño debe adaptarse a múltiples contextos, facilitando la interacción entre actores sociales heterogéneos. Así, el dispositivo se configura como un catalizador de encuentros: su despliegue genera áreas de convivencia que fomentan la participación ciudadana, la socialización de saberes y el disfrute colectivo. Estas zonas proponen una lógica de beneficio compartido, donde el sustento económico se entrelaza con la creación de valor social y cultural, en línea con la idea de que la ciudad es, ante todo, un espacio de intercambio y relación.

Para alcanzar este propósito, las reflexiones derivadas del *moodboard* y de los arquetipos se convierten en parámetros de diseño que permiten satisfacer diversas motivaciones y emociones. Se incorporan, por ejemplo, superficies modulares para acomodar a diferentes tipos

de usuarios, soluciones de almacenamiento flexible que facilitan la preparación y exhibición de alimentos, o dispositivos de iluminación y rotulación que subrayan el carácter simbólico de cada experiencia gastronómica. De esta manera, el artefacto puede funcionar como un escenario efímero, capaz de adaptarse a la música y la danza de un mercado cultural, o al silencio introspectivo de una microconferencia sobre nutrición y sustentabilidad.

En cuanto a su escala, el artefacto debe resolver una serie de condicionantes que aseguren su portabilidad y adaptabilidad en el entorno urbano. En concreto, el dispositivo no ha de ocupar más espacio que el de una celda de parqueo cuando se encuentra cerrado y, al mismo tiempo, debe poder desarmarse para su transporte o contar con algún sistema motorizado o de tracción manual incorporado. Para garantizar su óptimo funcionamiento, se considera imprescindible incorporar elementos de confort climático, sistemas de captación de energía o cualquier otro atributo que contribuya a la eficiencia y la sostenibilidad (fig. 3). Todo esto obliga al estudiante a profundizar en los aspectos funcionales y técnicos del diseño, de modo que el ejercicio sea más que un mero despliegue creativo.



Figura 3. Pablo Maya (estudiante, V semestre, IU Colegio Mayor de Antioquia), "Diseño de artefacto y *moodboard*", 2023. Trabajo académico inédito.

El desafío de concebir y prototipar un artefacto a escala 1:10 impone un nivel de detalle donde la forma, la experiencia y el uso deben confluir en un propósito mayor. La construcción de un modelo tridimensional –articulable y fiel a los sistemas de anclaje, mecanismos de despliegue y soluciones de almacenamiento– refuerza esta dimensión disciplinar, ofreciendo a los estudiantes la posibilidad de aterrizar sus ideas en un dominio técnico que cobra especial relevancia en su formación. Además de los aspectos formales, la elaboración de

planos de construcción y el control de proporciones ofrecen la oportunidad de ejercitar la precisión y la rigurosidad propias de un proyecto arquitectónico, consolidando la síntesis entre la teoría, la práctica y la vocación de servicio que impulsa el diseño de artefactos gastronómicos para la vida urbana.

A modo de conclusión: la digestión de los aprendizajes

A lo largo de esta experiencia, hemos constatado que el verdadero aprendizaje surge de la inmersión profunda y la permanencia prolongada en contextos concretos. En un principio, planteamos recorridos amplios por varios sectores de la ciudad, pero con el tiempo descubrimos que resulta más valioso concentrarnos en dos puntos por salida, dedicando el máximo tiempo posible a observar, dibujar y conversar. Para el estudiante, esta dinámica implica un desplazamiento personal desde su propia zona de confort –tanto geográfica como cultural– hacia la vivencia del otro. El acto de documentar la gastronomía callejera, a través del dibujo y el diálogo, expande de manera significativa sus horizontes y reafirma el papel de la comida como punto de entrada a una cultura más amplia. En este proceso, los arquetipos proporcionan un marco simbólico que enlaza la subjetividad individual con la psique colectiva, reforzando la empatía y la comprensión de las motivaciones que impulsan la vida urbana.

Asimismo, la iniciativa ha resultado en la consolidación de un mapa gastronómico callejero, el cual agrupa diversos sitios y eventos de la ciudad. Esto no solo despierta el interés de la comunidad académica, sino que también ofrece una herramienta metodológica para conectar a los estudiantes con la urbe desde su faceta más cotidiana y significativa. La comida, como elemento de reconocimiento e identidad, facilita la vinculación emocional de los participantes con su formación profesional y personal. Además, el dibujo a mano cobra una relevancia especial como "gimnasia mental", ya que potencia la capacidad de observación y la sensibilidad hacia las escalas y los detalles del entorno. En ese sentido, cada línea trazada y cada conversación sostenida en el espacio público se convierten en puentes que propician un entendimiento más profundo de la ciudad y de la propia comunidad de aprendices. De esta forma, los lazos entre ellos se fortalecen, propiciando un clima de intercambio y camaradería que enriquece tanto su experiencia académica como su desarrollo humano.

En el contexto académico de la arquitectura, la aproximación a proyectos de índole comercial –y en particular gastronómica– resulta poco común, sin embargo, se revela como un espacio de aprendizaje sumamente pertinente. Paradójicamente, la probabilidad de que un profesional diseñe espacios gastronómicos –desde puestos de comida hasta restaurantes y mercados– es significativamente mayor que la de concebir museos o bibliotecas en el ejercicio real de la profesión. Así, la experiencia propuesta no solo enriquece el perfil creativo de los estudiantes, sino que también los prepara para una demanda concreta del mercado, combinando la dimensión cultural, social y económica de la arquitectura a través de la gastronomía. De este modo, integrar la práctica comercial en la formación académica se justifica no solo por su singularidad pedagógica, sino también por la amplia pertinencia que adquiere en el ámbito profesional.

En consecuencia, la gastronomía se consolida como un medio para interpretar la ciudad y un vehículo de transformación que, al reconocer las dinámicas y los relatos de la comunidad, impulsa nuevas formas de habitar el espacio público. La tríada sentir–pensar–hacer se materializa en un ejercicio pedagógico integral, donde la observación etnográfica (Sentir), la reflexión crítica (Pensar) y la concreción en un prototipo (Hacer) confluyen para activar la vida urbana con un enfoque inclusivo y participativo. Por ende, los artefactos gastronómicos emergen como herramientas de diseño capaces de generar vínculos entre las personas, reactivar espacios infrautilizados y fortalecer el tejido cultural de la ciudad.

The Public Space of Urban Food Markets Between Historical Permanences and Contemporary Manifestations: The *Plazas Distritales de Mercado* Case Study in Bogotá (Colombia)

El espacio público del mercado urbano de alimentos entre permanencias históricas y manifestaciones contemporáneas: el caso de estudio de las Plazas Distritales de Mercado en Bogotá (Colombia)

SERENA ORLANDI
University of Bologna, serena.orlandi4@unibo.it

Abstract
Food markets are spaces of exchange and relationship, functional to the sale, provision and consumption of fresh food, where traditions and new habits manifest themselves and overlap seamlessly. They are urban spaces of primary importance, historically present in cities as a fixed element but at the same time in constant change, capable therefore to reflect and describe their complex dynamics of transformation, not only physical but also and above all social, economic and cultural. The *Plazas Districtales de Mercado* of Bogotá, food markets with public management distributed in different districts, describe a unique component of the character and history of the Colombian capital. The paper aims to observe this consolidated infrastructure in a systemic way, with the objective of understanding its value as a common heritage and its role in the construction, transformation and qualification of public space and urban fabric.

Los mercados alimentarios son espacios de intercambio y relación, funcionales a la venta, al abastecimiento y al consumo de comida, donde tradiciones y nuevas costumbres se manifiestan y se superponen sin solución de continuidad. Son espacios urbanos de primera importancia, históricamente presentes en las ciudades como elemento fijo, pero al mismo tiempo en constante cambio, capaces por tanto de reflejar y describir sus complejas dinámicas de transformación, no solo físicas sino también y sobre todo sociales, económicas y culturales. Las Plazas Districtales de Mercado de Bogotá, mercados de alimentos a gestión pública distribuidos en las diferentes localidades, describen un componente único del carácter y la historia de la capital colombiana. El texto pretende observar esta infraestructura consolidada de manera sistémica con el objetivo de comprender su valor como patrimonio común y su papel en la construcción, transformación y calificación del espacio público y del tejido urbano.

Keywords
Public urban food markets, public spaces, space of social relations, urban transformation dynamics, cultural and architectural heritage
Plazas Distritales de Mercado, espacios públicos, espacio de relaciones sociales, dinámica de transformación urbana, patrimonio cultural y arquitectónico

Introduction

Markets represent unique and necessary spaces of social, cultural and economic interaction, meeting places between people, scenario of the functioning of urban life, embedded in the urban fabric of cities and capable of revealing –and conditioning– their dynamics of settlement, development and transformation. They are public spaces rooted in the history and habits of communities, elements of identification of a neighbourhood or an urban area, lively places where material and immaterial relationships take place daily, weekly or occasionally.

In addition to the purely relational dimension that certainly characterizes them, markets are functional spaces, dedicated to the supply and exchange of goods, which come in multiple and heterogeneous forms. These variables and specificities can be described in terms of tipology –squares, free open-air spaces, streets, tunnels, individual or multiple buildings, free standing stalls–; morphology –isolated, occupying entire blocks, or integrated in the built tissue; type of architecture –monumental or "regular"; scale –urban, district or neighbourhood–; relevance and diffusion –as single units or part of a capillary system; temporality, both in terms of location and time frequency –permanent, occasional, temporary, either with a fix location or itinerant–; governance –public or private–; vocation –central, local, "common"/quotidiano or with a dimension of tourist attraction–.

Markets have always played a central role in the organization of the city and territory, differentiating and changing their settlement conditions, size, structure, location and diffusion.

They very often coincide with the first places of foundation; they describe relations with neighbouring urban centres or territories; they occupy central and strategic areas; even when they are no longer used to host this function, they often leave traces in the nomenclature of squares or streets, persisting in the collective memory of the community. In relation to this last aspect, another element to be pointed out is how, in particular the local markets –compared with the large, globalized distribution– play the role of keeping open, through the products that are exchanged, the link with the traditions and identities of the territory: maintaining "alive" that intangible heritage described by habits and ways of use, their aspects of permanence and mutation.

Markets are structured, formalised or spontaneous urban places that represent an ideal ground of observation of the urban structure and the relationships that are able to establish with the city, its architecture and infrastructure –that it is through a building of historical-architectural importance, an anonymous and spontaneous structure, or the temporary occupation of a square or a street–.

Markets in the historical city served the prevalent and primary task of trading foodstuffs –vegetables, fish, meat, etc.–: a role that over time, especially in the contemporary epoch, has taken on a broader dimension, leading the space of the food market to present itself in more hybrid forms capable of restoring the open, and constantly changing, relationship between the daily and necessary activities of urban life –such as the provision of goods through trade– and the spaces hosting such manifestations, as well as with the construction of the urban fabric and the use of public space.

This contribution aims to explore this kind of deep, complex and constantly changing relationship through the lens of public food market spaces of the city of Bogotá, analysing this case study with the aim of understanding the role of food markets –intended as primary public spaces– in spatial, social, cultural, architectural, morphological, urban and proximity dynamics.

Bogotá and the urban spaces of the food market

The city of Bogotá –a Spanish-founded city dating back to 1538, administrative capital of Colombia of more than 7 million inhabitants and a land extension of 1,636 km^2– has a special relationship with the public space of the food market.

The main spaces and structures hosting market activities have been analyzed with the aim of understanding their main features and spatial implications, typical of the culture and tradition of the Andean capital.

The places where food trade takes place are many, very often closely linked by relations of mutual influence. In addition to supermarkets, the presence of urban markets of different scale and architectural character –hosted in covered structures or set up temporarily in public spaces– is quite widespread and deeply rooted in the culture of Bogotá. Added to these are carts, kiosks and other mobile structures that cross the streets, move and position at intersections, sidewalks and squares in strategic locations of the city (museums, universities, parks, near shopping centers, business centers, etc.) daily or for specific events.

In an integrated manner these different forms contribute to describe the food sales infrastructure that characterizes the experience, image and identity of the city in a unique way.

Among the different "manifestations" that have been mentioned above, the focus identified for this critical reading is the public facility of public neighbourhood markets: a particularly significant case considering that the relocation of markets from the open-air space of squares to covered buildings with this functional use has marked the main transformations in the practice of food sales, and also influenced the other temporary type of food street sales, the so-called *venta callejera de comida*.

The characteristics of different urban sites providing a scenario for market activities are observed and analysed in order to understand their value as an urban space or architectural artifact, as a place of community and common good capable of generating a social impact and a deep sense of belonging in the community. In addition, their potential is studied as a catalyst for the qualification and transformation of urban space and fabric, in direct relation to the forms of everyday urban life linked to food markets.

From the square to the market: the District Market Squares *(Plazas Distritales de Mercado)*

The *Plazas Distritales de Mercado* are places where you can find, discover and buy all kinds of food, vegetables, fruits, meat, herbs, cheese, etc. from the different regions of the country. They are also places of daily life of the Bogotan people providing a meal service (the

so-called "plazoletas de comida") for weekly lunch, snack or break, giving access to excellent local products and typical traditional dishes[1].

The market squares have developed in parallel and in relation to the food supply system, contributing to mark the progressive construction of the modern city. They have always stood out as opportunities for social, economic and commercial interaction, as well as ensuring a constant point of contact between urban and rural context. The activity and practice of the food market has maintained a strong influence over time on urban dynamics and on the development of some important centralities. This condition can be recognised since the colonial epoch, when the market was held weekly in the main spaces of civic life, that is, the oldest squares of the city, Plaza Mayor de Santafé de Bogotá, today Plaza Bolivar and Plaza de las Yerbas or Hierbas, today Parque Santander, connected to each other by the most important infrastructure and commercial axis of Carrera Séptima, formerly Calle Real or Calle Real del Comercio[2].

Hygiene, order and public decorum dictated the reasons that, starting from the mid-1800s, led to the prohibition of the food market in institutional urban spaces of government and religious representation[3]. The direct consequences were the moving of the public market to nearby squares[4] (which over time, however, continued to maintain this "unofficial" use or identification in common sense), the proliferation of the informal street market, and the construction of the first large covered market in the city –the Plaza Central de Mercado or Plaza de La Concepción–.

The Market, inaugurated in 1858, was built two urban blocks away to the west from the Plaza Bolivar, in the area occupied by an old convent part of the sector of San Victorino, ancient limit and eastern gate of the city. Between 1920 and 1927 the building was rebuilt on a project by the architect Pablo de La Cruz, with a structure defined by a central pavilion with vaulted roof and two side blocks, to be then demolished between 1952 and 1953 in parallel with the enlargement works of the important road infrastructure of Carrera 10[5].

The effort invested by institutions in this type of public service, often in response to the growing proliferation of informal trade, was consolidated with the prohibition of street sales on major public roads, and with the construction of market structures in other areas of the city: both in areas already "established" –as in the case of the Mercado de Las Cruces (1924-1928) or the Mercado de las Nieves (1903-1953)– and of "new expansion", as in the case of the Mercado de Paloquemao (1962-1968), installed in contexts considered strategic or with a past tradition, even if not regulated, of commercial exchange.

---

[1] Alcaldía Mayor de Bogotá DC, "Las Plazas de Mercado de Bogotá", https://www.culturarecreacionydeporte.gov.co/es/bogotanitos/bogodatos/las-plazas-de-mercado-de-bogota, last access February 2025.

[2] Alfredo Iriarte, *Breve historia de Bogotá* (Bogotá: Fundación Misión Colombia, 1988).

[3] William García Ramírez, *Plaza central de mercado de Bogotá. Las variaciones de un paradigma, 1849-1953* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2017).

[4] Germán Rodrigo Mejía Pavony, *Los años del cambio: historia urbana de Bogotá, 1820-1910* (Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2000).

[5] Luis Carlos Colón Llamas, *Bogotá: vuelo al pasado* (Bogotá: Villegas Editores, 2010), 72.

The market squares, like other modernization measures promoted by the institutions, were –and still are– representative architectural artifact of the time when they were built, in terms of constructive and organizational systems that met the requirements of functionality and hygiene, and a certain monumentality that communicated their public role. These buildings can also be considered evidences through which to describe the dynamics that have marked the development and transformation of entire urban sectors, the replacement of the fabric of colonial origin, the extension of communication axes, etc., leaving traces of a consolidated commercial vocation, even after the demolition of buildings or the 'migration' of this practice to neighbouring areas.



Figure 1. Historic centre of Bogotá. Source: Serena Orlandi.

In the 1960s, the food retail trade was formally established as a publicly administered and managed service, with the creation of the Empresa Distrital de Servicios Públicos (EDIS), and the start of a 'standardized' planning of existing and newly created market squares linked to the central distribution point of Corabastos –a vast warehouse complex built in the western sector of the city in the early 1970s (fig. 2)–.

The market squares, since the first demonstrations as temporary occupation of city squares, have followed the physiological dynamics of urban growth, becoming devices of transformation of the surrounding urban areas as a commercial node, for densification of urban

fabric, for concentration of mobility flows, as well as for influence on the use of public space, with the related proliferation of street and informal selling in the surrounding areas[6].



Figure 2. Corabastos complex. Source: Serena Orlandi.

The markets have a recurring spatial configuration, they are mostly isolated buildings, occupying one or more urban blocks; are protected by a large roof or delimited by a fence; present a central layout or define a double facing towards the inner space and the outer streets; follow a hall or tunnel layout model leaving most of the space free for circulation and the organization of the benches. In addition to the characteristics of the architectural space, what has characterized the market squares since the time of the colony, is how they have taken on the value of meeting and exchange ground between citizens and strangers, between social classes, as well as establishing themselves as reference spaces for the different urban sectors, as poles of commercial influence.

There are a large number of urban markets in Bogotá, some private, others run by cooperative sellers, while the public ones are administered by the Instituto para a Economia Social (IPES), which took over the role of EDIS in 2006[7] –and with respect to which, in the same year, the Plan maestro de abastecimiento de cibos y seguridad alimentaria de Bogotá defined the regulatory framework for their renewal and valorization[8]–. Currently there are

[6] Diana Lizeth Baquero Duarte, "Las plazas de mercado como catalizadores urbanos. Universidad Nacional de Colombia" (master thesis, Universidad Nacional de Colombia, 2011), https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/8544.

[7] John Erick Gómez Moreno, "Las plazas distritales de mercado en Bogotá: una mirada de la inseguridad alimentaria y el consumo de alimentos en la localidad de barrios unidos", *Revista CIFE: Lecturas De Economía Social* 20, no. 32 (2018): 139-166, https://doi.org/10.15332/22484914.4859.

[8] Secretaría Distrital de Planeación, "Plan maestro de abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria de Bogotá" (2006), https://www.sdp.gov.co/gestion-territorial/planes-maestros/planes/plan-maestro-de-abastecimiento-y-seguridad-alimentaria, last access February 2025.

19 public market squares distributed in 12 districts of the city: most are housed within "anonymous" buildings of different scale; the three squares built at the beginning of the XX century are recognized and protected as historical-architectural heritage; others squares are the result of avant-garde projects, designed by recognized architects of the modern epoch.

The mapping of the Plazas Distritales de Mercado covers relevant aspects of the history of buildings, the reading of the urban form and the relations that they define with the urban fabric, with the aim of observing this phenomenon as a coherent system, considering both specificity and cross-cutting aspects. The map (fig. 3) shows the location of the market places analyzed and the table (fig. 4) lists them in chronological order: in addition to those managed by IPES, it includes some structures considered particularly relevant even if they have changed governance (i.e., Paloquemao) or have been demolished (i.e., La Concepción).



Figure 3. Bogotá, location of District Market Squares *(Plazas Distritales de Mercado)* and other markets mentioned. Source: Serena Orlandi.

Name of the Market	Address in Bogotà	District	Transformation period
Plaza La Conceptión	Carrera 10 # Calle 10	San Victoríno	1858, 1920-1927, 1952-1953
Plaza Las Nieves	Carrera 10 # Calle 20	Las Nieves	1903, 1953
Plaza Las Cruces	Calle 1AF #4-60	Santa Fe	1924 – 1928, 2006-2007
Plaza La Concordia	Calle 14 #1-40	Candelaria	1936,2019
Plaza La Perseverancia	Carrera 5A #30-30	Santa Fé	1940
Plaza 12 de Octubre	Calle 72 #39-62	Barrios Unidos	1946
Plaza San Benito	Carrera 17 #56A-18 Sur	Tunjuelito	1950
Plaza Samper Mendoza	Carrera 25 #22A-13	Los Mártires	1958
Plaza Santander	Calle 26 Sur #30-51	Antonio Nariño	1960 – 1986
Plaza Paloquemao	Av. Ciudad de Lima #25-04	Los Mártires	1962
Plaza Las Ferias	Calle 74B #69Q-35	Engativá	1964
Plaza Restrepo	Carrera 19 #18-51 Sur	Antonio Nariño	1938, 1964-1967
Plaza San Carlos	Carrera 19C #50A-90 Sur	Tunjuelito	1966
Plaza Trinidad Galán	Carrera 60 #5-00	Puente Aranda	1969
Plaza Fontibón	Carrera 103 #26-71	Fontibón	1969-1996
Plaza 7 de Agosto	Calle 66 #23-30	Barrios Unidos	1970
Plaza Kennedy	Calle 42S #81A-50	Kennedy	1971
Plaza Quirigua	Calle 90 #91-51	Engativá	1972
Plaza 20 de Julio	Carrera 6 #24-60 Sur	San Cristóbal	1974-1975
Plaza Boyacá	Calle 68B #73A-44	Engativá	1980
Plaza El Carmen	Diagonal 49A #29-15 sur	Tunjuelito	1984-1999
Plaza Los Luceros	Carrera 17F #69A-50 Sur	Ciudad Bolívar	1985-2011

Figure 4. Bogotá, List of District Market Squares *(Plazas Distritales de Mercado)* and other markets mentioned. Source: Serena Orlandi.

The already mentioned Plaza La Concepción, also called Plaza Central de Mercado, was the first example of a covered market square intended for centralizing the food trade. It was a monumental building, an example of the republican architecture of the time that, in addition to the role of exceptionality that represented as the first example of such typology, began to mark the relationship with other nearby "covered" structures, equally innovative proposals of urban organization of trade, namely the so-called *pasajes* or *galerías* of European influence (i.e., Pasajes Rivas, Mercedes Gómez, or Hernández), which at the beginning of 1900 opened within the compact blocks of Spanish matrix of the historical city[9] as analogous symbol of modernity and progress.

In the same years when the first covered marked was built, by the same American firm Ulen & Company, the building of the Mercado de Las Cruces was realized in the homonymous popular neighbourhood part of the current district of Santa Fé, located to the south-east of the Spanish foundation centre. The site, since the time of the colony, was used for setting up a small market of merchants and farmers who brought into the city products from the eastern regions and northern centres. The building, with T-shaped planimetric layout, stands in the middle of a trapezoidal block; the entrance is defined by a staircase that has a direct relationship with a free area on the front –historically occupied by street vendors– and is

[9] Instituto Distrital Patrimonio Cultural, *Pasajes Comerciales del Centro Histórico de Bogotá* (Bogotá: Instituto Distrital Patrimonio Cultural, 2010).

characterized by the presence of a sculpture representing a peacock, symbol of prosperity and abundance, to ornament the facade with eclectic connotations. Plaza Las Cruces was declared a national monument in 1983, restored and modernized between 2006 and 2008 by the district administration with the aim of recovering its heritage value[10].

Another market housed in a historic building is Plaza La Concordia, located in the heart of the historical district of La Candelaria and at the foot of the mountains. The building, designed by the architect Carlos Martínez and inaugurated in 1936, was declared a cultural asset in 1994 as a historical, cultural and architectural heritage, and was restored and expanded in 2019[11].

The built block differs from the surrounding colonial urban fabric, is placed on a podium that contains a covered commercial passage and is surrounded by a large public space that includes a terrace with panoramic views. Historically the location where it was built was a meeting point for local traders, as well as political and social meetings, demonstrations, cultural events, protests and civic celebrations. The market square is today a public space still considered of great importance as a witness to the history of the city, as well as a strategic service for tourists, travellers, residents of the historic center and workers who, in addition to the food market can take advantage of some cultural facilities such as a workshop for the repair of small everyday objects, an art gallery, a nursery, laboratory spaces, and a small theatre[12].

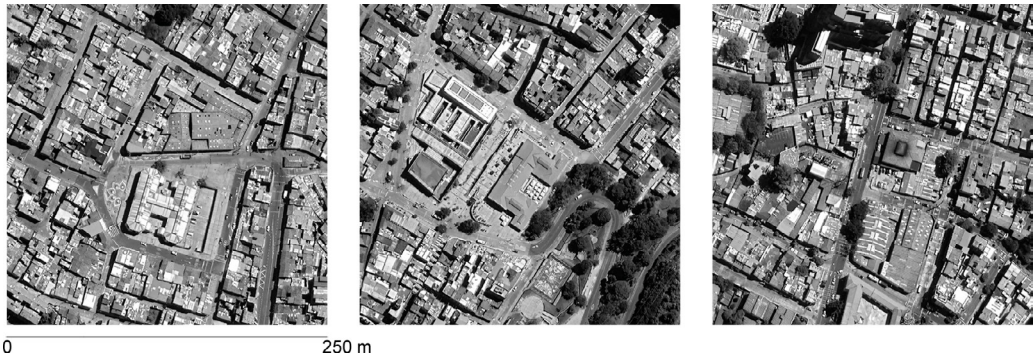


Figure 5. Plazas Las Cruces, La Concordia and La Perseverancia. Source: Serena Orlandi.

The third market that is protected as a cultural heritage, is the historic Plaza La Perseverancia (1940) in the neighbourhood of La Macarena, Santa Fé district: it is a compact colonial

[10] David Orduz, "Las Cruces, la plaza de mercado más antigua de Bogotá que sigue vigente" (29 January 2025), https://bogota.gov.co/mi-ciudad/cultura-recreacion-y-deporte/la-plaza-de-mercado-las-cruces-el-corazon-gastronomico-de-bogota, last access February 2025.

[11] Alcaldía Mayor de Bogotá DC, "Restauración de la Plaza de Mercado La Concordia y construcción de la galería de arte Santa Fé", https://idpc.gov.co/intervencion-del-patrimonio/obras-de-intervencion-en-patrimonio/restauracion-de-la-plaza-de-mercado-la-concordia-y-construccion-de-la-galeria-de-arte-santa-fe/, last access February 2025.

[12] Alcaldía Mayor de Bogotá DC, "Visita estas Plazas Distritales de Mercado de Bogotá y deleita tu paladar", https://bogota.gov.co/en/node/227443, last access February 2025.

architecture building with a central plan, developed on two main levels. The market is located on the first floor, covered by a wooden structure roof that characterizes the space below, illuminated by a perimeter band of glazed openings. The building, standing on a corner, has a direct relationship with the street through a small terrace and houses on the back a space equipped with light structures for sale. The market, recently renovated, defines a reference place for the community of Bogotá not only for its past, but also as a tangible sign of contrast to the problematic conditions of degradation that characterize the surrounding area of La Perserverancia from which the market takes its name.

The growth and development of the modern city, particularly between the mid-1940s and the mid-1970s –with an acceleration of the process in the 1960s with the start of EDIS's management– has been accompanied by the creation of new markets in peripheral areas. Compared to the historical examples cited above, in these cases we are dealing with buildings that are often "anonymous" and ordinary, made with cheap structures devoid of ornamentation, which stand out from the surrounding residential fabric in terms of shape, scale and occupation of an entire or more blocks. Although they present variations and specificities, the transversal characteristics that make them part of a system are: the central hall plan; the construction of the edge of the urban block through small juxtaposed volumes of shops, overlooking the central space or the street; the fronts studded with advertising signs. They are buildings constructed to replace self-built temporary structures or a simple fence, founded on strategic connecting axes between the city and the surrounding territories, or in areas previously used by the inhabitants of the neighborhood for informal fruit and vegetable exchange, animal shelter, fairs, parking lots, water tank storage, or other practices of social aggregation, not only perfomed in the public scenario of streets or squares, but also in lots that remained private property for a long time and were later acquired by the public administration.

Over time, the market squares have undergone progressive modifications, transformations, elevations, expansions, even reconstructions from scratch –in addition to the integration of additional public services such as small neighborhood libraries or laboratory spaces– but they still maintain that strong identity for the communities and that character of "civil" construction that tells their history and the conditions of their foundation. Examples of this experience of "formalization" of food trade consolidated sites, as also happened for the markets in the historic centre, are: the Plaza 12 de Octubre (1946) and the Plaza 7 de Agosto (1970) in the Barrios Unidos district; the Plaza Samper Mendoza (1958), Los Mártires; the Plaza San Benito (1950), the Plaza San Carlos (1966), the Plaza El Carmen (1984-1999) in Tunjuelito; the Plaza Santander (1960-1986), Antonio Nariño; the Plaza Las Ferias (1964), the Plaza Quirigua (1972) and the Plaza Boyacá (1980) in Engativá; the Plaza Fontibón (1969-1996); The Plaza 20 de Julio (1974-1975), San Cristóbal; the Plaza Trinidad Galán (1969), Puente Aranda; and the Plaza Los Luceros (1985-2011), Ciudad Bolívar[13].

[13] Alcaldía Mayor de Bogotá DC, *Sistema Distrital de Plazas de Mercado*, https://ipes.gov.co/index.php/programas/plazas-de-mercado, last access February 2025.

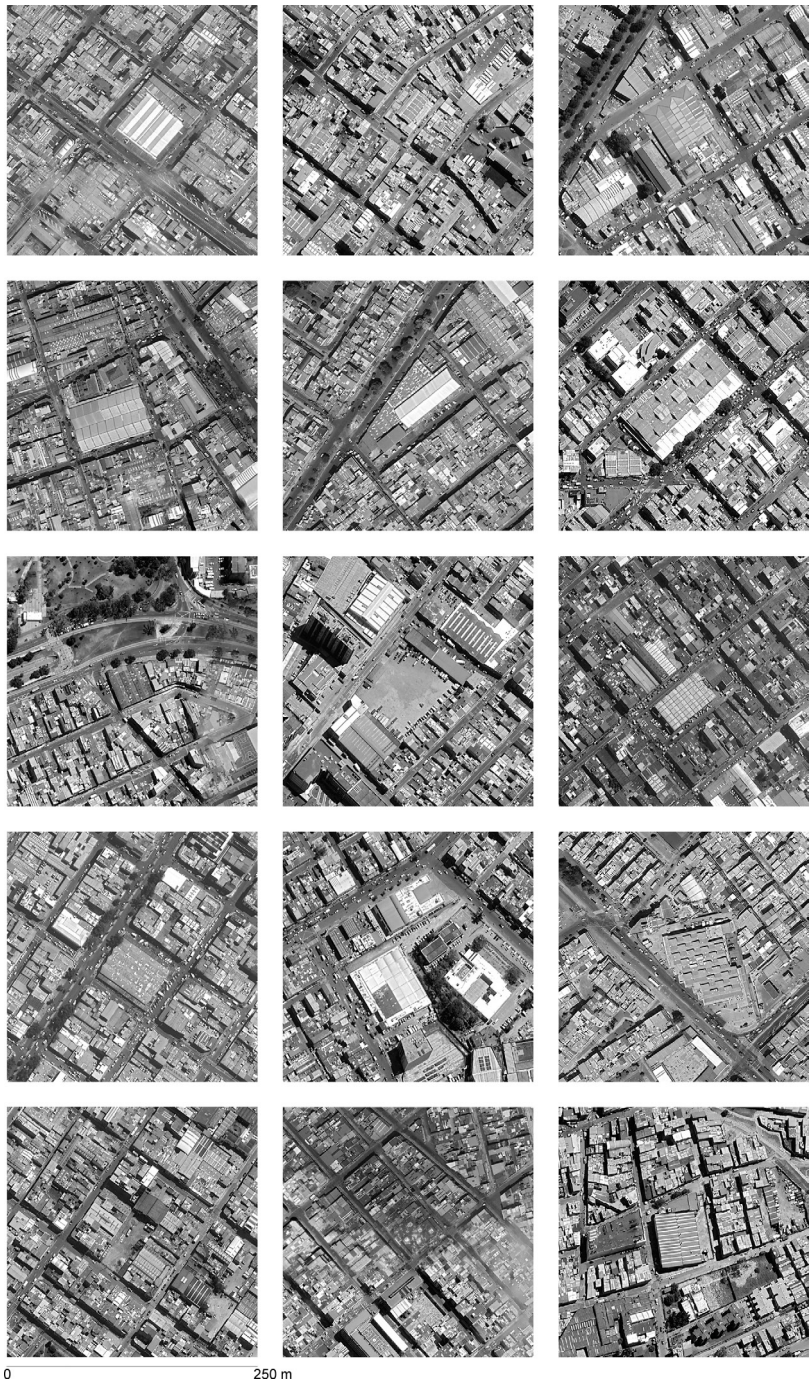


Figure 6. Other *Plazas Distritales de Mercado*. Source: Serena Orlandi.

Markets housed within avant-garde architectures of the modern period define a further group of squares that is added to those of historical-architectural importance and "common" construction. The Plaza Restrepo (1964-1967) is a large rectangular building inserted into the urban fabric of the Antonio Nariño district. The project is by Dicken Castro, a Colombian architect who would later address this same functional theme on two other occasions, with the Plaza de Paloquemao (1962-1967) and the Plaza Kennedy (1971)[14]. The building, located on a sloping lot, organizes the space on two levels placed under a large concrete roof that lets natural light filter through large skylights: The first floor is for market stalls, while the second floor is for craft shops and restaurants. Its original foundation dates back to 1938 when the former colonial structure of the market was used to host food fairs, traditional and cultural events, starting to mark its role as a vital, economic, social and cultural meeting space, between traders, farmers and local residents[15].

The Market Square of Bogotá par excellence in common feeling, even though it is no longer publicly managed, is the Plaza de Paloquemao, in the Los Mártires district (fig. 7). The building, realised as in other cases in response to the need to manage the chaotic conditions associated with street vendors, was built between 1962 and 1967 on a square-shaped lot owned by the National Railways Company, based on a design by the architects Dicken Castro Duque and Jacques Mosseri. The market is characterised by the monumental roof structure of the main block, defined by prefabricated triangular concrete elements with a double-height fold that allows light to filter through on the side edges. The roof structure is a testimony to the experiments on the use of this material, particularly emblematic of the first phase of development of modernity in the Colombian country (1950s-1960s). The facade is closed towards the outside in the lower part (with the aim of discouraging the installation of informal trade stalls), while it is characterised by large rectangular windows in the upper part. The plan follows a comb shape based on the concept of differentiating the routes between goods, pedestrians, means of transport, etc., defining a central nucleus, three larger blocks and three smaller ones, all characterised by large courtyards communicating with each other through the circulation system. A body detached from the main structure but connected by a covered passageway, hosts some service spaces[16]. Outside the building, the corners of the lot are intended for the setting up of the open-air flower market (located on the main entrance side) and for a large parking lot (on the opposite side). The layout envisaged in the original project was not built in its entirety[17], and later the south-west side was saturated by a series of warehouses that compactly define its south-west front.

---

[14] Catalina Mejía Moreno, "Dicken Castro (1922–2016)" (20 June 2023), https://www.architectural-review.com/essays/reputations/dicken-castro-1922-2016), last access February 2025.

[15] Dicken Castro, *Forma viva: el oficio del deseño* (Bogotá: Escala Fondo Editorial, 1980).

[16] Dan Gamboa Bohorquez, "Clásicos de Arquitectura: Plaza de Mercado de Paloquemao / Dicken Castro, Jacques Mosseri", *Archdaily,* (27 August, 2014), https://www.archdaily.co/co/626045/clasicos-de-arquitectura-plaza-de-mercado-de-paloquemao-dicken-castro-jacques-mosseri, last access on February 2025.

[17] Plaza de Mercado de Ploquemao, "Nuestra tradición" (2020), https://plazadepaloquemao.com/2020/11/05/nosotros/, last access February 2025.



Figure 7. Plaza de Paloquemao. Source: Serena Orlandi.

Conclusion

The *Plazas Distritales de Mercado*, lively and frequented public spaces for food sales and consumption, represent a characteristic component of the urban, social and economic fabric of Bogotá that has contributed to the construction of the modern city.

The value of these ancient trade centers as cultural references, meeting places for citizens, spaces for territorial integration and biodiversity, makes them active devices for qualifying urban space and neighborhoods, capable of continuing to influence the renewal and transformation of the city even today. At the end of 2024, the Instituto Distrital de Patrimonio Cultural (IDPC), in collaboration with other public institutions, launched an "inventory" project of publicly managed Plazas de Mercado[18], working on a process aimed at identifying strategies and actions to safeguard what is considered a "living" heritage for the Colombian city: a program that recognizes the consolidated practice of frequenting markets as a common heritage. The participatory mapping process –included among the actions of the *Plan de Desarrollo Distrital (PDD) Bogotá 2024-2028*[19]– takes into consideration the main public

[18] Municipality of Bogotà, "Inicia inventario de patrimonio vivo de plazas de mercado bogotanas ¡Entérate!" (25th October 2024), https://bogota.gov.co/mi-ciudad/cultura-recreacion-y-deporte/planes-en-bogota-con-inventario-de-patrimonio-vivo-de-las-plazas, last access February 2025.

[19] Municipality of Bogotà, "Plan Distrital de Desarrollo 2024-2028", https://bogota.gov.co/plan-distrital-de-desarrollo-2024-2028/, last access February 2025.

market squares and foresees the construction of a permanent dialogue between institutional actors, traders, residents and regular visitors, through the organization of workshops, exhibitions, meetings and interviews, starting from the assumption that these spaces of daily use represent a component of the social fabric with a unique character and historical value, which have oriented and influenced the cultural and physical transformations of the city and the territory. The safeguard actions concern not only the spaces and buildings, but also the practices, crafts and traditions that are manifested daily in these places, distributed throughout the urban fabric, with the aim of deepening their intrinsic cultural value, and ensuring their conservation and valorization.

In conclusion, the Market Squares of Bogotá represent a particularly significant demonstration of how urban public space can maintain over time the ability to integrate and reflect physical and social changes, reaffirming its value as a common and shared ground for relations, where memory, popular knowledge, traditions, cultures and new needs converge and manifest themselves.

La plaza de San Francisco de Quito, un espacio diverso y dinámico que se repotencia

The San Francisco Square in Quito: A Diverse and Dynamic Space That is Being Revitalized

GINA ISABEL PICO BENITEZ
Universidad Internacional del Ecuador, gipicobe@uide.edu.ec
M. LENIN LARA CALDERÓN
Universidad Internacional del Ecuador, mlara@uide.edu.ec
M. LORENA PÁLIZ PUENTE
Universidad Internacional del Ecuador, mapalizpu@uide.edu.ec

Abstract
La Plaza de San Francisco, ubicada en el centro histórico de Quito, combina su legado histórico con las nuevas dinámicas comerciales y sociales desarrolladas a partir de la construcción del metro de Quito. La estación de San Francisco ha revitalizado el comercio local, diversificando las actividades en la plaza con una mayor presencia de vendedores autónomos y productos tradicionales, transformándose en un punto estratégico que conecta lo público y lo doméstico. La investigación parte de una metodología combinada y compara este caso con plazas emblemáticas de Estrasburgo y Seúl, evaluando cómo la movilidad masiva y el diseño urbano influyen en la apropiación del espacio público, destacando así el impacto positivo del metro en la vida cotidiana y el intercambio cultural, político y económico; y se cuestiona si la revitalización actual mantiene el arraigo histórico, cultural y comercial del área o si se requiere ajustes para preservar su memoria colectiva.

San Francisco Square, located in the historic center of Quito, combines its historical legacy with the new commercial and social dynamics developed from the construction of the Metro of Quito. The San Francisco station has revitalized local commerce, diversifying the activities in the square with a greater presence of self-employed vendors and traditional products, becoming a strategic point that connects the public and the domestic. The research is based on a combined methodology and compares this case with emblematic squares in Strasbourg and Seoul, evaluating how mass mobility and urban design influence the appropriation of public space, thus highlighting the positive impact of the metro on daily life and cultural, political and economic exchange; and questions whether the current revitalization maintains the historical, cultural and commercial roots of the area or if adjustments are required to preserve its collective memory.

Keywords
Historia y tradiciones, espacio público, estaciones de metro en Quito, centro histórico de Quito
Traditions and history, public space, subway stations in Quito, downtown of Quito

Introducción

El estudio del espacio urbano y su transformación a lo largo del tiempo ha sido un tema central en la planificación y desarrollo de la ciudad de Quito; para la investigadora Inés del Pino "los espacios públicos no solo funcionan como lugares de interacción social, sino que también reflejan la identidad colectiva de una ciudad"[1], debido a que estos espacios han evolucionado desde puntos de encuentro hasta áreas multifuncionales que responden a necesidades económicas, políticas y culturales; en este contexto sus investigaciones sostienen que los centros históricos deben analizarse no solo como estructuras físicas, sino también como escenarios de transformación social y cultural.

En ciudades como Quito, estos espacios han sido testigos de múltiples cambios, desde la época prehispánica hasta la actualidad, influyendo en la configuración morfológica de la ciudad y de la vida urbana; por otro lado[2] destaca que las infraestructuras de movilidad, como el metro, pueden alterar la morfología de los centros históricos, generando tanto oportunidades de desarrollo como riesgos de desplazamiento social y comercial, donde la transformación de estos espacios debe gestionarse con políticas urbanas adecuadas para equilibrar la modernización con la preservación patrimonial.

La Plaza de San Francisco ha sido un hito central en la historia de Quito desde tiempos prehispánicos, antes de la llegada de los colonizadores, este espacio funcionaba como un mercado interregional, conocido como "tianguez" por los españoles y "catu" por los quechuas, donde se intercambiaban productos como chaquiras, sal, oro y spondylus[3]. Además de su función comercial, la plaza desempeñaba un papel social importante, al ser un punto de encuentro entre distintas comunidades.

Desde su fundación en 1534, Quito ha pasado por diversas etapas de desarrollo urbano. Según Vallejo[4] durante la época colonial, este polígono de la ciudad fue el núcleo del poder político, económico y religioso, consolidándose como un espacio multifuncional. Con el paso de los siglos, la ciudad experimentó distintos procesos de expansión, los cuales reconfiguraron su estructura y su dinámica social.

La plaza se convirtió en un punto de convergencia de diversas culturas, se asentaron en esta área algunas instituciones reflejando y jerarquizando el poder político, religioso y social de la época. Sin embargo, muchos de los elementos se mantuvieron, permitiendo la continuidad de ciertas prácticas culturales. Además de ser un centro de comercio, la plaza

---

[1] Inés Angélica del Pino Martínez, "Espacio urbano en la historia de Quito: Territorio, traza y espacios ciudadanos" (tesis doctoral, Universidad Nacional de Colombia, 2017).

[2] Henri Godard, "La estación de metro Plaza San Francisco: impactos en el bulevar 24 de Mayo y en el centro histórico, y escenarios previsibles", *Procesos: revista ecuatoriana de historia*, n.º 50 (julio-diciembre 2019): 196-203.

[3] Inés Del Pino, "Permanencias y transformaciones en la plaza de San Francisco de Quito", Procesos: revista ecuatoriana de historia, n.º 50 (julio-diciembre 2019: 188-192.

[4] René Vallejo, "Quito: capitalidad y centralidades", *Centro-h*, n.º 2 (diciembre, 2008): 47-54.

se consolidó como un lugar para la vida política y social, donde se llevaban a cabo eventos públicos y celebraciones importantes[5].

Posteriormente con el avance del movimiento urbanístico de ciudad jardín fue convertida en un parque durante un corto periodo, luego en una plaza conmemorativa y para 1903 (fig. 1), se realizó una remodelación con la instalación de jardines, sin embargo, la falta de mantenimiento impidió que este diseño perdurara en el tiempo.

Hasta la década de 1950 (fig. 1), el centro de Quito concentraba la vida política y económica de la ciudad, pero a partir de entonces, la expansión urbana y la migración rural modificaron su composición demográfica. Según Ávila[6] partir de 1982, la población en el centro histórico disminuyó drásticamente, perdiendo aproximadamente el 60% de sus habitantes en las zonas más cercanas a la actual estación San Francisco del metro. A pesar de los esfuerzos de renovación desde 1990, la reducción de residentes ha continuado, lo que plantea interrogantes sobre el futuro de este espacio y su funcionalidad dentro del esquema urbano de Quito[7].

Con la llegada del siglo XXI, la Plaza de San Francisco y su entorno han enfrentado nuevos desafíos y oportunidades. La construcción de la estación del metro de Quito bajo la plaza ha reactivado el debate sobre su valor patrimonial y su futuro dentro de la ciudad (fig. 1). Durante las excavaciones, se descubrieron cavidades y objetos arqueológicos que han generado un renovado interés en su historia e importancia cultural. Estos hallazgos han enriquecido la narrativa histórica del lugar, pero también han causado preocupaciones sobre su uso y preservación en el proceso de transformación urbana[8].

La apertura de la estación del metro en 2023 representó un cambio importante para el desarrollo del centro histórico de Quito. Para Vallejo[9] la integración de nuevas infraestructuras de transporte masivo en zonas patrimoniales puede alterar, significativamente, su dinámica social y comercial. De este modo, el impacto de la estación de San Francisco se ha reflejado en la movilidad urbana, la actividad comercial y la morfología del espacio.

La disminución de la población en el centro histórico sigue siendo una preocupación clave. Aunque intervenciones urbanas han intentado revertir esta tendencia, su efecto ha sido limitado. Cuando se habla del futuro de la Plaza de San Francisco, se identifican distintos escenarios posibles. Uno de ellos es la posible degradación del área si no se regulan adecuadamente las actividades informales o la apropiación del espacio por grandes empresas; mientras que otro escenario es la coexistencia de múltiples dinámicas, donde el centro

---

[5] Víctor Hugo Torres D., "Ampliando la mirada del patrimonio quiteño", *Procesos: revista ecuatoriana de historia*, n.º 50 (julio-diciembre 2019), 184-187.

[6] Ana Pacheco Ávila, "Quito, metrópolis en expansión. Análisis de la movilidad residencial y sus cambios demográficos y espaciales recientes" (tesis doctoral, Universitat de Barcelona, 2020).

[7] Godard, "La estación de metro Plaza San Francisco..."

[8] Godard, "La estación de metro Plaza San Francisco...".

[9] Vallejo, "Quito: capitalidad y centralidades...".

histórico de Quito mantenga su heterogeneidad y continúe funcionando como un espacio mixto de interacción social y comercial[10].

En definitiva, la Plaza de San Francisco sigue siendo un símbolo de la historia y la identidad quiteña. Su evolución refleja los cambios que ha experimentado la ciudad a lo largo de los siglos y los nuevos retos que enfrenta en la actualidad. La gestión adecuada de su transformación será clave para garantizar su permanencia como un espacio significativo dentro del patrimonio urbano de Quito[11].



Figura 1. Línea de tiempo con los hitos históricos de San Francisco. Fuente: gráfico elaborado por los autores, 2025.

Metodología

Para comprender las alteraciones espaciales y aperturas a la cohesión social, es decir el nuevo panorama que ha surgido a partir de la aparición del metro de Quito en el sector, la presente investigación adopta un enfoque metodológico centrado en la experiencia de los usuarios del metro. En este sentido, se implementa una metodología fenomenológica-hermenéutica (fig. 2), cuyo objetivo es analizar la vivencia cotidiana de las personas en relación con este fenómeno de movilidad[12]. Este método permite interpretar el "mundo de la vida cotidiana"[13] desde una perspectiva subjetiva.

La fenomenología surge en el siglo XX con la intención de otorgar valor al pensamiento y al significado que las personas atribuyen a sus experiencias. Dilthey, por ejemplo, identifica

---

[10] Diego Vinicio Salgado Poveda, "De vuelta al centro. Estudio geoespacial para la reactivación económica postpandemia de los locales comerciales en el centro histórico de Quito", *Cuaderno de Investigación Urbanística,* n.º 142 VI Seminario ISUF-H (mayo-junio 2022): 128-146; Carlos Vergara Constela, "Gentrificación y renovación urbana. Abordajes conceptuales y expresiones en América Latina", *Anales de Geografía* 33, n.º 2 (2013): 219-234.

[11] Salgado Poveda, "De vuelta al centro...".

[12] Mineira Finol de Franco y José Luis Vera Solórzano, "Paradigmas, enfoques y métodos de investigación análisis teórico", *Mundo recursivo* 3, n.º 1 (2020).

[13] Luis Sime Poma, "Método de investigación fenomenológico", en Los métodos de investigación para la elaboración de las tesis de Maestría en educación, ed. por Alex O. Sánchez Huarcaya (Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, 2020), 34-40.

tres aspectos clave en este enfoque: vida, actividad y energía[14]. Un principio fundamental de esta metodología es el respeto por las perspectivas de los participantes, ya que el investigador se introduce en su entorno para interpretar sus vivencias[15].

Guillén plantea tres fases esenciales en la aplicación de esta metodología: la identificación de insumos, el proceso de obtención de datos y la recolección de información[16]. Para ello, esta investigación diseña una matriz semiestructurada que permite parametrizar los datos y reducir el margen de error. Con este objetivo se utilizan herramienta de medición y se emplea la escala Likert, la cual, dependiendo del tratamiento estadístico, puede evidenciar tendencias y comportamientos en base a sus resultados; por otro lado, Matas sugiere estrategias para optimizar la aplicación de la escala Likert, entre ellas, la actualización constante de los formatos de toma de datos. Se consideran aspectos como la formulación de preguntas, la inclusión de cinco opciones de respuesta. De manera complementaria[17], proponen un sistema numérico que vincula las expresiones comunes en la escala Likert con valores cuantitativos, facilitando su análisis.

La metodología fenomenológica-hermenéutica, en este caso, se ajusta a un enfoque flexible, centrado en la experiencia cotidiana de los participantes. En la primera fase, se recopila información de manera libre, de forma desestructurada[18]. Posteriormente, la investigación inicia un proceso de selección y análisis de datos. Finalmente, la última fase, integran actores que evidencian el impacto que ha tenido el metro en la dinámica urbana. Para evitar respuestas automáticas y superficiales, se incorporan herramientas estructuradas, como entrevistas y encuestas, a fin de captar la esencia de la experiencia del usuario. Esta metodología evita interpretaciones inmediatas y generalizaciones, promoviendo un análisis profundo de los significados ocultos en las vivencias, respetando su autenticidad.

Considerando el componente social requerido por la investigación, se adicionan análisis comparativos (fig. 2) con dos sitios que poseen condiciones similares. Fernández Riquelme menciona en su artículo sobre metodologías aplicadas en las ciencias sociales que "cuando las piedras y los edificios, las banderas y los logotipos, las canciones y los versos, los versos y las palabras nos hablan, nos cuentan, a nivel social, sobre las exigencias, problemas y necesidades [...]".

De forma complementaria, en los enfoques metodológicos de la investigación histórica, se resalta la importancia de generar comparaciones en caso de existir condiciones muy

---

[14] Luis Manuel Román Cárdenas, "El método fenomenológico-hermenéutico", en *Sustentabilidad. Filosofía de la ciencia y praxis social,* coord. por Ramón Rivera Espinosa (Málaga: Universidad de Málaga, 2018), 38-65.

[15] J. A. Ramírez Arellano de la Peña, M. G. Moreno Bayardo, "Consideraciones metodológicas en el estudio de la formación para la investigación desde un marco interpretativo fenomenológico-hermenéutico", *Educación y ciencia* 5, n.º 46 (2016): 94–104.

[16] D. Fuster Guillén, "Investigación cualitativa: Método fenomenológico hermenéutico", *Propósitos y Representaciones* 7, n.º 1 (2019): 201-229.

[17] Antonio Matas, "Diseño del formato de escalas tipo Likert: un estado de la cuestión", *Revista electrónica de investigación educativa* 20, n.º 1 (2018): 38-47.

[18] Isabel Cañadas Osinski y Alfonso Sánchez Bruno, "Categorías de respuesta en escalas tipo Likert", *Psicothema* 10, n.º 3 (1998): 623-631.

específicas o cuando no se puede experimentar con los objetos de análisis[19]. De esta manera se estudian dos casos similares, la Plaza Gutenberg en Estrasburgo y la Plaza Gwanghwamun en Seúl, a fin de entender cuál es la respuesta local y la apropiación colectiva de estos sitios.



Figura 2. Etapas metodológicas de la investigación. Fuente: gráfico elaborado por los autores, 2025.

Materiales

Plaza Gutenberg (Estrasburgo)

En Estrasburgo, la Plaza Gutenberg (fig. 3) ha experimentado un cambio significativo con la llegada del tranvía, lo que ha mejorado la conectividad del centro histórico con otras zonas de la ciudad. Esta modernización del transporte ha incentivado una mayor afluencia de visitantes, lo que ha llevado a una apropiación más activa del espacio por parte de la comunidad local y los turistas[20] . La plaza, que históricamente ha sido un punto de reunión y comercio, ha reforzado su papel como un espacio de interacción social y cultural. Además, las modificaciones en la infraestructura peatonal han permitido

[19] Sánchez Molina y Murillo Garza, "Enfoques metodológicos en la investigación histórica: cuantitativa, cualitativa y comparativa", *Debates por la historia* 9, n.º 2 (2021): 147-181.

[20] Lucie Barthod et al., "Strasbourg, ville du livre: l'héritage actuel de Gutenberg dans la cité", en *Gutenberg: 1468-2018*, ed. por Frédéric Barbier et al. (Estrasburgo: Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg, 2018), 134-141.

que la convivencia entre el tranvía y los visitantes se desarrolle de manera armoniosa, manteniendo la esencia medieval del lugar y asegurando su funcionalidad en el contexto urbano actual.

El crecimiento de la gastronomía alsaciana en la Plaza Gutenberg ha sido crucial para la apropiación colectiva del espacio. Durante eventos como el Mercado de Navidad, la plaza se convierte en un centro gastronómico tradicional, donde los visitantes pueden degustar platos típicos como la tarte flambée y el chucrut. Además, la instalación de terrazas de cafés y restaurantes ha creado un ambiente acogedor que refuerza la identidad local y fomenta la interacción social. La combinación de una mejor conectividad con la promoción de la gastronomía regional ha fortalecido la relación entre la plaza y la vida urbana de Estrasburgo, consolidándola como un espacio que no solo preserva su historia, sino que también se adapta a las demandas actuales.

Plaza Gwanghwamun (Seúl)

La modernización del transporte en Seúl ha cambiado por completo la Plaza Gwanghwamun (fig. 3), convirtiéndola en un punto de movilidad clave dentro de la ciudad. La expansión del sistema de metro y la mejora del transporte público han facilitado el acceso a este espacio, aumentando su uso tanto para actividades cotidianas como para eventos de gran escala[21]. Debido a esta accesibilidad, la plaza se convirtió en un escenario recurrente de manifestaciones sociales, festivales culturales y conmemoraciones nacionales, consolidándola como un espacio de expresión colectiva. Su diseño contemporáneo ha integrado un nuevo flujo masivo de usuarios sin comprometer su valor simbólico ni la experiencia del visitante[22].

La introducción de la comida tradicional a la Plaza Gwanghwamun ha sido otro factor que ha reforzado la conexión de la comunidad con este lugar emblemático. Restaurantes y mercados cercanos han impulsado la oferta de platillos típicos coreanos, como el tteokbokki y el bibimbap, creando un entorno donde la gastronomía se enlaza con la vida urbana. Además, los festivales culinarios y ferias gastronómicas en la plaza han fomentado la apropiación cultural del espacio, atrayendo tanto a residentes como a turistas. De esta manera, la combinación del transporte eficiente y la riqueza gastronómica ha convertido a Gwanghwamun en un punto de convergencia donde la historia, la cultura y la modernidad pueden entrelazarse en armonía.

Plaza San Francisco (Quito enfoque histórico)

Con la implementación de un sistema de transporte masivo a la Plaza San Francisco (fig. 3), se cambió la manera en que los quiteños y turistas interactúan con este emblemático espacio. La implementación del metro de Quito ha mejorado la accesibilidad,

---

[21] Nana Jeon, "A Study on the Restoration of Stone Railings at Gwanghwamun Woldae in Gyeongbokgung Palace", *Korean Journal of Heritage: History & Science* 54, n.º4 (2021); 112-131. El 30 de diciembre de 2021.

[22] Enrique Ayala Mora et al., *Historia de Quito. Vol 1. Visión Histórica de Quito* (Quito: Corporación Editora Nacional, 2023).

permitiendo una mayor afluencia de visitantes y fortaleciendo la conexión de la plaza con otras zonas de la ciudad. Este cambio ha beneficiado a los comerciantes y artesanos locales, quienes han visto un incremento en la actividad económica, esto reafirma que la plaza es un centro de intercambio social y comercial[23]. Además, la apropiación colectiva se manifiesta en la gran cantidad de eventos culturales y religiosos, como procesiones y festivales, elementos que han fortalecido el sentido de identidad y la comunidad[24].
Asimismo, la llegada de nuevas opciones de comida tradicional ha enriquecido el sentido cultural de la Plaza San Francisco. La presencia de vendedores ambulantes y pequeños restaurantes que ofrecen platos típicos ecuatorianos, como empanadas de viento y colada morada, ha generado una experiencia gastronómica que atrae tanto a locales como a turistas. Este fenómeno ha fortalecido el vínculo de la comunidad con su patrimonio culinario y ha incentivado la permanencia de tradiciones gastronómicas en un contexto urbano en constante cambio24. En conjunto, la modernización del transporte y la revitalización de la oferta gastronómica han permitido que la plaza mantenga su relevancia dentro de la dinámica urbana de Quito, equilibrando la tradición con las nuevas necesidades de movilidad y consumo.

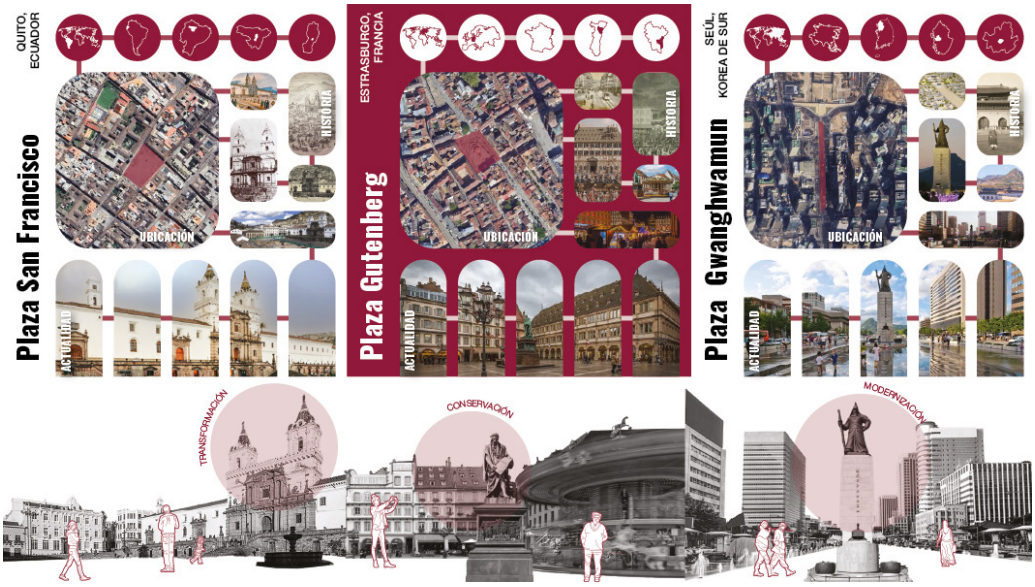


Figura 3. Gráfica comparativa entre las plazas analizadas: San Francisco, Gutenberg y Gwanghwamun. Fuente: gráfico elaborado por los autores, 2025.

[23] Ayala Mora et al., *Historia de Quito*...

[24] Salgado Poveda, "De vuelta al centro...".

Realidades Actuales en San Francisco

La llegada del metro a la Plaza de San Francisco ha generado una transformación significativa en el Centro Histórico de Quito, revitalizando el comercio local y promoviendo un mayor intercambio cultural. La accesibilidad mejorada ha permitido que más personas visiten la plaza, lo que ha impulsado el crecimiento de pequeños negocios, como cafeterías, tiendas de artesanías y librerías, beneficiando la economía local[25]. Asimismo, el aumento del turismo ha fomentado la creación de emprendimientos relacionados con la oferta cultural y gastronómica, consolidando la plaza como un punto de encuentro para residentes y visitantes[26].

Además del impacto económico, el metro ha fortalecido la conexión social y la cohesión urbana en Quito. Al facilitar el acceso desde diferentes barrios, ha permitido que ciudadanos de diversos estratos sociales converjan en el centro histórico, promoviendo un sentido de identidad compartida[27]. La plaza se ha convertido en un espacio donde la diversidad cultural se manifiesta a través de festivales, exposiciones y presentaciones artísticas, reforzando su papel como un eje central del patrimonio quiteño[28]. Sin embargo, este proceso de modernización también plantea desafíos en la preservación del patrimonio histórico (fig. 4), ya que el aumento del turismo y la actividad comercial podrían alterar el equilibrio entre la autenticidad del lugar y las nuevas dinámicas urbanas[29].

A pesar de estos retos, la implementación del metro en la Plaza de San Francisco representa una oportunidad para consolidar un modelo de desarrollo urbano sostenible que respete la identidad cultural de Quito. La integración de infraestructuras modernas en un espacio patrimonial exige un enfoque que combine innovación con medidas de conservación, garantizando la armonía entre el pasado y el futuro[30].

Finalmente se analiza la percepción y experiencia desarrolla en el espacio a través de dos posturas dadas por los usuarios y el equipo de investigación, para concebir los cambios producidos en el espacio urbano a raíz de la llegada de la primera línea de Metro a la ciudad de Quito. Se determina un número de encuestas por estación en base a la población frecuente del metro y por perfil de usuario, donde se estratifican los datos para generar una aproximación más cercana a la población ya consignada por el metro de Quito, enfocada en San Francisco.

---

[25] Fernando Carrión y Jaime Erazo Espinosa, "La forma urbana de Quito: una historia de centros y Periferias", *Bulletin de l'Institut français d'études andines* 41, n.º 3 (2012): 503-522.

[26] Del Pino Martínez, "Espacio urbano en la historia...".

[27] Salvador Rueda-Palenzuela, "La complejidad urbana y su relación con la morfología de los tejidos urbanos y la proximidad", *Ciudad y Territorio Estudios Territoriales* 54 (M) (2022): 227-250.

[28] Ayala Mora et al., *Historia de Quito*...

[29] Ibán Díaz Parra, Luis Salinas y Víctor Delgadillo, coord., *Perspectivas del estudio de la gentrificación en México y América Latina* (México D.F.: Universidad Autónoma de México, 2015).

[30] Vergara Constela, "Gentrificación y renovación urbana...".



Figura 4. Aspectos importantes en el análisis del estado actual de la plaza San Francisco. Fuente: gráfico elaborado por los autores, 2025.

Resultados y Discusión

La estación San Francisco (Estación 07) se ha consolidado como uno de los puntos con mayor actividad urbana (fig. 5) en sus alrededores, destacándose por su impacto en la movilidad, el comercio y el uso del espacio público. Su ubicación estratégica dentro del Centro Histórico de Quito la convierte en un nodo clave de conexión, donde la arquitectura y la materialidad del entorno juegan un papel fundamental en la experiencia de los usuarios[31]. El entorno de la estación San Francisco también ha visto un incremento en la diversidad de actividades comerciales y culturales, lo que ha dinamizado la economía local[32].

El análisis de la movilidad en esta área evidencia que, si bien la normativa busca estandarizar la accesibilidad con elementos como rampas, escaleras y aceras, es la percepción del usuario la que define la calidad del desplazamiento. Además, el alto flujo de pasajeros ha impulsado la necesidad de ajustar la frecuencia de transporte público complementario y mejorar la infraestructura peatonal circundante. Este fenómeno plantea un reto para el equilibrio entre la preservación patrimonial del Centro Histórico y las intervenciones necesarias para optimizar la circulación en el espacio urbano inmediato.

Se ha presenciado en diversos levantamientos que este espacio se destaca como un nodo de alta actividad dentro del Centro Histórico de Quito, la estación y sus alrededores ha

[31] Alberto Campo Baeza, *La idea construida* (Madrid: Biblioteca Nueva, 2006); Steven Holl, *Cuestiones de percepción: fenomenología de la arquitectura* (Barcelona: Gustavo Gili, 2014).

[32] Francisco Vergara-Perucich, Carlos Aguirre-Núñez, "Simulación de recuperación de plusvalía urbana para Línea 3 del Metro de Santiago", *ACE: Architecture, City and Environment* 14, n.º 42 (2020).

potenciado la sociabilidad en un espacio intermedio entre lo doméstico y lo público, donde la convergencia de residentes, comerciantes y turistas ha generado una red de interacciones sociales, culturales y económicas. La revitalización del comercio en los alrededores de la plaza, con mercados, cafeterías y comidas tradicionales, resaltando los valores de proximidad y la diversidad de servicios que enriquecen la vida cotidiana. Es así como las tradiciones de socializar o disfrutar de gastronomía típica en las plazas, vuelve a ser una práctica común entre sus visitantes.

La ocupación del espacio público con eventos culturales, ferias gastronómicas o encuentros espontáneos refleja una forma de abrir estas tradiciones al exterior, donde la ciudad se convierte en un gran comedor compartido. A la par, la percepción que tienen los usuarios del metro (fig. 5) refuerza estas ideas, puesto que aproximadamente un tercio de ellos en algunas ocasiones tienden a quedarse en sitios cercanos a y más de la mitad de la población de estudio se siente cómoda en los alrededores. Si bien, existen deserción en cada uno de los puntos de análisis, un aspecto que bajo estadística se considera indiscutible es como el metro ha generado un cambio favorable y renovado el entorno.



Figura 5. Visualización de cambios en el entorno urbano cercano a la parada de San Francisco. Fuente: gráfico elaborado por los autores, 2025.

Conclusiones

La Plaza de San Francisco ha experimentado una transformación significativa con la llegada del metro, consolidándose como un punto de encuentro entre lo doméstico y lo público, donde se procura armonizar la movilidad, el comercio y la socialización. Este emblemático espacio ha propiciado nuevas dinámicas, las cuales fortalecen la interacción, generando un entorno que promueve la transmisión cultural por medio de la gastronomía y el comercio local. La revitalización de mercados, cafeterías y pequeños negocios vinculados a la oferta culinaria, han reforzado la tradición de consumir alimentos en el espacio público,

permitiendo que esta costumbre recobre protagonismo, integrando a la modernidad en prácticas patrimoniales.

Los alrededores de la plaza se han convertido en un punto de alta actividad, donde la oferta gastronómica y cultural ha diversificado las formas de apropiación. La presencia de ferias, eventos gastronómicos y encuentros espontáneos han contribuido a un nuevo modelo de espacio urbano, en el que los límites entre la sensación de hogar y la calle se desdibujan, favoreciendo una ciudad más abierta y compartida. No obstante, este proceso plantea desafíos, como equilibrar la actividad económica con la preservación del patrimonio arquitectónico y social, evitando la gentrificación y la pérdida de identidad.

La revitalización de la Plaza de San Francisco a partir de la llegada del metro demuestra cómo la infraestructura de transporte puede influir en la organización y el uso del espacio público. Su transformación ha fortalecido la cohesión social y la interacción entre diferentes sectores de la población. Sin embargo, es fundamental que la planificación urbana continúe enfocándose en un modelo que garantice la conservación y el acceso equitativo a los servicios y oportunidades que este espacio ofrece.

Entre la casa y la calle: el impacto de los sitios de expendio de comida en la evolución urbana de La Mariscal, Quito

Between the House and the Street: The Impact of Food Outlets on the Urban Evolution of La Mariscal, Quito

SHAYARINA MONARD-ARCINIEGAS
Pontificia Universidad Católica del Ecuador, asmonard@puce.edu.ec

Abstract

El ensayo analiza el impacto de los sitios de expendio de comida en la evolución urbana de la zona La Mariscal, Quito, mediante un enfoque histórico-crítico basado en evidencias documentales. Se examinan las transformaciones morfológicas de los predios en respuesta a los cambios económicos, socioculturales y de uso de suelo del sector, resaltando el cambio de funciones y de morfología de los frentes de villas y chalets y la consolidación de un tejido urbano en tres momentos: primero la consolidación del uso residencial; luego la incorporación de actividades de restauración y hotelería entre otras concomitantes al turismo, sin contar con una estructura urbana que facilite y oriente dicho cambio; y, finalmente, la intervención del gobierno local para ordenar los procesos de transformación no planificada en el uso del suelo a favor de la actividad turística, justificando la estrategia en los valores patrimoniales del sitio.

The essay explores the impact of food vending establishments in the urban evolution of the La Mariscal area in Quito, using a historical-critical approach and documentary evidence. It examines how properties have undergone morphological transformations in response to changes in the economy, society, and land use. The study highlights shift in function and façade morphology of villas and chalets, as well as the development of an urban fabric in three stages: first, the establishment of residential use; second, the introduction of dining and hotel services –along without an urban framework to guide these changes; and third, local government intervention to regulate unplanned land-use transformations in support of tourism, justifying based on the site's heritage values.

Keywords

Sitios de expendio de comida, transformaciones morfológicas, estructura urbana, espacio público

Food stalls, morphological transformations, urban structure, public space

Introducción

Quito, Ecuador, de forma similar a lo que sucede en muchas ciudades de América Latina, el paisaje urbano de las zonas modernas de inicios del siglo XX ha cambiado en función de transformaciones de uso del suelo y de los cambios morfológicos de las edificaciones, sobre todo en los frentes. En ocasiones, estos cambios responden de manera arbitraría a la norma, pero en relación directa a las necesidades de los propietarios de abrir las construcciones al acceso público por comercio o servicios. En otros casos, son las modificaciones a las ordenanzas las que, legalizando lo actuado y con la voluntad de organizar la realidad social y sus dinámicas, han dado pie a alteraciones, no siempre coherentes con el entorno construido, para facilitar nuevos usos permitidos.

Una de las transformaciones más visibles en este tipo de sectores es la aparición de espacios de expendio de alimentos —desde tiendas de abarrotes hasta restaurantes de cinco cubiertos—, siguiendo en intensidad el cambio de uso de las viviendas en equipamientos de hotelería o servicios. Estos cambios de uso en el frente y, a veces, en la totalidad de los inmuebles, activan transformaciones en los comportamientos sociales. Por un lado, actúan como anclas para nuevos circuitos de paseo, socialización y comercio, y por otro, desatan procesos de cambio en la población residente. Ambas situaciones son concomitantes con transformaciones urbanas de mayor escala, predominando el abandono y la decadencia de los sectores, que al estar en zonas consolidadas requieren que los gobiernos locales implementen estrategias de rehabilitación y recuperación que, según sea su objetivo, pueden o no devolver el espacio a la ciudad y a los ciudadanos.

Estos cambios de la configuración urbana, espacial y social, en el caso de Quito, se pueden rastrear de manera ejemplar en la zona La Mariscal, a lo largo de los siglos XX y XXI (fig. 1).

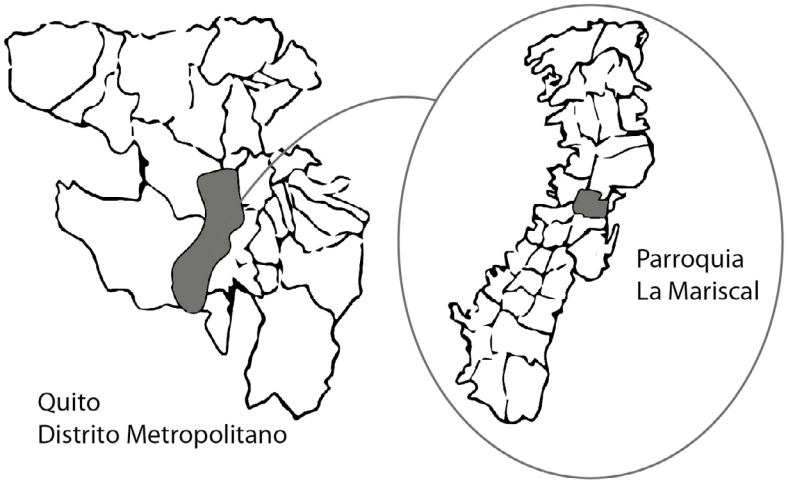


Figura 1. Ubicación de la zona administrativa La Mariscal en el cantón Quito y en el área urbana de Quito. Fuente: redibujo propio.

Metodología

Esta investigación es parte de las que desarrolla el proyecto Arquitectura Moderna de Quito, auge petrolero (1960-2000). Es de carácter histórico-documental a partir de fuentes primarias provenientes de los archivos del municipio del Distrito Metropolitano de Quito, del Archivo Digital de Arquitectura Moderna y de archivos privados. Se revisa la documentación de ordenanzas y planimétrica de la configuración de la zona, las ordenanzas de cambios de uso de suelo, los planes de rehabilitación urbana y se hace detalle en la transformación, a lo largo del tiempo, de los frentes de villas con protección patrimonial. El enfoque interpretativo es de análisis crítico con la intención de definir en qué forma y siguiendo qué estrategias ha sido producido el espacio de estudio.

Es de carácter multidisciplinar, ya que integra a la arquitectura, acerándose a las tipologías de origen y a sus modificaciones morfológicas; al urbanismo en tanto que se preocupa por abrir preguntas sobre las causas que llevaron al paulatino abandono de la zona; a la sociología desde la necesidad de establecer puentes con los fenómenos sociales que en cien años han reconfigurado el sector y modificado sus usos; y a la economía para indagar cómo los cambios de actividades productivas presionan las transformaciones de los espacios urbanos.

Esta ponencia responde a preguntas que, siendo de carácter local, bien pueden aplicarse al estudio de otros territorios.

Referencias teóricas

Para desarrollar este escrito es pertinente tener en cuenta los conceptos generales que orientan la investigación, interpretación de datos y elaboración de conclusiones. También esto permite establecer un marco aplicable a otros casos de estudio.

Por un lado, la ciudad es el escenario en el que diferentes actores compartimos la vida urbana e interactuamos en dinámicas económicas, sociales, políticas y culturales a través de las cuales reconfiguramos a la ciudad en sentido amplio y a los segmentos urbanos sobre los que actuamos de forma específica. Transformamos nuestros entornos y paisajes urbanos en respuesta a cómo los vivimos e interpretamos ya que "el espacio no está únicamente organizado e instituido, sino que también está modelado, configurado por tal o cual grupo de acuerdo con sus exigencias, su ética y su estética, es decir, su ideología"[1].

Por otro lado, la alimentación es connatural a nuestra vida biológica, productiva, cultural y de socialización. Las maneras en las que la alimentación, transformada en bien de uso, es decir en comida, bebida y servicios, se hace presente en los espacios urbanos da origen a una variedad de tipologías determinadas por la ubicación, áreas, aforos, entre otros índices usados para su clasificación y regulación. De aquí que, el estudio de los fenómenos

[1] Henri Lefebvre, *Espacio y política. El derecho a la ciudad, II* (Barcelona: Ediciones Península, 1976), 66.

alrededor de los sitios de expendio de comida, natural o procesada, permita comprender las dinámicas sociales de los entornos y sus transformaciones morfológicas[2].

En este ensayo es pertinente tomar en cuenta que la ciudad está conformada por espacios menores, barrios, que se alimentan -valga el símil- por eventos que se dan en dos frentes: unos, en el de las lógicas relacionales de quienes habitan y configuran los espacios; y, otros, en el de las lógicas administrativas de los sistemas normativos que aspiran a organizar los espacios, las dinámicas urbanas y a sus actores. Esto constituye a la ciudad como ente histórico que desarrolla espacios para la venta, producción y consumo de alimentos en respuesta a necesidades sociales, rituales, festivas y de ocio de las sociedades.

En el siglo XX, la ciudad moderna aparece como un espacio articulado y planificado, idealmente constituido a partir de la asignación *a priori* de usos, usuarios y desarrollos que se piensan (durante la planificación) estáticos en el tiempo y libres de toda interferencia[3]. Esto, a pesar de que una buena parte de la literatura advierte sobre la importancia de incluir el factor sociocultural y los modos de habitar de los diferentes grupos en las reflexiones sobre la ciudad y su planificación.

En la ciudad moderna, los barrios modernos se caracterizan por la segregación de usos y el trazado racional de las manzanas; así, las calles se constituyen en las arterias de la movilidad que solucionarán las necesidades de desplazamiento hacia y desde los puntos en los que se encuentran los sectores de servicios, administración, salud, recreación, educación, ocio y vivienda.

En los barrios modernos, la calle moderna es un espacio público de socialización intermedia, de acuerdos tácitos, entre lo doméstico y lo público; según Lefebvre "impone reciprocidad, un uso compartido [del espacio y del tiempo, en el que existen] lugares comunes, lugares compartidos [...] como los cafés, plazas o monumentos"[4]. Los espacios de expendio y consumo de alimentos son necesarios para garantizar el acceso a la alimentación, pero también para la socialización y la configuración de imaginarios sociales de representatividad, son espacios sociales producidos en respuesta a las necesidades del modo de producción capitalista que aspira al crecimiento individual de capital y al incremento de la rentabilidad del suelo.

Este fenómeno lleva a que los inversionistas de capital incidan en la toma de decisiones administrativas que les permitan tener control sobre los procesos de cambio de valor; así, son altamente esperadas las intervenciones urbanas y normativas que logran estabilizar (¿o invisibilizar?) procesos sociales que podrían afectar a los elementos de valor. Pero los intereses del mercado pueden tener dos líneas de aproximación: una en la que el alza de valor produce la especulación del suelo para ganar el máximo de rentabilidad dando paso a

---

[2] Jesús Enrique Ekmeiro-Salvado y Juan Manuel Matos-López, "Cultura Alimentaria. Una revisión conceptual", *An Venez Nutr* 35, n.º 2 (agosto de 2023), consultado 3 de febrero de 2024: 126. https://doi.org/10.54624/2022.35.2.005.

[3] Uno de los problemas de la planificación urbana en América Latina es la suposición *a priori* de que se puede estabilizar la dinámica social por la sola fuerza de la planificación, sin reparar en la posible emergencia de eventos endógenos y exógenos.

[4] Lefebvre, *El derecho* ..., 23.

burbujas inmobiliarias y otra en la que la pauperización del sector, por procesos endógenos o exógenos de las sociedades o del mercado, lleva a la necesidad de intervenciones radicales por parte de las administraciones con la intención de sostener la caída de los precios de finca raíz.

Para terminar, es necesario tener en cuenta que los sectores modernos de algunas ciudades son reconocidos por sus valores patrimoniales que los posicionan como espacios ambicionados para la actividad turística. La actividad turística requiere potenciar el valor patrimonial del sitio para la concurrencia de servicios específicos que faciliten actividades de acogida, alimentación, ocio, descanso, cultura, entre otras, con lo que, "el núcleo urbano pasa a ser producto de consumo de alta calidad para los extranjeros, turistas, gentes venidas de la periferia, suburbanos. Sobrevive gracias a la doble función: lugar de consumo y consumo del lugar"[5].

Como veremos a continuación, el cruce de estos conceptos permite una lectura compleja del caso de estudio.

Resultados y discusión

La Mariscal es la denominación popular del sector Mariscal Antonio José de Sucre, nombre asignado en 1922 al primer barrio de este sector, con la intención de vincularlo, en el imaginario local, con los actos conmemorativos del centenario de la Independencia del Ecuador.

Hoy, la zona administrativa La Mariscal ocupa 160 manzanas en 200 hectáreas (fig. 2) y reúne a ocho barrios consolidados[6], aunque aún existen lotes baldíos conservados así por sus dueños posiblemente con fines de engorde.

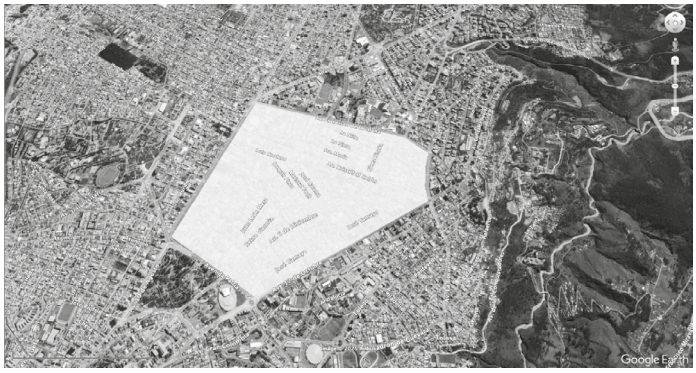


Figura 2. Sección de los planos de Quito de 1921 y 1947. Se destaca la ubicación de la zona administrativa La Mariscal. Fuente: Secretaría de Hábitat y Vivienda del MDQM, en Amparo Ponce, *La Mariscal. Historia de un Barrio moderno de Quito en el siglo XX* (Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2011).

---

[5] Lefebvre, *El derecho* ..., 47.

[6] Según Amparo Ponce en "La Mariscal. Un barrio Moderno de Quito" los barrios consolidados son Santa Teresita, Simón Bolívar, Corpac, Colón, Gabriela Mistral, Las Mallas, Benjamín Carrión y La Mariscal.

Para fines de gestión municipal, los límites de zona administrativa La Mariscal son: por el norte, Av. Orellana; por el sur, Av. Patria; por el occidente, Av. 10 de agosto; y por el oriente, las Calles Isabel La Católica y Alfredo Mena Caamaño y Av. 12 de octubre.

El área es prácticamente plana, con una inclinación promedio de 5,5°. Hasta la década de los sesenta aún contaba con cuatro cuencas hidrográficas (Miraflores, El Armero, Vascones y De la Comunidad) que dividían el territorio y que fueron rellenadas aumentando el área de uso disponible[7]. Está flanqueada a occidente y oriente por zonas articuladas alrededor de equipamiento universitario (Universidad Central del Ecuador, 1952; y, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, 1957); al sur por el ejido de la ciudad colonial, hoy parque, que actúa de borde entre la ciudad antigua y la moderna y alberga equipamiento administrativo de distinto tipo. La cercanía con el centro colonial (1,2 km) y la disposición geográfica facilitaron la dotación de servicios de agua potable, electricidad, transporte y fueron parte de los alicientes que entusiasmaron a las clases medias altas y altas a construir, adquirir o rentar viviendas en este sector.

El paisaje es de calidad, aunque actualmente transformado por el abrupto crecimiento en altura y la expansión de la ciudad. Sin embargo, en el momento de consolidación del sector y hasta hace poco menos de treinta años, era claramente reconocible el territorio en el que se asienta esta parte de la ciudad en relación a los elementos geográficos que la delimitan: al occidente, las estribaciones del Pichincha; al oriente, las faldas de las lomas Itchimbia, Bellavista y el Inga; al sur, la loma del Panecillo; dejando hacia el norte un leve cambio de alturas que permitía que la mirada se pierda en el infinito. Este paisaje, a su vez, correspondía al asentamiento de las haciendas agrícolas y ganaderas que proveían a la ciudad de alimentos. El cambio de uso de suelo agrícola a urbano de estas zonas se dio de forma paulatina a partir de la década de los cuarenta y se consolidó en los años setenta.

El origen del sector se remonta a 1905, cuando la empresa Anglo French Pacific Syndicate subsidiaria en la construcción y mantenimiento de ferrocarriles –cuyo dueño registra un amplio historial en operaciones inmobiliarias– compró 11,3 hectáreas[8] en el norte[9], a las afueras de la ciudad. En 1922 el sector, que ya se beneficiaba del sistema de tranvía público (inaugurado en 1914 y del que era parte la Anglo French), fue loteado y las parcelas vendidas por la Compañía de Mejoras Urbanas, sucesora de la Anglo French por intermedio del Banco La Previsora de Guayaquil, del que era socio Víctor Emilio Estrada, uno de los promotores de la modernización urbana en Guayaquil que en esos años mantenía inversiones inmobiliarias en Quito.

---

[7] Equipo Plan Especial La Mariscal, "Plan especial La Mariscal. Gestión de uso de suelo" (informe, Consejo Metropolitano de Quito, 2017), 5. https://gobiernoabierto.quito.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/documentos/BORRADOR%20DIAGNOSTICO%20PELM.pdf.

[8] Cabe anotar que este mismo acuerdo se dio en los alrededores de la ciudad de Guayaquil y en el sur de Quito. y en todos dio paso a procesos de modernización urbana.

[9] John F. Uggen,"The History of the Ecuadorian Corporation and its Contribution to the Economic Development of Ecuador: 1897-1986", *Revista de Ciencias Sociales y humanidades Chakiñan*, n.º 19 (2022): 207. https://doi.org/10.37135/chk.002.19.12.

El anuncio de prensa invitaba a:

> ... firmar [el] contrato en la Ciudad Jardín [...] Ciudadela Mariscal Sucre, [...] [donde] se van a construir DIEZ chalets y villas [...] para venderse en el cómodo sistema de pagos mensuales con amortiguación automática en plazos a escoger [...] entre 5 -10 -20 o más años.[10]

El anuncio es importante porque explicita el espíritu moderno del proyecto, tanto en su forma urbana: ciudad jardín; en su morfología arquitectónica: chalet y villas; como en su financiación: a plazos; situación que dista conceptualmente de lo que cinco años antes, en 1917, se anunció para un loteo cercano, emprendimiento de uno de los hombres públicos más importantes de la ciudad por su vinculación con la prensa y la banca, César Mantilla, quien sobre la avenida Colón promovía 153 lotes con "secciones especiales para diplomáticos, funcionarios públicos y empleados de la banca y el comercio"[11]. Posiblemente, el espíritu moderno del sitio, resida justamente en el tipo de cliente al que iba dirigido el anuncio de la Mariscal: alguien con recursos, no necesariamente parte de la élite tradicional, pero sí de una nueva burguesía con intereses en el comercio local e internacional, en la construcción, en la producción; con aspiraciones intelectuales, abierta a contactos internacionales de todo tipo, incluyendo las relaciones con los extranjeros llegados a la ciudad y que eran parte de la transformación urbana, productiva y social, como demuestra la lista de propietarios y residentes del catastro municipal. También llama la atención que la expresión *ciudad jardín* quede abierta a la libre interpretación del lector, en un contexto en el que el conocimiento medio sobre urbanismo era pobre. Es decir, mientras que hoy asumimos que el calificativo *ciudad jardín* incluye una realidad económica, servicios y equipamientos urbanos, en ese momento, el lector medio local no lo comprendía de la misma manera.

En 1938, el Consejo Municipal, en respuesta al loteo arbitrario de las hacienda de borde de la ciudad, normó que cada nueva urbanización presentara un plan que incluyera espacio público y la dotación de servicios financiados por el urbanizador, que luego pasarían a ser propiedad municipal[12]. Esta medida buscaba frenar la crisis municipal por no abastecer de agua potable, alcantarillado, energía eléctrica, vías, recolección de desechos, mercados, salud, entre otros servicios que requerían las nuevas áreas. Este hecho determinó que los siguientes sectores loteados en colindancia con la primera zona de La Mariscal ya contasen con estos servicios; sin embargo, muchas villas se planificaron y construyeron con áreas de incineración de basura, cisternas y cocinas de leña como opciones

---

[10] Amparo Ponce, *La Mariscal. Historia de un Barrio moderno de Quito en el siglo XX* (Quito: Instituto Metropolitano de Patrimonio, 2011), 26.

[11] Francisco Febres Cordero, *La Mariscal. La inocencia perdida* (Quito: Ediciones El Nido, 2023), 14.

[12] Los apellidos que actualmente se reconocen por la incidencia en la vida local son los Di Capua, Kohn, Deller, Writgh, Muller, Yoder, Herbas, Pfeizer, Wappenstein, Brauer, Fisch, Herdstein, Moss, entre otros. Todas estas familias han desarrollados negocios de fabricación y comercio que aceleraron los procesos de modernización en Quito.

complementarias a las instalaciones modernas para esos servicios[13]. Todo esto facilitó la consolidación de la zona (fig.3).



Figura 3. Ubicación de la zona administrativa La Mariscal a 2025. Fuente: Google Earth Pro.

En todo caso, fue la condición de villas independientes, rodeadas de jardines, la que, pasados los años, permitió la modificación de frentes, en un inicio para solventar la carestía de equipamientos cercanos en los que proveerse de alimentos (1920-1960); luego para activar la zona bancaria y rosa de la ciudad (1960-1990) y, finalmente, para tratar de activar el sector como un clúster turístico (1990-2020).

La idea se ser una ciudad turística es parte del discurso local desde los años cincuenta, entre otros argumentos motivada por los informes de la CEPAL que recomendaban orientar los esfuerzos del país al turismo cultural, siguiendo el ejemplo de México y Perú[14], fue reforzada por las posibilidades de inversión en construcción de equipamientos y carreteras de los años del boom petrolero, y confirmada por la declaratoria del centro histórico de Quito como Patrimonio de la Humanidad, por la Unesco en 1979. La idea del turismo cultural no ha abandonado a la ciudad. Los planes de intervención urbana de lo que va del siglo XXI ven en esa actividad económica el futuro del sector La Mariscal y del centro histórico, con la salvaguarda de que La Mariscal se ha deteriorado de forma vertiginosa a partir de la emisión de los planes de rehabilitación urbana orientados hacia el turismo, que, reforzaron las actividades de hostelería, restauración y diversión nocturna.

Durante las década de 1920 a 1940, el sector se caracterizó por la singularidad ecléctica de sus villas y una población que integraba a familias locales y migrantes, sobre todo europeos

[13] Información proveniente del cruce de datos de las tablas de área de los planos del Fondo documental Karl Kohn en el Archivo Digital de Arquitectura Moderna, y de las autorizaciones municipales de construcción entre 1950 y 1970, que reposan en el Archivo Histórico del Municipio de Quito.

[14] CEPAL. *El desarrollo económico del Ecuador* (Quito: Ministerio Coordinador de Política Económica, 2013 [1954]), 540.

llegados a causa de la Segunda Guerra Mundial; algunos de ellos fueron profesionales que se insertaron en la educación y el libre ejercicio, otros se dedicaron a la industria y el comercio, varios a diferentes ramas de la producción cultural y no falto quien se vincule a la restauración, panadería y bollería, así como a la fabricación y comercialización de derivados lácteos y embutidos[15]. Este grupo de migrantes dio un colorido especial a la Mariscal con experiencias nuevas y atrevidas, para una sociedad local afincada en unas normas de distanciamiento social rígidas. Por ejemplo, las mujeres extranjeras hacían la compra en el mercado solas o en grupo y se encargaban de llevar sus productos, en tanto que las locales enviaban a la servidumbre y ésta a su vez transportaba la compra en la espalda de los cargadores, generalmente indígenas, con su vestimenta tradicional y sin zapatos, costumbres que se mantuvieron en la ciudad hasta bien entrados los años ochenta[16].

Durante la década de los cincuenta y sesenta, en La Mariscal sobresalían los políticos e intelectuales en activo quienes, mayoritariamente, vivían en el sector y tenían voz y agencia en los gobiernos local y nacional. En la zona se asentaron varias representaciones diplomáticas y sus funcionarios locales y foráneos eran, en muchos casos, vecinos del sitio. Se abrieron tres instituciones educativas, dos particulares religiosas y una fiscal; así como dos clínicas privadas y un hospital público. En estas décadas, se consolidaron costumbres urbanas que no eran la norma hasta ese momento, como los cafés, restaurantes, salones de baile, y sitos de música en vivo, muchos de los cuales se ubicaron en La Mariscal, en nuevas construcciones en lotes hasta ese momento sin uso, y en una que otra casa que se daba en arriendo o que los dueños modificaban expresamente con ese fin hasta que se veían en la necesidad de cambiar de sitio por incremento de clientela y cambio o incremento de servicios. Esto sucedió, por ejemplo, con el hotel y restaurante de la familia Deller que evolucionó al actual Hotel Hilton Colón recordado en el imaginario por su cafetería abierta 24 horas y su restaurante.

El sector del expendio de alimentos tuvo un salto cualitativo cuando, en 1957, la familia Wrigth construyó, en un lote libre, el primer supermercado de la ciudad (fig. 4), La Favorita[17]. Este elemento fue derrocado en los años ochenta dando paso a un edificio en altura de uso comercial, que ofrecía mayores réditos financieros. Otro caso, de construcción de nueva planta, es el Drive In, local de comida rápida americana, con una carta que incluía Hot dogs, milkshake, banana split, entre otras especialidades[18]. Ambos negocios aportaron a la configuración de una imagen urbana de espacios modernos y dinámicos. Ambos sitios de expendio de alimentos se convirtieron en espacios de socialización de grupos distintos, amas de casa y jóvenes. Ambos relacionados por lazos de pertenencia socioeconómica y fácilmente identificables entre sí.

---

[15] Cabe señalar que varios de estos negocios subsisten, pero se han trasladado fuera del sector La Mariscal.

[16] Marie-Luise Kreuter, *¿Dónde queda el Ecuador? Exilio en un país desconocido desde 1938 hasta finales de los años cincuenta* (Quito: ABYA-YALA, 1997).

[17] La Favorita dio origen a la cadena Supermaxi, la mayor de Ecuador. Actualmente, importadora de productos marca Corte Inglés.

[18] Febres, *La Mariscal*. ..., 27.

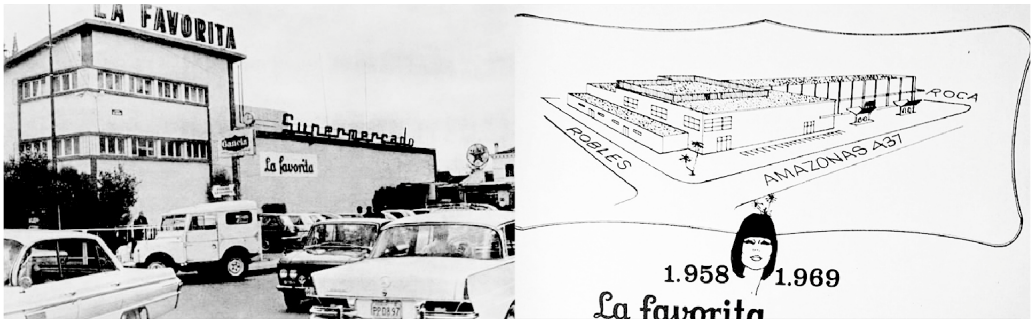


Figura 4. Comparativo entre la representación del edificio del supermercado La Favorita difundido por la prensa y el edificio real existente en esa dirección. Fuente: Archivo Aurelio Espinoza Polit y Diario *El Comercio*.

Durante los años setenta y ochenta, en La Mariscal brillaron los jóvenes vinculados a la cultura y la bohemia. En el sitio proliferaron los eventos artísticos y culturales, las peñas de música folklórica, los locales de música en vivo y de teatro, sitios de esparcimiento de todo tipo, junto con galerías de arte y artesanías, librerías, cafés culturales, restaurantes y discotecas[19] . El crecimiento en las industrias del ocio, la hostelería y la restauración fue fruto de las políticas de apoyo a la actividad turística ejecutadas por el gobierno, que provocaron un real incremento del turismo internacional y local[20], que se afincaba en la zona de la Mariscal, única en la ciudad por su dinámica diurna y nocturna que la colocaba en una realidad ajena a lo convencional[21].

Muchos de los locales que albergaron estas actividades fueron viviendas adaptadas, segmentos de los retiros frontales y laterales cubiertos y adecuados a los nuevos usos. Estas transformaciones empezaron a tapar y desdibujar las líneas, colores y formas del ecléctico barrio de los años sesenta, y con ello se despertó la añoranza por el *espíritu del lugar*. Fueron los escritores, poetas y pintores quienes empezaron a construir representaciones de esa Mariscal que se desdibujaba. Lo que derivó en una amplia producción de obras en las que La Mariscal y sus espacios de expendio y consumo de alimentos, combinados o no con otras actividades como el baile, la bebida o el ocio sexual, se constituyeron en el entorno que estimuló la reflexión literaria de los ochenta[22] y pictórica de los noventa[23]. Este reconocimiento desde el arte refleja la fuerza con la que se observaban los cambios físicos y

---

[19] Rene de Maximy, "Contribución al estudio de los barrios de Quito la Mariscal Sucre. Del Centro Histórico al Centro de Negocios, los nuevos signos espaciales de poder", *5 Quito: aspectos geográficos de su dinamismo,* (CEDIG, 1984): 66. Accesible en https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_7/carton01/24048.pdf. Febres, *La Mariscal*. ..., 14.

[20] Elías Aarón Galindo Paredes, "Construcción de la mirada sobre 'la zona': melodrama, turismo y crónica roja", (tesis de maestría, FLACSO, 2014), 16-18, http://hdl.handle.net/10469/6785.

[21] Febres, *La Mariscal*. ..., 32.

[22] Por ejemplo, *Ciudad de invierno* (1979), de Abdón Ubidia, considerada la novela que de mejor manera presenta la vida en La Mariscal, en la segunda mitad de la década de los años setenta.

[23] Pinturas de Luigi Stornaiolo, reconocido como neorrealista urbano. Se recomienda ver su obra en https://elsignoinvisible.com/stornaiolo/.

sociales a consecuencia del boom petrolero, cuyos capitales impulsaron la modificación de las normativas de construcción y uso del suelo para la construcción de nuevas edificaciones de uso comercial (incluyendo restauración y hotelería) y de vivienda en propiedad horizontal (fig. 5 y fig. 6).



Figura 5. Comparativo que muestra la eliminación de las villas entre los años sesenta y la actualidad. Fuente: Archivo Quito en Imágenes y Google Earth Pro.



Figura 6. Comparativo que muestra a partir de la ubicación de una de las villas la transformación del entorno los años sesenta y la actualidad. Fuente: Archivo Quito en Imágenes y Google Earth Pro.

Entre 1990 y el 2020, el incremento de negocios con vocación de hostelería y restauración fue descontrolado. Entre otras razones porque la municipalidad creó la Licencia Única de Actividad Económica, LUAE, que habilita sin mayor trámite la licencia de funcionamiento para negocios; lamentablemente, se distorsionó el sentido de esa herramienta legal y muchas de las licencias no corresponden a la actividad real que realizan los beneficiarios.

El incrementos en las partes frontales de cajas de cristal, cada vez con menos transparencia para la visibilización de las estructuras originales, deformó el atractivo formal de las propiedades y entro en procesos de destrucción al ritmo de la precarización de la oferta gastronómica.

A esto se suma que el marco legal regulatorio del patrimonio edificado en Ecuador protege a las construcciones realizadas hasta 1940, lo que pone en condición de bien patrimonial a 208 predios de los cuales la mayoría está en abandono y deterioro, a pesar de que la norma obliga a que los dueños den mantenimiento a los inmuebles.

A este escenario se suman los lotes baldíos por falta de construcción o derrocamiento, así al desorden de fachadas y retranqueos se suman lotes que funcionan como parqueaderos, en tanto que la zona no cuenta con espacio público suficiente por área de construcción.

La densidad poblacional va a la baja desde el censo de 1990[24]. Los índices de delincuencia aumentan y la percepción de violencia también. Sin embargo, ninguno de estos eventos ha frenado el crecimiento del precio de finca raíz, y la zona se mantiene como una de las más costosas para comprar o arrendar, en relación costo/beneficio a la calidad espacial y social del entorno.

En el 2020 la pandemia de Covid 19, dio al traste con toda propuesta de reorganización urbana.

A día de hoy la zona tiene una densidad baja; muchas de las villas y chalets permanecen abandonadas y en proceso de deterioro; un porcentaje significativo de los locales comerciales desplegados en los entornos a las villas permanecen cerrados, sin embargo, algunos de los sitios de expendio de alimentos activan la zona a medio día. Por la noche, el lugar queda en abandono (fig. 7).

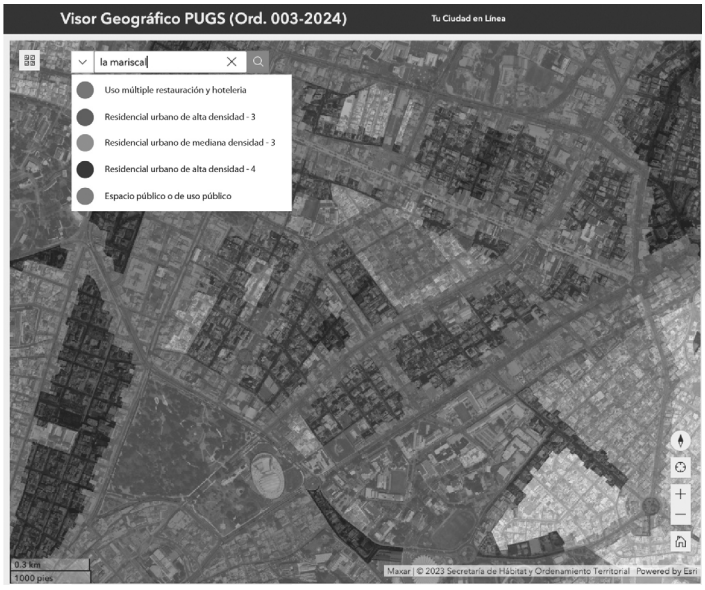


Figura 7. Uso de suelo actual en la zona administrativa La Mariscal. Destaca en rojo el uso misto que se estableció a partir del plan de rehabilitación territorial de 2017 Fuente: Secretaría de Hábitat y vivienda. Visor de actividades económicas.

[24] Equipo Plan Especial La Mariscal, "Plan especial ...", 240.

Conclusiones

A inicios de siglo XX, al realizar el trazado del nuevo sector, no se tomó en cuenta el espacio necesario para equipamiento barrial o comunitario, por esto, los vecinos vieron en las amplias aceras y en los jardines, los espacios para solventar sus necesidades inmediatas de acceso a alimentos sean como tienda de abarrotes o local de expendio de alimentos.

En un primer momento, entre la consolidación del sector y el primer punto de quiebre, 1970, el espacio de socialización intermedia entre lo doméstico y lo público –el espacio del juego y del compartir alimentos con otros, amigos y desconocidos– se dio en espacios formales e informales adecuados a esos fines.

El boom petrolero que arranca con fuerza en 1970 impulsó la actividad constructiva de edificaciones en altura para fines comerciales y residenciales en propiedad horizontal, transformando el paisaje bajo, de lotes baldíos y otros con residencia de hasta dos plantas y jardín en barreras de hasta 18 pisos. En ese momento algunas de las casas fueron vendidas o arrendadas y usadas para servicios de restauración y hotelería, pero otras se proyectaron hacia los frentes y laterales, transformando los jardines en área útil para la actividad de restauración o comercio, desdibujando el elemento arquitectónico original, que fue la pieza singular que, junto a otras disímiles, configuraba el ambiente de La Mariscal

En la primera década del siglo XXI, con el Plan ordenador que centra la acción municipal y ciudadana en la explotación del turismo, los procesos irregulares de transformación de uso del suelo en el interior de las propiedades –por tugurización, subdivisión no regulada y arriendo por cuartos para vivienda-taller, bodegas, oficinas y negocios menores de todo tipo– lleva a la zona a la radicalización de intervenciones en fachada.

Llama la atención como la voluntad de configurar la zona como turística aceleró el abandono del sector en desmedro de los negocios de restauración y ocio que se esperaba la consoliden. Sin embargo, está comprobado que una adecuada gestión de los recursos y de los medios, podría reactivar la zona, ente otros recursos, apoyándose en estrategias de expendio de alimentos que desde un enfoque de sostenibilidad abra nuevas posibilidades para la vida de La Mariscal.

Viviendas implosionadas. Comida callejera, precariedad y desbordes en tipologías de alta densidad[1]

Imploding Housing. Street Food, Precariousness, and Overflows in High-Density Typologies

MÓNICA AUBÁN BORRELL
Instituto de la Vivienda, Universidad de Chile, monica.auban@uchilefau.cl
FELIPE CORVALÁN TAPIA
Departamento de Arquitectura, Universidad de Chile, fecorva@u.uchile.cl

Abstract
El siguiente trabajo propone una aproximación a la relación entre arquitectura, comida callejera y la noción de precariedad, considerando sus alcances materiales y simbólicos. A partir de la atención hacia una tipología arquitectónica específica –las torres de vivienda de alta densidad que han proliferado en la ciudad de Santiago de Chile–, proponemos pensar la comida callejera como un fenómeno complejo, íntimamente ligado a las condiciones de precariedad ofrecidas por parte importante de la oferta inmobiliaria contemporánea. Tal como será discutido a lo largo del texto, la extensión del comercio de comida callejera en las inmediaciones de las torres, está vinculada a una serie de prácticas y manifestaciones capaces de modificar el uso habitual del espacio. Hablamos de un conjunto de prácticas que desafían nuestra lectura habitual de lo doméstico y la ciudad, que nos invitan a ensayar otro tipo de miradas, capaces de incorporar categorías de análisis sensibles y afectivas.

The following paper proposes an approach to the relationship between architecture, street food, and the notion of precariousness. Specifically, we will address the material and symbolic dimensions of precariousness. Focusing on a particular architectural typology –the high-density tower buildings that have spread through Santiago de Chile– we propose to consider street food as a complex phenomenon closely linked to the conditions of precariousness offered by contemporary real estate supply. As discussed throughout the text, the expansion of street food around the towers connects to a series of practices and manifestations capable of modifying the habitual use of space. We refer to a set of practices that challenge our usual reading of the domestic and the city and invite us to take a different look, capable of incorporating sensitive and affective categories of analysis.

Keywords
Comida callejera, precariedad, implosión, torres de alta densidad edificatoria, tipología arquitectónica
Street food, precariousness, implosion, high-density tower buildings, architectural typology

---

[1] El presente trabajo se ha desarrollado en el marco del proyecto ANID Fondecyt Postdoctoral 3230042.

Introducción

Son apenas las nueve de la mañana y la vereda oriente de la Avenida María Rozas Velásquez (Estación Central) empieza a llenarse de carritos de comida y vendedores ambulantes. A los vasos de yogurt con cereales, cafés, "sanguchitos", jugos, queques y sopaipillas se les irá añadiendo, con el paso de las horas, una variada oferta de fruta, ensaladas, mote con huesillo y, también, arepas, tequeños, *burgers* y sushi. Un breve recorrido por los alrededores es suficiente para comprobar que la emergencia de esta variedad de comida callejera no es exclusiva de este tramo de vereda. También en las inmediaciones de la Alameda Bernando O'Higgins, en el sector del metro San Alberto Hurtado, es posible observar esta misma proliferación de productos y artefactos –bolsas de rafia, neveras portátiles, carritos, mesas, *food-trucks*–, capaz de cubrir las necesidades alimentarias de toda una jornada. A varios kilómetros de Estación Central, en las comunas de San Miguel, Santiago Centro o Independencia, las mismas escenas se repiten. Y lo hacen con una particularidad: la oferta de comida parece intensificarse bajo las grandes torres inmobiliarias que, en estas y otras comunas de la ciudad, están transformando el paisaje urbano[2] (figs. 1 y 2). Tal y como apuntan Rojas, Cortés y Moreno[3], este patrón de concentración supone un cambio respecto de la habitual disposición de la venta ambulante santiaguina[4]: de las vías comerciales y las inmediaciones de las entradas al metro, la práctica de la venta se infiltra ahora en sectores caracterizados por un uso mayoritariamente residencial.





Figuras 1 y 2. Torres de alta densidad edificatoria en la comuna de Estación Central (2023). Fotografías de Carlos Hevia. Fuente: Fondecyt Regular 1210677.

---

[2] Magdalena Vicuña del Río, "Impacto de la densificación residencial intensiva en la segmentación del tejido urbano de Santiago", Revista 180 40 (2017), consultado 6 de marzo de 2025: 78-93, http://dx.doi.org/10.32995/rev180.Num-40.(2017).art-399; Jorge E. Vergara Vidal, "La verticalización como régimen urbano. El caso de las ciudades chilenas", *Cuadernos de vivienda y urbanismo* 13 (2020), consultado 6 de marzo de 2025: 1-21. https://doi.org/10.11144/Javeriana.cvu13.vruc.

[3] Loreto Rojas Symmes, Alejandro Cortés Salinas y Daniel Moreno Alba, "Producción de ciudad informal en el marco de procesos de verticalización ¿Emergencia de un micro-orden urbano en la comuna de Estación Central?", *Revista AUS* 29 (primer semestre 2021), consultado 6 de marzo de 2025: 42-49. http://revistas.uach.cl/index.php/aus/article/view/6684/7792.

[4] Liliana de Simone et al., *Escenas de la comida callejera en Santiago. Guatita llena corazón contento* (Santiago de Chile: Universidad del Pacífico, 2011).

Que sea precisamente la comida callejera aquello que concentra la venta ambulante en las inmediaciones de las torres de alta densidad abre un espacio para reflexionar acerca de la relación entre tipología arquitectónica y comida. Concretamente, con este trabajo, nos proponemos continuar explorando los vínculos entre esta tipología de alta densidad edificatoria y la noción de precariedad.

Son ya varios los estudios que han señalado el carácter precario que acompaña la emergencia de las torres de alta densidad en Santiago y otras ciudades de Chile. A partir de condicionantes materiales[5], sociales[6], o incluso, simbólicos y epistémicos[7], esta tipología de torre ha sido abordada como una forma de habitar en la que la precariedad desafía los rasgos más habituales asociados con esta categoría analítica[8].

Tomando en consideración estos antecedentes, proponemos, como hipótesis de trabajo, que la presencia de la comida callejera constituye un elemento más del complejo entramado de afectaciones que, derivado de la propia tipología arquitectónica de la torre, incide en su condición de precariedad. ¿Es posible entonces pensar la relación entre la comida callejera y las torres como una arista de su carácter precario? ¿Influye, por ejemplo, la dimensión mínima de las viviendas –y, particularmente, de las cocinas y comedores– en la proliferación de esta forma particular de venta? ¿Cómo dialoga la saturación de las aceras propia de la venta ambulante con otros modos de sobreocupación –exterior e interior– que ocurren en las torres? ¿Son los habitantes de las torres los potenciales compradores de estos negocios ambulantes? O, por el contrario, ¿son los propios habitantes quienes venden en las proximidades de sus edificios?

En diálogo con lo anterior, el objetivo de este trabajo es tematizar y discutir la relación entre tipología arquitectónica, comida callejera y precariedad. Más precisamente y a partir de los antecedentes expuestos, nos gustaría aprovechar este vínculo para ampliar el acervo de herramientas conceptuales y analíticas que permitan comprender mejor las especificidades de esta forma novedosa y, en algún punto específica, de lo precario. Para ello, en las siguientes secciones ensayaremos dos vías de aproximación a esta cualidad. Por un lado,

---

[5] Jorge E. Vergara Vidal y Daniel Asenjo, "Arquitectura y densidad: controversias en torno a los edificios de altura: el caso de Santiago de Chile", *Revista De Arquitectura* 24, n.º 36 (2019), consultado el 6 de marzo de 2025, 32-39. https://doi.org/10.5354/0719-5427.2019.53771.

[6] Felipe Link, Andrés Señoret y Christian Matus, "Barrios verticales en Santiago de Chile: nuevas formas de sociabilidad vecinal y familiaridad pública", *Revista de Urbanismo* 48 (2023), consultado el 6 de marzo de 2025: 1-17, https://doi.org/10.5354/0717-5051.2023.68121.

[7] Mónica Aubán Borrell y Luis Campos Medina, "Living in High-Density Towers: Ghetto, Precariousness, and Becoming Other", en *Communicating Human and Non-Human Otherness: Urban Culture, Technology and Post-Humanism,* ed. por Helena Pires, Zara Pinto-Coelho y Luísa Magalhães (Cham: Springer Nature, 2024), 125-143; Mónica Aubán Borrell y Luis Campos Medina, "Estigma tipológico y torres de alta densidad edificatoria: una categoría analítica para abordar la precariedad residencial", *Bitácora Urbano Territorial* 33, n.º 3 (2023), consultado 6 de marzo de 2025: 73-84, https://revistas.unal.edu.co/index.php/bitacora/article/view/109531.

[8] Loreto Rojas Symmes, "Ciudad vertical: la "nueva forma" de la precariedad habitacional. Comuna de Estación Central, Santiago de Chile", *Revista 180* 39 (2017), consultado 6 de marzo de 2025: 1-17. https://revista180.udp.cl/index.php/revista180/article/view/365.

pondremos a prueba el potencial de la noción de "implosión", adelantada por los sociólogos argentinos Leandro Barttolotta e Ignacio Gago, para abordar el caso de las torres. Por otro lado, exploraremos cómo, el comercio vinculado a la comida callejera, está asociado a una serie de prácticas materiales e inmateriales que tienen una repercusión sensible y afectiva. Sobre todo, cuando la comida –sus preparaciones, olores y texturas– están asociadas a ciertas pertenencias culturales específicas. A modo de cierre, recogeremos el camino reflexivo andado a lo largo de este ensayo para así enunciar una continuidad en esta indagación que, a nuestro juicio, requiere de una aproximación más empírica y que bien podría ser desarrollada a través de la activación de un trabajo etnográfico debidamente situado.

Acerca de la implosión: ajustes, estrechez y precariedad

En su reciente libro *Implosión. Apuntes sobre la cuestión social en la precariedad*[9], Leandro Barttolotta e Ignacio Gago recurren al verbo "implosionar" para abordar el fenómeno de la precariedad en el contexto contemporáneo. Partiendo de la premisa de que lo precario, en el momento neoliberal actual, no puede ser pensado como algo excepcional, Barttolotta y Gago nos invitan a pensar la precariedad desde su imbricación con la vida cotidiana; con el día a día de esa multitud que pugna por mantenerse, por sobrevivir, por llegar al final de mes. Aunque aparentemente menor, hay en este abordaje de lo precario un cambio de foco que no puede ser pasado por alto. El desplazamiento de la excepción a lo cotidiano, del hecho singular a la normalidad y la rutina diarias, trastoca, de manera profunda, la relación con la cuestión social. Sobre todo, sus posibles efectos en términos de ruptura, estallido o conflicto. Pues, como bien explican estos autores, cuando la precariedad deviene el fondo sobre el que se inscribe la vida, sus efectos no pueden ser ya pensados de manera segmentada o fragmentada. Ni siquiera como una demanda que podrá ser subsanada sectorialmente, en los ámbitos del trabajo, de la economía, de la vivienda. Para Barttolotta y Gago, la precariedad ha devenido una realidad totalitaria que requiere de nuevas formas de atención y de lectura para poder ser analizada y comprendida[10].

Es en relación con este carácter totalitario que la introducción de la noción de implosión adquiere su sentido más pleno. Si el sustantivo "implosión" refiere, en sus diferentes acepciones, a aquellos estallidos que se producen hacia dentro, lo social implosionando nos traslada hacia otro tipo de estallidos, los que se producen: "barrio adentro", "casa adentro", "familia adentro", "cuerpo adentro"[11]. Así, lejos del ruido y la espectacularidad de la revolución o la protesta social, esta precariedad inscrita en lo cotidiano, avanza silenciosa y, en ocasiones, de forma casi imperceptible, más allá de la fatiga y el desgaste emocional de quienes la habitan.

Junto con la puesta en valor de una precariedad que se produce y reproduce en el ámbito de lo cotidiano, nuestro interés en esta lectura radica en el componente espacial que la

---

[9] Leandro Barttolotta e Ignacio Gago, *Implosión. Apuntes sobre la cuestión social en la precariedad* (Buenos Aires: Tinta Limón Ediciones, 2023).

[10] Gago y Barttolotta, *Implosión. Apuntes*..., 34

[11] Gago y Barttolotta, *Implosión. Apuntes*..., 48-49.

noción de implosión trae consigo. Y no se trata solo de atender esa interioridad que parece reproducirse siempre hacia adentro. Desde la arquitectura, nos interesa sobre todo pensar qué ocurre cuando lo precario se expresa por medio del ajuste[12], de la estrechez, de una reducción que, además de económicas, tiene consecuencias espaciales.

En este contexto, la tipología arquitectónica de la torre de alta densidad edificatoria constituye un caso analíticamente relevante para observar los efectos de este ajuste espacial. Conformadas a partir de unidades de vivienda de 40, 30 o, incluso, poco más de 20m^2 y con unos valores de densidad habitacional que puede llegar a superar los 3.000 habitantes por hectárea en algunas torres[13], esta tipología de alta densidad nos pone frente a un escenario en el que la reducción de los espacios domésticos y comunes se conjuga con unos niveles de población y ocupación, capaces por sí mismos de poner en tensión las prácticas y la convivencia cotidianas.

Viviendas implosionadas: saturación y desbordes de la alta densidad

En diálogo con la imagen propuesta por Gago y Barttolotta, los parámetros arquitectónicos del metraje y de la densidad invitan a explorar el habitar en las torres desde la óptica de la implosión. Siguiendo la lógica energética propuesta por los sociólogos argentinos, la reducción o, mejor, la contracción casi al límite del espacio doméstico que se produce en cada uno de los micro-departamentos que conforman las torres va generando una saturación, progresivamente cargada y siempre a punto de estallar. No de una forma aparatosa, ni tampoco violenta. Y es aquí donde la imagen de la implosión adquiere su sentido pleno. Pues estos estallidos interiores, estas implosiones, nos remiten a las incomodidades propias de habitar un espacio minúsculo: a los ajustes y adaptaciones materiales, corporales y de convivencia que marcan los ritmos cotidianos de los habitantes de las torres; a los ruidos, a veces excesivos y molestos, que se van produciendo en cada uno de los departamentos; a las largas esperas para usar servicios como los ascensores; a las aglomeraciones en los espacios comunes, o, simplemente, a las fricciones diarias que se derivan de la proximidad con un número excesivo de vecinos[14].

Ampliando todavía más el rango de acción de esta implosión, es importante señalar que estas situaciones cotidianas de saturación reverberan, a su vez, hacia el exterior de las torres. Así, aunque todavía de manera silenciosa, la densidad se desborda y estalla en forma de multitudes que se trasladan en horas punta; en aceras sobreocupadas por los contenedores de basura que sirven a las torres; en servicios y espacios municipales colapsados; y en otras formas mucho más sutiles, que tienen que ver con patrones de sombra alterados, con el murmullo constante que desde las torres se percibe en las calles aledañas e, incluso, al

---

[12] Gago y Barttolotta, *Implosión. Apuntes*..., 77.

[13] Rojas, "Ciudad vertical..."; Mónica Bustos Peñafiel, "Plan de emergencia habitacional: una oportunidad para pensar la ciudad que queremos", *ARQ (Santiago)* 113 (2023), consultado el 7 de marzo de 2025: 142-147. https://dx.doi.org/10.4067/S0717-69962023000100142.

[14] Rojas, "Ciudad vertical..."; Vergara, "La verticalización..."; Aubán y Campos, "Living in..."; Link, Señoret y Matus, "Barrios verticales...".

decir de algún vecino, en las interferencias y sobrecarga que se producen en las redes de telefonía móvil.

Dentro de este conjunto de saturación y desbordes, creemos que la presencia de la comida callejera juega un papel especialmente relevante. No cabe duda de que la comida constituye un elemento esencial en las tramas de lo cotidiano y de lo doméstico. De manera algo más cauta, nos gustaría plantear que esta oferta ambulante de comida está relacionada con la propia arquitectura de las torres. En concreto, con el tamaño reducido de sus espacios. Si bien esta afirmación requiere todavía de un mayor sustento empírico, creemos posible aventurar que, junto con los altos niveles de densidad, la dimensión de las cocinas y de los espacios para comer son un factor clave en la proliferación de una oferta de venta ambulante dedicada a la comida. Siguiendo con la lógica del desborde, la escasez de espacio en cocinas y comedores –en un conjunto de viviendas en el que abundan las tipologías del estudio o el ambiente único– desplaza las acciones de cocinar y de comer hacia el exterior.

Este desplazamiento, este desborde permite reconocer una arista más de ese carácter precario, un tanto escurridizo, que ha sido atribuido a las torres[15]. Que actos tan domésticos como el cocinar y el comer se vean empujados a la calle, nos habla de una arquitectura residencial que, sin embargo, no es capaz de satisfacer uno de los requerimientos mínimos del habitar[16]. Al mismo tiempo, y teniendo en cuenta el carácter colectivo, festivo y lúdico que puede ser atribuido a la comida, la imposibilidad de invitar a familiares y amigos a comer juntos también evidencian otra expresión de lo precario que, aunque de origen arquitectónico y tipológico, tiene implicaciones sociales y simbólicas.

Sabores, olores, sonidos: la comida callejera y lo Otro

Ahondando un poco más en el vínculo entre arquitectura, precariedad y comida callejera, la presencia de los distintos puestos al paso puede ser pensada como una extensión de la vida cotidiana contenida al interior de los departamentos y de la tipología arquitectónica que los acoge. Las restricciones materiales que esta tipología impone, obligan a sus habitantes a complementar la disposición de un espacio interior propio con un uso intenso, e incluso transformador, del espacio público. Así, carritos y otro tipo de kioscos e infraestructuras más o menos improvisadas e informales, son la evidencia material de aquella extensión del espacio privado y cotidiano antes descrita (figs. 3 y 4).

Ahora bien, junto con aquella ampliación que marcan los negocios ambulantes de comida que se posan sobre las veredas de Estación Central y otras comunas de Santiago, es posible identificar también otro tipo de variables que, pese a ser más intangibles, son relevantes para entender en toda su complejidad el fenómeno estudiado. Una de esas dimensiones tiene que ver con el alcance cultural, casi etnográfico, que podemos leer en la presencia de esta oferta de comida en la calle. Si acercamos el foco de observación, podemos distinguir que esta oferta considera una variedad de productos en gran parte coincidente con las

---

15 Rojas, "Ciudad vertical..."; Vergara, "La verticalización...".

16 Christian Norberg-Schulz, *El concepto de habitar* (Barcelona: Editorial Reverté, 2023).

recientes olas migratorias que ha recibido Chile en el último tiempo[17]. A partir de la segunda década del siglo XXI, el país ha experimentado un intenso arribo de población extranjera, dando paso a un escenario no exento de conflictos y tensiones. En el caso de la ciudad, el encuentro entre prácticas y usos del espacio distintos ha dado lugar a nuevas lecturas respecto a lo que puede o no ocurrir en el ámbito de lo público[18].



Figuras 3 y 4. Presencia de comida callejera en las inmediaciones de las torres de alta densidad edificatoria, Estación Central (2023). Fotografías de Carlos Hevia. Fuente: Fondecyt Regular 1210677.

La extensión decidida de la vida cotidiana hacia el espacio público –"hacer vida en la calle"–, ha emergido como un rasgo distintivo de la presencia de población migrante en las ciudades chilenas[19]. Si bien no se trata de unas prácticas del todo inéditas o exclusivamente desarrolladas por los recién llegados, sí supone una evidencia importante del traslado de otros modos de apropiación y uso del espacio que diversifican el contexto local. En esta dirección, podemos pensar en la comida callejera, en sus olores, visualidad y ritos de compra y venta, como uno de esos signos de ocupación que permiten marcar presencia y movilizar prácticas culturales que provienen de aquellos países de origen de la población migrante.

---

[17] Para entender la magnitud de tal proceso, es ilustrativo indicar el cambio que se produjo entre los años 2006 y 2017. Si en el año 2006 la cifra de migrantes era cercana a las 150.000 personas, el año 2017 tal número experimentó un aumento considerable, llegando hasta las 800.000 personas. Isabel Aninat y Rodrigo Vergara (eds.), *Inmigración en Chile. Una mirada multidimensional* (Santiago de Chile: FCE, CEP, 2019).

[18] Rihm Bianchi, Andrea Isabel y Dariela Lea Sharim Kovalskys, "Migrantes colombianos en Santiago: experiencias y reflexiones en torno al derecho a habitar la ciudad", *Revista INVI* 34, n.º 96 (2019), consultado 7 de marzo de 2025: 77-102. http://dx.doi.org/10.4067/S0718-83582019000200077.

[19] Francisca Pérez y Tamara Vicencio, "Migración y vida barrial. Prácticas de apropiación espacial de migrantes haitianos en barrios céntricos y periféricos de Santiago", *Revista EURE* 50, n.º 149 (2024), consultado 6 de marzo de 2025: 1-23. https://doi.org/10.7764/EURE.50.149.11.

Por otro lado, atendiendo a la precariedad que define a las viviendas alojadas en las torres de alta densidad –con una presencia importante de población migrante[20]– no parece ser casualidad el continuo impulso que busca colonizar el espacio público. Si, como condición de origen, la población migrante proviene de contextos acostumbrados a una socialización que se produce "puertas afuera", en el espacio público y la calle, la estrechez de los espacios propios de esta tipología arquitectónica acentúa aún más tal condición.

Considerando la clave analítica que nos propone Alain Corbin y su "historia de las sensibilidades"[21], tener en cuenta el alcance intangible de las prácticas culturales asociadas a la comida resulta fundamental. Esto, en la medida en que, siguiendo al historiador francés, en los olores y gustos asociados a la comida podemos identificar vínculos afectivos fuertemente establecidos[22]. Trasladar un tipo de comida de un lugar a otro; unas formas de actuación y de sociabilización a partir de los alimentos, supone movilizar adscripciones culturales profundamente arraigadas, formas de estar y percibir el mundo. Dicho de otro modo, considerando el caso de las torres de alta densidad que estamos analizando, podemos decir que las dinámicas asociadas a la comida y su presencia en la calle, actúan también como un factor de distinción que nos permite reconocer una procedencia cultural.

En relación con el asunto de la precariedad, esta distinción, lejos de ser neutra, está operando un papel importante en el proceso de denigración socio-simbólica que desde el año 2017 se viene reproduciendo en torno a las torres. Como ya hemos explicado en otros trabajos, la identificación entre la tipología de alta densidad y la noción de gueto vertical ha devenido en un factor más de precarización para los habitantes de estos edificios[23]. En este contexto, la propia oferta de la comida callejera –con productos hasta hace poco ajenos a la gastronomía local–; las prácticas de ocupación y de relación con el espacio; así como las propias molestias derivadas de la ya mencionada sobreocupación de las aceras se convierten, de manera injustificada pero efectiva, en argumentos que sustentan la controvertida imagen del gueto vertical. La popularización del nombre "Pequeña Caracas" para designar al sector de Estación Central que concentra un mayor número de torres –y, al mismo tiempo, de venta ambulante– constituye un buen ejemplo del alcance de este proceso de señalamiento negativo, a través del cual, la tipología de la torre de alta densidad edificatoria y sus habitantes son transformados en un *Otro*, ajeno a la ciudad y, en

---

[20] Arturo Orellana et al., "Verticalización y configuración socioespacial de Santiago", *Revista AUS* 31 (2022), consultado 7 de marzo de 2025, https://doi.org/10.4206/aus.2022.n31-05; Rojas, "Ciudad vertical...".

[21] Alain Corbin y Hervé Mazurel, *Histoire des sensibilités* (París: La Vie des Idées/Presses Universitaires de France, 2022).

[22] Aldana Boragnio, "Gusto y prácticas del comer: entre el cuerpo y las emociones", *Boletín Científico Sapiens Research* 10 (2020), consultado 7 de marzo de 2025: 46-52. https://ri.conicet.gov.ar/handle/11336/170186.

[23] Mónica Aubán Borrell y Luis Campos Medina, "Desposesión y violencias. El proceso de guetificación de las torres de Estación Central", *Revista de Psicología de la Academia* 39 (2023), consultado 7 de marzo de 2025: 75-97. https://doi.org/10.25074/07198051.39.2388.

algún punto, peligroso[24]. Así, tal como ha sido señalado, a la evidente precariedad física de la arquitectura de las torres, podemos sumar también una precariedad de carácter simbólico.

A modo de cierre

Insistiendo en aquella lectura sensible antes enunciada, la identificación de sabores, olores, sonidos y prácticas de ocupación del espacio que pueden ser definidas como "extranjeras", constituyen también –sobre todo a ojos de los habitantes locales– la evidencia de una presencia extraña que amenaza la seguridad y las costumbres locales. En clave de precariedad, ya no se trata sólo de evidenciar las imperfecciones materiales que definen a los edificios y su estructura tipológica, sino de ser capaces de reconocer y evidenciar las múltiples externalidades que la irrupción de estas torres ha tenido sobre la ciudad y, sobre todo, sobre aquellos que las habitan.

En esta dirección, la imagen de la implosión y la atención a la trama de sensibilidades que acompaña la emergencia de la comida callejera inauguran nuevas vías analíticas para continuar explorando una realidad arquitectónica desafiante para el desarrollo urbano chileno actual.

Tras el desarrollo de esta primera aproximación, de carácter más bien teórico, la continuidad del abordaje del vínculo entre comida callejera, tipología arquitectónica y precariedad necesita de un trabajo más empírico. En concreto, creemos que la realización de trabajo de campo, de corte etnográfico, nos permitirá no sólo sustentar mejor las hipótesis aquí planteadas, sino también de ensayar, en diálogo con la invitación de Gago y Barttolotta[25], nuevas maneras de leer, de registrar y de pensar las nuevas formas que la precariedad está adquiriendo en el contexto neoliberal actual.

Finalmente, complementando lo ya señalado, nos parece relevante insistir, ahora desde una perspectiva estrictamente disciplinar, en la necesaria diversificación de nuestras habituales categorías de análisis. El fenómeno de la comida callejera observado desde sus implicaciones arquitectónicas y urbanas, advierte de la necesidad de incorporar miradas y estrategias reflexivas que no se limiten al reconocimiento de los aspectos físicos o materiales que suelen preponderar en los estudios sobre espacios, tipologías y ciudades. Así, la posibilidad de aproximarnos a la ciudad y la arquitectura desde un prisma afectivo, capaz de detectar aquel sustrato sensible al que se refiere el historiador Alain Corbin[26], abre un camino no siempre atendido por nuestras disciplinas. Un camino probablemente más incierto, que difícilmente podemos cuantificar, pero que por eso mismo nos invita a una lectura en profundidad de la ciudad y las prácticas que sobre ella tejen las distintas comunidades que la habitan.

---

[24] Alexis Paiva Mack, "Cómo es la peligrosa "pequeña Caracas" de Estación Central y por qué sus departamentos se están quedando sin residentes", *La Cuarta* (3 de abril de 2024), consultado 7 de marzo de 2025, https://www.lacuarta.com/tendencias/noticia/como-es-la-peligrosa-pequena-caracas-de-estacion-central-y-por-que-sus-departamentos-se-estan-quedando-sin-residentes/SKJRF77JC5GS7BRWC3KZV72OVI/; T13 Tele13, "Sobrevivienda a la "Pequeña Caracas" de Santiago", reportaje emitido por la cadena T13 (20 de agosto de 2020), consultado 7 de marzo de 2025, https://www.youtube.com/watch?v=HDqq4vvJeHw.

[25] Gago y Barttolotta, *Implosión. Apuntes*...

[26] Corbin y Mazurel, *Histoire*....

Vulnerabilidad de productos alimenticios en mercados de abasto popular en ciudades patrimonio del Bajío mexicano

Vulnerability of Food Products in Popular Supply Markets in Heritage Cities of the Bajío Region, Mexico

DAMARIX S. MURILLO CUEVAS
Universidad Autónoma de Querétaro, dmurillo21@alumnos.uaq.mx
DAVID NAVARRETE ESCOBEDO
Universidad de Guanajuato, davidnavarrete@ugto.mx
AVATAR FLORES GUTIERREZ
Universidad Autónoma de Querétaro, avatar.flores@uaq.mx

Abstract

Este trabajo forma parte de los avances de investigación doctoral: "Vulnerabilidad del abasto popular en las transformaciones de los mercados públicos en Ciudades Patrimonio Mexicanas". El objetivo de este artículo parte de la teoría critica para hacer un breve repaso por la historia de los mercados en México; cuestionar el nombramiento de ciudades patrimonio mexicanas por la UNESCO y abordar los impactos de la presión turística en la comercialización de tres productos mexicanos (el muicle, el aguamiel y los tumbagones) a través, de tres mercados muestra de la región del bajío (San Miguel de Allende, Guanajuato y Querétaro). Para ello, se implementó una metodología mixta predominantemente cualitativa a través de la investigación teórica, observación directa y entrevistas semiestructuradas. Se concluye que, la escasa comercialización de los productos de origen prehispánico se ha relegado al comercio semifijo, mientras que los tumbagones de herencia virreinal han sido *gourmetizados* para el sector turístico.

This work is part of the doctoral research progress "The Vulnerability of Popular Supply in the Transformations of Public Markets in Mexican Heritage Cities". The objective of this article, based on critical theory, is to provide a brief historical overview of markets in Mexico, question the designation of Mexican heritage cities by UNESCO, and analyze the impacts of tourist pressure on the commercialization of three Mexican products (muicle, aguamiel and tumbagones) through three sample markets in the Bajío region (San Miguel de Allende, Guanajuato and Queretaro). To achieve this, a predominantly qualitative mixed-methods approach was implemented, incorporating theorical research, direct observation, and semi-structured interviews. The findings indicate that the limited commercialization of products with prehispanic origins has been relegated to semi-fixed commerce, while tumbagones, which have a viceregal heritage, have been gourmetized for the tourist sector. for the tourism sector.

Keywords

Gentrificación, turistificación, aguamiel, muicle, tumbagón
Gentrification, turistification, *aguamiel, muicle, tumbagón*

Breve historia de los mercados en México

Para poder hablar de ciudad hay que comenzar con los intercambios comerciales regulares que constituyen los modos de vida de sus habitantes, como lo menciona Max Webber[1], quien, además, resalta la propiedad pacificadora de los mercados. El reconocimiento de estos puntos como ciudades importantes por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) ha generado controvertidos consensos entre lo que debería o no, ser salvaguardado; y como esto genera dinámicas selectivas y de preferencia, sobre otros territorios.

El objetivo de este artículo parte desde la perspectiva de la teoría critica para hacer un breve repaso por la evolución de los mercados tradicionales en México; cuestionar la marca UNESCO en ciudades mexicanas y abordar los impactos de la presión turística en la comercialización de tres productos mexicanos; dos de ellos de origen prehispánico y uno de herencia virreinal. Por lo que, se plantea la incógnita para conocer ¿cuáles son los impactos en la comercialización de productos alimentarios a través de los mercados en ciudades patrimonio del bajío? Para ello, se plantea hacer una revisión literaria sobre los orígenes y evolución a lo largo de la historia de los mercados, posteriormente centrarnos en la región del bajío donde se han localizado tres mercados dentro de las poligonales urbanas patrimoniales y a través de la investigación de campo, identificar la transformación de dichos productos.

La historia de los mercados en México se remonta a épocas prehispánicas cuando gran número de personas se reunían en espacios abiertos y bien organizados para comprar y vender mercancías de la vida cotidiana, bajo un sistema de trueque[2], cuyo *Tlatoani* fungía como autoridad mediadora para regular las transacciones[3]. A la llegada de los españoles en 1519, Hernán Cortés y sus hombres quedaron fascinados ante tal magnitud y orden[4]; dejando en claro que la dinámica del mercado era el centro de la estructura económica y social de Mesoamérica.

Durante el virreinato los mercados se consolidaron como espacios para el comercio local y regional, así como piezas clave en la dinámica política y social. Los mercados de la Plaza Mayor de la Ciudad de México entre los siglos XVII y XVIII funcionaron como puntos de convivencia jerarquizada entre comerciantes españoles e indígenas[5]. Las reformas borbónicas favorecieron a los comerciantes peninsulares en detrimento de los comerciantes criollos, lo que generó tensiones y cambios en la dinámica del mercado[6].

---

[1] Max Weber, *La ciudad*, trad. por Julia Varela y Fernando Alvarez-Uría (Madrid: La Piqueta, 1987), 4.

[2] Kenneth G. Hirth, "Los mercados prehispánicos: La economía y el comercio", Arqueología Mexicana, n.º 122 (2022): 30-35.

[3] Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de Nueva España [1577]* (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000), 176.

[4] Eduardo Matos Moctezuma, "El mercado de Tlatelolco", Arqueología Mexicana, n.º 98 (2010): 54-60.

[5] Jorge Olvera Ramos, *Los mercados de la Plaza Mayor en la Ciudad de México* (México: CEMCA, 2007), 12.

[6] Pedro Pérez Herrero, "Los mercaderes novohispanos y el reformismo borbónico", en *La Diversidad del siglo XVIII novohispano. Homenaje a Roberto Moreno de los Arcos*, coord. por Carmen Yuste (México: Universidad Autónoma de México, 2019), 163-176.

El financiamiento de la guerra de independencia interrumpió y afectó el comercio de Oriente y Europa, provocando una crisis económica[7]. Sin embargo, el reimpulso del comercio internacional promovió la consolidación de los mercados post-independencia[8].

En el porfiriato (1876-1910) México experimentó cambios arquitectónicos, económicos y sociales significativos; se impulsaron políticas de modernización y urbanización que impactaron la estructura y funcionamiento de los mercados[9]. Se incrementó la construcción de edificios forjados en hierro para los mercados bajo políticas higienistas[10].

La Revolución, trajo consigo convulsiones sociales, políticas y económicas que permearon en la dinámica de los mercados, experimentando desabasto al paso de las fuerzas revolucionarias[11]. El control estatal sobre el abasto, para garantizar el bienestar de la población urbana y los ideales progresistas post-revolucionarios buscaron una sociedad más igualitaria[12].

Para la segunda mitad del siglo XX, el país experimentó un crecimiento económico y demográfico sin precedentes. Se construyeron decenas de mercados en todo el país, de la mano de importantes arquitectos como Pedro Ramírez Vázquez, Félix Candela, entre otros; con el objetivo de mejorar la distribución alimentaria y eliminar el comercio ambulante[13]. Sin embargo, con las crisis económicas de 1976 y 1982 se justificó la disminución del gasto público y se detuvo la construcción de mercados[14]. El modelo centralizado de abastecimiento generó problemas de corrupción y el impulso de las políticas neoliberales dieron paso a otras formas de comercio emergente[15]; muchos mercados entraron en un período de deterioro.

---

[7] Luis Jáuregui, "La economía de la guerra de independencia y la fiscalidad de las primeras décadas del México independiente", en *Historia económica general de México: De la colonia a nuestros días,* coord. por Sandra Kuntz Ficker (México: El Colegio de México, 2010), 245-274.

[8] Carlos Marichal, "La economía de la época borbónica al México independiente, 1760-1850", en Kuntz Ficker, *Historia económica*..., 173-210.

[9] Blanca Azalia Rosas Barrera "Los mercados de la Ciudad de México entre 1840-1910: Administración y distribución de las infraestructuras para el abasto urbano", *Oficio de Historia e Interdisciplina,* n.º 19 (2024): 11-33.

[10] María Abigail Ramírez Jiménez, coord. *Mercados porfiristas del estado de Guanajuato* (Guanajuato: Secretaría de Turismo del Estado de Guanajuato, 2015), 41.

[11] Roger Mario Barbosa Cruz, "El trabajo en las calles: subsistencia y negociacion politíca en la ciudad de México a comienzos del siglo XX" (tesis doctoral, El Colegio de México Centro de Estudios Historicos 2008), 148-201, https://repositorio.colmex.mx/concern/theses/1831ck152?locale=es.

[12] Angela Giglia, *Comercio, consumo y cultura en los mercados públicos de la Ciudad de México* (México: Universidad Autonóma Metroplitana, 2018), 22-24.

[13] Angela Giglia, "Estudio de caracterización de la oferta de los mercados públicos en la Ciudad de México" (Entregable, Consejo económico y social de la Ciudad de México y la Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa, diciembre 2017).

[14] David Navarrete, "Mercados Tradicionales, Turismo y Gentrificación" en *Comercio Tradicional y Ciudades Contemporáneas,* coord. por Mauricio Velasco Avalos y David Navarrete (Guanajuato: Universidad de Guanajuato, 2019), 13-36.

[15] Víctor Delgadillo, "La dimensión económica y cultural de los Mercados de Abasto", *Andamios*, n.º 44 (2020): 351-355.

A finales del siglo XX y principios del XXI los mercados buscaron formas de adaptarse a las nuevas condiciones de comercio. Algunas estrategias incluyeron la modernización de instalaciones, donde se cometieron errores como la escasa o nula participación de actores clave[16].

El Covid-19 supuso un duro golpe, considerando que los mercados de Wuhan, China, fueron considerados el origen de la pandemia. Esto provocó una estigmatización de estos equipamientos[17]. Señalándolos como "zonas de alto riesgo de contagio" que agudizó la crisis de seguridad alimentaria de la población más vulnerable[18].

Con la llegada del gobierno de López Obrador (2018-2024), la Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano (SEDATU) impulsó la construcción y renovación de mercados contemporáneos como espacios públicos que promovieran el fortalecimiento comunitario, priorizando intervenciones en entidades históricamente relegadas. En su gestión se construyeron más de 50 mercados en 18 estados[19].

Los mercados y sus comerciantes son ejemplo de resiliencia gracias a la cohesión, el arraigo y el sentido de comunidad[20]. Estos espacios garantizan que los alimentos frescos y de calidad lleguen a la población, además de conservar y promover la cultura y las tradiciones locales que reflejan la identidad de los pueblos.

Las Ciudades Patrimonio Mexicanas

La Convención de 1972 de la UNESCO[21], tuvo por objetivo identificar, proteger y conservar aquellos bienes culturales y naturales de valor universal excepcional, considerados patrimonio común de la humanidad. Sin embargo, la Lista del Patrimonio Mundial no es un resultado puramente técnico ni neutral; está atravesado por factores políticos y económicos que generan exclusiones, desigualdades y tensiones[22]. La noción de "valor universal excepcional" como construcción cultural e ideológica favorece narrativas eurocentristas en detrimento de otros sistemas de conocimiento[23].

---

[16] Sara González, ed., *Contested Markets, Contested Cities* (Nueva York: Routledge, 2017), 3.

[17] Gobierno de la Ciudad de México, *Mercados Públicos de la Ciudad de México, Pasado, Presente y Futuro: Perspectivas desde la Gestión Integral de Riesgos* (México: Secretaría de Gestión Integral de Riesgos y Protección Civil de la Ciudad de México y Secretaría de Desarrollo Económico, 2023), 10.

[18] Murillo Cuevas y De La Torre Galindo, "102 Vulnerabilidad del sistema de abasto popular alimentario ante la contingencia sanitaria por COVID-19: Los mercados públicos de Nezahualcóyotl", *Planeo*, n.º 44 (2021): 9.

[19] Silvia Elisa Chi Cervera y Rubén Linares Carrillo, coord., *Programa de mejoramiento urbano Transformando el territorio con mercados* (México: Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano, 2024), 4.

[20] Gobierno de la Ciudad de México, *Mercados...*, 76.

[21] Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), "Convención sobre la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural" (Conferencias Generales UNESCO, París 17 de octubre al 21 de noviembre 1972).

[22] Cecilia Martínez Yañez, "La redefinición del valor universal excepcional y el futuro de la Lista del del Patrimonio Mundial", *Revista electrónica de Patrimonio Histórico erph*, n.º 6 (octubre 2015): 17.

[23] Jaime Font Fransi, coord., *El Valor Universal Excepcional de las Ciudades Mexicanas del Patrimonio Mundial* (Querétaro: Municipio de Querétaro), 11.

En México existen catorce ciudades declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO (fig.1). La mayoría de ellas favorecen el discurso de las elites históricas, la evangelización y el desarrollo urbano impuesto por los colonizadores. Estas ciudades a menudo han sido promovidas como símbolos de identidad nacional y riqueza cultural, sin embargo, su narrativa hegemónica omite o minimiza dimensiones históricas fundamentales.

ESTADO	CIUDAD	DECLARATORIA	AÑO
Ciudad de México	Ciudad de México	Centro histórico de México y Xochimilco	1987
	Xochimilco		
Oaxaca	Oaxaca	Centro histórico de Oaxaca y zona arqueológica de Monte Albán	1987
Puebla	Puebla	Centro histórico de Puebla	1987
Guanajuato	Guanajuato	Ciudad histórica de Guanajuato y minas adyacentes	1988
	San Miguel de Allende	Villa Protectora de San Miguel el Grande y Santuario de Jesús Nazareno de Atotonilco	2008
Michoacán	Morelia	Centro histórico de Morelia	1991
Zacatecas	Zacatecas	Centro histórico de Zacatecas	1993
Querétaro	Querétaro	Zona de monumentos históricos de Querétaro	1996
Veracruz	Tlacotalpan	Zona de monumentos históricos de Tlacotalpan	1998
Campeche	Campeche	Ciudad histórica fortificada de Campeche	1999
San Luis Potosí	San Luis Potosí	Ciudades del Camino Real de Tierra Adentro: San Luis Potosí, San Juan del Río y Durango	2010
Querétaro	San Juan del Río		
Durango	Durango		

Figura 1. Relación de ciudades patrimonio mexicanas, nombre y año de la declaratoria. Fuente: elaboración propia.

En el caso de la Ciudad de México, el relato patrimonial enfatiza su carácter monumental, pero deja de lado los procesos de segregación que han empujado a los pueblos originarios hacia la periferia. Xochimilco, conocido por su sistema lacustre y su importancia ecológica, enfrenta una degradación ambiental acelerada y una progresiva desaparición de sus prácticas agrícolas tradicionales.

Oaxaca y Puebla son exaltadas por su legado barroco y su riqueza gastronómica pero sus narrativas patrimoniales desatienden el papel de las comunidades indígenas y las luchas sociales. Ciudades mineras como Guanajuato y Zacatecas rara vez enfatizan las condiciones de explotación extrema a las que fueron sometidos los pueblos indígenas. San Miguel de Allende, Querétaro y Morelia, reconocidas por su arquitectura colonial y su atractivo turístico, han sido objeto de intensos procesos de gentrificación que han favorecido a sectores económicamente privilegiados.

Tlacotalpan, relevante por su historia fluvial y comercial, enfrenta un progresivo deterioro infraestructural debido a la falta de políticas públicas. Campeche, ha construido su identidad patrimonial en torno a la preservación de su muralla, omitiendo las historias de despojo

territorial y marginación de las comunidades mayas. San Luis Potosí y San Juan del Rio, ejes fundamentales en la historia económica y logística del país, han experimentado procesos de industrialización que han acentuado desigualdades sociales y condiciones de precarización laboral. Finalmente, Durango cuyo discurso patrimonial se centra en su arquitectura histórica, sin abordar las profundas desigualdades socioeconómicas que han derivado en la migración forzada y el abandono gubernamental de las comunidades rurales.

La declaratoria de la UNESCO ha operado como un mecanismo de valorización simbólica y económica del espacio urbano, pero no como un instrumento de reconocimiento de las memorias subalternas. La construcción de un discurso patrimonial más inclusivo requiere una visión crítica de las políticas de conservación y promoción de modo que, se reconozcan las voces de aquellos grupos históricamente excluidos de la narrativa oficial.

La *marca de ciudad*[24] conlleva beneficios económicos y turísticos, pero también transformaciones que implican fenómenos como la turistificación y la gentrificación. Esta dinámica, también permea en los mercados, particularmente aquellos situados en Ciudades Patrimonio. Explicación de ello, es la patrimonialización[25], el proceso mediante el cual ciertos bienes, prácticas y espacios son transformados en patrimonio cultural; ya sea el *contenedor*, es decir; si el mercado posee características histórico-arquitectónicas relevantes o el *contenido*; cuando se considera relevancia para la exotización de sus productos.

Ambos procesos pueden encubrir los intereses políticos y económicos que favorecen la mercantilización del patrimonio cultural. Esta preservación transforma espacios y prácticas en elementos manipulativos con fines comerciales y turísticos[26]. Estas dinámicas pueden perpetuar desigualdades y generar tensiones entre locales y turistas[27].

Los mercados y productos del Bajío

Se considera Bajío a la región del centro-norte de México, con características particulares que abarca partes de los estados de Guanajuato, Querétaro, Michoacán y Jalisco[28]. Su paisaje se compone por amplias llanuras, valles aluviales, una cuenca hidrográfica interconectada denominada Río Lerma y montañas. Históricamente, ha sido un espacio de interconexión entre culturas mesoamericanas y grupos nómadas del norte, con una economía basada en la agricultura de temporal; que fue considerado granero de Nueva España durante el virreinato[29].

---

[24] Víctor Delgadillo, Ibán Díaz y Luis Salinas, coord., *Perspectivas del estudio de la gentrificación en México y América Latina* (México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2015) 120-132.

[25] Mónica Lacarrieu, "'Mercados tradicionales' en los procesos de gentrificación/recualificación. Consensos, disputas y conflictos", *Alteridades* 26, n.º 51 (2016): 29.

[26] Víctor Delgadillo, "Patrimonialización de los mercados", *Ciudades* 27, n.º 114 (2017): 2.

[27] Navarrete, "Mercados Tradicionales...", 13-36.

[28] David Charles Wright Carr y Daniel Vega Macías coord., *Los pueblos originarios en el estado de Guanajuato* (Guanajuato: Universidad de Guanajuato, 2024), 1-6.

[29] Joaquín E. Espinosa Aguirre, coord., "Sangre, pólvora y minería. El Camino de la Plata y el proceso de independencia novohispano" en *Camino Real Tierra Adentro por Guanajuato*, coord. por Graciela Cruz López (Guanajuato: Gobierno del Estado de Guanajuato, 2022), 248.

Los mercados muestra del bajío seleccionados, dentro de las poligonales patrimoniales son: Ignacio Ramírez "El Nigromante" (1970) San Miguel de Allende (fig. 2), Hidalgo (1910) Guanajuato (fig. 3) e Hidalgo (1957) Querétaro (fig. 4). Los productos seleccionados por su origen tradicional e importancia simbólica son el muicle y el aguamiel de origen prehispánico y el tumbagón de origen virreinal.



Figura 2. [Izda.] Mercado Ignacio Ramírez "El Nigromante" en San Miguel de Allende. Fuente: autoría propia.
Figura 3. [Dcha.] Interior del mercado Hidalgo en Guanajuato. Fuente: autoría propia.



Figura 4. Acceso principal al mercado Hidalgo en Querétaro. Fuente: autoría propia.

El muicle

na de las más antiguas expresiones de la cultura mexicana son las tortillas de maíz. Este alimento sagrado, tiene particularidades en cada región; una de ellas el Bajío. Las tortillas ceremoniales otomíes (fig. 5), se elaboran en la ribera del Río Laja, y representan una tradición sagrada que fusiona la cosmovisión prehispánica y el sincretismo religioso[30].

Para teñir las tortillas, se utiliza el muicle *(justifia spicigera)*, una planta arbustiva sagrada de hojas opuestas y flores de color naranja, que en *náhuatl* significa *flor de añil*, cuyo colorante es aplicado con un *olote* –la mazorca del maíz sin granos– sobre sellos de madera de mezquite los cuales contienen símbolos religiosos y naturales, hechos por los hombres, resguardados por las mujeres y heredados de madre a hija o de suegra a nuera[31], logrando tonos azulados y morados que resaltan los diseños. Estas tortillas no solo alimentan el cuerpo, sino también el alma[32].

Aunque la planta del muicle no es endémica de la región, sino del sur del país, esta se adaptó a las condiciones geográficas y climáticas de la zona. Sí bien es cierto, la tradición de las tortillas ceremoniales se practica mayormente en las comunidades otomíes, también hay un conocimiento pulverizado por la región; donde la comercialización del muicle a través de los mercados cada vez es menos frecuente.

De acuerdo con el trabajo realizado en campo, en el mercado Ignacio Ramírez, no existe comercialización de la planta en sus locales fijos, únicamente en tres puestos semifijos afuera del mercado donde se ofertan plantas medicinales; se vende en su forma *tatemada,* en bolsitas de aproximadamente 50 gramos, con un costo aproximado de dos dólares americanos.

En el mercado Hidalgo en Guanajuato, el muicle solo se comercializa por encargo y se asocia al tratamiento de la anemia; de acuerdo con los entrevistados existe un desconocimiento generalizado de su utilización para teñir las tortillas. Caso similar, en el mercado Hidalgo de Querétaro, solo se comercializa en un local semifijo de hiervas medicinales, por encargo.



Figura 5. Tortillas de maíz teñidas, hojas de muicle y sello ceremonial al centro, en exposición culinaria en el Centro Cultural Ignacio Ramírez "El Nigromante" en San Miguel de Allende. Fuente: autoría propia.

---

[30] Mario Arturo Hernández Peña y José Viccon Esquivel, coord., *Unión y conformidad, herederas ñohñus de la tortilla pintada* (San Miguel de Allende: CONAHCYT, 2024), 6.

[31] Hernández Peña, *Unión y...*, 54-58.

[32] María Abigail Ramírez Jiménez, coord., "Tortilla ceremonial", en *Del campo a la mesa. Bajío Guanajuatense* (Guanajuato: Gobierno del Estado de Guanajuato), 157-170.

El aguamiel

Para las comunidades prehispánicas, el aguamiel se consideraba alimento y medicina, así como una bebida sagrada en la cosmovisión mesoamericana, que ha sido preservada por siglos en comunidades rurales de México. Su obtención, inicia con el capado del maguey, eliminando el *quiote* para inducir la acumulación de salvia en la cavidad, seguido de un período de maduración de entre 3 y 8 meses antes de comenzar el raspado diario. La extracción del aguamiel se realiza 2 veces al día, manteniendo el flujo continuo de líquido sin que la planta cicatrice. Este proceso, transmitido por generaciones de *tlachiqueros* –personas encargadas de extraer el aguamiel–, representa una práctica de gran valor sociocultural, ya que no sólo garantiza la preservación de un conocimiento ancestral, sino que también refuerza la identidad[33]. El aguamiel ha desempeñado un papel central en la vida ritual y festiva de diversas comunidades, consolidando su importancia en el patrimonio biocultural de México.

La búsqueda de esta bebida en los tres mercados refleja un caso similar al del muicle. En San Miguel de Allende, no se comercializa la bebida al interior del mercado, solo una señora en puesto semifijo de verduras afuera del mercado vende a diario en garrafa de plástico de aproximadamente un galón; el aguamiel. La comercialización de la bebida la hace en vasos de plástico o en bolsas de plástico para llevar, con un costo promedio por litro de tres dólares (fig. 6). Sus clientes son aproximadamente 60% locales y 40% turistas y se apoya de un pequeño folleto en inglés y en español, con breve explicación del origen de la bebida y de la comunidad de donde lo extraen, siendo ella intermediaria en la cadena de suministro.

En el mercado Hidalgo en Guanajuato, también se comercializa aguamiel en algunos puestos semifijos, solo los fines de semana para aprovechar la visita de los turistas, con condiciones de venta y costos similares a los de San Miguel de Allende. En el caso de Querétaro, la tarea de venta recae en la misma señora que oferta el muicle, mayormente los fines de semana.



Figura 6. Vaso de aguamiel en puesto de verduras al exterior del mercado Ignacio Ramírez en San Miguel de Allende. Fuente: autoría propia.

[33] Edgar Iván Roldán Cruz y Carmen Medina Mendoza, coord., *Aguamiel/pulque de maguey: una visión para el desarrollo territorial* (Hidalgo: El Colegio del Estado de Hidalgo, 2023), 13.

Los tumbagones

No existe información histórico documental sobre el tumbagón, el dulce emblema de San Miguel de Allende. La información que se conoce proviene de la tradición oral y de las familias que aún lo elaboran en la ciudad, no precisamente como un dulce de cosmogonía espiritual y religiosa como en sus orígenes virreinales, sino como un producto gourmetizado con denominación de origen desde el año 2012; cuya publicidad turística, se lee en las calles: "ven a conocer el dulce que delata a los infieles".

En entrevista con la señora Isabel[34] una de las cocineras tradicionales de tercera generación, señala que el tumbagón proviene de la palabra tumbada, un anillo frágil de oro y cobre que se entregaba a los frailes como símbolo de fidelidad hacia Dios. Los dulces de origen francés llegaron a México con el proceso de evangelización, particularmente con San Miguel y Fray Bernardo de Cosín, fundadores de San Miguel de Allende, en 1542; elaborados con técnicas e ingredientes regionales como el tomate verde y el *tequesquite*. El resultado es un rollito de harina y azúcar glas, de textura quebradiza y sabor a canela y anís (fig. 7) que, originalmente se servían en bautizos y primeras comuniones.

El tumbagón en la actualidad se comercializa por toda la ciudad a través de comercios de dulces típicos de la región, con especial enfoque en los turistas. Bajo esa presión, la señora Isabel, ha tenido que innovar la receta para crear sabores distintos y colores vistosos; así como, una línea especial sin gluten; como lo demandan sus principales clientes: los restauranteros y los hoteleros, quienes, a su vez, lo ofertan como "postre típico" en bodas y eventos especiales.

La comercialización de estos dulces se hace mediante embalajes de plástico. El costo aproximado de la presentación más pequeña con tres piezas es de alrededor de tres dólares. Este producto no se vende en ninguno de los mercados muestra, excepto en comercios especializados en dulces típicos de San Miguel de Allende y, ocasionalmente en algunos negocios turísticos de Guanajuato. Este dulce, ejemplifica la mercantilización de la cultura y abona a los impactos de la turistificación y la gentrificación alimentaria.



Figura 7. Presentación de tumbagones para venta al público. Fuente: autoría propia.

[34] Radio CASMA. *Arquitectura que dialoga,* episodio 23 (San Miguel de Allende: Spotify, 2024) podcast, 55:25, consultado el 25 de febrero de 2025, https://open.spotify.com/episode/2JH4sS7Ogb6XZJNdOTeqZj?si=1e20a191abf343cf.

Conclusiones

Abordar la historia de los mercados en México, es hablar de espacios donde se materializan distintas dinámicas de intercambio que trascienden lo comercial. El México profundo se vive y se manifiesta en los mercados tradicionales, son piezas identitarias de cada región, por lo que compararlos entre ellos, sería inútil. Cada etapa en la historia ha abonado resiliencia en estos equipamientos indispensables para la sociedad mexicana, particularmente para los sectores sociales más vulnerables.

Todas las ciudades y pueblos de este país contienen características que han forjado la historia de sus respectivos pueblos y que al igual que las regiones, sería un despropósito compararlas entre ellas y denostar porque algunas de ellas debería ser salvaguardadas y otras no. La marca UNESCO en ciudades mexicanas ha promovido el favorecimiento de grupos de alto poder adquisitivo, en detrimento de los sectores populares.

Estos fenómenos en la región del Bajío se traducen en la transformación de la comercialización de tres productos relevantes en la cosmogonía e historia de la región. El muicle con su importancia ritual y medicinal, el aguamiel de origen sagrado prehispánico que, lejos de mantenerse al interior de los mercados, han sido relegados al comercio semifijo ocasional. Por otro lado, el tumbagón de herencia virreinal ha sido gourmetizado y se presenta como un producto de lujo e interés turístico.

En este contexto, la mercantilización del patrimonio no sólo define las dinámicas espaciales de las ciudades, sino que también reconfigura el acceso a la alimentación y transforma las relaciones entre productores, comerciantes y consumidores. Frente a estas tendencias, resulta imperativo repensar políticas de preservación patrimonial que prioricen el derecho a la ciudad y la soberanía alimentaria de sus habitantes, asegurando que los mercados continúen siendo nodos fundamentales para la cohesión social y la permanencia de los saberes culinarios locales.

Derecho a la ciudad y alimentación. Los desiertos alimentarios en México

Right to the City and Food. Food Deserts in Mexico

MARCO ENIA
Universidad Politécnica de Madrid, m.enia@upm.es
TAMARA MONTALVO RAMOS
Investigadora independiente, tamara.mr07@gmail.com

Abstract

Los desiertos alimentarios son áreas urbanas con limitado o nulo acceso a alimentos saludables. Recientemente, el concepto ha ganado relevancia, porque permite analizar como el diseño urbano, las dinámicas socioeconómicas y el acceso a los alimentos se relacionan. El acceso a los alimentos es una parte esencial del derecho a la ciudad. Con frecuencia, los desiertos alimentarios surgen en áreas urbanas ya vulnerables. En México, el tema es especialmente relevante, debido a la alta incidencia de la inseguridad alimentaria urbana y de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, como la diabetes y la obesidad. En el contexto mexicano, el diseño urbano y las políticas públicas han favorecido la aparición de desiertos alimentarios, con consecuencias para la salud pública, el acceso equitativo a los recursos, y la soberanía alimentaria. El análisis de los desiertos alimentarios, con su enfoque multidisciplinario, podría facilitar el diseño de soluciones más efectivas.

Food deserts are urban areas with limited or no access to health food. Recently, the concept has gained relevance, as it helps analyze the connection between urban design, socioeconomic dynamics, and food access. Access to food is key aspect of the right to the city. Often, food deserts emerge in already marginalized areas. This is particularly relevant for a country like Mexico, given the high incidence of urban food insecurity and food-related chronic diseases like diabetes and obesity. In Mexico, urban design and public policies haven contributed to the emergence of food deserts, impacting public health, spatial justice, and food sovereignty. The multidisciplinary approach provided by food deserts could help design more effective solutions.

Keywords

Desiertos alimentarios, derecho a la ciudad, derecho a la alimentación, México
Food deserts, right to the city, right to food, Mexico

Introducción

En 2007, la UNFPA publicó un informe según el cual, por primera vez en la historia, más de la mitad de la población mundial vivía en áreas urbanas[1]. El dato en sí puede parecer de importancia puramente simbólica. Sin embargo, sus consecuencias son muy reales. Posiblemente, una de las más significativas sea el hecho de que, en un mundo de ciudades, el hambre se está volviendo cada vez más un problema urbano. Según la FAO (2011), se da seguridad alimentaria "cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentaria para llevar una vida activa y sana"[2]. En años recientes, el número de personas que sufren inseguridad alimentaria grave ha aumentado, pasando de 581 millones en 2019, a 733 millones en 2023: el 9.1% de la población mundial[3]. De los 2.2 billones de personas que sufren inseguridad alimentaria moderada o grave, el 77%, 1.7 billones, viven en ciudades[4].

En este sentido, es cada vez más importante entender las lógicas que permiten o impiden el acceso a alimentos saludables en ámbito urbano. Alimentación y ciudad no han sido nunca ámbitos separados. El sistema de producción y distribución de alimentos es una de las capas fundacionales de la ciudad. En las últimas décadas, sin embargo, esta relación parece haberse vuelto particularmente estrecha. Actualmente, ciudad y comida son dos partes del mismo problema: la distribución desigual de los recursos. La inseguridad alimentaria no se debe tanto a una escasez absoluta de alimentos, sino a las dificultades que manifiestan algunos hogares para acceder a ellos[5]. En otras palabras, el hambre es un problema de distribución y acceso a la comida, más que de producción. Se trata de una cuestión global, pero también local. Cada ciudad tiene su paisaje alimentario, que determina las distintas posibilidades de acceso a los alimentos para sus habitantes.

Al respecto, en los últimos años ha ganado relevancia el concepto de "desierto alimentario". El término fue acuñado en 1995 en el Reino Unido, en el marco de políticas contra la desnutrición urbana. Originalmente, se refería a áreas urbanas con pocos o ningún punto de venta de alimentos saludables y asequibles, y vinculaba el acceso a los alimentos principalmente a la distancia entre hogares y establecimientos. Con este enfoque el término ha

---

[1] Mark Montgomery, "United Nations Population Fund: State of world population 2007: Unleashing the potential of urban growth", *Population and Development Review* 33, n.º 3 (2007): 639-641.

[2] FAO, "Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria" (2011), https://www.fao.org/4/al936s/al936s00.pdf.

[3] FAO, "The state of food security and nutrition in the world" (2024), https://openknowledge.fao.org/items/ebe19244-9611-443c-a2a6-25cec697b361.

[4] HLPE, "Strenghtening urban and peri-urban food systems to achieve food security and nutrition, in the context of urbanization and rural transformation", (2024): xvii, https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/cf8cd142-cceb-4e81-8764-c8fbc291ce1b/content.

[5] Jonathan Crush, Liam Riley, "Rural bias and urban food security", *Urban Food Systems Governance and Poverty in African Cities* (Abingdon: Routledge, 2018), 42-55; Jane Battersby, "The Food Desert as a Concept and Policy Tool in African Cities: An Opportunity and a Risk", *Sustainability* 11, n.º 2 (2019): 458; Rosalia Filippini, Chiara Mazzocchi y Stefano Corsi, "The Contribution of Urban Food Policies toward Food Security in Developing and Developed Countries: A Network Analysis Approach", *Sustainable Cities and Society* 47 (2019): 101506.

sido utilizado en numerosas investigaciones sobre ciudades del Norte Global. Más recientemente, también se ha difundido en estudios sobre el Sur Global, donde ha sido objeto de una profunda revisión. Además de la accesibilidad física de los puntos de venta, se ha comenzado a destacar su accesibilidad económica. Las definiciones contemporáneas de "desierto alimentario", consideran las posibilidades de compra de una comunidad se consideran tan importantes como la distribución de los establecimientos. A menudo, el término suele asociarse a los conceptos de "pantanos alimentarios" (zonas urbanas con abundancia de alimentos poco saludables) y "oasis alimentarios" (zonas con gran disponibilidad de alimentos frescos).

Los desiertos alimentarios son una dimensión aún poco explorada del derecho a la ciudad. En el siglo 21, lo urbano es más que nunca un territorio en disputa en varios ámbitos: la vivienda, las infraestructuras, el espacio público. La alimentación saludable es otro territorio de batalla, y ciertamente no el menos relevante. El diseño urbano, que conlleva decisiones sobre la ubicación y el tipo de establecimientos alimentarios, afecta directamente nuestra manera de comer. Esto influye en la salud pública, como demuestra el incremento de enfermedades relacionadas con el consumo de alimentos ultraprocesados; y también en patrones culturales, al orientar las decisiones alimentarias de la población. En este artículo, se investiga el fenómeno de los desiertos alimentarios en México, a partir de una revisión de la literatura existente. México es un caso de estudio relevante por diversas razones. Primero, debido al incremento de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación, lo que convierte al país en un contexto donde las políticas públicas podrían beneficiarse de una identificación eficaz de los desiertos alimentarios. Además, México cuenta con un sistema de distribución de alimentos peculiar, donde coexisten, y a veces se enfrentan, modelos locales, como los mercados, las tiendas de abarrotes y la venta callejera, con el modelo de los grandes centros comerciales. La hipótesis del artículo es que el concepto de desierto alimentario puede ayudar a entender mejor, en el contexto mexicano, tanto el derecho a la ciudad, en lo que respecta al desigual acceso a las oportunidades ofrecidas por un entorno urbano, como el derecho a la alimentación, especialmente en relación con los desafíos de la salud pública y la soberanía alimentaria.

Estado de la cuestión

Hasta hace pocos años, la investigación sobre los desiertos alimentarios se centraba principalmente en países del Norte Global, especialmente Estados Unidos, Canadá y el Reino Unido. Su aplicación a los países del Sur Global es más reciente[6]. Varios estudios han investigado su viabilidad en estos contextos. Wagner et al. (2019) han realizado un análisis comparado de Nairobi y Ciudad de México, a partir de tres variantes de desierto alimentario[7]: el "Classic Food Desert" (basado en la distancia a los supermercados); el "Food Desert Plus" (que incluye factores como la asequibilidad económica y la calidad nutricional de los

[6] Jonathan Crush y Zhenzhong Si, *Urban Food Deserts: Perspectives from the Global South* (Basilea: MDPI, 2021).

[7] Jeremy Wagner et al, "Do Urban Food Deserts Exist in the Global South? An Analysis of Nairobi and Mexico City", *Sustainability* 11, n.º 7 (2019): 1963.

alimentos); y el "Food Desert in the Global South" (que considera la venta informal y los tipos de establecimientos más comunes en el Sur). Su conclusión es que el concepto, tal como se aplica en el Norte, tiene un valor limitado para los países del Sur, y debe adaptarse a las prácticas locales de producción y distribución de alimentos. Existe un consenso general sobre este punto, y muchas investigaciones sobre el Sur Global adaptan el concepto a sus contextos.

En el caso de México, la investigación suele explorar dos perspectivas. Algunos estudios se centran en la relación entre los desiertos alimentarios y la salud pública; otros los analizan como una manifestación del desigual acceso a la ciudad y sus recursos. Además, existen diversos enfoques. Algunas investigaciones proponen métodos para identificar los desiertos alimentarios, mientras que otras exploran su utilidad teórica para comprender la ciudad contemporánea.

Popoca Cruz (2014) fue el primer autor en aplicar el concepto de "desierto alimentario" al territorio mexicano, proponiendo un método basado en el modelo gravitacional para calcular un índice de acceso potencial a los alimentos[8]. Su trabajo combina el acceso físico, económico, y cultural a los alimentos, adaptando el concepto a la realidad mexicana. Según Popoca Cruz, este índice podría ser útil para combatir la inseguridad alimentaria y orientar políticas públicas.

Bridle-Fritzpatrick (2015) destaca el cambio profundo en la alimentación y la salud ocurrido recientemente en México[9]. Mientras que, en 1988, apenas un tercio de los mexicanos tenía sobrepeso u obesidad, y la diabetes era un problema poco frecuente, en 2006 el 71% de las mujeres y el 66% de los hombres presentaban sobrepeso, y la diabetes es una de las principales causas de muerte en el país. En su estudio, Bridle-Fritzpatrick analiza el entorno alimentario de la ciudad de Mazatlán, a partir de la alimentación de familias de distintos niveles socioeconómicos. Concluye que el entorno alimentario es un factor clave para entender los patrones de salud. En particular, destaca la relevancia que podría tener para México el concepto de "pantano alimentario".

En cambio, Álvarez-Lobato (2016) se enfoca en los patrones de exclusión generados por los desiertos alimentarios, considerándolos como manifestaciones recientes de la segregación espacial derivada del acelerado proceso de urbanización de las últimas tres décadas[10]. En su investigación, Álvarez-Lobato desarrolla un método para identificar los desiertos alimentarios basado en cuatro factores. El primero son los "áreas de marginación", una herramienta del CONAPO (Consejo Nacional de la Población) que evalúa el grado de exclusión de los municipios del país, mediante variables como alfabetización, calidad de vivienda,

---

[8] Pavel Ernesto Popoca Cruz, "El modelo gravitacional como medida del acceso alimentario: Una propuesta para México" (2014).

[9] Susan Bridle-Fitzpatrick, "Food deserts or food swamps? A mixed-methods study of local food environments in a Mexican city", *Social science & medicine* 142 (2015): 202-213.

[10] José Antonio Álvarez Lobato, "Desiertos alimentarios en la Zona Metropolitana de Toluca", en *Expresión territorial de la fragmentación y la segregación,* ed. por Concepción Alvarado Rosas, Ricardo Gómez Maturano y Rodrigo Hidalgo Dattwyler (Universidad Autónoma del Estado de Morelos, 2016): 145-165.

infraestructura y nivel de ingresos. El segundo factor analiza la distribución de los comercios alimentarios en cada área urbana, a partir de datos del INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). Este aspecto es especialmente relevante en un país como México, donde la distribución de alimentos depende de una red diversa de establecimientos como mercados, tiendas de abarrotes y minisúper. El tercer factor se centra en los supermercados y su área de influencia directa, definida en radios de 500, 1000 y 1500 metros. El cuarto evalúa la tasa de accesibilidad a supermercados, bajo la premisa de que las personas pueden desplazarse más lejos para acceder a establecimientos mejor abastecidos o con descuentos frecuentes. Según Álvarez-Lobato, un área urbana puede clasificarse como desierto alimentario si satisface cuatro criterios: mostrar un alto o muy alto grado de marginación; presentar una densidad baja o muy baja de comercios alimentarios; encontrarse fuera del radio de influencia directa de cualquier supermercado; y tener una baja tasa de accesibilidad a estos. Con este método, Álvarez-Lobato ha analizado la Zona Metropolitana de Toluca, encontrando que el 16.5% del territorio puede considerarse un desierto alimentario, afectando al 9.1% de la población. En otro estudio (2016), aplicando el mismo método a las 11 áreas metropolitanas más grandes del país, encontró que el 9.9% de estas áreas son desiertos alimentarios, lo que impacta a más de 1.8 millones de personas[11]. El área metropolitana de Puebla-Tlaxcala tiene el mayor porcentaje de población (17.9%) y territorio afectado (32.1%). Por su parte, la Zona Metropolitana del Valle de México es la que concentra más personas en estas áreas, más de 650,000 habitantes (fig.1).

Zona metropolitana	Densidad media urbana (hab/ha)	Población en AGEB urbanos	Población en desierto	% de población urbana en desierto alimentario	Area AGEB urbanos (Km^2)	**Desierto (Km^2)**	% área desierto alimentario
ZMVM	160.1	19,507,923	650,628	3.3	2290.92	**181.29**	7.9
Guadalajara	124.4	4,318,671	177,408	4.1	610.24	**44.31**	7.3
Monterrey	109.1	4,036,715	33,281	0.8	770.09	**9.18**	1.2
Puebla-Tlaxcala	76.6	2,587,340	462,315	17.9	717.55	**230.05**	32.1
Toluca	64.8	1,536,118	143,164	9.3	400.84	**66.28**	16.5
Tijuana	85	1,662,161	50,678	3.0	335.94	**13.30**	4.0
León	125.9	1,435,158	98,294	6.8	214.76	**17.95**	8.4
Juárez	67.9	1,318,620	54,360	4.1	355	**23.57**	6.6
La Laguna	77.1	1,065,303	45,766	4.3	264.64	**14.67**	5.5
Querétaro	98.1	920,270	79,755	8.7	172.64	**15.26**	8.8
San Luis Potosí	105.9	992,287	29,351	3.0	186.69	**11.25**	6.0
Total		39,380,566	1,825,000	4.6	6319.31	**627.11**	9.9

Figura 1. Distribución de los desiertos alimentarios en las áreas metropolitanas de México. Fuente: José Antonio Álvarez Lobato, "Distribución espacial del acceso de alimentos en las metrópolis mexicanas", en *Expresiones de la segregación residencial y de la pobreza en contextos urbanos y metropolitanos,* ed. por Adrián Guillermo Aguilar e Irma Escamilla-Herrera (México: Miguel Ángel Porrúa, 2020), 355-388.

[11] José Antonio Álvarez Lobato, "Distribución espacial del acceso de alimentos en las metrópolis mexicanas", en *Expresiones de la segregación residencial y de la pobreza en contextos urbanos y metropolitanos,* ed. por Adrián Guillermo Aguilar e Irma Escamilla-Herrera (México: Miguel Ángel Porrúa, 2020), 355-388.

Denegri-de Dios y Ley García (2020) han realizado un estudio similar sobre la ciudad de Mexicali[12]. Para localizar los desiertos alimentarios, utilizaron las áreas de marginación definidas por la CONAPO y analizaron la distribución geográfica de los puntos de venta de alimentos. Su investigación reveló 18 áreas urbanas, ubicadas en la periferia, que podrían considerarse desiertos alimentarios. Según los autores, identificar estos desiertos podría ayudar a combatir la inseguridad alimentaria urbana, orientando políticas públicas como la apertura de nuevos comercios o el apoyo a pequeños abarrotes que ofrezcan alimentos saludables y asequibles.

Recientemente, algunos estudios han ampliado el análisis de los entornos alimentarios, incluyendo, además de los desiertos, también pantanos y oasis alimentarios. Reyes-Puente et al. (2022) han analizado los cambios en el entorno alimentario de la Zona Metropolitana del Valle de México (2010-2020), identificando un aumento generalizado de pantanos alimentarios y destacando a los desiertos alimentarios como el entorno predominante[13]. De manera similar, Roggema et al. (2024) han investigado el área metropolitana de Monterrey, con el objetivo de identificar los obstáculos espaciales para la transición hacia una dieta basada en plantas[14]. Su análisis reveló que los desiertos alimentarios se encuentran principalmente en la periferia. Como posible solución, proponen la implementación de programas de agricultura urbana y periurbana.

Discusión

En el contexto mexicano, desiertos alimentarios, derecho a la ciudad, y derecho a la alimentación están estrechamente interrelacionados: cada aspecto ayuda a entender los demás. Como destacan las investigaciones, estudiar los desiertos alimentarios puede servir para indagar temas como la inseguridad alimentaria, la salud pública y la segregación urbana. Aunque puedan parecer cuestiones separadas, uno de los méritos del concepto es precisamente revelarlos como partes de una única problemática: la desigualdad en el acceso a recursos y oportunidades urbanas. Otro mérito es que permiten indagar el entorno urbano desde perspectivas tanto teóricas como práctica. Algunos estudios recurren a los desiertos alimentarios para comprender mejor las dinámicas urbanas relacionadas con la alimentación; otros, para desarrollar herramientas de análisis socioeconómico. Por eso, los desiertos alimentarios parecen tener el potencial de ayudar a orientar políticas públicas. Saber dónde se encuentran y qué los causa puede ser un paso importante en la lucha contra la inseguridad alimentaria y la exclusión urbana. En este sentido, resulta útil la distinción que propone la literatura entre desiertos, pantanos y oasis alimentarios. Leído en su conjunto,

---

[12] Fabiola Maribel Denegri de Dios y Judith Ley García, "Desiertos alimentarios urbanos: La ciudad de Mexicali", *Ciudad y Sustentabilidad. Estructura Urbana*, ed. por Guillermo Benjamin Álvarez de la Torre y Elvia Guadalupe Ayala Macías (Editorial UABC: 2020), 217-242.

[13] Ana Luisa Reyes-Puente et al., "Changes in Food Environment Patterns in the Metropolitan Area of the Valley of Mexico, 2010–2020", *International Journal of Environmental Research and Public Health* 19, n.º 15 (2022): 8960.

[14] Rob Roggema, Aleksandra Krstikj y Brianda Flores, "Spatial Barriers to Transforming toward a Healthy Food System in the Noreste of Mexico", *Nutrients* 16, n.º 9 (2024): 1259.

el paisaje alimentario urbano ofrece información valiosa sobre las lógicas urbanas y los posibles instrumentos de intervención.

La expresión "derecho a la ciudad" hace referencia al derecho de todos los habitantes de una ciudad a acceder de manera equitativa a sus recursos. Aunque remonta a mitad del siglo pasado, ganó más relevancia en las últimas décadas[15]. En México y en otros países del Sur Global, la expresión ha sido empleada para analizar las diferencias estructurales en el acceso a los recursos urbanos en la ciudad contemporánea[16]. Aspectos como la vivienda digna y asequible, la infraestructura de movilidad y los servicios públicos han sido elementos centrales en las reivindicaciones asociadas al derecho a la ciudad. Sin embargo, es menos común que se le asocie con el acceso a una alimentación saludable, asequible y culturalmente adecuada. Esto, a pesar de que investigaciones recientes relacionan los entornos alimentarios con fenómenos como la gentrificación y la subversión de culturas, políticas y territorios en favor de las grandes corporaciones[17]. El acceso a la alimentación es un aspecto fundamental de las ciudades desde siempre. Las ciudades han surgido y prosperado, en parte, por su capacidad de garantizar un acceso más amplio y de mayor calidad a los alimentos.

En México, la estrecha relación entre el derecho a la ciudad y la alimentación puede observarse también a partir de los estudios sobre desiertos alimentarios. Las investigaciones que aplican los criterios más estrictos para medir el fenómeno encuentran números muy altos: casi el 10 % de la población de las 11 áreas metropolitanas más grandes del país, 1.8 millones de personas, viviría en desiertos alimentarios[18]. Los estudios muestran cómo los desiertos alimentarios suelen concentrarse en áreas urbanas vulnerables. Aunque un área vulnerable no es necesariamente un desierto alimentario, este último solo puede surgir en áreas con altos grados de marginación. En los entornos urbanos, la exclusión tiende a perpetuarse, y las desigualdades aumentan, a menos que se implementen políticas destinadas a revertir la tendencia. Esto es, a todos los efectos, un tema de derecho a la ciudad. En este sentido, los desiertos alimentarios son una prueba más del creciente desequilibrio en la distribución de los recursos, un problema global que también se refleja en las ciudades. Una comunidad que ya esté vulnerada en su derecho a la ciudad tiene mayores posibilidades de verse vulnerada también en su derecho a la alimentación. La investigación sobre desiertos alimentarios puede ayudar a localizar el problema y proponer las políticas necesarias, como la apertura de nuevos comercios, el apoyo a los abarrotes que ofrecen alimentos saludables y asequibles, el fomento de la agricultura periurbana y, en general, medidas para mejorar las condiciones económicas de las comunidades más vulnerables.

---

[15] Henri Lefebvre, *El derecho a la ciudad*, trad. por Ion Martínez Lorea y J. González-Pueyo (Madrid: Capitán Swing, 2020); David Harvey, *Rebel Cities: From the Right to the City to the Urban Revolution* (Londres-Nueva York: Verso, 2012).

[16] Fernando Carrión y Jaime Erazo, *El derecho a la ciudad en América Latina* (Ciudad de México: CLACSO, 2016).

[17] Alison Hope Alkon, Yuki Kato y Joshua Sbicca, eds., *A Recipe for Gentrification: Food, Power, and Resistance in the City* (Nueva York: NYU Press, 2020).

[18] Álvarez Lobato, "Distribución espacial...", 355-388.

El derecho a la alimentación implica más que la simple disponibilidad de alimentos; también incluye su accesibilidad, estabilidad, sostenibilidad y adecuación[19]. Los alimentos deben ser suficientes, nutritivos, culturalmente apropiados y producidos de manera sostenible[20]. Los desiertos alimentarios vulneran estos principios, ya que no garantizan el acceso económico ni físico a alimentos frescos. Por un lado, los desiertos alimentarios pueden causar, o volver más graves, situaciones de inseguridad alimentaria, en un contexto como el mexicano que ya padece de ella. En México, los hogares más desfavorecidos pueden destinar hasta tres cuartas partes de sus ingresos a alimentos básicos[21]. En las ciudades, la inseguridad alimentaria también afecta a un gran número de personas. De acuerdo a Mundo-Rosas et al. (2024), el 20.1% de los hogares urbanos del país padece de inseguridad alimentaria moderada o severa[22] (fig.2).

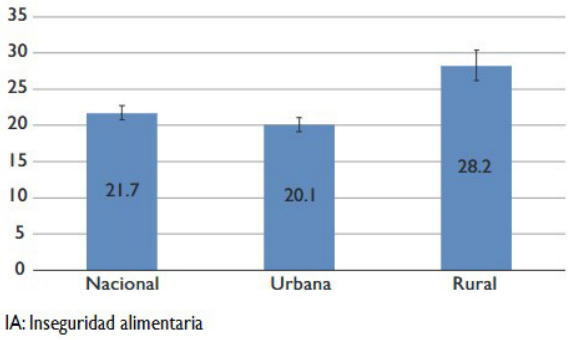


Figura 2. La inseguridad alimentaria en México. Fuente: Verónica Mundo-Rosas et al., "Inseguridad alimentaria y del agua", *Salud Pública de México* 66, n.º 4 (2024): 581-588.

La dificultad para acceder a alimentos saludables, ya sea por la distancia o por razones económicas, puede llevar a adoptar una dieta basada en productos ultraprocesados; esto afecta la calidad nutricional de la alimentación, promoviendo la malnutrición y enfermedades relacionadas. Por lo mismo, los desiertos alimentarios también contribuyen a la creación de entornos obesogénicos, donde predominan los alimentos ultraprocesados, mientras que los alimentos frescos y nutritivos como frutas y verduras escasean. Este patrón alimentario genera un cambio en los hábitos y preferencias de las personas, especialmente en

[19] Human Is Right, "Promotion and protection of all human rights, civil, political, economic, social and cultural rights, including the right to development" (2023), https://digitallibrary.un.org/record/4006495?ln=en&v=pdf.

[20] Clara Jusidman-Rapoport, "El derecho a la alimentación como derecho humano", *Salud Pública de México* 56 (2014): s86-s91.

[21] Osiel Gonzalez Davila, "Food Security and Poverty in Mexico: The Impact of Higher Global Food Prices", *Food Security* 2 (2010): 383-393.

[22] Verónica Mundo-Rosas et al., "Inseguridad alimentaria y del agua", *Salud Pública de México* 66, n.º 4 (2024): 581-588.

las comunidades más vulnerables. Los comportamientos alimentarios adoptados en estos entornos empujan a las personas a consumir alimentos poco saludables, creando un ciclo vicioso que incrementa los riesgos de enfermedades como la obesidad, la diabetes tipo 2, la hipertensión y otras condiciones crónicas. Este fenómeno no solo afecta la salud de las personas, sino que también repercute en la economía del país, dada la alta carga de enfermedades relacionadas con la malnutrición[23]. La obesidad y el sobrepeso son problemas graves de salud pública en México. Según la ENSANUT 2023, el 37.3% de los adultos sufren de sobrepeso y el 38.95% padecen obesidad. Estas cifras reflejan la magnitud de la crisis de salud que afecta a millones de personas en el país, contribuyendo a altos índices de mortalidad, discapacidad y una carga considerable sobre el sistema de salud[24].

En México, la existencia de los desiertos alimentarios está también vinculada con la falta de soberanía alimentaria, entendida como el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias para la producción, comercialización y consumo de alimentos saludables, culturalmente adecuados y accesibles[25]. Las políticas públicas que favorecen modelos de producción y consumo que benefician a grandes corporaciones, por ejemplo no apoyando al pequeño comercio, promoviendo los centros comerciales o fomentando la desaparición de las áreas agrícolas periurbanas, pueden dar lugar a desiertos alimentarios, y a la vez debilitar la soberanía alimentaria de una población. Cuando esto ocurre, las comunidades pierden su capacidad para decidir qué comer, cómo producirlo y cómo distribuirlo. Este fenómeno resulta en la sustitución de prácticas alimentarias tradicionales por un patrón alimentario homogeneizado que favorece productos ultraprocesados, generalmente ajenos a las costumbres locales y, en muchos casos, más dañinos para la salud.

Uno de los factores que ha dificultado la soberanía alimentaria en México es la implementación de políticas que han desincentivado la producción campesina a pequeña escala. Estas políticas incluyen la eliminación o reducción de subsidios a insumos esenciales como semillas, fertilizantes y tarifas de agua, además de la apertura de mercados y la promoción de acuerdos comerciales internacionales. Este enfoque ha llevado a la rotura de la producción agropecuaria y pesquera local, reduciendo la capacidad del país para regular el mercado interno de alimentos y aumentando la dependencia de productos importados[26].

La falta de soberanía alimentaria y los desiertos alimentarios son fenómenos que se retroalimentan mutuamente. La ausencia de políticas públicas que apoyen la producción local y fortalezcan la infraestructura necesaria para distribuir alimentos saludables, junto con la concentración de la oferta alimentaria en manos de grandes corporaciones, genera una dependencia de alimentos importados o ultraprocesados. Esta dependencia limita la

---

[23] Bridle-Fitzpatrick, "Food deserts or...", 202-213.

[24] Teresa Shamah-Levy et al., *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición Continua 2023. Resultados Nacionales* (Cuernavaca: Instituto Nacional de Salud Pública, 2024).

[25] José María Medina Rey, M.ª Ortega Carpio y Gloria Martínez Cousinou, "¿Seguridad alimentaria, soberanía alimentaria o derecho a la alimentación? Estado de la cuestión", *Cuadernos de desarrollo rural* 18 (2021): 1-19.

[26] Carlos Norberto Flores Valero, "El derecho a la alimentación y la soberanía alimentaria: el caso mexicano". Cámara de Diputados LX Legislatura, 2009.

diversidad alimentaria, afectando tanto a la salud como a la seguridad alimentaria de las comunidades. Además, las comunidades marginadas son las más afectadas por los desiertos alimentarios, donde no solo existe una escasez de alimentos frescos, sino que la oferta alimentaria se reduce a productos de baja calidad, lo que agrava aún más los problemas de obesidad y malnutrición.

Un ejemplo concreto de cómo se puede abordar la crisis de los desiertos alimentarios recuperando la soberanía alimentaria se encuentra en La Paz, Baja California Sur[27]. Este lugar, caracterizado por condiciones geográficas extremas, por la escasez de agua y la alta dependencia de la importación de alimentos, alberga a una población mayoritariamente migrante. En este contexto, las comunidades se enfrentan a grandes retos para acceder a alimentos frescos y saludables. Para combatir esta situación, se han implementado diversas estrategias, como la promoción de prácticas agroecológicas, que buscan reconstruir la soberanía alimentaria mediante la producción local de alimentos en espacios urbanos y periurbanos. Se realizaron intercambios de saberes entre las zonas urbanas y periurbanas de La Paz, lo que permitió adaptar las prácticas agrícolas a las condiciones locales. La creación de huertas escolares, urbanas y sociales ha sido crucial para revitalizar la producción local y mejorar el acceso a alimentos frescos. Además, estas iniciativas han reforzado la autosuficiencia de las comunidades al fomentar la resiliencia frente al cambio climático y otras crisis, promoviendo la educación sobre prácticas agroecológicas y la importancia de la soberanía alimentaria. En La Paz, se han diseñado estrategias para optimizar el uso de recursos limitados, como el agua y la tierra, adaptándose a las condiciones adversas y fortaleciendo la seguridad alimentaria local.

Conclusiones

La inseguridad alimentaria es un problema cada vez más común en muchas ciudades del mundo, al igual que las enfermedades relacionadas con la nutrición, como la obesidad y la diabetes. En este contexto, la investigación sobre los desiertos alimentarios ofrece un enfoque prometedor, al permitir estudiar de manera conjunta el acceso a los alimentos y el sistema urbano. En el caso de México, esto es especialmente relevante, debido a la difusión de la inseguridad alimentaria urbana y de enfermedades crónicas relacionadas con la nutrición. Los desiertos alimentarios permiten analizar cómo el diseño de la ciudad, las dinámicas socioeconómicas y el acceso a los alimentos se relacionan, promoviendo así un enfoque multidisciplinario.

El acceso a los alimentos es una parte esencial del derecho a la ciudad. Como muestra la investigación sobre México, los desiertos alimentarios suelen surgir en áreas ya vulnerables, profundizando desigualdades existentes y creando un círculo de exclusión. Al ofrecer una visión integral del problema, los desiertos alimentarios podrían facilitar el diseño de políticas públicas efectivas. En México, existen dinámicas sociales, económicas y urbanísticas que afectan directamente el derecho a la alimentación, promoviendo entornos que limitan

---

[27] Ivett Azcona Peña, Martha Micheline Cariño Olvera y Miguel Ángel Escalona Aguilar, "Oasis urbanos en el desierto sudcaliforniano: Transiciones agroecológicas e historia ambiental aplicada", *Revista de El Colegio de San Luis* 14, n.º 25 (2024): 1-36.

el acceso a alimentos saludables y fomentando patrones alimentarios asociados con problemas de salud.

El diseño urbano y las políticas públicas han contribuido a crear las condiciones para la aparición de desiertos alimentarios, con consecuencias para la salud pública, el acceso equitativo a los recursos, y la soberanía alimentaria. Para abordar este problema, es importante considerar las peculiaridades de cada contexto local, entendiendo que los "desiertos alimentarios" no pueden definirse únicamente a través de indicadores como la distancia a los supermercados o la cantidad de establecimientos. Es necesario ir más allá, considerando también factores como la distribución del espacio urbano, la falta de infraestructura adecuada, las políticas públicas excluyentes y las desigualdades preexistentes. Solo así, mediante un enfoque integral, se podrán diseñar soluciones que garanticen el derecho a la alimentación para todos los sectores de la población.

We Are What We Eat; We Are Where We Eat. Macau Street Food Rhythms of Space

Somos lo que comemos, somos donde comemos. Ritmos espaciales de la comida callejera de Macao

SÉRGIO BARREIROS PROENÇA
Universidade de Lisboa, University of Saint Joseph, sergioproenca@edu.ulisboa.pt

Abstract
Similarly to other port cities, Macau presents a dynamic and evolutive coastline and a lead role of linear public space elements –such as streets, avenues, and piers– in the mediation between the city and the sea, and consequentially also between people that have consistently traded goods, knowledge, and affections. All these are easily related by analogy to food: ingredients, recipes, and meals. The article addresses food in the street as an urban artefact. Tracing food stalls and street restaurants that are assembled and disassembled, reconfiguring the public space of Macau's ancient Chinese Bazaar and Inner Harbour streets in cycles that reciprocally shape and are shaped by food. Drawing the food-related occupations of the street space from the direct observation in distinct moments of the day reveals rhythms of appropriation and urban life, a breathing movement with food and human exchanges at its origin.

Al igual que otras ciudades portuarias, Macao presenta una costa dinámica y evolutiva y un papel principal de los elementos lineales del espacio público (como calles, avenidas y muelles) en la mediación entre la ciudad y el mar y, en consecuencia, también entre personas que han intercambiado constantemente bienes, conocimientos y afectos. Todos estos se relacionan fácilmente por analogía con la comida: ingredientes, recetas y comidas. El artículo aborda la comida en la calle como un artefacto urbano. Rastreando puestos de comida y restaurantes callejeros que se montan y desmontan, reconfigurando el espacio público del antiguo Bazar Chino de Macao y las calles del Puerto Interior en ciclos que recíprocamente dan forma y son moldeados por la comida. Dibujar las ocupaciones relacionadas con la comida del espacio callejero a partir de la observación directa en distintos momentos del día revela ritmos de apropiación y vida urbana, un movimiento que respira y tiene como origen la comida y los intercambios humanos.

Keywords
Urban form, temporality, cyclicality, street food, appropriation
Forma urbana, temporalidad, ciclicidad, comida callejera, apropiación

Introduction

"We are what we eat" is a common saying expressing the embodiment of what is consumed in the matter of who consumes, implying that the quality of what we eat manifests, therefore, in our health. The transference of the saying from the object of consumption to the place of consumption is at the origin of the title of this article. Furthermore, it allows us to research the spatial qualities of the spaces where the act of nourishment happens and the mutual implications that are generated between food, space and the lives that inhabit and eat on it.

Louis Kahn, in the text of *Drawing for a City/2 Exhibition: The Street is a Room,* evidence that "the street is a room by agreement"[1]. We may understand this agreement as a dynamic balance in time that satisfies individual and collective wills and needs. The street is, therefore, the space where tensions that rise from the wills of distinct individuals find an agreement and where collective practices find a place to exist. In fact, a city is, at its origin and by necessity, a place of human meeting, and the common ground of public space has always supported exchanges between individuals.

Harbour cities have had a trading vocation since their origin[2], being the sea one of the most important routes that connects them since ancient times. In fact, during the age of discoveries and maritime trade expansion periods of several European countries, from the late XV century onwards until the XVIII century, and in some cases up until the XX century, the oceans became and remained the most important connecting routes between territories that were in distinct continents. In this context, harbour areas were a privileged space of encounter and exchange between distinct cultures. Harbours are liminal spaces - the Greek word for harbour is "limenes" –thresholds that act as interfaces between land and sea; and these mediation spaces also support human exchanges–.

In the case of Macau, similarly to other cities that have developed in close relation to a water body, there is a dynamic and evolutive coastline and a lead role of linear public space elements –such as streets, avenues, and piers– in the mediation between the city and the sea, and consequentially also between people that have consistently traded goods, knowledge, and affections. All these are easily related by analogy to food: ingredients, recipes, and meals.

The article addresses food in the street as an urban artefact[3]. Tracing food stalls and street restaurants that are assembled and disassembled, reconfiguring the public space of Macau's ancient Chinese Bazaar and Inner Harbour streets with precise schedules that reciprocally shape and are shaped by food, mainly in and on the outskirts of Rua de Cinco de Outubro.

---

[1] Louis Kahn, *Drawing for a City/2 Exhibition: The Street is a Room* (1971).

[2] Marcel Poëte, *Introduction à l'Urbanisme* (Paris: Boivin, 1929).

[3] Xavier Monteys, *La calle y la casa: Urbanismo de interiores* (Barcelona: Editorial GG, 2017), 90.

Along the old shoreline

Tracing and isolating the limits of urban layout strata of Macau Inner Harbour (fig. 1) allows us to identify both straight and curved alignments in the streets that compose this part of the city. The latter corresponds to urban wrinkles that echo the former coastlines. The fossilization of the successive coastal margins remains imprinted in the contemporary street layout, as each of these sinuous and curved alignments that shape the layout of streets that run North-South corresponds to land reclamation phases. Their origin as coastal streets or as a reverberation of the pre-existing coastline is therefore denounced in the city's urban layout[4]. As if the form was not enough to reveal this origin, in each typhoon season, as streets gradually fill with water and the public space is flooded, the water acts as a memory activator of the urban landscape and reveals the form of the cove that was once the natural form of the Inner Harbour[5].



Figure 1. Macau Inner Harbour Urban layout limits and coastline evolution reconstitution. Source: Drawing by Sérgio Proença, 2025.

[4] Sérgio Barreiros Proença, "*A diversidade da Rua na cidade de Lisboa. Morfologia e Morfogénese*" (doctoral dissertation, Universidade de Lisboa, 2014), 328-329.

[5] "Areas affected during different Storm Surge Warning Levels", https://www.smg.gov.mo/en/subpage/36/stormsurge-area/blue, accessed February 27, 2025,

The Inner Harbour and Rua de Cinco de Outubro

The curved and sinuous layout of the Rua de Cinco de Outubro street evidence its origin as the coastal or seashore street of the XVIII century, which interfaced the urban fabric with the water of the Pearl River Delta, a mediation origin still reverberates in the present in the porosity between the public and the domestic, the merchantable and the intimate. Methodologically, walking, photographing and drafting interpretative hand drawings, from the direct observation of the space in distinct moments, place in evidence the mineral, fixed, built elements of the urban fabric that frame the fluid, cyclical, transient elements and devices that transform the street into a dinning-kitchen-room. Redrawing the food-related occupations of the street space reveals rhythms of appropriation and urban life, a breathing movement with food and human exchanges at its origin.

Eat around the clock

Xavier Monteys reminds us of the importance of the food cycle embedded in the city inhabitants' cultural habits for the transformations that are perceived in the street space in the course of the day:

> La ciudad es distinta a la hora del desayuno, de la comida o de la cena, y la manifestación de esos horarios varía según se den entre semana o en fin de semana. A esas horas, la ciudad se modifica en tanto que escenario y varía su atrezzo. También lo que hacemos en la calle a esas horas es distinto, la calle cambia la música de fondo y su olor. Es de tal modo así que parece que la hora de la ciudad es la hora que determina la comida, más que la ciudad de los horarios laborales o escolares que, al fin y al cabo, están subordinados a la comida.[6]

Our daily life cycle is influenced by what nourishes the human body: access to water, food, and light, and, of course, the human relations that characterize the social life at the origin of the establishment of cities. Also, David Steegmann Mangrané's original and uncanonical doctoral research[7] highlighted, among other issues, the role of food in the interpenetration of public and private life, considering the transformations that occurred in society's eating habits. Furthermore, the changes in the appropriation and use of public space due to food are especially evident in specific periodic festivities. For example, in Portugal, during the month of June, while the Popular Saints season lasts, in Lisbon but also in smaller towns and villages, open-air grills, tables, and stools occupy part of the streets and squares serving grilled fish and meat on bread, drinks and snacks. The streets transform into open-air dining rooms with kitchens, bringing to the public space the activities that are usually reserved for the domestic space or at least the indoor space of the house and restaurants. In this context, the research "Intermittent City" has recognized the role of food-related activities in the sharing practices that support an adaptive use of the urban space, mapping

---

[6] Xavier Monteys, "La arquitectura de la comida", *Quaderns* 271: (2018): 10.

[7] David Steegmann Mangrané, *"Ciudad casa comida: una aproximación poliédrica a los límites entre lo público y lo privado"* (doctoral dissertation. Universitat Politècnica de Catalunya. Departament de Projectes Arquitectònics, 2017).

and registering a considerable number of cases that include food even when it's not their primary activity[8].

These temporary transformations of the public space due to food become even more evident when walking the streets of Macau due to their frequency and longevity. In fact, George Chinnery's drawings and paintings of the urban landscape of Macau, dating back to the 19th century, depict street scenes in which public space occupations with food-related structures are present and the main subject of the representation in some cases. Until nowadays, the cycle of spatial transformation repeats every day; temporary physical devices trigger an alternative use of public space every day. Using walking, photography and drawing as primary activities to meet and recognize the Macau Inner Harbour streets allows one to register different food-related activities and the street food rhythms of the space throughout the day.

Breakfast at Rua da Barca da Lenha

The day's first stop, for iced coffee and a fried toast with butter and syrup, is at a noodle soup street hawker food stall in the proximity of a Buddhist shrine built inside a small room that opens to the Rua da Barca da Lenha, where the food stall tables are assembled. The corner buildings have the main façade facing Travessa do Mastro, with load-bearing walls extending into the plots' depth and defining the frontage of Rua da Barca da Lenha near the intersection of these two bystreets. The spatial overlap of the food stall and the opening for the small shrine embedded in the wall of the opposite building results in a curious metaphor of an urban condition of Macau, also observed in other dense Asian cities[9]: the ability for sacred and profane to coexist and overlap in the public space.

Even when it's not serving, a permanent metallic structure that supports a green impermeable canvas, a striped canvas awning, and a couple of industrial kitchen metal sheet cupboards on metal stilts, elevated in wood blocks that regularize the height, denounce that the anonymous blind walls of the 3.75 m wide Rua da Barca da Lenha, near the corner with Travessa do Mastro, supports a food stall during a specific period of the day. Breakfast starts to be served at 7:30, and the food vendor works roughly until 17:30.

Shortly after sunrise, the food stall is assembled in a sequence of automated movements that were perfect in uncountable cycles, bringing the temporary elements in a flat wheel cart from a warehouse a few doors away on the ground floor of the same street. In a matter of minutes, the kitchen is assembled with all the needed appliances and groceries: a burner stove connected to a gas can; a freezer and a microwave oven connected to a power outlet cabinet that protrudes from the wall; inox steel freestanding furniture is unlocked and placed in a position to receive the dry and fresh groceries, and the pots, pans, mugs, chopsticks, plus an uncountable number of plastic buckets. These plastic buckets are mostly used to hold and wash dirty dishes and pans, occupying the small back alley around the corner and resorting to a water hose attached to a faucet to provide washing water. Tables unfold and

---

[8] "Intermittent City" https://intermittentcity.fa.ulisboa.pt, accessed February 27, 2025.

[9] Po Wei Lai, *Parasitic Temples* (Taipei: Savage Culture Press, 2017).

are positioned against a blind wall, the fluorescent lights –plugged into an electrical socket placed on the opposite wall and wrapped in a plastic bag to protect it from the rain– are turned on, and the stacks of plastic stools are unstacked when needed (fig. 2).
About half the width of the street is occupied by the food stall elements, leaving a narrow strip for pedestrians and occasional motorcycles to pass. Nevertheless, the negotiation and sharing of the space among its users seems peaceful or at least it has an established code of conduct that everyone seems to understand and respect. The flexibility of the occupation provides some space for adjustments: in the busiest periods, more tables are assembled, expanding the number of places; in quieter periods, the extra seating is stacked in piles, and the tables are folded and placed leaning against one of the walls (fig. 3).



Figure 2. Rua da Barca da Lenha noodle soup street hawker. Source: Pictures by Sérgio Proença, 2024.

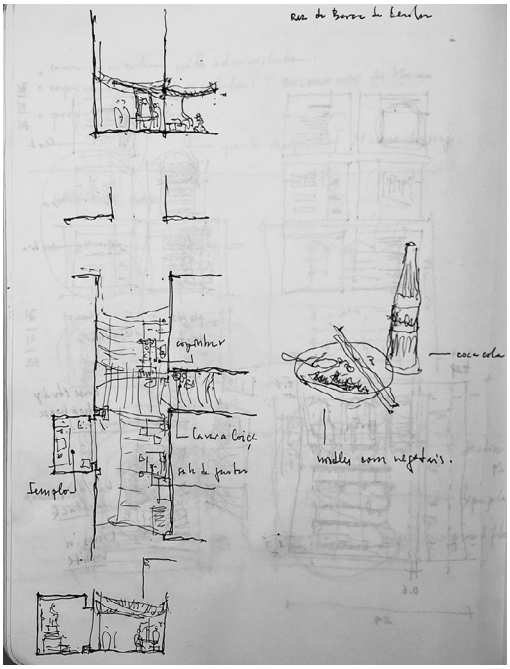


Figure 3. Rua da Barca da Lenha noodle soup street hawker. Source: Sketch by Sérgio Proença, 2024.

The core food served almost from sunrise to sunset is the typical noodle soup, a fish or meat broth with vermicelli that may have different variations, such as pork or shrimp wontons or fish balls, and can be accompanied by vegetables. This street hawker stall also sells toast, coffee and a choice of non-alcoholic beverages. The noodle soup is a staple food from the region that provides the carbo hydrates of the noodles, protein supplied by the meat or seafood of the wontons, fibres and a few vitamins from the vegetables. Noodle soup is a fast and inexpensive meal, sold at any time of the day and can be found almost everywhere in Macau Inner Harbour. It is easy to imagine that in a period in which the Macau maritime trade was at its peak, this warm and rich broth could be a comforting and nourishing fast food for the harbour workers. Nowadays, local people are still frequent eaters who come for hot or iced coffee, a bun with meat or noodle soups.

Lunch at Travessa dos Ovos

The choice for lunch is at a noodle soup street hawker stall with handmade noodles that has been working in the same place for generations. Located along the south wall of the Travessa dos Ovos, right around the corner of Rua de Cinco de Outubro, Leong Heng Kei is a noodle chicken soup restaurant that works from 7:00 to 19:30.

The food stall stretches its occupation under the extensible and retractable thick impermeable red and white stripes canvas awnings that are attached to the wall of the light green corner building. The food stall appropriates the ground level of the public space, independent regarding the building ground floor. The industrial kitchen metal counters, although movable, are immobile in their position, fixating the position of the outdoor kitchen in the street corner. The water supply comes from the fixed infrastructure that runs along the building's outer wall, and the gas burners are plugged into freestanding gas bottles. The outer wall, painted in white at the ground floor level and appropriated by shelves and hanging elements such as a calendar and several printed photos, adds to the awning that provides a roof and confers a domestic inner atmosphere that is unusual for exterior spaces. Tables are foldable, and stools are stackable. At night, everything is stacked against the wall and wrapped under impermeable canvas and plastics, and plywood boards to be protected (fig. 4).



Figure 4. Travessa dos Ovos, noodle soup street hawker, Leong Heng Kei. Source: Pictures by Sérgio Proença, 2024.

The Travessa dos Ovos is 4.80m wide; the fully deployed restaurant occupies about half of this width. The remaining space is used for queueing while waiting for seating and the passage of pedestrians, scooters and bikes that negotiate their way into the alleyway, which is also used as a parking space for scooters. A relationship that could potentially generate conflicts is, in fact, peaceful (fig. 5).

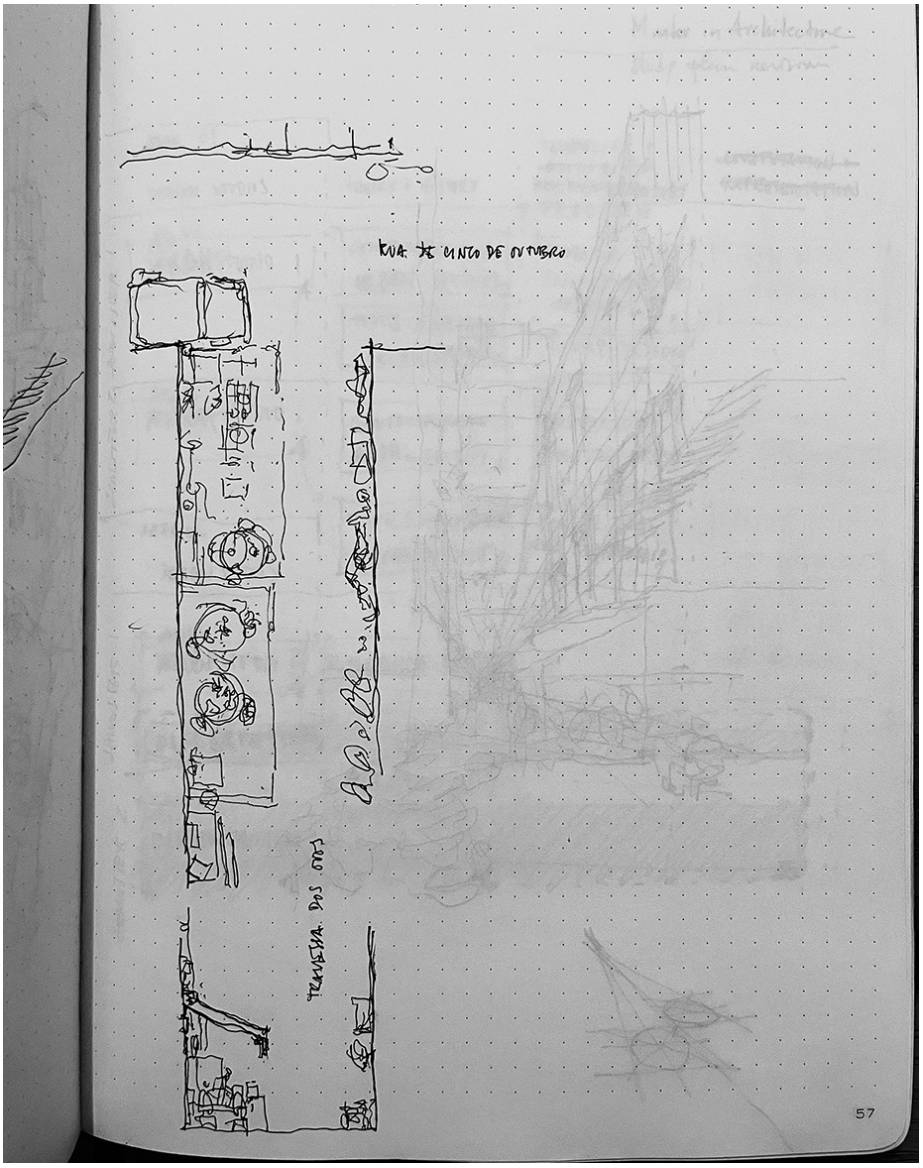


Figure 5. Travessa dos Ovos, noodle soup street hawker, Leong Heng Kei. Source: Sketch by Sérgio Proença, 2024.

Both locals and tourists are frequent eaters, sharing places at the same large round tables, and the place is always bustling with customers from early morning to the end of the afternoon when it closes. Especially since it was featured in Michelin Guide's Bib Gourmand recommendations, in local media and in a Chinese documentary dedicated to food in Macau. Mindless of this media attention, Leong Heng Kei keeps its character and continues to cook the noodle soup with dumplings and the wok-fried vegetables and noodles as it has ever done.

Dinner at Travessa dos Faitiões

The Rua de Cinco de Outubro buildings, as a rule, turn the main façade to this street, and even the corner buildings have blind party walls. As a result, the façades of the intersecting bystreets usually have no openings. Travessa dos Faitiões' southern wall, west of Rua de Cinco de Outubro, without doors or windows, is a paradigmatic case of this urban characteristic. Nevertheless, what could be a forgotten alleyway is, in fact, transformed by the existence of several "containers" or "urban cupboards". These devices were primarily identified by Nuno Soares in his ongoing PhD research[10]. In this case, they have a depth of about 1.80m and a variable length from about 4.00 m to 5.00 m. Placed against the blind wall, the side that opens to the street has a metal sheet accordion door like most Macau Inner Harbour commercial ground floors.

From 16:30 to 00:00, except Sundays, these doors open wide, and the Cantonese food street restaurant is assembled on the public ground of Travessa dos Faitiões. Tables are unfolded on the street, along with the ubiquitous stackable plastic stools that are seen everywhere in Macau. Metal pots and pans are placed by the multiple burners of the gas stove that are embedded in the fixed outdoor structure with the chimney. Colourful plastic buckets and bowls accumulate by the opposite wall of Travessa dos Faitiões. When totally deployed, the street restaurant occupies almost all the available 4.00m width of the space. On some nights, umbrellas are also opened along the street, protecting the tables and seats not from the sun but from occasional tropical rains (fig. 6 y fig. 7).



Figure 6. Travessa dos Faitiões, street food restaurant. Source: Pictures by Sérgio Proença, 2024.

[10] Nuno Soares, *"Cidade Apropriada - Morforlogias de Apropriação do Espaço Urbano em Macau"* (doctoral dissertation. Universidade de Lisboa. Lisbon School of Architecture, on going since 2012).

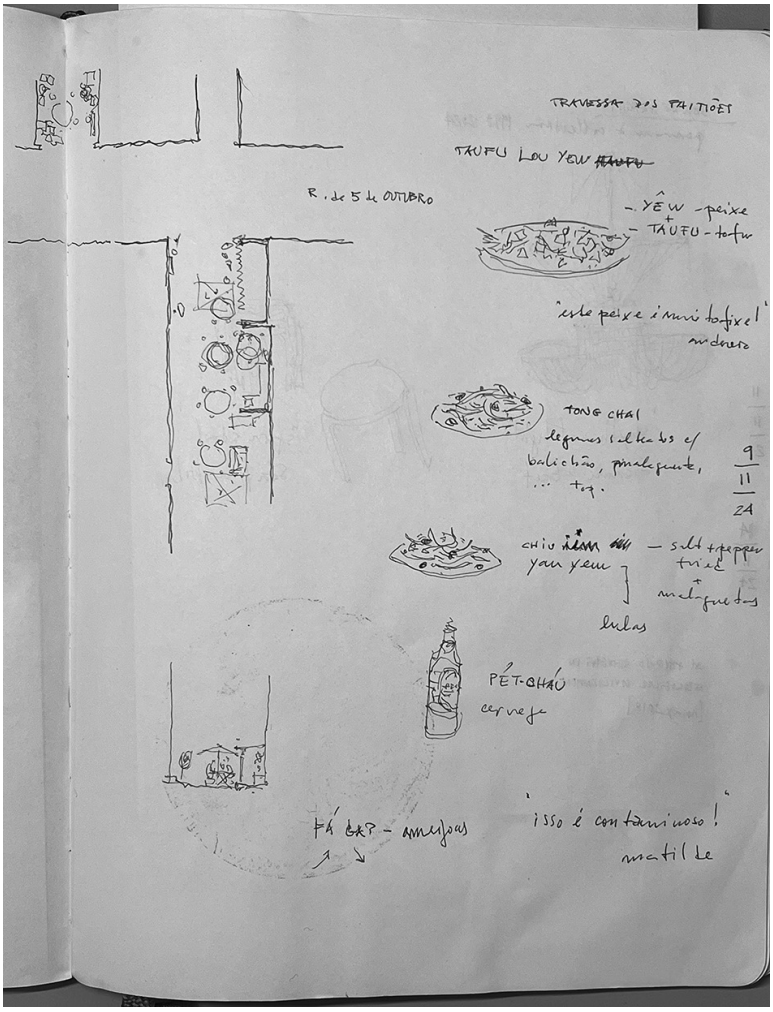


Figure 7. Travessa dos Faitiões, street food restaurant. Source: Sketch by Sérgio Proença, 2024.

The street becomes a dining room with a kitchen, serving mostly to local customers a diversity of Cantonese dishes, such as stir-fried noodles, fried squid and shrimp, fish in bean sauce, and fried vegetables. Commonly, these are generous portions that are shared among friends and family, and the large round tables usually have groups of over four diners eating together.

At night, the movement in the streets of the Inner Harbour decreases in relation to the daytime, and it is possible to have a secondary street such as this closed to traffic and converted into an outdoor restaurant without disturbing the rhythm and movement of pedestrians.

Temporal rhythms and spatial intervals

Reading the street space from an observation lens or filter that considers food as an urban artefact allows for an understanding of the form of the public space as a dynamic component with daily cycles. This is a complementary vision to the more canonical interpretation of the public space from the urban layout, which arbitrates the limit between public and private as a defined and precise line, or even the Nolli plan, which considers the representation of the private spaces of public use in the same manner that the public realm of the city, but always as a static representation.

As a result of commercial activity, these occupations have formal legal schedules. Nevertheless, throughout the days, seasons and years, there is a fine-tuning of the opening and closing schedule as well as the consequent adaptation of the physical characteristics of these food-related occupations.

Beyond the administrative norm, these variations seem connected to natural and physiological rhythms, therefore respecting circadian rhythms in shaping the public space.

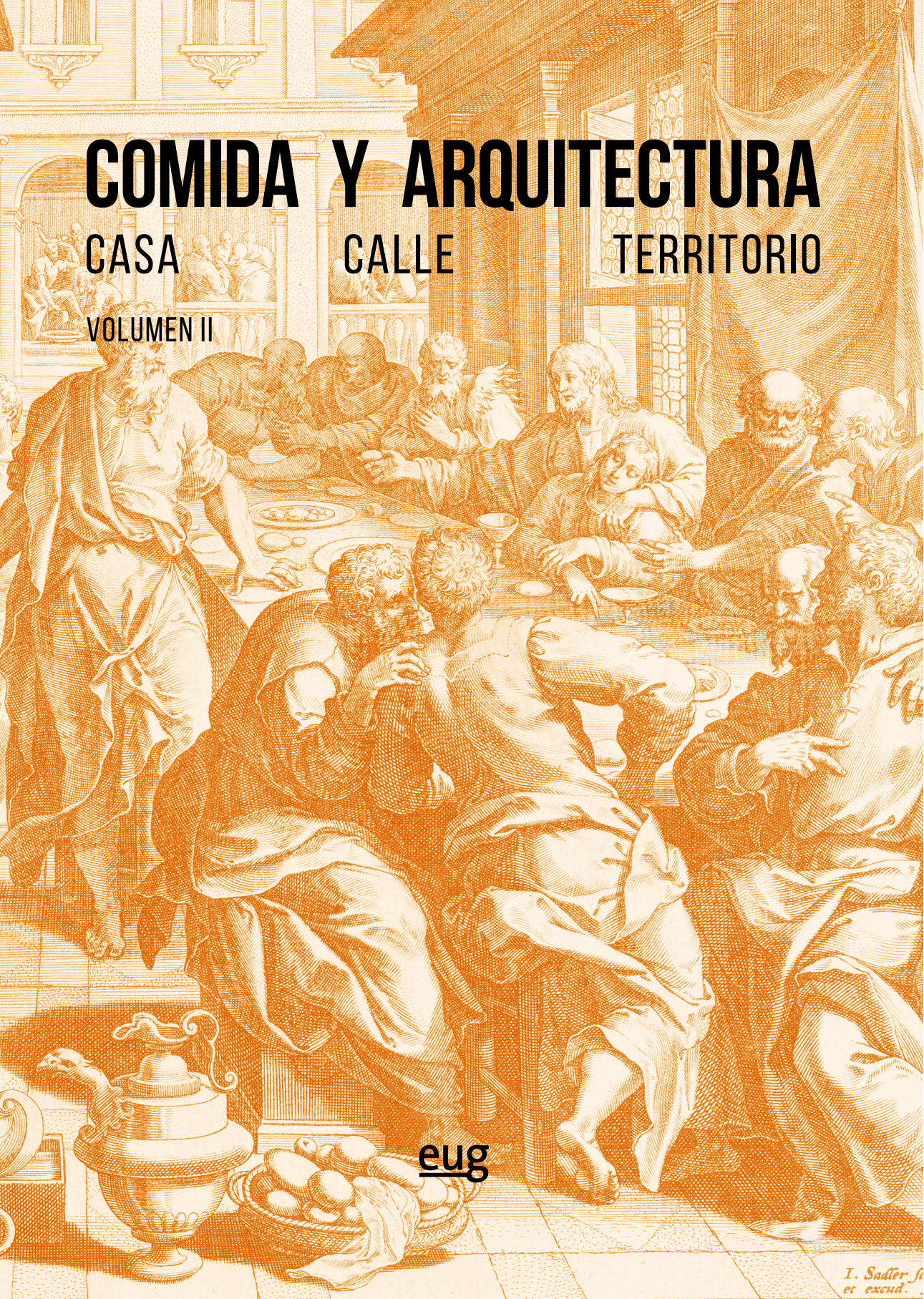
In Macau Inner Harbour, food shapes the occupation of the street public space. A spatial interval between buildings where tables and seating spaces are deployed and stored in cyclical rhythms, where the kitchen infrastructure supporting the operations of cooking the food and washing dishes, pots, and pans expands and contracts in a breathing movement.

In Macau, we may explain the formation of the urban landscape from the mathematical operation of addition. The land is added so that the territory can grow, parts of the city and entire neighbourhoods are added to the lands reclaimed from the water, and houses are added next to and on top of houses. In the addition operations, interstices remain between the parts of the addition, and life finds space to exist in that interval. Everything comes together without touching, and everything happens in this breath. The available public space in this dense context is a valuable resource that is negotiated between its users, assuming a variable configuration over the day to answer their changing needs, and food is a key generator of both the rhythm and the variable form of the space breathing.

COMIDA Y ARQUITECTURA

CASA CALLE TERRITORIO

VOLUMEN II



eug

COMIDA Y ARQUITECTURA

Casa, Calle, Territorio

VOLUMEN II

TERRITORIO, PAISAJE
Territory, Landscape

Cultivar, cocinar y comer en la Alhambra durante el siglo XIX

Cultivating, Cooking and Eating in the Alhambra During the 19th Century

JUAN MANUEL BARRIOS ROZÚA
Universidad de Granada, jmb@ugr.es

Abstract

En el siglo XIX la Alhambra fue celebrada como un lugar para la contemplación tanto de su sofisticada arquitectura como de los agrestes paisajes que podían contemplarse desde sus numerosos miradores. Pero en una dimensión más prosaica, era también un lugar donde sus habitantes cultivaban vegetales y cuidaban animales de corral, alimentos que cocinaban y consumían en la propia ciudadela. En la primera mitad del siglo XIX los alojamientos de estos habitantes iban desde antiguos palacios nazaríes hasta sencillas casas con huerto que podrían calificarse como cármenes (típica casa granadina con huerto). Todos tenían cocinas, o rincones para cocinar, con toscos utensilios. Además, había un cuartel con su cocina, que alimentaba tanto a la tropa como a los presos de la cárcel instalada en la Alcazaba. Paralelamente empezaron a llegar los viajeros cuyo número fue incrementándose, lo que llevó a la creación de posadas y casas de huéspedes dentro de la Alhambra y en su inmediata periferia.

In the 19th century the Alhambra was celebrated as a place to contemplate both its sophisticated architecture and the rugged landscapes that could be seen from its many viewpoints. But in a more prosaic dimension, it was also a place where its inhabitants grew vegetables and tended barnyard animals, food that they cooked and consumed in the citadel itself. In the first half of the 19th century, the accommodations of these inhabitants ranged from old Nasrid palaces to simple houses with gardens that could be described as *cármenes* (typical Granadian house with a garden). All of them had kitchens, or cooking corners, with crude utensils. In addition, there was a barracks with its kitchen, which fed both the troops and the prisoners of the prison installed in the Alcazaba. At the same time, travelers began to arrive in increasing numbers, which led to the creation of inns and guest houses inside the Alhambra and in its immediate periphery.

Keywords

Gastronomía, Guerra de la Independencia, orientalismo, historia urbana
Gastronomy, Peninsular War, orientalism, urban history

La Alhambra napoleónica, un gran depósito de alimentos[1]

Nada más ocupar la ciudad a finales de enero de 1810, el general Horace Sebastiani ordenó la ubicación de más de 30 cañones en la Alhambra y en alturas inmediatas, y amenazó a las autoridades locales con "reducir a cenizas" la ciudad si había algún "alboroto"[2]. En el interior de la ciudadela se establecieron almacenes con víveres suficientes para resistir seis meses. Estos víveres procedían de los almacenes del monasterio de la Cartuja, el más rico cenobio de la ciudad, más los envíos de carbón y comida costeados por el Ayuntamiento que ahora detallaremos[3].

La Alhambra fue convertida en parte de un extenso recinto que abarcaba las colinas vecinas (Silla del Moro, cerro del Sol, cementerio, convento de los Mártires, Torres Bermejas), donde se construyeron fortines, los cuales fueron enlazados unos con otros mediante empalizadas de madera. La extensa superficie que abarcaba este circuito de defensas no solo dominaba el valle del Genil, el valle del Darro, la ciudad y el cerro del Sol, sino que permitía albergar a miles de soldados, caballerías, armamentos y, en caso de peligro, refugiados. Granada, rodeada por montañas, podía convertirse en una ratonera si un ejército superior irrumpía por sorpresa en la Vega y no era posible emprender una retirada.

Los militares estacionados en la Alhambra iban a oscilar entre un mínimo de 148 y un máximo de 638. Si tenemos en cuenta que la ciudadela estaba acostumbrada a acoger menos de un centenar de militares, podemos imaginar el impacto que tuvo multiplicar hasta por siete los efectivos. Llegó a haber estacionados también más de 60 caballos[4]. La mayoría de los soldados eran polacos de las llamadas "tropas aliadas" del 4º cuerpo[5]. Las provisiones que el Ayuntamiento entregaba a la Alhambra en la primavera de 1810 consistían en cereales, pan, legumbres, arroz, vino, vinagre, forraje, carbón y aceite de quemar. En alguna ocasión se menciona el pescado salado y casi nunca la carne, pues solo se cita un cordero que debía estar destinado a los oficiales[6]. Para garantizar el abastecimiento de agua también se obligó al Ayuntamiento a costear una restauración a fondo de la acequia del Rey, cuya conservación hasta ese momento habían compartido en una difícil relación el municipio y el gobierno de la Alhambra[7].

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

[2] Archivo Histórico Municipal de Granada, en adelante AHMG, Actas Capitulares, 3 febrero 1810.

[3] AHMG, Actas Capitulares, 7 y 8 febrero 1810, y José Muñoz Maldonado, *Historia política y militar de la Guerra de la Independencia de España contra Napoleón Bonaparte desde 1808 a 1814, escrita sobre los documentos auténticos del Gobierno* (Madrid: Imp. de José Palacios, 1833), 278, tomo II.

[4] Un riguroso control estadístico era mantenido por los militares franceses y los estadillos se conservan hoy en AHD, C^8 399.

[5] También había oficiales polacos, como el comandante de ingeniería Dembinkski, que quizás participara en las obras de fortificación, Service Historique de la Défense (en el Château de Vicennes, París), C^8 399 y Louis Bouillé, *Souvenirs et fragments* (1769-1812) (París: Kermaingant, 1911, 3 vols.), 310.

[6] AHMG, legajo 1120 y Junta de Propios y Arbitrios, 11 agosto 1810.

[7] De las obras se encargó el maestro de albañilería Pedro Esteban López. AHMG, Junta de Propios y Arbitrios, 4 y 9 mayo 1810.

El trasiego de tropas lo sufrieron mucho las fincas agrícolas, entre las que había pequeños huertos que contribuían a la manutención de las familias que los cultivaban y fincas de considerable extensión como las del convento franciscano. Todas quedaron seriamente expoliadas[8]. Para cocinar y calentarse había poca madera y los soldados se valieron no solo de talar árboles y expoliar carpinterías, sino incluso de los retablos y esculturas de madera del convento de San Francisco[9].

En abril de 1812 las ocho panaderías próximas a la ciudad fueron saqueadas por las partidas guerrilleras que acosaban la Vega. El hambre atenazaba a la ciudad y un levantamiento popular parecía próximo. Tres meses después la victoria de las tropas anglo-españolas en Arapiles (22 de julio) llevó al mariscal Soult a ordenar la retirada de Andalucía. En Granada el general Leval ordenó quemar en la plaza de los Aljibes grandes cantidades de víveres para evitar que cayeran en manos de las tropas patriotas. Fue algo especialmente doloroso para una ciudad acosada por el hambre[10].

La noche del 17 de septiembre las tropas napoleónicas detonaron minas en la muralla sur de la Alhambra, reduciéndola a escombros, y ese mismo día las tropas napoleónicas se retiraron de la ciudad.

En su precipitada retirada las tropas napoleónicas dejaron muchos objetos abandonados que las nuevas autoridades inventariaron sumariamente. Por ejemplo, en la torre de la Pólvora había numerosos objetos de cocina, carbón y alimentos (trigo, lentejas, aceite...), mientras la iglesia parroquial mostraba haber sido un almacén de comida. En el convento franciscano se encontraron 150 jergones y 70 cobertores, lo que da idea del alto número de soldados que se alojaron en un cenobio usado hasta entonces por solo 25 frailes (fig. 1).

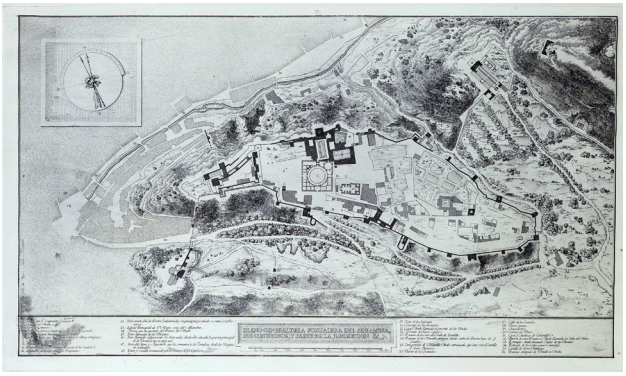


Figura 1. Plano de la Alhambra. Fuente: Alexandre Laborde, 1806.

[8] En un informe elaborado días después de la retirada francesa se indica que la huerta del convento de San Francisco estaba abandonada, sin árboles, con sus tapias hundidas, las acequias rotas y todo lleno de cascajos. Archivo del Patronato de la Alhambra y el Generalife, en adelante APAG, legajo 269-7.

[9] Un "testigo bio en diferentes días estar cociendo los franceses Ranchos con maderas de retablos y pedazos de efixies de Santos que contenían aquellos". APAG, L-268-18.

[10] Nota de Julián María Pérez a Juan Velázquez de Echeverría, *Paseos por Granada y sus contornos* (Granada: Imprenta nueva de Valenzuela, 1814), 54-55, tomo I.

Comida y diversiones inmorales

La mayoría de los vecinos de la Alhambra, todos los cuales habían sido expulsados por los invasores, retornaron a sus antiguos hogares entre 1813 y 1815[11]. Un ejemplo de las dificultades que podían encontrarse para retornar a la Alhambra nos lo da la maestra del recinto, María Josefa Díaz. Esta mujer había residido en la ciudadela durante treinta años dedicada a la enseñanza de las niñas para hacer de ellas "buenas cristianas y buenas Madres de familias", con lo que evitaba "dexarlas expuestas a las funestas consecuencias de la holgazanería e ignorancia". Los franceses la expulsaron y tras la retirada de estos pasó varios años enviando peticiones al arzobispo y al gobernador para que le dieran una casa en la Alhambra y una hogaza de pan diaria, pues antes contribuían los padres a su sostén, pero "con la entrada de los franceses en la citada fortaleza quedaron todos muy arruinados" y no "le pueden contribuir con cosa alguna". Consiguió que se le diera una casa del Real Patrimonio en la placeta de los Aljibes, aunque fue preciso repararla[12].

La jurisdicción propia de la Alhambra y la poca vigilancia que ella se ejercía favoreció que muchos granadinos subieran al recinto para divertirse en las tabernas, bodegones y figones que allí proliferaron, pese a las ordenanzas dictadas para que esto no ocurriera[13]. Con la excusa de servir comidas, estos negocios acogían actividades prohibidas como el juego y la prostitución. En el verano de 1816 el propio arzobispo denunció desde el púlpito de la Catedral que la Alhambra se había convertido en el recinto de los que "han abandonado el temor a Dios y a la Religión". Varios vecinos elevaron sus quejas hasta Madrid, declarando que existen "muchas casas de vevida y comida bastante perxudiciales"[14]. A finales de agosto la Real Chancillería intervino exigiendo bajo multa que cesara el abastecimiento de las numerosas casas de comidas establecidas en el real sitio, "para evitar la reunión de gentes con peligro de la decencia y buen orden". En la Alhambra solo debía permitirse "el despacho de los artículos necesarios al consumo de los Abitantes del dicho Real Sitio, sin permitir otra alguna"[15]. Esta orden restrictiva concedió licencias a dos hombres y obligó a cerrar otros negocios, entre ellos el de una vecina, viuda de un militar que pidió licencia para vender "vino, licores y comida como lo hacía antes", porque si no quedarían ella y sus hijos en la miseria.

Las restricciones, que intentaban cortar de raíz el clima de libertad moral que trajeron los desórdenes de la guerra, se mantuvieron desde entonces con férrea disciplina. La revolución del Trienio Liberal quizás trajo más tolerancia a la Alhambra, pero a finales de 1823, restaurado el absolutismo, volvemos a ver como solo se concede permiso para establecer "dos estancos de aguardiente y demás licores con tal que hayan de ser en las casas de Josef Fernández y Isavel Rodrigo", que son los autorizados para vender "vino, vinagre, aceite y

---

[11] APAG,67-6.

[12] APAG,15-18, 119-7, 191-3 y 297-14 y AHMG, libro 2.12040/1.01468.

[13] Para poner orden se indica que los establecimientos que tengan vino y licores no vendan comestibles y viceversa. Se prohíben además los juegos de naipes (APAG,119-8).

[14] El párroco de la iglesia de Santa María fue sin duda el que informó al arzobispo. Archivo General de Palacio, en adelante AGP, 10756/6.

[15] APAG, 241-43 y 299-13.

demás artículos de consumo del vecindario de dicho Real Sitio", aunque también se toleraría a otro vecino que vendiera legumbres y especies en su casa[16]. Sin embargo, en el camino de las Cruces de las alamedas, la cueva llamada de Mala Muerte se convirtió en "guarida de prostitutas y de hombres sospechosos", y en 1832 nos encontrarnos una vezmás el cierre de una taberna por los "escandalosos desórdenes" que en ella se producen[17] (fig. 2 y fig. 3).



Figura 2. Puerta del Vino, donde se iniciaba la calle Real, en la que se ubicaban los figones y tabernas. Fuente: Clifford, 1858.

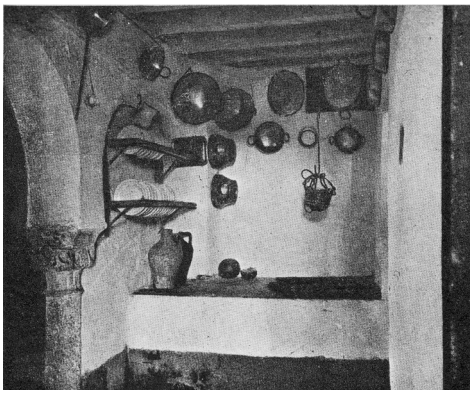


Figura 3. Taberna del Polinario en la casa n.º 43 de la calle Real. Fuente: Torres Molina, hacia 1930.

[16] APAG, 259-13 y 271-9. En un censo de 1819 se cita un estanco de tabacos en la placeta de los Aljibes (AHMG, libro 2.12040/1.01468).

[17] La cueva fue denunciada en enero de 1826. APAG, 228 sin número de pieza y 259-13.

El rancho del cuartel y el presidio

El cuartel del cuerpo de veteranos encargado de custodiar la Alhambra se alojaba en un cuartel ubicado sobre las caballerizas, adosado a la Alcazaba. Este consistía en una nave sin compartimentos que no tenía cocina donde preparar el rancho de la tropa. Por ello se cocinaba "en un fogón dentro de un dormitorio con perjuicio de la salud de los que lo ocupan"[18]. Finalmente se hicieron unas mínimas obras de acomodo en la primavera de 1833.

Peor suerte corría la brigada de medio centenar de confinados que trabajaba en las obras de la Alhambra desde el año 1830. Las autoridades apuntaban que ocupar a estos presos serviría para "moralizarlos", pero llegaron "en cueros, y llenos de miseria" y encontraron unas durísimas condiciones de vida. El alojamiento era verdaderamente infrahumano, como prueban los lamentos del responsable de la cárcel, el cual denuncia que "me faltaba cuartel donde alojarlos, grilletes y demás hierros para su seguridad, útiles para los ranchos, herramientas para los trabajos y cuanto era preciso al efecto"[19]. La alimentación de aquellos desgraciados era pobre y escasa[20]; nunca incluye carne o pescado, y se compone de arroz, garbanzos, patatas, pan, sal, aceite, habas y otras verduras que no se especifican. Aun siendo escasa, había problemas para proporcionarla porque un militar corrupto se quedaba con una parte del dinero destinado a comida y las reiteradas quejas de los presos eran desoídas[21].

En 1820 el convento de San Francisco de la Alhambra fue exclaustrado en el marco de la desamortización del Trienio Liberal. El ejército valoró la posibilidad de convertirlo en un cuartel con capacidad para 250 hombres. Un informe elaborado por el ingeniero militar Fernando Camino en 1823 señalaba que el edificio se encontraba "casi ruinoso" desde antiguo y además le había afectado, sobre todo al cuerpo superior, el terremoto del 29 de julio de 1822. El presupuesto que elaboró el ingeniero prestaba especial atención al uso de los espacios para la comida, que se verían cambiados en su ubicación y uso dado que el número de inquilinos militares era diez veces superior al de frailes. El refectorio, situado en el piso bajo, se convertiría en cuadra. Las cocinas se establecerían en una galería que había en el corral y en la cual había también un horno. El granero se destinaría a almacén[22]. La reforma no llegó a hacerse, porque los frailes volvieron en 1823. Diez años después estos se quejaban de la miseria de su alimentación, pues los fieles "ban aflojando en la caridad, y así es, que las limosnas son escasísimas, y por consiguiente, apenas pueden comer con ellas"[23]. La desamortización de Mendizábal cerró definitivamente el convento, que se convirtió en

---

[18] AGMS, Sección 3ª, División 3ª, 514.

[19] APAG,13-1, 227-4-62 y AGP, 10760/18-20 y 10938/15.

[20] APAG,131-1.

[21] Los desgraciados reos denunciaron durante más de treinta meses que un militar se quedaba con parte de los recursos destinados a su alimentación. Al final se comprobó que era verdad y fue destituido en octubre de 1835. AGP, 42/21 y 10761/7, y APAG,285-3.

[22] Las obras ascenderían a 20.163 reales según este informe fechado el 4 de septiembre de 1822. Archivo General Militar de Segovia, sección 3ª división 3ª, 514.

[23] AGP, 10761.

cuartel de artillería, hasta que quedó abandonado por ruinoso en 1863 y se empezó a plantear su demolición.

De los viajeros románticos al turismo de masas

Los viajeros románticos nos han dejado muchos testimonios en sus relatos y correspondencia de lo que comían y los espacios en los que realizaban las colaciones, de los cuales voy a escoger un caso especialmente relevante. En el verano de 1833 el francés Astolphe Custine fue invitado a comer por Richard y Harriet Ford, aristócratas ingleses que se habían instalado en la Alhambra con sus hijos y servidumbre. Al francés le desagradó observar que los ingleses en general trasladan sus costumbres y prejuicios allá donde van, son "esclavos de su civilización". Así, vio sorprendido como los niños seguían un programa de estudios idéntico al que desarrollarían en la propia Inglaterra. No obstante, fue invitado a comer olla podrida, lo que demuestra que se habían adaptado bien a las costumbres culinarias de la tierra[24]. El lugar que habitaban era la torre de las Damas o palacio del Partal Bajo, edificio adaptado como vivienda y que contaba con una gran chimenea, elemento poco frecuente en la arquitectura granadina. Es evidente que la olla podrida debió prepararla alguna criada de origen granadino, seguramente reclutada entre los habitantes de la ciudadela. Frente al antiguo palacio nazarí el antiguo estanque estaba relleno de tierra y convertido en una huerta[25] (fig. 4).



Figura 4. La Torre Damas o casa de Frasquito Sánchez. Fuente: J. F. Lewis, 1833.

[24] Astolphe Custine, *L'Espagne sous Ferdinand VII* (Bruselas: Wouters et Co. Imprimeurs-libraires, 1844, 4 vols.), 102-104, tomo IV.

[25] El real patrimonio había enajenado la torre de las Damas por una cantidad ridícula en 1828. Su inquilino pasó a ser un mulero llamado Sánchez, que fue quien se la alquiló a los Ford. El edificio tal cual lo podemos ver en los dibujos de los primeros años treinta tenía muy dañada su arquería de paños de sebka al haber sido dividida en dos pisos, haberse abierto vanos a conveniencia. No sabemos si Richard hizo obras de acomodo, pero en cualquier caso parece que encontraba bastante adecuado el sitio, del que dijo era "uno de los lugares más pintorescos y más moriscos". Richard Ford, *Granada. Escritos con dibujos inéditos* (Granada: Editorial Universidad de Granada y Patronato de la Alhambra y el Generalife, 2012).

El número de viajeros fue creciendo aceleradamente a partir de mediados del siglo, lo que llevó a la aparición de fondas tanto en sus contornos (fonda de los Siete Suelos, fonda Washington Irving) como en la calle Real de la Alhambra (Fonda de San Francisco, Pensión Alhambra, Pensión Villa Carmona, Royal Pension)[26]. En 1849 el británico William George Clark escribía sobre una fonda de reciente creación junto a la puerta de los Siete Suelos:

> Arriba en la Alhambra hay un hotelito, llamado el Carmen de los Siete Suelos, además de un establecimiento rival (cuyo nombre olvidé) justo enfrente. Cada uno de ellos tiene al lado una especie de ventorrillo, donde te pueden servir, al fresco esos placeres para el cuerpo imprescindibles incluso para personas rematadamente románticas, tales como leche recién ordeñada, huevos, chocolate o vino. Así pues, con un libro o un lápiz, uno se puede pasar todo un día en la Alhambra, tranquilo y con bastante comodidad.[27]

Esta fonda es mencionada en el cuento "El asistente" de Pedro Antonio de Alarcón[28] y a lo largo de su historia sirvió de alojamiento a visitantes tan célebres como Mariano Fortuny. En 1857 la fonda cambió de propietario y el emprendedor Francisco Iniesta Rodríguez la sometió a sucesivas ampliaciones y la publicitó en la prensa[29]. Iniciaba así su gradual transformación en un moderno hotel (fig. 5).

Próxima a esta fonda había un ventorrillo, quizás en las casas de las Mimbres, que el célebre escritor danés Hans Christian Andersen (1862) describe así:

> A sólo pocos pasos de la Fonda de Siete Suelos, fuera de las vetustas murallas de la Alhambra, hay un ventorrillo; en él, una gran parra extiende su follaje por delante, a modo de tejadillo, bajo el que campesinos y ciudadanos a menudo se sientan a vaciar sus botellas de vino. Un riachuelo de agua cristalina marca el límite entre la venta y la carretera; hay que cruzar pisando por un par de grandes piedras, pues aquí no hay puente ni tablas. Un

---

[26] Javier Piñar Samos y Miguel Giménez Yanguas, eds., *Monumento 1868-1936 Modernidad. En el 150 aniversario de la Alhambra como bien cultural* (Granada: Patronato de la Alhambra y Generalife, 2019), 213.

[27] María Antonia López-Burgos, *Granada. Relatos de viajeros ingleses* (1830-1843) (Melbourne: Australis Publishers, 2000), 95. El hotel de los Siete Suelos, que existía desde 1840, incluía entre sus jardines la propia huerta y su entorno. Alejandro Dumas menciona la taberna-carmen de los Siete Suelos que debe ser el "establecimiento rival" situado enfrente de dicha puerta, que describe como un ventorro "delicioso" precedido por un emparrado, en Alexandre Dumas, *De Paris à Cadix* (París: Editions François Bourin, 1989), 197. Sobre el alojamiento de los viajeros véase Cristina Viñes Millet, *La Alhambra que fascinó a los románticos* (Granada: Tinta Blanca, 2007), 61-65.

[28] Pedro Antonio de Alarcón, *Historietas nacionales* (Madrid: Libreros Españoles, 1991).

[29] La fonda de los Siete Suelos fue ampliándose. En 1866 el maestro de obras Francisco Contreras configuraba un edificio de tres cuerpos de alzado y amplia longitud con una sobre fachada académica. En 1871 se alojó en ella Fortuny. La fonda de los Siete Suelos vio declinar su negocio con la aparición de modernos hoteles en el centro de la ciudad y en 1891 fue adquirida por el propietario de la fonda Washington Irving, frontera a ella, y con la que había competido durante años. A finales del siglo XIX cambió su nombre efímeramente por el de hotel Roma (Piñar Samos et al., *Monumento*..., 214-217).

ancho sendero por detrás de la casa conduce hasta un extenso terreno de huerta y viñedo, donde llaman la atención naranjos, granados, álamos y olmos.[30]



Figura 5. Hotel de los Siete Suelos y hotel Washington Irving. Fuente: García Ayola, hacia 1890.

.

En 1870 la Alhambra fue declarada monumento nacional y en 1874 el ferrocarril llegaba a Granada, lo que dio paso al moderno turista, que viaja con comodidad y permanece poco tiempo. Las posadas disminuyeron en número mientras se levantaban hoteles más confortables, dotados de espaciosos comedores. Este cambio se profundizó en los últimos años del siglo, cuando eclosionó el turismo de masas. Nos cuenta la prensa de la época que grupos de centenares de turistas llegaban en barcos de vapor a Málaga, y desde allí se

[30] Hans Christian Andersen, *Viaje por España* (Madrid: Alianza Editorial, 2005), 163-164.

trasladaban en tren a Granada, donde permanecían dos o tres días visitando la ciudad[31]. Los hoteles de la colina de la Alhambra debieron desarrollar una nueva logística para poder dar de comer a grupos de centenares de personas, y adaptaron sus cocinas para satisfacer paladares poco acostumbrados a los típicos guisos españoles e intolerantes hacia el ajo, así como debieron incluir poner en las mesas elementos desconocidos como el tenedor.

La moda orientalista no solo llevó a la Alhambra turistas, sino también a personas acomodadas, tanto granadinas como extranjeras, que deseaban tener una morada de descanso en tan ilustre lugar. Lugares como la torre de las Damas o la casa de Astasio Bracamonte con su anexo oratorio fueron transformados en un nuevo tipo de carmen en el que el huerto productivo se transformaba en un jardín con plantas ornamentales[32] (fig. 6).



Figura 6. Carmen de la Mezquita, creado en la casa de Astasio Bracamonte y el Oratorio del Partal. Fuente: Albert Robida, 1890.

[31] En febrero de 1898 visitaba la ciudad un grupo de 300 turistas llegados desde Málaga, ciudad a la que arribaron en un moderno vapor llamado Augusta Victoria, que seguiría su crucero hacia Italia y Egipto (*La Publicidad*, 9 febrero 1898). Pocos días después otros 300 "touristes" llegados en el vapor Aller desde Nueva York, visitaban la ciudad durante dos o tres días. En abril se esperaba otro grupo de turistas en condiciones análogas (*La Publicidad*, 12 febrero 1898). Los principales lugares recorridos por todos estos turistas eran la Alhambra, la Catedral y el monasterio de la Cartuja.

[32] Este tipo de jardines fueron sentando las bases de un jardín regionalista cuyas características supuestamente atemporales se intentaron definir en el siglo XX. José Tito Rojo y Manuel Casares Porcel, *El jardín hispanomusulmán: Los jardines de al-Andalus y su herencia* (Granada: Editorial Universidad de Granada, 2011), 446-455.

Conclusiones

Con lo apacibles que había sido la vida en la Alhambra durante la Edad Moderna, el siglo XIX vio radicales cambios y acabó de una manera totalmente distinta a como empezó. Esto fue así en todos los campos, y el cultivo, la cocina y la comida no fueron excepción.

La posición estratégica de la Alhambra la convirtió en un bastión de las tropas napoleónicas en el que se acumularon grandes cantidades de alimentos no solo para resistir un asedio, sino para acoger y dar de comer a miles de refugiados en caso de que un ejército anglo-español desembocara en la Vega.

Retiradas las tropas napoleónicas, la jurisdicción propia de la Alhambra favoreció la proliferación de tabernas y figones que, con la excusa de servir comidas y bebidas, ampararon el juego, la prostitución y el contrabando, lo que obligó a las autoridades a atajar el problema con drásticas medidas que limitaran el abastecimiento de comidas a lo estrictamente necesario para la población de la ciudadela.

Por otra parte, la Alhambra, que durante toda la Edad Moderna había tenido un elevado número de huertos y animales de corral, quedó expoliada tras la ocupación napoleónica. La población retornó y fue recuperando la producción agrícola, que se realizaba en esas casas con huertos que en Granada se conocen como cármenes. Sin embargo, el interés de viajeros y granadinos acomodados por tener una casa en la prestigiosa Alhambra llevó a que gradualmente esos huertos se transformaran en jardines.

La forma habitual de cocinar, por ser la que mejor optimizaba la lumbre, era el guiso. Este se preparaba en algún rincón, ya fuera en el cuartel de veteranos, ya en alguna de las modestas viviendas de la ciudadela. El viajero romántico, que llegaba con cuentagotas, se alojaba en una casa o en una modesta posada, y se adaptaba resignado a la comida local. Pero en la segunda mitad del siglo, conforme el número de turistas aumentaba, las fondas fueron multiplicándose en la ciudadela y su periferia, y algunas se transformaron en hoteles, con amplias cocinas y comedores, y con los utensilios de mesa y las comidas adaptadas a un gusto cosmopolita. La Alhambra, como meca del turismo internacional y nacional, vivió los cambios con más intensidad y celeridad que la provincia.

Cultivos para sanar: los huertos de simples que abastecían las boticas reales y monacales

Crops for Healing: Gardens of Simples that Supplied the Royal and Monastic Apothecaries

PILAR CHÍAS NAVARRO
Universidad de Alcalá, pilar.chias@uah.es
TOMÁS ABAD BALBOA
Universidad de Alcalá, tabad@ciccp.es
LUCAS FERNÁNDEZ-TRAPA
Hochschule Koblenz, fernandez@hs-koblenz.de

Abstract

Los huertos de simples se dedicaron al cultivo de plantas medicinales desde la Antigüedad, pues en ausencia de evidencias científicas, la práctica o la superstición concluyeron que tenían acciones curativas o terapéuticas. Muchos tratamientos aplicados secularmente para mejorar las patologías que aquejaban al hombre tenían un origen vegetal, lo que llevó a cultivarlos en los huertos de simples, a recolectarlos en los campos del entorno, o incluso a adquirirlos en mercados distantes. Además, la tradición galenista contribuyó a trazar un límite muy débil entre fármacos y alimentos, de modo que ciertas especies conocidas y apreciadas se convirtieron en imprescindibles favoreciendo la implantación de huertos de simples en los monasterios y en las fortalezas para abastecer sus mesas y sus boticas. Los planos de los monasterios de San Gall y de El Escorial evidencian su disposición, junto a otros *ortos botánicos* que aún se conservan.

The gardens of simples provided medicinal plants since ancient times. In the absence of scientific evidence, both practice and superstition concluded that they have healing or therapeutic qualities. Many treatments used for centuries to improve the pathologies that afflict man had a plant origin, which led them to being grown in simple gardens, harvested in nearby fields, or even purchased in distant markets. Furthermore, the Galenist tradition draw a weak line between drugs and food, so that certain well-known and appreciated species became essential and encouraged the creation of simple gardens in monasteries and fortresses to supply their tables and apothecaries. The plans of the monasteries of St. Gallen and El Escorial show their layout along with other botanical gardens that are still preserved.

Keywords

Huertos de simples, boticas monásticas, enfermería medievales, Monasterio de El Escorial, Monasterio de San Gall
Simple gardens, monastic apothecaries, medieval infirmaries, Monastery of El Escorial, Monastery of St. Gallen

Introducción

Desde la Antigüedad hubo distintas corrientes médico-filosóficas que suplieron con la experiencia, con la magia y la superstición la falta de conocimientos científicos sobre el cuerpo humano y las enfermedades.

Muchos tratamientos que se aplicaron a lo largo de los siglos para intentar mejorar las distintas patologías que aquejaban al hombre tenían un origen vegetal, lo que llevó a cultivarlos en los huertos de simples, a recolectarlos en los campos del entorno, o incluso a adquirirlos en los mercados que se celebraban periódicamente en localidades más o menos alejadas como Medina del Campo en el caso del Monasterio de San Lorenzo de El Escorial.

Por otra parte, la tradición galenista hacía depender las cualidades medicamentosas del "temperamento" de la persona, por lo que la frontera entre fármacos y alimentos era muy débil.

Ambas razones llevaron a crear unos huertos especializados en los que se cultivaban aquellas plantas medicinales que requerían de cuidados particulares, ya que otras muchas crecían espontáneamente en los campos del entorno. Estas especies fueron imprescindibles para abastecer a las boticas y las mesas de los monasterios como el benedictino de San Gall o el de San Lorenzo de El Escorial, así como a palacios como el de Aranjuez. También se fueron implantando como *ortos botánicos* en facultades de Medicina como la de Pisa.

Además de los textos históricos descriptivos de estos huertos realizados por autores contemporáneos como el Doctor Almela[1] en el caso de El Escorial y de las prácticas de los boticarios que recogieron los *Libros de Oficios* de los monasterios, las especies aparecían en los textos botánicos árabes y cristianos medievales, en las farmacopeas, en los herbarios renacentistas como el de Gabriel Alonso de Herrera[2] y en tratados tan importantes como la traducción del *Dioscórides* por el Doctor Laguna[3] (fig. 1), por citar sólo algunos textos españoles.

Los estudios sobre estos jardines especializados y sus aplicaciones proceden en su mayoría del ámbito de la Historia de la Ciencia, de la Botánica y de la Historia de la Farmacia,

---

[1] Juan Alonso de Almela, *Descripción de la Octava maravilla de el Mundo que es la excellente y Sancta casa de sant Laurencio el Real,* 1594. Biblioteca Nacional de España (en adelante BNE), Ms sign. 1724.

[2] Gabriel Alonso de Herrera et al, *Agricultura general, que trata de la labranza del campo, y sus particularidades: crianza de animales, propiedades de las plantas que en ella se contienen, y virtudes provechosas a la salud humana* (Madrid: por don Josef de Urrutia, 1790).

[3] Andrés Laguna, *Pedacio Dioscórides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos* (Anvers: en casa de Iuan Latio, 1555). BNE, R/8514.

destacando autores como Barona[4], Loring[5], Alegre[6] y Puerto[7]; más recientemente, nosotros hemos puesto el foco en la Aquitectura[8] realizando un levantamiento de precisión y unos planos actualizados del edificio.


Illustrado por el Do&.Lag. 11

IRIS DOMESTICA. IRIS SYLVESTRIS.

De la Iris. Cap. I.

Figura 1. Iris Domestica e Iris Sylvestris, Andrés Laguna, 1555 en *Pedacio Dioscórides*, f. 11. Fuente: BNE, R/8514.

[4] José Luis Barona Vilar, "El Escorial y las nuevas corrientes de la medicina renacentista", en *La ciencia en el Monasterio del Escorial*, coord. por Francisco Javier Campos y Fernández de Sevilla (San Lorenzo del Escorial: Real Centro Universitario Escorial-María Cristina, 1993) vol. 1, 158-188.

[5] José Manuel Loring Palacios, "Aportación de los destiladores de El Escorial a la fabricación de quintaesencias: materia vegetal empleada en dichas técnicas y un tratado anónimo de destilación (s. XVI) en el ámbito escurialense", en *La ciencia en el Monasterio del Escorial*, coord. por Francisco Javier Campos y Fernández de Sevilla (San Lorenzo del Escorial: Real Centro Universitario Escorial-María Cristina, 1993) vol. 1, 585-616.

[6] María Esther Alegre, "Los orígenes de la Real Botica y sus actuaciones al servicio de los Austrias", *Arbor* 159, n.º 665 (2001): 239-265.

[7] Francisco Javier Puerto Sarmiento, *Naturaleza, sanidad y ciencia en la corte de Felipe II* (1527-1598) (Salamanca, Junta de Castilla y León, 2003).

[8] Pilar Chías Navarro, "La Botica del Monasterio de San Lorenzo el Real de El Escorial. Una visión desde la arquitectura", en *De la Botica de El Escorial a la Industria farmacéutica: en torno al medicamento*, ed. por Alberto Gomis y Raúl Rodríguez Nozal (Alcalá de Henares: Publicaciones de la Universidad de Alcalá, 2015), 23-66.

La disposición de los jardines de simples

Los huertos o jardines de simples se ubicaron junto a los palacios y los monasterios en lugares abrigados de los vientos y cercanos al edificio destinado a botica y a las dependencias destinadas a enfermerías, alejadas del cuerpo principal de los conventos para evitar contagios.

Las distintas especies se organizaron en planteles o cuadros ordenados y agrupados en función de sus necesidades de asoleo, sustrato y humedad.

La planta de la Abadía benedictina de San Gall (fig. 2), que data del siglo IX, sitúa el jardín medicinal en un rincón alejado del conjunto monacal, representado como un recinto rectangular cercado al que se accedía por una única puerta. Se sitúa en el ángulo superior izquierdo del plano, por encima de la Casa del Médico, que a su vez está separada por una cerca de las dependencias de la Enfermería.

En el interior del jardín medicinal se aprecia que los planteles rectangulares se dispusieron a lo largo de todo el perímetro del cercado y en cuatro hileras paralelas con dos cuadros cada una en el centro, separados por corredores que facilitaban su plantación y mantenimiento.

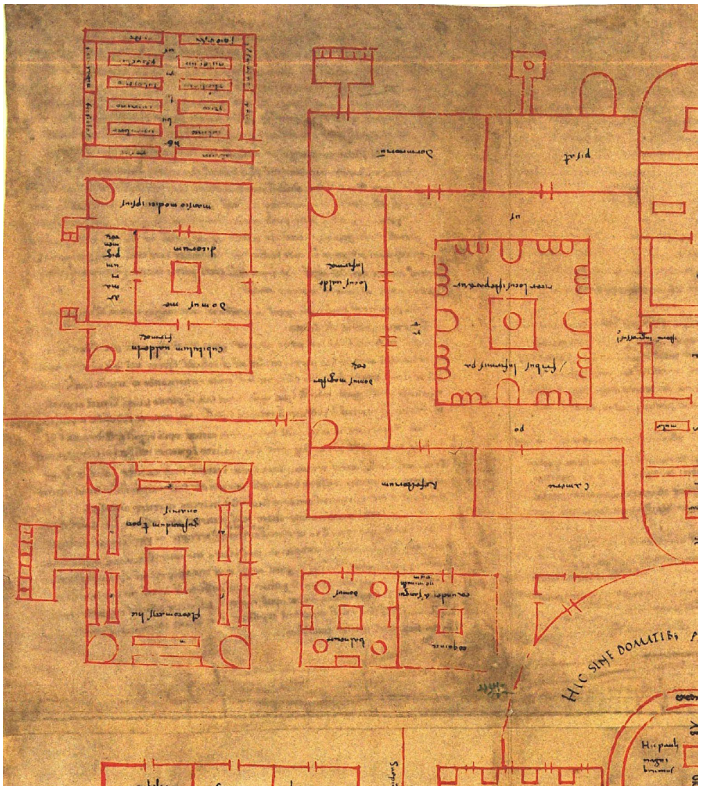


Figura 2. Planta de la Abadía benedictina de San Gall, s. IX (detalle). Fuente: Stiftsbibliothek St. Gallen, Codex Sangallensis, 1092.

Para integrar los jardines medicinales en los palacios reales españoles, Felipe II siguió el precedente que había visitado durante su "Felicísimo viaje" en la villa que tenía el cardenal Granvela cerca de Bruselas en la que cultivaba arbustos exóticos y plantas, cuya destilación le producía gran placer[9]. Éste fue el antecedente de los primeros jardines botánicos del país que se ubicaron en Aranjuez, en la Casa de Campo, en El Pardo y en El Escorial, y fue el propio rey quien supervisó su ejecución siguiendo los consejos de su médico Andrés Laguna, especialista en farmacología y en botánica médica[10].

De la Botica y los Jardines del Monasterio de San Lorenzo el Real de El Escorial, se conserva una documentación escrita muy numerosa y un plano de la huerta fechado hacia 1593 y atribuido al arquitecto Francisco de Mora (fig. 3), que abarca los jardines pensiles y la botica. De acuerdo con la descripción de los "huertos pensiles" que hizo fray José de Sigüenza,

> Véese aquí infinita variedad de plantas, arbustos y yerbas, que dan grande copia de flores, de que en invierno y en verano sin faltar jamás se componen infinitos ramilletes de gran frescura y belleza [...] Estan repartidas en estas dos plaças doce fuentes, en el contorno de cada una ay quatro quadros de flores haziendo artiificiosos y galanos compartimientos [...].[11]

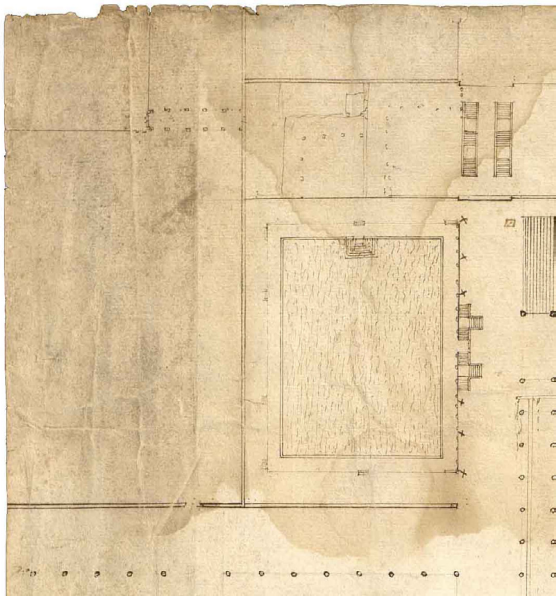


Figura 3. Plano de la huerta del Monasterio de San Lorenzo el Real de El Escorial (detalle), Francisco de Mora (atribución), c. 1593. Fuente: Archivo Histórico Nacional, Mº Exteriores, MPD 157.

[9] Maurice Van Durme, *El Cardenal Granvela* (Barcelona: Teide, 1957), 390.

[10] Barona Villar, "El Escorial...", 181-183; Puerto Sarmiento, *Naturaleza, sanidad*..., 14-16.

[11] José de Sigüenza, *Tercera parte de la Historia de la Orden de San Gerónimo, Doctor de la Iglesia* (Madrid: en la Imprenta Real, 1605), 845.

La botica del Monasterio de El Escorial

Las boticas reales o monacales eran construcciones cerradas y de acceso restringido en las que se almacenaban los medicamentos y se elaboraban y destilaban las esencias que se elaboraban con las plantas del jardín medicinal.

En su interior, los distintos procesos se ubicaban en espacios que debían cumplir con unos requisitos específicos de ventilación, temperatura y humedad, y disponer de agua abundante. Sus dependencias tenían un diseño y unas dimensiones adecuadas para cumplir con sus funciones y poder albergar los distintos aparatos e instrumentos

La Botica del Monasterio de El Escorial –o "Mayson pour distiller des eaües" como la denominó el gentilhombre de cámara de Felipe II Jehan Lhermite[12]– es un cuerpo aislado situado al suroeste, a espaldas de los Corredorcillos del Sol y por tanto fuera del *cuadro* principal.

Sustituyó a otra anterior que se hallaba en el Claustro y Torre de la Enfermería, que se había quedado pequeña con la ampliación del programa del conjunto. Sus trazas se han atribuido a Francisco de Mora, discípulo de Juan de Herrera, que también se hizo cargo de la dirección de la obra entre mayo de 1585 y 1590[13].

Para facilitar el acceso al jardín pensil, se situó a su misma cota sobre la terraza: es decir, unos 18 pies[14] por debajo de la planta al "andar de la casa" del convento, con la que conecta a través de una pasarela en voladizo desde la planta alta de los citados Corredorcillos destinados a los frailes convalecientes. Otro paso a la misma altura, esta vez sobre arquerías, comunica con la vecina Compaña.

Como consta en los contratos de la obra de cantería, se proyectó en origen con sólo dos cuartos o cuerpos y con "dos corredores bajos y otros dos altos"[15], dispuestos perpendicularmente entre sí de manera similar a la de la Galería de Convalecientes, que se abrían a la huerta.

Sin embargo, se construyó un tercer cuerpo sobre el muro de los nichos que cerró y configuró el patio (véase la fig. 3), que se vio afectado por las limitaciones dimensionales que planteaban tanto los 100 pies de ancho de los jardines como el paso de la carretera de Robledo por el oeste, desaconsejando la construcción de un cuarto cuerpo en torno al patio.

El tercer cuerpo tiene un sótano cuyas ventanas dan a la huerta y al Estanque Grande, al que tuvo antiguamente una salida directa[16].

Según la descripción del Doctor Almela[17], en la planta baja situada al nivel del jardín medicinal había cinco oficinas: en dos de ellas se hacían las destilaciones y jarabes mediante

---

[12] [Casa para destilar las aguas] Jehan Lhermite, *Le Passetemps*. Bibliothèque royale de Belgique, Bruxelles, *Manuscripti historici* nº 17 (C. Ruelens, E. Ouverleaux y J. Petit, eds., Gent: 'S Gravenhague, Antwerpsche Bibliophilen, 1890-1896) vol. 1, 72.

[13] Chías Navarro, "La Botica...", 27.

[14] Un pie castellano equivalía a 0,2786 m, y junto a la vara -3 pies- fue el módulo utilizado para dimensionar todos los elementos de la fábrica.

[15] Archivo del Monasterio de San Lorenzo de El Escorial (en adelante AMSLE), doc. X-3, ff. 145v-153.

[16] Chías Navarro, "La Botica...".

[17] Almela, *Descripción de la*..., 67-68.

sofisticados alambiques, hornos y evaporatorios. En las otras salas, una contenía prensas y morteros, otra hornos, y la última quintaesencias. En la planta primera había dos grandes aposentos: uno para un gran horno y otro para el destilatorio de Mattiolo, que con sus ciento veinte alambiques impresionaría tanto a Lhermite como al doctor Almela, pues era capaz de proporcionar en veinticuatro horas ciento ochenta libras de agua destilada (fig. 4).

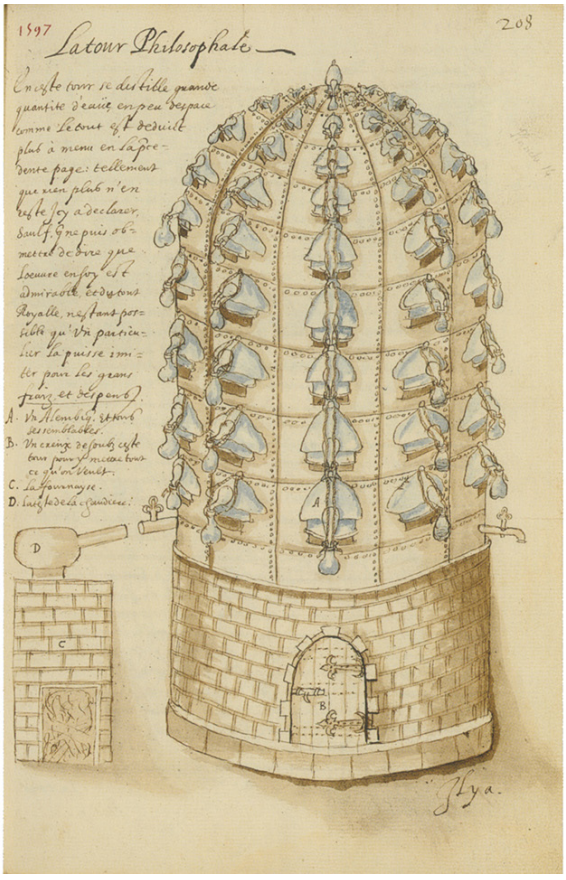


Figura 4. *La tour Philosophale en Le Passetemps*, f. 208, Jehan Lhermite, 1597. Fuente: Bibliothèque Royale de Belgique (KBR), ms. II 1028.

En el otro aposento estaba el aparato descrito por el mismo Santiago en su texto impreso de 1598. Almela dice que el vapor de una gran caldera llegaba a tres cajones "a forma de canales que hacen tres lados de un cuadrado a forma de arcas largas muy bien tapadas y hay sesenta vasos o alambiques" con los que se obtenían más de 90 libras de destilados.

Especies para la mesa y para los tratamientos

Las boticas estaban especialmente bien surtidas con productos de origen animal, mineral y vegetal. Respecto a estos últimos, en el acta legislativa *Capitulare de villis vel curtis*[18] imperio el propio Carlomagno había recomendado a los gobernadores de sus dominios el cultivo de noventa y cuatro especies[19] útiles para el consumo –pues la mayoría de las plantas comestibles eran también remedios–, así como para otros usos como el textil y el tinte.

La norma diferenció también varios tipos de jardines monacales atendiendo a su ubicación y contenido, de modo que el *herbularius* o jardín de los simples era un jardín de plantas medicinales, aromáticas y para condimentar; el *hortus* o huerto, literalmente el "encerrado"; y el *viridarium* o huerta donde se plantaban vides, setos y bojes, que evolucionó hacia el jardín de recreo y que debía contener varios ejemplares de cada uno de los dieciséis árboles frutales siguientes: nogal, avellano, manzano, peral, ciruelo, serbal, níspero, castaño, melocotonero, membrillo, almendro, morera, laurel, pino, higuera y cerezo.

Por tanto, las especies que albergaban estos jardines eran conocidas y muy apreciadas, y salvando las diferencias de clima, se cultivaron en muchos monasterios y casas reales y nobiliarias de la Península.

Sus cualidades y propiedades medicinales de estas especies se recogieron en herbarios y en tratados cuyas versiones ilustradas resultaron de gran utilidad y fueron muy difundidas, pues con frecuencia incorporaban prácticas asociadas a los cultivos, como el que fuera habitual cultivar ruibarbos al pie de los nogales y guiar las vides sobre los manzanos; o que el jardinero tuviera en todo momento siemprevivas.

También se popularizaron los procesos a los que se sometían las diversas partes de las plantas como el secado, el almacenamiento, la digestión y la destilación, a través de los cuales se podía obtener todo tipo de infusiones, jarabes, letuarios, aceites, ungüentos, emplastos y polvos, entre muchos otros remedios.

El plano de San Gall, prácticamente contemporáneo de la norma carolina, rotula claramente las plantas que se cultivaban tanto en el *hortus* como en el *viridarium*. En el primer recinto, situado junto a la Casa del jardinero, enumera las siguientes especies: cebolla, puerro, apio, coriandro, amapola, rábano, zanahoria, chalota, perejil, perifollo, lechuga, tomillo salsero y repollo. En el segundo, nombrado como "Cementerio arbóreo", había manzanos, perales, ciruelos, nísperos, almendros, nogales, moreras, melocotoneros, higueras, castaños y membrillos. Con la excepción del tomillo salsero (*sarriette*), todas ellas figuran en el extenso listado de especies recomendado por Carlomagno.

En cuanto a los jardines pensiles del Monasterio de San Lorenzo[20], el plano de Francisco de Mora no detalla su disposición, pero se conservan descripciones de autores contemporáneos a la construcción como la muy detallada que debemos al Doctor Almela.

---

[18] *Capitulare de villis vel curtis imperio*. Biblioteca de Wolfenbüttel, ms. Helmstadet 254.

[19] Pilar Chías Navarro, *"Festina lente*. Jardines y huertos terapéuticos: lugares para el bienestar y la salud", *Anales de la Real Academia Nacional de Medicina de España*, n.º 142 (2025).

[20] Pilar Chías Navarro y Tomás Abad Balboa, *El Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial: Memoria de sus territorios y sus paisajes* (Madrid: Doce Calles, 2025, en prensa).

> Tienen estos jardines doce fuentes seis en cada lado por sus iguales hechos distantes unas de otras con sus recibidores de las aguas o estanques cuadrados y en medio una piña grande de la dicha piedra por encima de la cual da un caño de agua que se levanta mas que un codo las cuales sirven para regar estos jardines y para con su vista hermosear este real edificio. Hay en estos jardines entre fuentes y fuentes sesenta ericas cuadradas un poco prolongadas cada una de cuarenta pies del lado de su cuadro donde están muchas variedades de hierbas de varias flores y cercadas de una hierba muy apacible que se llama abrotano verde oscura que va haciendo bordes redondos y a cada esquina de todas las ericas una bola grande hecha de la misma hierba y las hierbas de adentro puestas con tanto primor y artificio que hacen labores muy concertadas y apacibles y alegres para la vista son pues estas las hierbas de varias flores que en estos jardines están en las dichas ericas retamas, gayombas que llamas reales olorosas de flor seringas que son casi como árboles que echan una flor blanca y olorosa y unos como arbustos que llaman árboles de amor que llevan una flor colorada vistosa aunque no olorosa, rosales de rosas finas y alejandrinas alhelíes amarillos en la flor y blancos y encarnados y morados y colorados claveles claros y colorados oscuros, y blancos y encarnados y punceras que son a forma de clavellinas medio bayas y clavellinas de las Indias simples y dobles que son de pocas hojas y de muchas azucenas maravillas del Piul coloradas y pajizas espuela de caballero yema muy trepada de flores unas blancas y otras azules siempreviva mayor y menor hierba doncella que se llama patella que da flor azul y otra hierba que se llama pajarilla que da las flores unas azules y otras blancas y otras moradas y otras bayas angélica que da la flor grande casi como una escudilla y amarilla, escubillas que da una flor blanca otra azul redonda, sándalos que dan una flor blanca redondilla. Margaritas que dan una flor encarnada valeriana que da una flor blanca hoja de chivo, narcisos. Campanilla imperial ajedrea, tomillo de francia, junquillo muy oloroso y blanco y amarillo y sopillo bacineta que da flor amarilla constantinopla que hace la flor colorada como un ramillete cada flor constantinopla naranjada, amor mío que da la flor redonda como reales de a cuatro y blanca y el corazón amarillo y muy oloroso lilium comballuen de flor blanca muy olorosa lilio cárdeno y salvia y mosqueta y jazmín y artemisa mayor y menor y taragontia o serpentaria macho y hembra, pienses que hacen la flor la media morada y la media azul casi blanca, romero muy florido, mejorana, valeriana greca, ajenjos dulces y amargos, pata León, archimilla, malvas de las blancas y coloradas, brincula que hace flores moradas de cinco hojas que parece a la madreselva, ligustro que da una flor blanca y por fruto unas habillas negras y está todo el año verde y hacen de ella paredes y lesas y cercos de jardines. Verueros varios que dan una flor colorada como zacimillos y las semillas tienen sabror de granadas agrias, brucelas que llevan unos racimillos colorados de uvas redondillas menores que gamancos agrios como granadas, pimientos de las Indias de los redondillos y largos, maravillas amarillas, amarantos ninos que hacen flor morada, apio, bledos mercuriales y bledos papagayados, jacintos orientales que hacen la flor limonada, hierba romana o de santa maría, y azucenas berrocales que dan la flor naranjada y otras que por ventura no se nos dio copia y laureles y naranjos arrimados a las paredes de estos dos cuartos de este real edificio [...].[21]

Aunque no existe otra iconografía anterior a la vista de Michel-Ange Houasse de los jardines pensiles del mediodía (fig. 5), los usos que se dieron a esta parte exterior del Monasterio inducen a pensar que el de jardín de simples debió de ocupar los cuatro cuadros que rodeaban la primera fuente entre la panda orientada al este de la Galería de Convalecientes

[21] Almela, *Descripción de la...*, 212-217.

y las escaleras fronteras de la Torre de la Enfermería que descienden a la Huerta del Convento.
Hasta el devastador incendio de 1671 que destruyó el jardín, la plantación básica no era a base de bojes sino de mirtos o arrayanes, como recogen los sucesivos documentos de compra de plantas[22]. El diseño actual corresponde al introducido por Felipe V y continuado por los Borbones, que se representa en el lienzo de 1717.



Figura 5. *El Jardín de los Frailes de El Escorial*, Michel-Ange Houasse, c. 1720. Fuente: Patrimonio Nacional.

Respecto a los simples que se cultivaron en San Lorenzo, el testimonio del Doctor Almela enumera entre ellos el "ruibarbo, escamonea, agárico, turbit, tamarindos todos mirabolanos, aloc, y especias aromáticas flores hierbas raíces y gomas"[23], aunque a través de otras fuentes tenemos constancia de que en los jardines y en la huerta se plantaron en distintas épocas y con éxito diverso, además de los citados, escarolas, áloe, cinamomo, espliego, gálbano, hinojo, lantén, láudano, lentisco, melisa, poleo, ruda, etc. En el entorno del Monasterio también hubo viñedos, olivos, limoneros, castaños y moreras.
También consta que de las noventa y cuatro especies vegetales citadas en el *Capitulare de villis*, en la Botica o en la mesa de San Lorenzo se llegaron a utilizar al menos cincuenta y seis, pues otros documentos relativos a las compras realizadas por el Convento recogen que para la Botica se adquirían tanto simples vegetales, como minerales y animales.

---

[22] Chías Navarro y Abad Balboa, *El Real Sitio de San Lorenzo...*

[23] Almela, *Descripción de la...*, 183.

> Lo que se ha proveído más para la botica de San Lorenzo El Real: Squinanthos, Meguilla, Ysopo húmedo, Anime, Tacamahaca, Lignum Crucis, Caparrosa, Olio Laurim, Açúcar cande, Çumo de regaliz, Cristal, Coral blanco, Solimán, oropimente, Panes de oro, Panes de plata, Seda cruda en capullos, Caraña, Simiente de Alejandría, Triaca máxima, Dátiles, Clapez.[24]

Además de condimentos y aliños, con sus hojas, raíces, tallos flores y semillas se elaboraban aceites aromáticos, gomas, tintes y tintas, jarabes, zumos, cosméticos y remedios vulnerarios, ansiolíticos, depurativos, antibacterianos, eupéptidos y carminativos, contra la pestilencia, el mal de piedra, el mal de costado, etc.

Por otra parte, la Casa del Rey, los altares de la Basílica y el Convento estaban permanentemente adornados con ramilletes y macetas de lirios, rosas, camelias y siemprevivas. Como resumió fray Francisco de los Santos, el Monasterio era

> [un] delicioso jardín de flores y verduras de diversos lazos, labores y laberintos en quien parece se perdió la primavera, pues no acertó a salir de ellos en todo el año, mas no debe ser de perdida sino de bien hallada que es harto en esta tierra, pues en la mayor fiereza del invierno da ocasión para hacer mil ramilletes que sirvan los altares.[25]

Era conocida la atención que prestó Felipe II a la fauna y a la vegetación, pues según Luis Cabrera de Córdova mandó

> [...] recoger de diversas regiones de ambas Indias, de Alemania, Arabia y Grecia virtuales y medicinales plantas de inestimable valor por sus efectos. Envió médicos y herbolarios, y entre ellos al licenciado Juan Fernández, docto y curioso, con pintores para que le trajesen los dibujos y pinturas de cuantas diferencias de yerbas había, árboles hortenses y montanos [...].[26]

Muchos de estos ejemplares ilustrados se custodian en la Biblioteca del Monasterio, entre los que constituye un ejemplo destacado el Herbarium cum herbis ipsis adfixis quatuor tomis, fechado hacia 1539[27] (fig. 6).

---

[24] Archivo General de Simancas (en adelante AGS), Casas y Sitios Reales, leg. 259, f. 635.

[25] Francisco de los Santos, *Descripción breve del Monasterio de San Lorenzo el Real de El Escorial, única maravilla del mundo, fábrica del prudentísimo Rey Philippo Segundo; ahora nuevamente coronada por el Cathólico Rey Philippo IV el Grande, con la majestuosa obra del pantheon y traslacion de los Cuerpos Reales* (Madrid: Imprenta Real, 1681), 95.

[26] Luis Cabrera de Cordova, *Felipe Segundo Rey de España* (Madrid: Luis Sánchez, 1619), vol. II, 392-393.

[27] Real Biblioteca del Monasterio de El Escorial, Ms, Mesa 25-I-11-14.



Figura 6. Ciruelas amarillas comunes en el *Herbarium cum herbis ipsis adfixis quatuor tomis,* Libro Azzurro, f. 69, Pier’ Antonio Michiel, c. 1539. Fuente: Biblioteca del Real Monasterio de San Lorenzo de El Escorial.

Comida monástica, espacio arquitectónico y territorio productivo: la relación *comer-habitar-diseñar* en San Julián de Samos

Monastic Food, Architectural Space and Productive Territory: The Relationship Between *Eating-Inhabiting-Designing* at San Julián de Samos

ESTEFANÍA LÓPEZ SALAS
Universidade da Coruña, estefania.lsalas@udc.es

Abstract
A partir de la revisión de las reglas de vida monástica benedictina en torno a la alimentación del cuerpo, este trabajo propone investigar cómo la comida y el comer afectan al diseño del espacio monástico, su organización y la del entorno productivo inmediato, usando como caso de estudio el monasterio de San Julián de Samos. Rutinas diarias como el lavado previo de pies y manos o el silencio colectivo y la lectura individual durante la comida, se convirtieron en actos ritualizados que influyeron en la configuración de las dependencias monásticas. Las normas comunitarias sobre la consecución de una vida autosuficiente, a través de la construcción de monasterios que, dentro de los límites de sus cercados, debían disponer de todo lo necesario (agua, molino, huerto, talleres...), derivaron en el desarrollo de sistemas espaciales agroalimentarios sostenibles, de producción, preparación y consumo de alimentos, cuyas huellas todavía son visibles en los paisajes contemporáneos.

Based on a review of the rules of the Benedictine monastic life regarding feeding the body, this paper proposes to investigate how food and eating affect the design and organization of the monastic spaces and surrounding productive environment, using the monastery of San Julián de Samos as a case study. Daily routines such as the prior washing of feet and hands, or the collective silence and individual reading during meals, became ritualised acts that influenced the monastic layout. The community regulations on the achievement of a self-sufficient life, through the construction of monasteries that should comprised everything needed (water, mill, vegetable garden, workshops...) within the limits of their enclosures, led to the development of sustainable agri-food spatial systems for the production, preparation and consumption of food. The traces of these spatial systems are still visible in contemporary landscapes.

Keywords
Arquitectura y paisaje monástico, ritual, producción y consumo de alimentos, sistema espacial agroalimentario
Monastic architecture and landscape, ritual, food production and consumption, agri-food spatial system

Introducción

Los monasterios, como casas de vida en comunidad, son un buen ejemplo para abordar la cuestión de cómo la comida y el comer forman parte de un ritual diario que ha tenido un eco en el espacio arquitectónico y en el territorio habitados. Desde época muy temprana, las reglas monásticas se preocuparon por establecer no sólo detalladas disposiciones en torno a la alimentación espiritual del alma por medio de la oración, sino también a la alimentación física del cuerpo, que derivaron en el desarrollo de rituales concretos que preceden, acompañan y siguen el mismo acto de comer y que hacen necesaria la existencia de ciertos espacios arquitectónicos para acogerlos y, sobre todo, determinan ciertas relaciones entre ellos.

Los refectorios, las cocinas y el área del lavabo, pero también los molinos, graneros, bodegas y despensas, entre otros, forman parte de una infraestructura espacial compleja, conscientemente fragmentada en múltiples dependencias de uso especializado, que tiene su referente gráfico más temprano en el plano de San Gall. En este documento encontramos la definición de un programa ideal de necesidades, con un alto grado de especialización de los espacios que les dan respuesta y una mirada atenta a establecer una adecuada relación entre ellos desde el punto de vista de la funcionalidad. Como consecuencia, el plano de San Gall encierra un modelo de planificación monástica con un marcado sentido práctico, un sistema logístico espacial en el que juegan un papel fundamental los espacios destinados al procesado y consumo de alimentos.

Aunque en el contexto de la arquitectura monástica contamos con trabajos sobre los espacios para la elaboración de alimentos y el comer, la mayor parte desarrollan una mirada focalizada en el estudio de tipos espaciales concretos y sus características dentro del ámbito de los claustros, por tanto, al análisis de la arquitectura en sí misma[1]. Sin embargo, carecemos de una aproximación al impacto que las reglas de vida monástica en torno a la comida y el comer han tenido en la relación entre el monasterio, como casa para vivir en comunidad, y su entorno inmediato, como territorio productivo, que ha hecho viable y sostenible el estilo de vida monástico autosuficiente[2]. En otras palabras, detectamos una laguna de conocimiento en el ámbito de las complejas relaciones que, a lo largo del tiempo, se han producido entre la arquitectura y el urbanismo monástico con los procesos de producción, preparación y consumo de alimentos.

---

[1] Entre ellos podemos destacar los trabajos de: Carmen Abad Zardoya, "Cocinas y refectorios en el monasterio medieval. Formas, usos y dotaciones", en *El ritmo cotidiano de la vida en el monasterio medieval,* coord. por José Ángel García de Cortázar y Ramón Teja (Aguilar de Campoo: Fundación Santa María la Real/Centro de Estudios del Románico, 2015), 245-284; José Miguel Andrade Cernadas, "En el refectorio. La alimentación en el mundo monástico de la Galicia medieval", *Sémata: Ciencias sociales e humanidades*, n.º 21 (2009): 45-64; Javier Martínez de Aguirre, "El monasterio como ámbito de la vida cotidiana: espacios y funciones", *Codex Aquilarensis, Cuadernos de investigación del Monasterio de Santa María la Real*, n.º 6 (1992): 75-98.

[2] En este campo de investigación más concreto podemos destacar el trabajo de: Weiqiao Wang, "Food and Monastic Space: From Routine Dining to Sacred Worship-Comparative Review of Han Buddhist and Cistercian Monasteries Using Guoqing Si and Poblet Monastery as Detailed Case Studies", *Religions*, n.º 15-2 (2024), https://doi.org/10.3390/rel15020217.

Para superar ese vacío, en esta comunicación se propone demostrar, a través de un caso concreto, el de San Julián de Samos, que una mirada más global a la arquitectura del monasterio como parte de un extenso territorio productivo, puede arrojar luz sobre la relación e influencia de las normas monásticas sobre comida y comer y el diseño del entorno habitado. Exploraremos el sistema logístico espacial de alimentación en San Julián de Samos y cómo este se refleja, de forma tangible, en la disposición y diseño de los espacios ubicados alrededor de sus claustros, pero también en la trama del Cercado y territorio productivo inmediatos.

Reglas y rituales monásticos sobre la comida y el comer

> Mas el oficio de vísperas ha de celebrarse de tal manera, que no haya necesidad de encender las lámparas para comer, sino que todo se acabe por completo con la luz del día. Y dispóngase siempre así: tanto la hora de la cena como la de la comida se ha de calcular de modo que todo se haga con luz natural.[3]

El extracto anterior forma parte del capítulo 41 de la *Regla de San Benito*, dedicado a establecer a qué horas deben comer los monjes. Su lectura pone de manifiesto que la realización del oficio divino vespertino queda supeditada a que el acto de comer pueda llevarse a cabo antes de que se ponga el sol. La orden directa de cenar y comer con luz natural indirectamente también marca la necesidad de disponer de un espacio que garantice la entrada de luz desde exterior.

La *Regla de San Benito* rigió la vida de la comunidad establecida en Samos al menos desde el año 960 en adelante[4] y, por ello, en esta comunicación vamos a revisar, en primer lugar, qué alusiones a la comida y al acto cotidiano de comer podemos encontrar en la lectura de este libro de preceptos escrito en el año 516 por Benito de Nursia, prestando especial atención a aquellas disposiciones que pudieron tener consecuencias en la configuración de los espacios arquitectónicos y del entorno productivo inmediato.

Sobre la comida y la bebida, la *Regla de San Benito* señala, en los capítulos 39 y 40, que debe primar, ante todo, la sobriedad, evitando cualquier exceso y excluyendo ciertos alimentos, como la carne[5]. Asimismo, establece un límite de dos platos por comida, tanto al almuerzo como a la cena. Las horas de comer se fijan según la división de tiempo empleada durante la Edad Media en la mayoría de las regiones cristianas de Europa, siguiendo los ritmos de los rezos religiosos de los monasterios, las llamadas horas canónicas. Prima la hora sexta, es decir, las 12.00, como hora de comida a lo largo de todo el año, con excepción del periodo que transcurre entre mediados de septiembre hasta el inicio de la Cuaresma, cuando la comida se desplaza a la hora nona, es decir, las 15.00 de la tarde. No obstante,

---

[3] García María Colombás e Iñaki Aranguren, *La Regla de San Benito* (Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2000), 84.

[4] Maximino Arias Cuenllas, *Historia del Monasterio de San Julián de Samos* (Samos: Monasterio de Samos, 1992), 75.

[5] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito*..., 80-83.

tal y como señalamos anteriormente, el santo nursiano establece que, en cualquier caso, los oficios deben celebrase de forma que no haya necesidad del uso de luz artificial para alimentarse[6].

La importancia del acto de comer en la vida del monje es tal que el capítulo 43 de la *Regla* se dedica a establecer los castigos que deberán sufrir aquellos miembros de la comunidad que lleguen tarde a los oficios o a la mesa[7]. Esto se debe a que durante la hora de la comida la comunidad alimenta tanto el cuerpo como el alma, pues uno de los hermanos se ocupa semanalmente de la lectura mientras los demás se alimentan. De hecho, la comida se abre siempre con la lectura de un versículo y termina con otro y la ausencia injustificada a cualquiera de estos dos momentos de oración comunitaria es consideraba una falta que se castiga con la exclusión de la mesa común y la privación de la ración de bebida[8].

La referencia expresa de la *Regla* a una mesa común implica la existencia de un espacio en el monasterio en el que todos los miembros de la comunidad puedan comer juntos. Este espacio de comedor dentro de la arquitectura monástica adquiere el nombre de refectorio. En su interior es donde la *Regla de San Benito* establece que no deberá faltar nunca la lectura, determinando, en el capítulo 38, que cada semana deberá ocuparse de ella uno de los miembros de la comunidad. Es aquí donde el ritual del comer queda mejor recogido, pues el hermano lector da inicio y fin a la comida, y entre esos dos momentos temporales se regula que debe reinar el más absoluto silencio. Para ello, Benito de Nursia indica que los monjes deben servirse unos a otros, de forma que nadie necesite pedir ninguna cosa y, si eso llegase a ser necesario, estipula que deberían utilizar signos para comunicarse, pero nunca la palabra[9]. Asimismo, se prohíbe preguntar o comentar cosa alguna sobre la propia lectura y, por tanto, hablar. Esta orden no solo tenía que cumplirse dentro del espacio del refectorio sino también en aquellos otros lugares del monasterio que compartían ese mismo carácter de lugares de oración comunitaria, por ello, la importancia del tiempo de comer se equipara al de los oficios divinos[10].

Otro espacio vinculado al alimento físico del cuerpo sobre el que la *Regla* establece algunas regulaciones es la cocina. En el capítulo 35 se dispone que los miembros de la comunidad deben servirse unos a otros, de manera que nadie quede dispensado del servicio de cocina, a no ser por razón de estar enfermo o por tener que atender otra ocupación de mayor interés[11]. Por tanto, todos los miembros de una comunidad están obligados a dedicar parte de sus horas de trabajo a la preparación de alimentos. Además, los semaneros de la cocina debían ocuparse de lavar los paños con los que el resto de los hermanos tenían que secarse las manos y los pies. En esta disposición vemos, por tanto, otro elemento propio del ritual que precede el acto de comer monástico.

---

[6] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 84.

[7] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 88-89.

[8] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 89.

[9] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 78-79.

[10] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 86.

[11] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 73-74.

Recapitulando podemos decir que el comer en un monasterio benedictino es un acto siempre colectivo y el ser despojado de ese privilegio es un signo de castigo. Del conjunto de la comunidad, solo el abad tiene autoridad para no comer con sus hermanos, en el caso de recibir huéspedes o peregrinos, tal y como se dispone en el capítulo 56. Esto implica, indirectamente, que el monasterio debe disponer de un segundo refectorio. También la *Regla* apunta a la existencia de una segunda cocina cuando en el capítulo 53 señala que debe existir una cocina diferente para el abad y los huéspedes, de modo que la comunidad no se vea alterada por la llegada de estos últimos al monasterio.

Finalmente, en la lectura de la *Regla de San Benito* encontramos breves referencias a otros espacios vinculados al refectorio y la cocina monásticas que son la despensa, la panadería y la huerta, que simplemente se nombran en el capítulo 46 como lugares de trabajo, pero que adquieren un protagonismo mayor cuando, en el capítulo 66, San Benito de Nursia establece que:

> Si es posible, el monasterio ha de construirse en un lugar que tenga todo lo necesario, es decir, agua, molino, huerto y los diversos oficios que se ejercitarán dentro de su recinto, para que los monjes no tengan necesidad de andar por fuera, pues en modo alguno les conviene a sus almas.[12]

En definitiva, las disposiciones monásticas en torno a la comida y el comer se focalizan en asegurar el cumplimiento de valores vinculados a la simplicidad y la disciplina, la solemnidad y el orden, con regulaciones específicas no sólo en torno a qué comer y cuándo, sino también a cómo hacerlo. A continuación, vamos a analizar qué consecuencias tuvieron estas regulaciones en el caso del monasterio de San Julián de Samos.

El sistema espacial de producción, preparación y consumo de alimentos en San Julián de Samos

El monasterio de San Julián de Samos se ubica en el noroeste de España, en el Camino Francés de peregrinación hacia Santiago de Compostela. Aunque fue fundado en la segunda mitad del siglo VI, no tenemos constancia de que su comunidad siguiese la *Regla de San Benito* hasta la segunda mitad del siglo X, como se señaló previamente.

En lo que atañe a las cuestiones de la alimentación, un ejemplo temprano del cumplimiento de la regla en Samos lo encontramos en un documento de 1166. Se trata de un acuerdo entre el abad de Samos y el capellán de Santiago de Barbadelo –una parroquia bajo la jurisdicción de la abadía–, en el que este último se comprometía a hacer a aquel un regalo en forma de comida el día de San Facundo y se especifica que esta estaría formada por "pan de trigo, buen vino, dos platos de pescado con salsa, hortalizas con anguilas, habas y otras legumbres y, finalmente, unas regueifas"[13], es decir, una gran variedad de alimentos entre los que no figuraba la carne, que la regla disponía que los monjes no debían comer, con excepción de los enfermos.

---

[12] Colombás y Aranguren, *La Regla de San Benito...*, 126.

[13] Andrade Cernadas, "En el refectorio...", 47.

Hoy en día apenas conservamos restos del monasterio medieval en el que esa comida pudo tener lugar, pero sí tenemos constancia documental de que en 1167 la comunidad contaba con 40 monjes[14], un número de miembros elevado al que tenía que dar una adecuada respuesta la arquitectura monástica. En otras palabras, el conjunto arquitectónico de aquellos años ya debía disponer de un espacio común de refectorio cuyas dimensiones permitieran acoger las comidas colectivas, pero también espacios de servicio (cocina, despensa, huerta) que abasteciesen adecuadamente a la comunidad.

No obstante, la primera referencia sobre la existencia de un espacio específico para alimentar el cuerpo en Samos data de finales del siglo XV[15]. En ella se especifica que parte de los ingresos del monasterio se utilizaron para hacer varias obras, entre ellas un refectorio. El trabajo formaba parte de un primer proceso de reforma del monasterio medieval, incitado desde la Congregación de San Benito de Valladolid a la que Samos se anexionaría en 1505[16]. Desde ese momento y hasta la tercera década del siglo XIX, los monjes llevaron a cabo varias fases de reforma y ampliación de su casa que terminaron por definir un sistema sostenible de producción, preparación y consumo de alimentos, acorde a un modo de vida autosuficiente.

Ese sistema tenía su centro neurálgico en el espacio del refectorio, construido en la galería suroeste del claustro de las Nereidas en la segunda mitad del siglo XVI (fig. 1). Su planta rectangular, con unas dimensiones iniciales, por el interior, de 20 m de largo por 7 m de ancho, aproximadamente, se cubrió con cuatro bóvedas de crucería simple soportadas por el exterior con masivos contrafuertes (fig. 2). Esta estructura de cubierta permitía crear un espacio interior amplio y sin pilares, que quedaría acentuado por la disposición de las mesas a lo largo de tres de las paredes. La iluminación del interior se garantizaba con la apertura de grandes ventanales en el muro suroeste, en el que también se dispuso el púlpito para el hermano lector de cada semana, al que se podía acceder a través de una escalinata.



Figura 1. El refectorio de los monjes del monasterio de San Julián de Samos en la primera mitad del siglo XX. Fuente: Archivo Ruiz Vernacci, IPCE, Ministerio de Cultura y Deporte.

[14] Arias Cuenllas, *Historia del monasterio*..., 142.

[15] Arias Cuenllas, *Historia del monasterio*..., 142.

[16] Arias Cuenllas, *Historia del monasterio*..., 191.

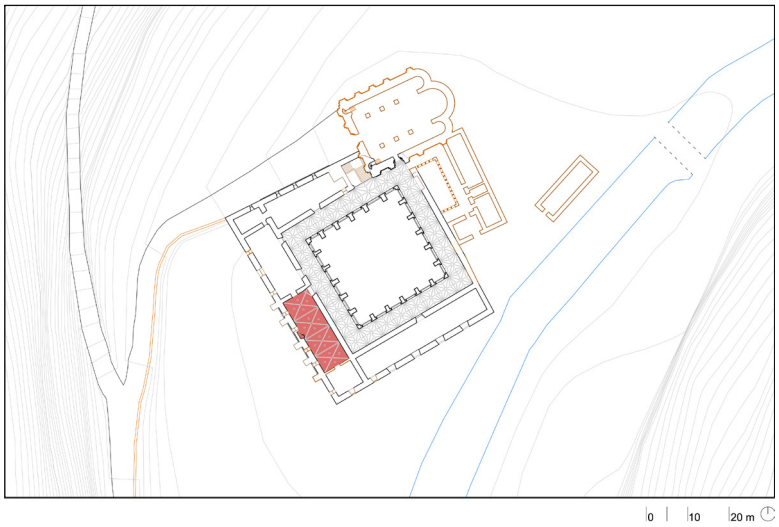


Figura 2. El refectorio de los monjes, señalado en sombreado rojo, en el monasterio de San Julián de Samos de finales del siglo XVI. Fuente: elaboración propia.

La disposición de las mesas de comer a lo largo de los muros, que se mantiene en la actualidad, y no en el centro del espacio marca una distancia entre los monjes y disminuye la posibilidad de que se produzcan conversaciones, a la vez que acentúa el carácter sagrado del espacio vacío central que no está ocupado por los alimentos y las bebidas. Ese vacío facilita el silencio, la reflexión individual en torno a la lectura y una conexión más profunda con la palabra leída.

La entrada al espacio del refectorio de los monjes se produce, desde la galería suroeste del claustro, a través de una puerta que se encuentra situada en el extremo norte de su planta. En sus inmediaciones se conserva una pequeña fuente que, aunque se desconoce el momento en el que fue construida, posiblemente está vinculada al ritual de lavar las manos antes de entrar a comer, un ritual equivalente al que los monjes de Samos también hacen en el signo, la antesala de la sacristía.

Un siglo después, a finales del XVII, el refectorio fue ampliado, posiblemente para dar cabida a una comunidad creciente. Le añadieron dos tramos más de bóvedas, ocupando toda la longitud del claustro libre hasta la esquina sur[17]. Asimismo, se construyó un segundo refectorio para los criados, también de planta rectangular y de dimensiones aproximadas por el interior de 17 m de largo por 7 m de ancho. Se situaba a continuación del refectorio principal que, tras la ampliación, alcanzaba los 26 m de longitud. Ambos refectorios llegaron

[17] Plácido Arias Arias, *Historia del Real Monasterio de Samos* (Santiago de Compostela: Imprenta, Lib. y Enc. Seminario Conciliar, 1950), 174.

a dar servicio a una comunidad que, en los años 70 del siglo XVIII, estaba formada por 58 monjes y 30 criados y que aún crecería más en la década siguiente[18].
Otra actuación posiblemente de esos mismos años fue la construcción de un edificio independiente para cocina, en una posición muy próxima a ambos refectorios (fig. 3)[19]. Su planta era originariamente cuadrada y de unas dimensiones por el interior aproximadas de 10 m de lado (fig. 4). Se comunicaba con el refectorio principal a través de un pasillo cubierto al final del cual se podía introducir el alimento en el espacio de comer a través de un hueco abierto en el muro[20]. No obstante, con anterioridad a esta cocina debió existir otra formando parte de las dependencias del claustro de las Nereidas, pero que hoy no se conserva.



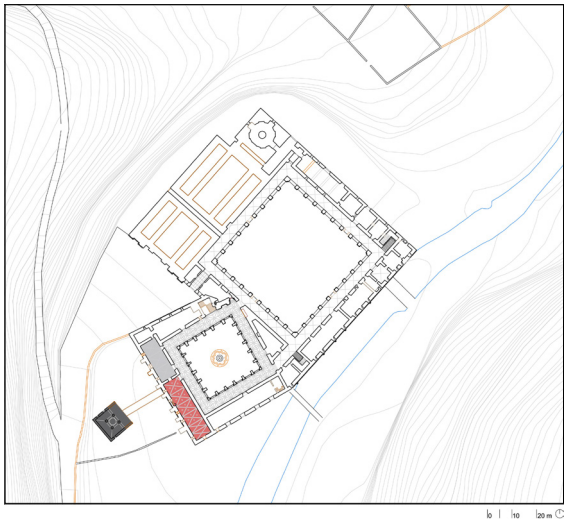


Figura 3. [Izda.] La cocina del monasterio de San Julián de Samos en 1947. Fuente: Miguel Durán, *La Real Abadía de San Julián de Samos: estudio histórico-arqueológico* (Madrid: 1947), lámina XXIV.
Figura 4. [Dcha.] El refectorio de los monjes, el refectorio de los criados y la cocina, señalados en color rojo, gris claro y gris oscuro, respectivamente, en el monasterio de San Julián de Samos de la segunda mitad del XVIII. Fuente: elaboración propia.

La forma de disponer los tres espacios anteriores en el conjunto del monasterio garantizaba que el trabajo relacionado con el comer fuese eficiente y cómodo, no solo por la proximidad física entre ellos, sino también por vincularse a un ámbito exterior amplio en el que cultivar, lavar y preparar parte de los alimentos. De hecho, los tres espacios citados son los únicos de la planta baja del claustro de las Nereidas cuyas fachadas exteriores se abren hacia la

[18] José Manuel López Vázquez, *Opus Monasticorum. Patrimonio, arte, historia y orden* (Santiago de Compostela: Xunta de Galicia, 2005), 402-415.

[19] Arias Cuenllas, *Historia del monasterio*..., 225.

[20] Estefanía López Salas, "Sobre los espacios para alimentar el cuerpo en San Julián de Samos: rito y arquitectura", en *Atas do VI Colóquio Internacional Caminhos de Santiago "A gastronomía no caminho"*, coord. por Paulo Sá Machado (Rates: Município da Póvoa de Varzim, 2021), 99.

llamada Huerta de la Cocina o huerta monástica, que ocupa una superficie de aproximadamente 6800 m² y está bañada por su parte este por un río, lo que garantiza el acceso al agua (fig. 5). Asimismo, esta disposición espacial permite un alejamiento entre los espacios de producción y consumo de alimentos y el templo, de modo que cocina y huerta pueden funcionar eficazmente sin perturbar las prácticas religiosas del espacio litúrgico.

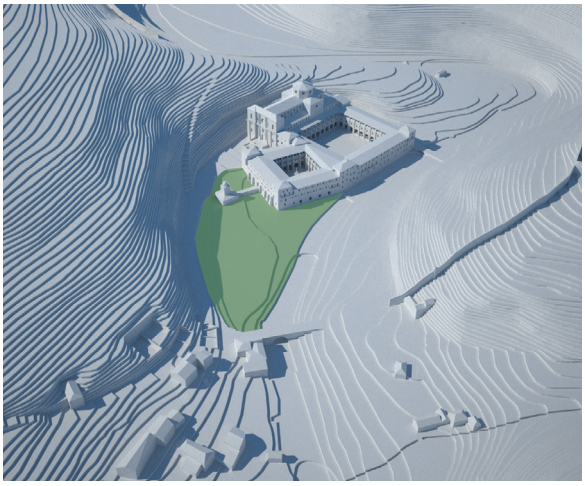


Figura 5. La huerta de la cocina o huerta monástica de San Julián de Samos señalada con sombreado de color verde. Fuente: elaboración propia.

La huerta monástica, con la que se vinculaban refectorios y cocina, era una pequeña parte de una amplia propiedad que la comunidad de Samos poseía en el territorio inmediato a su casa para su explotación directa. Esta propiedad se conocía con el nombre de Cercado del monasterio de Samos y llegó a alcanzar en el siglo XVIII una extensión aproximada de 25 ha[21]. Aquí la comunidad de Samos podía hacer realidad la vida autosuficiente que recomendaba la *Regla de San Benito* porque estos terrenos estaban completamente cercados o delimitados por un muro. Los monjes no tenían necesidad de salir de este ámbito, que era una extensión de los claustros, en el que disponían de todo lo necesario para vivir: terrenos en los que cultivar alimentos, jardines de plantas medicinales para la cura de enfermedades, prados en los que criar ganado, bosques con árboles frutales y montes de robles, castaños y nogales de los que obtener madera para calentarse y cocinar (fig. 6). Asimismo, en una parte de ese terreno disponían de edificaciones independientes en las que guardar el ganado, la paja, la hierba, el grano y la madera, y en las que también tenían talleres en los que realizaban diversas actividades manuales. El Cercado estaba atravesado de norte

[21] Estefanía López Salas, "Descubriendo un paisaje histórico. El espacio cercado del monasterio de San Julián de Samos en el siglo XIX", *RHA. Revista da História da Arte. Série* W, n.º 5 (2017): 353-390, http://revistaharte.fcsh.unl.pt/rhaw5/RHA_W_5.pdf.

a sur por un río a lo largo del cual construyeron varias presas, para fertilizar los prados, y también al menos un molino, con el que trabajar el grano.

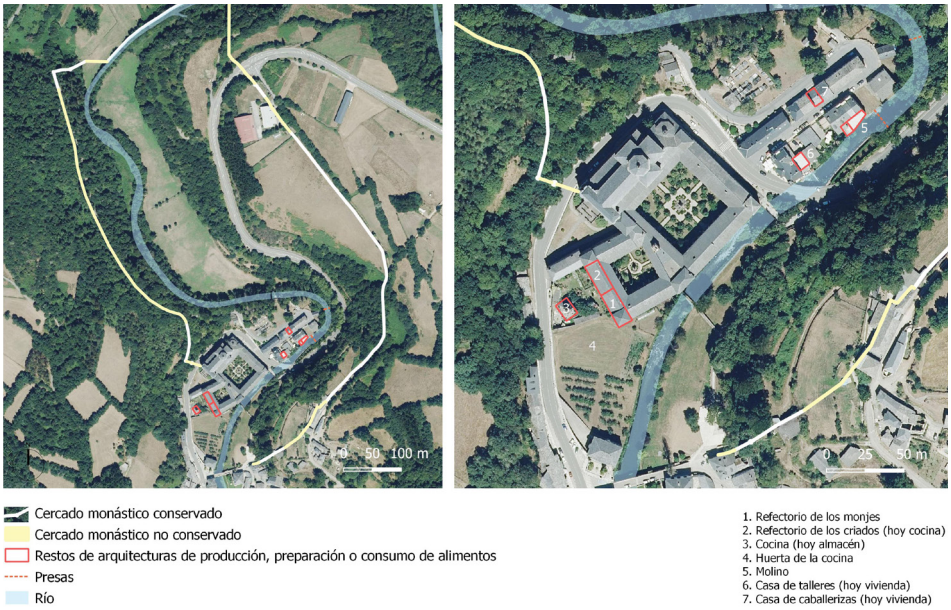


Figura. 6. El Cercado del monasterio de San Julián de Samos y los restos de arquitecturas monásticas de producción, preparación o consumo de alimentos en la actualidad. Fuente: elaboración propia sobre ortofoto de máxima actualidad del PNOA, Servicio Web de Mapas Teselado (WMTS) de la Infraestructura de Datos Espaciales del Instituto Geográfico Nacional.

Comer, habitar, diseñar

En definitiva, la autosuficiencia era un aspecto fundamental del estilo de vida monástico que condujo a las comunidades regulares, como la de Samos, a reducir su grado de dependencia de los recursos externos mediante el ejercicio de diversas actividades como la agricultura, la jardinería, la cría de ganado y otras formas de trabajo manual, con las que podían satisfacer sus necesidades básicas directamente con los recursos disponibles en su entorno inmediato. El agua del río era crucial para actividades como beber, cocinar o lavarse. La madera de los bosques les proporcionaba la energía necesaria y el huerto, los prados de cultivos y la cría de animales les permitían tener una fuente de alimentos sostenible. Lograr una vida autosuficiente era un precepto de la *Regla de San Benito* e implicaba la creación de monasterios que funcionasen como pequeños asentamientos en sí mismos, con sistemas logísticos cerrados, y sostenibles en el tiempo, de producción, transformación y consumo de alimentos. En definitiva, la acción cotidiana de alimentarse cumpliendo las normas monásticas influyó en cómo los monjes de Samos pensaron, construyeron y modificaron, a lo largo del tiempo, diferentes espacios especializados en la alimentación del cuerpo, con un sentido práctico, doméstico o logístico que revela un diseño y planificación consciente de su forma de habitar el territorio.

Huertos, molinos y pantanos en la *Campania Félix* desde la *centuriatio* romana hasta el reinado de Alfonso V de Aragón

Gardens, Mills and Marshes in *Campania Felix* from the Roman *Centuriatio* to the Reign of Alfonso V of Aragon

RAFFAELLA RUSSO SPENA[1]
Università di Napoli "Federico II", raffaella.russospena@unina.it

Abstract

La necesidad de una planificación agraria entendida como diseño y construcción de infraestructuras y sistemas de canalización para el riego y drenaje de aguas se remonta a la *centuriatio* llevada a cabo en las colonias romanas desde el siglo I a. C. Aquella densa red de infraestructuras, devastada por las invasiones góticas y vándalas en la Edad Media, además de borrar las huellas de aquella civilización, también destruyó las tradiciones agrícolas y pastoriles de la *Campania Félix*, elogiadas por el poeta Virgilio en sus *Bucólicas*. La recuperación de una economía agrícola y mercantil comparable a la desarrollada en época romana se habría producido en la época del Renacimiento, gracias a la obra de Alfonso el Magnánimo. El texto que se presentará tiene como objetivo investigar el contexto político, económico y cultural en el que, por primera vez en los tiempos modernos, se desarrolló la conciencia sobre la protección del medio ambiente en un marco legislativo que también regulaba la eliminación de los residuos de producción agrícola y urbana.

The need for an agricultural plan understood as the design and construction of infrastructures and canalization systems for the drainage and drainage of water goes back to the century raised in the Roman colonies from the first century BC. That dense red of infrastructures, devastated by the Goths and Vandals invasions in the Middle Ages, in addition to marring the footprints of that civilization, also destroyed the agricultural and pastoral traditions of the *Campania Félix,* praised by the poet Virgil in his *Bucólicas*. The recovery of an agricultural and mercantile economy comparable to the development in the Roman era was produced in the Renaissance era, thanks to the work of Alfonso el Magnanimo. The text that will be presented has the objective of investigating the political, economic, and cultural context in which, for the first time in modern times, the awareness of the protection of the environment was addressed by a legislative framework which also regulates the elimination of residuals of agricultural and urban production.

Keywords

Agricultura, centuriación romana, dieta mediterránea
Agriculture, Roman centuriation, Mediterranean diet

---

[1] Este capítulo fue elaborado como parte de la investigación PNRR Changes "Cultural Heritage Active Innovation for Sustainable Society". "PE5. Humanities and cultural heritage as laboratories of innovation and creativity". Spoke 1- WP4 - Historical Landscapes Tranditions and Cultural Identities. Codice progetto MUR: PE_0000020 - CUP: E53C22001650006.

El origen del *ager campanus* y la centuriación romana

El 16 de noviembre de 2010 en Nairobi (Kenia), el Comité Intergubernamental de la Convención de la UNESCO sobre el Patrimonio Cultural Inmaterial aprobó la inscripción de la Dieta Mediterránea en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial, reconociendo con esta definición las prácticas, conocimientos y técnicas tradicionales que se han transmitido de generación en generación en muchos países mediterráneos. Siete años después, en 2017, el "arte tradicional de la pizza napolitana" ha sido reconocido como parte del patrimonio cultural de la humanidad.

Si bien el doble reconocimiento del organismo internacional se refiere sobre todo al valor cultural de un patrimonio de conocimientos empíricos transmitidos por generaciones sucesivas a lo largo de los siglos en los países de la cuenca mediterránea con fines alimentarios, parece igualmente importante destacar la contribución que ofrecen esas poblaciones a la protección del medio ambiente y del territorio. Ante los fenómenos de inundaciones que se están produciendo actualmente, se hace evidente la necesidad de planificar un sistema de iniciativas económicas, técnicas y legislativas que históricamente han encontrado en la Campania su propio laboratorio de experimentación y han enseñado importantes lecciones sobre los temas de la gestión del territorio para promover el desarrollo de las actividades agrícolas y ganaderas. Y en este contexto, fueron los romanos quienes lograron resultados extraordinarios, en una época en la que una parte de ese territorio era elogiado como *Campania Félix* mientras que gran parte del área situada en el límite occidental inmediato de la ciudad de Nápoles era llamada *Campi Flegrei*. Un contexto geográfico que alberga intensos y continuos procesos de transformación geodinámica, del que los romanos reconocieron la fascinación y la necesidad de mitigar la energía de fuerzas naturales regidas por leyes físicas cuyos efectos sólo podían mitigarse recurriendo a una "sabiduría" empírica madurada en el ingenio humano a lo largo de los siglos. El mismo término *colonie* atribuido a los territorios itálicos recordaba en su etimología el verbo *colere* –también referente a la práctica migratoria arcaica del *Ver Sacrum* itálico– mientras que la tierra cultivable era llamada *ager,* del verbo *agere*, de donde *agri cultura*, o *res rustica* de la que Marco Porcio Catón habría tratado extensamente en *De agricultura* (siglo II a.C.) y Marco Terencio Varrón en *De re rustica* (siglo I a.C.).

Por otra parte, toda la llanura de la llamada *Terra di Lavoro*, o la antigua Liburia ducal a finales de la Edad Media, muestra huellas, todavía visibles, de la centuriación trazada por los agrimensores romanos en los siglos II y I a.C. sobre el suelo de sus provincias para delimitar las tierras de cultivo y, más generalmente, toda la red agrícola asignada a los colonos, abarcando también las obras conectadas con la construcción de canales para la conducción de las aguas de riego y para el drenaje de las aguas pluviales (fig. 1).

Este valle, atravesado por el bajo rio Volturno y el antiguo Clanio, constituye, además, un importante patrimonio arqueológico todavía en proceso de investigación. La naturaleza, que en muchos lugares del *Ager Campanus* hasta entonces había sabido manifestar su energía descontrolada, ahora se adapta y se hace funcional a las necesidades de una comunidad social que limpia y desagua, traza caminos, regula el cauce de los ríos y embalsa las aguas, delimita el suelo y trabaja los terrones con el arado y la pala, siembra y recoge las cosechas maduras, gestiona viñedos, olivares y huertos, construye hórreos, bodegas, aljibes, pozos,

cobertizos para guardar herramientas y prensas y establos para el ganado[2]. La imagen arcaica de un paisaje, intacto en su conformación natural, es sustituida por un diseño ordenado y detallado del agrimensor que imprime en el suelo una cuadrícula de líneas ortogonales con sentido direccional –*cardines* y *decumani*– que identifican los 100 *hererdia*, de dos *iugeri* cada uno, que definen la "forma", de aproximadamente cincuenta hectáreas, de la centuria.

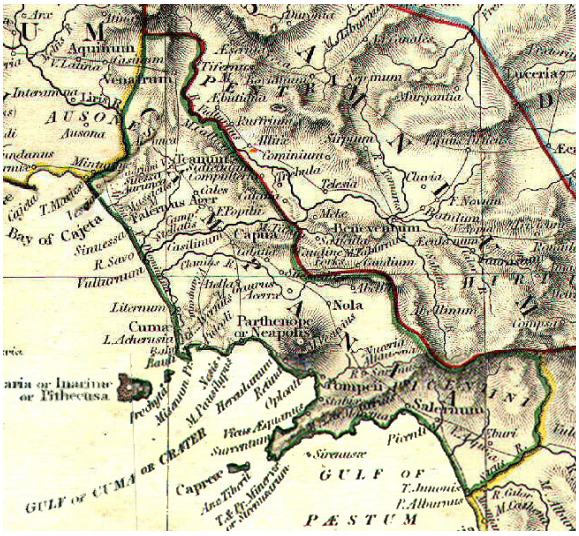


Figura 1. *Ager campanus*. W. R. Shephered, 1911.

Se eligió el criterio de adoptar la partición según una cuadrícula ortogonal porque una red de elementos de igual tamaño permitía asignar la distribución del terreno con base en un principio de equidad, favoreciendo además un sistema ordenado de recuperación de tierras y una administración catastral sencilla. El *decumanus maximus* dividía el territorio en dos regiones, llamadas *dextra* y *sinistra*, mientras que el *cardo maximus* definía otras dos, llamadas *ultrata* y *citrata* respectivamente. Los términos, es decir *cippi* gromáticos o vértices de la cuadrícula, siempre se han destinado a referirse a la orientación general de la centuriación, que podía realizarse *secundum coelum*, *secundum naturam* o siguiendo la geografía antrópica. Si el eje direccional del cardo era el norte, las regiones *dextra* y *sinistra* denotaban los cuadrantes oriental y occidental de la centuria, mientras que las regiones *ultrata* y *citrata* designaban las mitades norte y sur respectivamente[3] (fig. 2).

---

[2] G. Rosada, "Arte (mestiere?) dell'agrimensor", *Historia Antiqua* 19 (2010): 125-152.

[3] R. De Caterini, "Gromatici Veteres. I tecnici erariali dell'antica Roma", *Rivista del catasto e dei servizi tecnici erariali,* Anno II, n.º 1 (1935): 262-368. Véase también L. Quilici, S. Quilici Gigli, eds., *Carta archeologica e ricerche in Campania,* Parte 2 (Roma: L'erma di Bretschneider, 2004); M. Pagano, "Note sulla bonifica romana in Campania", en *Interventi di bonifica agraria nell'Italia romana*, ed. por L. Quilici y S. Quilici Gigli (Roma: L'erma di Bretschneider, 1995), 211-218.

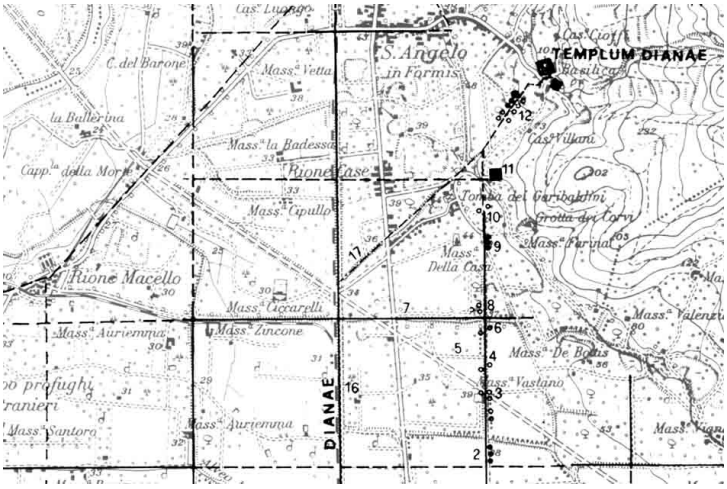


Figura 2. Rastros de la centuriación romana del *Ager Campanus* y otras evidencias arqueológicas al norte de Santa Maria Capua Vetere. Stefania Gigli, 1999.

Las parcelas se asignaban a los colonos mediante sorteo y se levantaba un formulario, o plano catastral, grabado en mármol o bronce, en el que se indicaban las dimensiones y los propietarios de las tierras. Éste se guardó en el archivo de la colonia y, en copia, en el *tabularium* imperial en Roma, como prueba de propiedad. Así la centuriación, al transformar radicalmente el paisaje, sin entrar en conflicto con los lugares naturales, además de ser una obra militar, política, jurídica, económica, social e incluso religiosa en su origen arcaico, puede ser vista también por derecho propio como un "monumento" del paisaje. Como se puede comprobar leyendo los textos de los agrimensores, la presencia de los ríos que serpenteaban a través de las cuadrículas centurial fue panificada con mucho cuidado, tanto en términos prácticos como legales. De hecho, la prosperidad de un territorio dependía mucho de los ríos. Sin embargo, era necesario hacer todo lo posible para evitar que se inundaran o que las inundaciones no fueran demasiado dañinas, tomando las medidas necesarias. En época romana los ríos no estaban simplemente controlados, sino que sus cauces estaban regulados y la densa red de canales era adecuada no sólo para el riego, sino también para drenar las aguas.

La centuriación, de hecho, asumió también el significado de poner bajo control el régimen hidrográfico del territorio, construyendo diques a lo largo de los ríos y –como se puede ver en el tratado de agronomía y ganadería *De re rustica* escrito por Lucio Junio Moderato Columela en el siglo I– hacer cultivable una parcela de tierra salvaje y pantanosa liberándola del exceso de agua mediante una red de canales de drenaje superficiales y de túnel que pudieran usarse también para fines de riego[4]. Naturalmente, el agrónomo ibérico, como los

[4] *Opere di L. Giunio Moderato Columella con traduzione e note* (Venecia: Antonelli, 1846), 62-63. Sobre este tema véase también P. Di Tucci, *Dell'antico e presente stato della campagna di Roma in rapporto alla salubrità dell'aria e alla fertilità del suolo* (Roma: Tipografia editrice romana, 1878); G. Cadolini, *L'architettura pratica dei mulini* (Milán: Tipografia Fanfani, 1835).

demás *scriptores rei rusticae* –desde Marco Porcio Catón y Marco Terencio Varrón hasta Rutilio Tauro Emiliano Paladio[5]– se refería a una finca agrícola, anexa a una villa rustica, o a una granja, cuya extensión era al menos de veinte hectáreas. Además, cabe señalar que la *Lex Licinia Sextia de modo agri*[6], propuesta por Cayo Licinio Stolone y Lucio Sextio Laterano en el año 367 a. C. y también las posteriores de Cayo y Tiberio Gracco del 133 al 121 a. C. y la *Lex Iulia agraria campana* de Cesare en 59 a. C., establecieron que no se podía sobrepasar el límite de 500 *iugueri* de propiedad de la tierra, además de contener la prohibición de pastar en el *ager publicus* más de 100 cabezas de ganado mayor y 500 de ganado menor.

De esta manera fue posible recuperar para la agricultura muchas hectáreas de terreno del *Ager Campanus* para ser utilizadas en la producción de numerosas especies de cereales que habrían representado la base más consistente de la llamada "dieta mediterránea".

El cultivo de cereales y la producción de pasta

Los cereales, cuya etimología deriva de la diosa Ceres, jugaban un papel central en la dieta del pueblo romano. Además del trigo (*triticum adoreum*), la escanda, la cebada (*hordeum*) y la espelta (*triticum aestivum*), se consumían "cereales pequeños" como el mijo (*milium*), el *panicum* y el sorgo (*sorghum*). No fue hasta finales de la Baja Edad Media cuando se introdujeron el centeno y la avena. En el libro XXIX de la *Naturalis historia*, Plinio, entre las diferentes especies de gramíneas, señaló una en particular que se cultivaba en el *Ager Campanus* y se conocía con el nombre de *alica* o *halica*, para cuya producción los ciudadanos de la antigua ciudad de Capua utilizaban un material arcilloso que se extraía de las colinas –llamadas Leucogee, o tierra blanca– en cuya meseta se encontraba el *Forum Vulcani* (Solfatara), en los Campi Flegrei al oeste de la ciudad de Nápoles[7] (fig. 3). Y el mismo autor afirma que "hoy todavía existe un decreto del emperador Augusto donde ordenaba que veinte mil coronas de su dinero fueran contadas para este fin a los

---

[5] G. M. Gesner, *Scriptores rei rusticae veteres latini* (Lipsiae: Sumtibus Caspari Fritsch, 1735).

[6] A. Manzo, *La lex Licinia Sextia de modo agrorum. Lotte e leggi agrarie tra il V e il IV secolo a. c.* (Nápoles: Jovene, 201).

[7] "DE ALICA. XXIX. Sed inter prima dicatur et alicae ratio praestantissimae saluberrimaeque quae palma frugum indubitata Italiam contingit. Fit sine dubio et in Aegypto, sed admodum spernenda. In Italia vero pluribus locis sicut Veronensi Pisanoque agro, in Campania tamen laudatissima Campus est subjacens montibus nimbosis totis quidem XLM passuum planitie Terra ejus ut protinus soli natura dicatur pulverea summa, inferior bibula et pumicis vice fistulosa montium quoque culpa in bonum cedit. [...] Alica fit e zea quam semen appellavimus. Tunditur granum ejus in pila lignea ne lapidis duritia conterat. Nobilius ut notum est pilo vinctorum poenali opera. Primori inest pyxis ferrea. Excussis inde tunicis iterum iisdem armamentis nudata, conciditur medulla. Ita fiunt alicae tria genera minimum ac secundarium grandissimum vero aphaerema appellant. Nondum habent candorem suum quo praecellunt jam tamen Alexandrinae praeferuntur. Postea, mirum dictu, admiscetur creta quae transit in corpus coloremque et teneritatem adfert. Invenitur haec inter Puteolos et Neapolim in colle Leucogaeo appellato. [...] Ex zea pulchrius quam ex tritico fit graneum quam vis id alicae vitium sit. Candorem autem ei pro creta lactis incocti mixtura confert", en C. Plinii Secundi, *Historiae mundi. Libri XXXVII,* Vol. 1(Venecia: J. Antonelli, 1844), 1333-1336.

napolitanos, enviando en la colonia a Capua. Añadió también la razón por la cual los Capuanos habían dicho que el alica no podía hacerse sin este metal"[8].



Figura 3. *Avanzi delle antichità esistenti a Pozzuoli Cuma e Baja*. P. A. Paoli, 1768.

Con cereales –indicados en latín con el término genérico *frumentu*– además de pan, se preparaba *polenta* –o *minestrone*– y papillas de espelta llamadas *pultes* y *pulmenta* –*focaccia*, pastas y pasteles–. Las preparaciones a base de cereales, especialmente el pan, constituían el núcleo de la dieta diaria de todas las clases sociales. En la Antigüedad, y durante varios siglos en Roma, se machacaba el trigo en morteros de madera para obtener harina– cuya etimología deriva de *far*, es decir, espelta– y separar el salvado. Por esta razón los panaderos conservaron el nombre de *pinsores* o *pistores* incluso en los tiempos en que el grano se trabajaba con piedras de molino movidas a mano o por mulas y caballos. Aunque no es posible determinar con certeza el período en el que los romanos comenzaron a utilizar piedras de molino, la descripción proporcionada por Marco Vitruvio Polión[9] es una prueba de que los molinos de agua debieron estar en uso ya en el siglo I a. C. Sin embargo, hacia el final de la era republicana, los panaderos empleaban tanto a

[8] "Exstatque divi Augusti decretum quo annua vicena millia Neapolitanis pro eo numerari jussit e fisco suo, coloniam deducens Capuam. Adjecitque causam adferendi quoniam negassent Campani alicam confici sine eo metallo posse", C. Plinii Secundi, *Historiae mundi*...

[9] "Fiunt etiam in fluminibus rotæ eisdem rationibus, quibus suprascriptum est. Circa earum frontes affiguntur pinnæ quæ, cum percutiuntur ab impetu fluminis, cogunt progredientes versari rotam et ita modiolis aquam haurientes et in summum referentes sine operarum calcatura ipsius fluminis impulsu versatæ præstant, quod opus est ad usum. Eadem ratione etiam versantur hydraulæ in quibus eadem sunt omnia, præter quam quod in uno capite axis habent tympanum dentatum et inclusum id autem ad perpendiculum collocatum in cultrum versatur cum rota pariter. Secundum id tympanus majus item dentatum planum est collocatum quo continetur axis, habens in summo capite subscudem ferream, qua mola continetur. Ita dentes ejus tympani quod est axe inclusum impellendo dentis tympani plani cogunt fieri molarum circinationes, in qua machina impedens infundibulum subministrat molis frumentum et eadem versatione subigitur farina", en B. Galiani, ed., *L'Architettura di M. Vitruvio Pollione* (Nápoles: Stamperia Simoniana, 1758), Lib. X, cap. 10, 410.

hombres como a mujeres para moler el grano. Hay evidencia de *pistores* de la época de la tercera guerra macedónica (171-168 a. C.) contra Perseo. Hasta esa época, el pan era preparado en cada *domus* por el *pater familias*. Los panaderos se convirtieron en una clase artesanal importante cuando se hizo necesario abastecer a la creciente población de Roma y a las legiones que luchaban en territorios cada vez más distantes de la capital. Los panaderos, por tanto, producían pan para el consumo privado, pero sobre todo para uso público, es decir, para aquellos *empresarios redentores* que abastecían a las administraciones alimentarias civiles y militares (fig. 4).



Figura 4. *Opera di Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio* V. M. B. Scappi, 1605.

Según informa Plinio, en el primer siglo imperial el pan era de distintas calidades: *mundus* (fina) y *sordidus* (ordinario). El pan de primera calidad se elaboraba sólo con sémola, obteniéndose un producto blanco llamado *siligineus*[10], considerado tan valioso como para merecer un sello de

[10] Durante las primeras excavaciones en Herculano se encontró uno de estos panes con la inscripción impresa en él *siligo c. granii e cicere*. E. L. Tocco, "Del pane presso i romani", *Il Buonarroti,* Vol. V (Roma: Tipografia delle scienze matematiche e fisiche, 1869), 145-161.

garantía[11]. De segunda calidad era el pan llamado *secundus* o *sequens*. En la escala cualitativa le siguieron el tercer y cuarto pan, que además de harina de trigo contenían harina de cebada, de haba o de pan y de mijo. A este tipo de pan se le dio el nombre de *panis sordidus*, quizás debido al color oscuro provocado por la mezcla de diferentes harinas que lo componían. A muchas otras calidades diferentes de pan se les daban otros nombres, pero todos estos otros panes pertenecen al género de las pastas dulces o, mejor aún, a las pizzas, *placentae*, que se condimentaban de diferentes maneras, con vino, leche y aceite, o con quesos o con frutos secos y en las que la parte dulce la aportaba la miel o el mosto cocido con el que se hacían las pastas llamadas *Mustaceæ*, es decir, los actuales *mostaccioli*.

La legislación del emperador Federico II para la protección y el desarrollo del territorio

Con la caída del Imperio, la densa y ordenada red de obras infraestructurales creadas por los romanos habría sido destruida en la Alta Edad Media, pero, después de la devastación bárbara que también produjo la dispersión del aparato técnico y burocrático de los *curatores viarum, aquarum et riparum* establecidos por los romanos para la gestión de las grandes redes de drenaje de agua construidas a lo largo de los siglos, en la era de Federico II Hohenstaufen del incipiente humanismo, se instauró una renovada conciencia, al menos en el más alto nivel del poder político, de la necesidad de lanzar iniciativas para proteger la salud ambiental, al menos del territorio urbano *intra moenia*, y para vigilar y reprimir los abusos cometidos mediante *humana malitia* por individuos o por corporaciones artesanales.

Si durante el gobierno de los suevos con las *Constitutiones Melphitanae* o *Liber Augustalis,* dictadas en un núcleo inicial en la Dieta de Melfi en 1231 (fig. 5) se había intentado recuperar al menos en parte la estructura jurídica del derecho público y privado romano y restablecer un aparato de policía jurisdiccional y administrativa, fueron los soberanos angevinos y aragoneses quienes iniciaron los trabajos de recuperación de las marismas que se extendían en el cuadrante oriental de la ciudad de Nápoles entre el siglo XIV y la segunda mitad del siglo XV y en las que se establecieron las actividades de molinería que contribuyeron al desarrollo de la producción de pastas frescas y estabilizadas, lo que hizo famosos a esos productos que constituyen la base de la dieta mediterránea. Durante ese período, en todo el territorio costero conocido como pars *foris flumen* o *plágiense*[12], entre los ríos Sebeto (o Rubeolo) y Sarno, se construyeron molinos hidráulicos para

---

[11] El volumen de las *Constituciones,* distribuido en tres Libros y 253 Títulos, fue recopilado por el prefecto de la Imprenta Real Gaetano Carcani junto con un apéndice de los Registros de la Cancillería de 1239 a 1240: G. Carcani, *Constitutiones regum regni utriusque Siciliae mandante Friderico II imperatore, per Petrum de Vinea Capuanum, Prætorio Præfectum et Cancellarium concinnatæ. Cum Græca earumdem versione. Regesti eiusdem imperatoris annorum 1239 & 1240*, (Nápoles: Ex Regia Typographia, 1786). *"Salubritatem aeris divino judicio reservatam, studio provisionis nostræ, in quantum possumus, disponimus conservare, mandantes, ut nulli amodo liceat in aquis cujuslibet civitatis vel castri vicinis quantum milliare ad minus protenditur, linum vel canapum ad maturandum ponere, ne ex eo [prout pro certo didicimus] aeris dispositio corrumpatur. Quod si fecerit, linum ipsum immisum & canapum amittat, & curiæ applicetur", en Carcani, Constitutiones...,* cit., 201.

[12] S. Di Liello, "Mulini e pastifici a Torre Annunziata tra XVI e XX secolo: la costruzione di una retorica industriale ai piedi del Vesuvio", *Napoli Nobilissima,* Settima serie, Vol. III, Fasc. II-III, (Mayo – Diciembre 2017): 117-128.

dar servicio a ferrerías, batanes, papeleras, almazaras y, sobre todo, para la molienda de cereales (fig. 6).

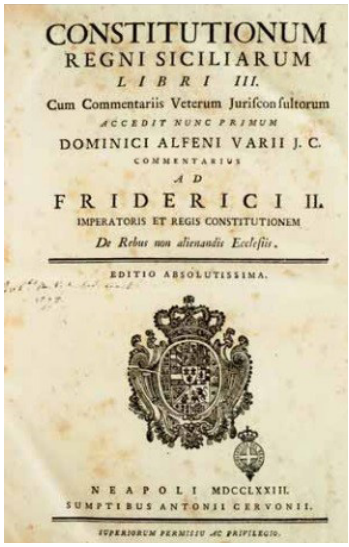

CONSTITUTIONUM
REGNI SICILIARUM
LIBRI III.
Cum Commentariis Veterum Jurisconsultorum
ACCEDIT NUNC PRIMUM
DOMINICI ALFENI VARII J. C.
COMMENTARIUS
AD
FRIDERICI II.
IMPERATORIS ET REGIS CONSTITUTIONEM
De Rebus non alienandis Ecclesiis.
EDITIO ABSOLUTISSIMA.
NEAPOLI MDCCLXXIII.
SUMPTIBUS ANTONII CERVONII.
SUPERIORUM PERMISSU AC PRIVILEGIO.



Figura 5. [Izda.] *Constitutionum Regni Sicilianum, Libri III*, 1773.
Figura 6. [Dcha.] Valle dei mulini. T. Duclère, 1850 ca.

En la parte sur de la península italiana el término *makaria* o *makaronia* indicaba un tipo de comida similar a los ñoquis actuales, ofrecida en ceremonias funerarias. Más tarde se les llamó *maccaruni* o *maccaroni*, cuyo nombre deriva del verbo "maccare", que significa magullar o deformar. La referencia a este tipo de pasta está presente también en el tercer cuento del octavo día del *Decamerón* de Giovanni Boccaccio, quien en su juventud permaneció en Nápoles. En él, titulado "Calandrino y el heliotropo" y narrado por Elissase se dice que "en Berlinzone, tierra de los vascos, en un distrito llamado Bengodi, donde las viñas se atan con salchichas y había un ganso por un penique y se añadía un pato; y había una montaña toda de queso parmesano rallado, sobre la cual estaba gente que no hacía otra cosa que hacer macarrones y raviolis y cocerlos en caldo de capón, y luego los tiraban desde allí abajo, y el que más cogía, más se quedaba; y cerca corría un pequeño río de Vernaccia, el mejor que se haya bebido jamás, sin una gota de agua en él"[13].

De hecho, entre 1451 y 1458, Ferdinando I de Aragón reanudó y perfeccionó las obras de saneamiento iniciadas por los angevinos: ulterior desecación de las marismas y

[13] "In Berlinzone, terra de' Baschi, in una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevasi un'oca a denaio e un papero giunta; ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro gocciola d'acqua", en G. Boccaccio, U. Bosco, eds., *Il Decameron* (Roma: Tumminelli, 1951), 715-716.

acondicionamiento definitivo de la canalización de las aguas, con el objetivo de "no provocar malaria en la ciudad de Nápoles" y de utilizar racionalmente las parcelas así definidas como "huertas", para satisfacer las crecientes necesidades alimentarias de la población de la ciudad. El eje de la recuperación aragonesa fue el llamado "Fosso reale" (o "del Graviolo"), construido por Ferdinando en 1485, entre el "Poggio-reale" y el poble de Barra. Este canal, que atravesaba el territorio desde Volla hasta el mar, determinaba una línea de drenaje en el centro del área, así como una red menor de canales y colectores paralelos a él, que caracterizaba el paisaje debido a la naturaleza geométrica de las parcelas luego utilizadas como huertos.

A lo largo de los canales construidos en los llamados pantanos de Nápoles y Volla, al este de Nápoles, se construyeron once molinos, junto a los cuales se levantaron numerosas fábricas de pasta. Para maximizar la gestión de la actividad de molienda se realizaron intervenciones en el cauce del agua transportada por los canales de drenaje para aumentar la potencia motriz de las muelas. Estas prácticas habrían creado a su vez un grave problema de marismas en toda esa amplia zona territorial, cuya recuperación sólo se completaría en la primera mitad del siglo XIX.

Los “paisajes excelentes”. Una estrategia para explotar el territorio y sus productos contra la globalización

The “Excellent Landscapes”. A Strategy to Exploit the Territory and its Products Against Globalization

PAOLO MELLANO
Politecnico di Torino, paolo.mellano@polito.it

Abstract
Desde hace años, los “paisajes excelentes” se encuentran en el centro del desarrollo económico. Se trata de dinámicas de contraposición a la globalización, con el fin de impulsar la recuperación de valores tradicionales, y fortalecer y regenerar las diferentes identidades de los “territorios lentos”. Narrar sus transformaciones, intentar imaginar su valorización y su reurbanización, también significa ordenar las numerosas imágenes de estos territorios que se han ido definiendo en un relato en torno a los temas de la calidad de la vivienda. Estos fascinantes paisajes constituyen el palimpsesto sobre el que trabajamos como arquitectos. Antes de transformarlos, debemos conocerlos, saber apreciarlos y luego valorizarlos, fortalecer sus identidades y evitar el peligro de homologación y globalización que hoy nos afecta inexorablemente (y nos aniquila).

The “excellent landscapes” have been at the center of economic development for years. These are dynamics of opposition to globalization that trigger the recovery of the values of tradition to strengthen and regenerate the different identities of the “slow territories”. Recounting its transformations also means ordering the many images of these territories defined in a storytelling around the quality of dwelling. Before embarking on a journey through these landscapes, it is necessary to introduce two keywords: landscape and travel. These fascinating landscapes constitute the palimpsest on which we operate as architects. Before transforming them, we must know them, know how to appreciate them, and then value them, strengthen their identities, and avert the danger of homologation and globalization, which today is inexorably hitting us (and annihilating us).

Keywords
Paisaje, territorios lentos, calidad de la vivienda, proyecto de arquitectura y paisaje
Landscape, slow territories, quality of dwelling, architecture and landscape project

"Espacio cocina": de la comida a la acción

Desde hace algunos años, los "paisajes excelentes"[1] están en el centro del desarrollo económico, y no sólo en Italia: pienso en los territorios elevados por la UNESCO a Patrimonio de la Humanidad, o en los baluartes enogastronómicos de *Slow Food* y, en general, en todos esos lugares que, casi como por un efecto dinamizador, han pasado a formar parte de los itinerarios del turismo de masas, en nombre de la valorización del territorio y de los productos de la cultura material.

En otras palabras, se trata de dinámicas que nacen en oposición a la globalización (y a la homologación que deriva de ella), con el fin de impulsar la recuperación de valores tradicionales, y fortalecer y regenerar las diferentes identidades de los "territorios lentos"[2]. Narrar sus transformaciones, intentar imaginar nuevas intervenciones de valorización y reurbanización, significa también ordenar las numerosas imágenes de estos territorios que, en los últimos años, se han ido definiendo en un relato en torno a los temas de la calidad de vida y la vivienda.

Sin embargo, antes de emprender un viaje a través de estos paisajes, antes de sumergirnos en los diferentes matices, en las diferentes interpretaciones del tema propuesto, me gustaría introducir y enmarcar las dos palabras clave que surgen en el contexto de esta breve introducción: paisaje y viaje.

El concepto moderno de paisaje nace en el siglo XIV: según Ritter, la atención moderna a la naturaleza como paisaje se origina el 26 de abril de 1335 con la ascensión de Petrarca al Mont Ventoux[3] y especialmente con el relato del poeta, rico en alegorías, escrito en forma de carta a su amigo Dionigi de' Roberti.

Este episodio se considera fundamental y paradigmático, porque la cultura de la época no tenía la posibilidad de mantener una relación estética con la naturaleza, ya que el mundo natural era el espejo del orden divino del cosmos: contemplar la naturaleza significaba adorar la grandeza de Dios. Petrarca, en cambio, sube a la montaña con su hermano, llevando consigo un ejemplar de las *Confesiones* de San Agustín, y cuando llega a la cima se retira en meditación, analiza los encuentros con los campesinos y habitantes de la montaña que encuentra a lo largo del camino, con los que estuvo comentando las bellezas de la naturaleza, abre el libro al azar y lee una frase que lo desorienta: "E gli uomini se ne vanno ad ammirare gli alti monti e i grandi flutti del mare e i larghi letti dei fiumi e l'immensità dell'oceano e il corso delle stelle; e trascurano se stessi"[4].

---

[1] La definición aparece en el ensayo de Claudio Cerreti, "Il Paese dei cento paesaggi", en *L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana*, *tomo II, Territori,* ed. por Mariuccia Salvati (Roma: Istituto della Enciclopedia Italiana, 2015), 313-328.

[2] Emanuel Lancerini, "Territori lenti: contributi per una nuova geografia dei paesaggi abitati italiani", *Territorio*, n.º 34 (2005): 9-15.

[3] Joachim Ritter, *Paesaggio. Uomo e natura nell'età moderna* (Milán: Guerini e Associati, 2004), 35-45.

[4] "Viajan los hombres por admirar las alturas de los montes, y las ingentes olas del mar, y las anchurosas corrientes de los ríos, y la inmensidad del océano, y el giro de los astros, y se olvidan de sí mismos". Tomado de San Agustín, *Le Confessioni*, libro X, 8.15, citado en Ritter, *Paesaggio*..., 37.

Para la cultura de Petrarca, la naturaleza se conoce en las teorías filosóficas y no es necesario salir para verla. Y por eso la ascensión parece casi incomprensible para el propio poeta. Pero precisamente con esta acción, Petrarca da testimonio de una atracción no sólo por los espectáculos de la naturaleza, sino también por aquellos episodios capaces de estremecer profundamente el ánimo, de hacer experimentar sensaciones de belleza, más allá de la referencia a lo trascendente. Su sensibilidad vislumbraba un tipo de conocimiento que no era conceptual, sino que estaba vinculado al sentimiento subjetivo. De ahí la definición moderna de paisaje, que ya no es sólo lo que vemos, sino también, quizás, la suma de nuestros puntos de vista sobre lo que nos rodea, la señal de nuestras perspectivas sobre las cosas y el diseño de cómo nos gustaría que fueran; en palabras de Merleau Ponty: "nuestro contacto mudo con las cosas, cuando todavía no son cosas dichas"[5].

Así comenzó la fortuna crítica de este tema, sobre el que –especialmente en las últimas décadas– se han escrito innumerables páginas y se han realizado congresos, conferencias, exposiciones. Incluso se ha firmado un Convenio Europeo del Paisaje[6].

El paisaje y el viaje (en Italia y en el mundo)

En Italia, en particular, el paisaje se ha convertido en un tema que abarca desde la filosofía hasta la arquitectura, desde la ordenación del territorio hasta la sociología, desde la ingeniería civil y de infraestructuras hasta la literatura, el arte y la geografía: "Todo es paisaje", escribe Lucien Kroll[7] con eficaz ironía, parafraseando la definición de arquitectura de William Morris: "la Arquitectura es el conjunto de modificaciones y alteraciones introducidas en la superficie terrestre con el objeto de satisfacer las necesidades humanas"[8].

El viaje por Italia y Europa, como la ascensión de Petrarca al Mont Ventoux, también tiene su origen en la Edad Media, cuando los caminos eran recorridos por peregrinos, mercaderes, artistas y eruditos. El viaje a Roma, en particular, ha representado siempre un momento fundamental en la vida de muchos viajeros, convirtiéndose a veces en una ocasión social y, sobre todo a partir del siglo XV, en un destino predominantemente laico y cultural. A Roma pronto se suman otras ciudades: Milán, Venecia, Florencia, Bolonia, hasta Nápoles y Palermo (en épocas más recientes).

Sin embargo, cabe señalar que los viajeros no se sienten atraídos por el entorno; rara vez lo observan y, cuando lo hacen, toman de él un testimonio de carácter pragmático o parcial (por ejemplo, son frecuentes las listas de cosas admirables).

Sólo a partir de finales del siglo XVI, el viaje adquiere valor en el imaginario colectivo por sus propiedades intrínsecas; independientemente de la satisfacción de tal o cual necesidad, se presenta como fin único, en nombre de una curiosidad cada vez más audaz, bajo el

---

[5] Maurice Merleau-Ponty, *Le visible et l'invisible* (París: Gallimard, 1964), 26-27.

[6] El 19 de julio de 2000, en Estrasburgo, el Comité de Ministros del Consejo de Europa adoptó el Convenio Europeo del Paisaje; con posterioridad, en Florencia, el 20 de octubre de 2000, se abrió a la firma de los Estados miembros de la organización.

[7] Lucien Kroll, *Tutto è paesaġġio* (Turín: Testo&Immagine, 1999).

[8] William Morris, "Prospects of Architecture in Civilisation" (conferencia, London Institution, 10 de marzo de 1880).

lema del saber y del conocimiento, por un lado, y del puro placer lúdico o de la evasión, por otro.

Esta idea innovadora tomó forma en Europa, a finales del siglo XVII, como una verdadera institución, cuando se convirtió en la etapa privilegiada de un recorrido que los jóvenes vástagos de la aristocracia europea, los artistas y los hombres de cultura en general comenzaron a emprender con regularidad. Pronto se convierte en una moda e incluso adquiere una etiqueta internacional: el *Grand Tour*, cuyo objetivo era "la educación del joven caballero mediante el sano ejercicio de la comparación"[9].

El término *tour,* que reemplaza los términos *travel, journey* o *voyage*, aclara cómo el tipo de viaje se transforma pasando de lineal a circular, un recorrido que también puede atravesar países continentales, a veces desarrollándose a lo largo de extensos itinerarios, pero siempre sin solución de continuidad, con salida y llegada en el mismo lugar; el destino preferido e ineludible es obviamente Italia, ya no el país de los itinerarios medievales, sino esta vez el país de las cien ciudades, quizás por primera vez puestas en red, para transformarse en meta de nuevos recorridos.

Valorización de los paisajes gastronómicos

El paisaje italiano ha cambiado, y para narrarlo hoy creo que la metáfora más incisiva es precisamente el viaje. Si un viajero moderno emprendiera un *Grand Tour* por Europa, llegando hasta el centro del Mediterráneo, ¿qué observaría?.

En primer lugar, el paisaje, que ya no es ciertamente el narrado por los vástagos de la aristocracia del siglo XVIII. Goethe, a finales del siglo XVIII, describía las ciudades italianas aún rodeadas de murallas, observaba las calles polvorientas recorridas por carruajes, admiraba los paisajes encantados "donde florecen los limoneros". Ya nada es así, por desgracia; no sólo han caído los muros fortificados, sino que ahora predominan el hormigón y el asfalto, y a las flores hay que buscarlas en parques o reservas naturales. El valle del Po se ha ido convertido en una gran extensión urbanizada (aquí nació la definición de "ciudad extendida"), y los paisajes agrarios descritos por Emilio Sereni son ya un lejano recuerdo[10]; hoy Goethe sólo vería chimeneas, cobertizos, villas, centros comerciales y grandes ejes de infraestructuras (autopistas, ferrocarriles, tendidos eléctricos), etc.

Sin embargo, sería demasiado sencillo añadir una pieza a la demolición de la imagen del paisaje (no sólo italiano) y al derrotismo que ha caracterizado la literatura sobre el tema en los últimos años. En cambio, en esta coyuntura, me gustaría intentar extraer de un hipotético y nuevo *italienische Reise*, o viaje italiano, un relato de cómo están cambiando las cosas a través del tema de los "paisajes de excelencia": el éxito de los vinos italianos, el turismo enogastronómico y el desarrollo del sector agroalimentario han impulsado un gran proceso de modernización de los territorios agrícolas en los últimos treinta años. Un cambio de

---

[9] "*Grand Tour*. Il viaggio in Toscana dei viaggiatori inglesi e francesi dalla fine del XVII secolo agli inizi del XIX secolo", *Biblioteca Centrale Nazionale di Firenze (sitio web)*, 2004, consultado el 21 de enero de 2025.

[10] Emilio Sereni, *Storia del paesaggio agrario italiano* (Bari: Laterza, 1961).

época, que se coteja con la calidad y la fragilidad de los paisajes rurales italianos, generando nuevos desafíos de protección y valorización para construir escenarios de desarrollo local. Pero no sólo eso.
Junto a las transformaciones para optimizar y hacer más eficientes los sistemas de producción, hay importantes innovaciones de carácter infraestructural, necesarias para adaptar el territorio a las exigencias cada vez mayores de movilidad: por ejemplo, la ejecución del proyecto de Alta Velocidad/Alta Capacidad, una red articulada y extendida a lo largo de las principales vías de comunicación entre las grandes ciudades. Podríamos decir que la Alta Velocidad es una interpretación contemporánea del *Grand Tour* por la Italia del siglo XXI, pero – sobre todo – impone al paisaje una transformación importante e imponente, a menudo puesta en discusión, pero sin embargo necesaria (fig. 1).



Figura 1. El viaducto de la Paja de la línea ferroviaria de alta velocidad Florencia-Roma, en loc. Allerona (Terni, Italia). Fuente: Wikipedia.

Wolfgang Schivelbusch escribe que el ferrocarril acaba con la intensidad del viaje romántico. El nuevo medio de locomoción reformula en cierto sentido los conceptos de espacio y tiempo en los desplazamientos físicos. Por primera vez, el hombre es capaz de recorrer largas distancias a una velocidad inusitada, pero "[...] los olores, los ruidos, o incluso la sinestesia, que para los viajeros contemporáneos de Goethe formaban parte del itinerario, se pierden"[11].

[11] Wolfgang Schivelbusch, *Storia dei viaggi in ferrovia* (Turín: Einaudi, 1988).

En definitiva, el ferrocarril, que une las estaciones mediante líneas lo más rectas posible y con pendiente uniforme, hace que el pasajero pierda una suerte de empatía con el paisaje circundante, debido a la travesía rápida y panorámica que ofrece el viaje en tren.
Lo mismo podría decirse de la autopista: también en este caso, la construcción de nuevas y grandes arterias de comunicación sobre una capa superpuesta a la red capilar de carreteras y caminos históricos ha distorsionado, de hecho, el concepto de desplazamiento entre ciudades.
Sin embargo, las autopistas y los ferrocarriles pueden alejarse del estereotipo de realidades anónimas, carentes de especificidad e identidad histórico-geográfica, en favor de su interpretación como espacios de interacción entre personas y lugares, entre un grupo social y los territorios en los que vive, de los que deriva parte de su identidad.
Por tanto, las infraestructuras del territorio desempeñan un papel preponderante en el enfoque de valorización del paisaje: las ciudades están unidas por líneas de ferrocarril y la red de autopistas, y estas instalaciones de movilidad pueden convertirse, no sólo en una conexión de los centros neurálgicos del país, sino en una tarjeta de presentación para el viajero (fig. 2).



Figura 2. La autopista A33 Cuneo-Asti: el Monviso se convierte en la "tarjeta de visita" de la provincia de Cuneo (Italia), en el momento en que la autopista desvía de la A6 para dirigirse hacia Cuneo. Fuente: archivo del autor.

Creo que el diseño de los grandes ejes de comunicación debe tener en cuenta, además de las cuestiones puramente técnicas y estructurales, también y sobre todo los factores medioambientales y las transformaciones provocadas: ¿es posible hacer que las infraestructuras se conviertan en un recurso? ¿Qué nuevo tipo de paisaje italiano generan las nuevas transformaciones? Y, sobre todo, ¿qué diálogo se puede entablar con el sistema consolidado del paisaje italiano?

¿Existe compatibilidad entre el proceso de adaptación del territorio a las necesidades de la modernización y la calidad del medio ambiente en el que vivimos?
Nuestros estudios de los últimos años nos han llevado a pensar que sí, que hay una manera de componer el suelo sobre el que nos movemos de forma compatible con la belleza del paisaje. No faltan ejemplos virtuosos, y creo que las imágenes que a menudo aparecen en los medios de comunicación pueden apoyar significativamente esta tesis; si luego volvemos la mirada al extranjero, los ejemplos positivos son innumerables. Pues bien, precisamente porque en algunos casos se ha logrado obtener buenos resultados, es necesario que tomemos conciencia de que las infraestructuras pueden ser compatibles y ecosostenibles, de que construir en sí mismo no es siempre y necesariamente un acto vandálico, y de que la movilidad no es un término reñido con vivir y habitar.
Por ejemplo, en Italia, que ostenta el récord mundial de sitios reconocidos por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, es emblemático el caso de los paisajes vitivinícolas de Piamonte (Langhe, Roero y Monferrato) (fig. 3).



Figura 3. Los paisajes vitivinícolas de las Langhe, Monferrato y Roero, desde 2014 en la lista del Patrimonio Mundial de la Humanidad (UNESCO). Fuente: "Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato", *Unesco (sitio web)*, 25 octubre 2016, https://www.unesco.it/it/unesco-vicino-a-te/siti-patrimonio-mondiale/paesaggi-vitivinicoli-del-piemonte-langhe-roero-e-monferrato/.

En este caso, creo poder afirmar que la recualificación, valorización y promoción de un bien como el paisaje no pasan exclusivamente por la salvaguardia y la protección impuestas por las limitaciones y restricciones, sino que pueden ir acompañadas de un programa

sabio y consciente de intervenciones de mejora y desarrollo, organizado según proyectos rectores.
Hablamos de la "Economía Verde del Paisaje"[12], como se ha bautizado a esta nueva tendencia de la economía turística: parece que la "placa" de Patrimonio Mundial vale una campaña publicitaria de dos millones de dólares al año y un aumento de visitantes del 15-25% en el lapso de cinco años[13].
Creo que gobernar sabiamente el desarrollo de la construcción y la infraestructura de estas zonas, en las que se concentra el interés de los inversores, más que bloquear inexorablemente su crecimiento mediante la imposición de restricciones y prohibiciones, es el camino a seguir para evitar los errores del pasado y garantizar el progreso económico y social.
Citando de nuevo a Emilio Sereni:

> ... nella forma consistente che il paesaggio agricolo viene assumendo, si esprimono non solo i dati bruti di una realtà geologica o climatica, né solo quello di un rapporto tecnico nuovo fra l'uomo e la natura [...]: d'un solo getto [...] da questo rapporto nuovo si svolgono nuove forme di rapporti fra gli uomini associati stessi [...] e trovano la loro espressione nelle forme del paesaggio agrario [...].[14]

Desde este punto de vista, cada nuevo proyecto de transformación del territorio puede convertirse en una pieza de restauración del medio ambiente que busque el mayor aprovechamiento posible de lo existente, sistematizando el territorio, evitando el consumo de suelo y produciendo la recuperación y regeneración del patrimonio existente, a través de la activación de sinergias entre las diferentes finalidades del proyecto, con el objetivo de mejorar la eficiencia, la operatividad y la viabilidad de todo el proceso.
En este sentido, me parece emblemático el caso de las bodegas o, más en general, de los lugares de producción de vino, que en los últimos treinta años han experimentado una gran y verdadera revolución: la modernización tecnológica y la mecanización del trabajo agrícola han ido acompañadas de la necesidad de valorizar la noble cultura del vino, y con ella, todo lo que gravita a su alrededor, desde el territorio hasta las estructuras de producción, desde la población local hasta sus tradiciones (fig. 4).

---

[12] Caterina Pagliara, ed., "Vi spiego che cos'è la Green Landscape Economy (Explico qué es la economía verde del paisaje). Entrevista a Andreas Kipar", en *Il Giornale dell'Architettura (sitio web)*, 12 de noviembre de 2012, consultado 22 de enero de 2024, https://symbola.net/approfondimento/vi-spiego-cose-la-green-landscape-economy.

[13] Donatella Gasperi, "Piatto povero, turismo ricco" (*Comida pobre, turismo rico*) en *Il Bo Live (sitio web)*, 14 de septiembre de 2015, consultado el 22 de enero 2025, https://ilbolive.unipd.it/it/piatto-povero-turismo-ricco.

[14] [en la forma consistente que va adquiriendo el paisaje agrícola, no sólo se expresan los datos brutos de una realidad geológica o climática, o de una nueva relación técnica entre el hombre y la naturaleza [...]: de una sola vez [...] de esta nueva relación se desarrollan nuevas formas de relaciones entre los hombres asociados entre sí [...] y encuentran su expresión en las formas del paisaje agrario] Sereni, *Storia*...



Figura 4. Cantina Antinori en Bargino, Florencia, Arquitectos Archea associati, 2004-2013. Fuente: Archea associati.

El *terroir*, entidad agronómica caracterizada por la homogeneidad de elementos geológicos, topográficos, orográficos y climáticos, y complementada por factores humanos, se convierte así en un elemento determinante para la identificación de un vino. Y se está difundiendo la tendencia a concebir las bodegas, ya no como simples contenedores de una actividad, sino como lugares que caracterizan una imagen del territorio, casi una marca a promocionar en el mercado, no sólo agroalimentario, sino también turístico. Un verdadero "culto al vino"[15].

Por supuesto, el fenómeno está particularmente desarrollado en las regiones donde se cultivan las variedades de uva más valiosas: en Francia, las regiones de Burdeos y Champagne; en España, Navarra; en Italia, las tierras de las Langhe, Monferrato y Roero en Piamonte, los valles donde se producen Prosecco y "burbujas" en Véneto y Trentino, las colinas de Chianti en Toscana y, en ultramar, en California.

Al igual que en los *châteaux* (castillos) franceses del siglo XVII, donde se utilizaron los estilos arquitectónicos más populares de la época, a partir de la década de 1980 las bodegas también se transformaron en edificios "de moda" y los proyectos fueron firmados por arquitectos estrella: Frank O. Gehry, Michael Graves, Piero Sartogo, Ricardo Bofill, Herzog & De Meuron, Rafael Moneo, Jean Nouvel, Tadao Ando, Santiago Calatrava, Mario Botta, Archea, son sólo algunos de los nombres que colocan sus *griffes* (marcas) junto a las etiquetas de los vinos más prestigiosos.

---

[15] Francesca Chiorino, *Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino (Arquitectura y vino. Nuevas bodegas y el culto al vino)* (Milán: Electa, 2007).

No es sólo una cuestión de calidad arquitectónica, sino que el fenómeno adquiere una verdadera trascendencia socioeconómica y el círculo virtuoso se vuelve casi automático: el territorio produce una variedad de uva apreciada, que se transforma y comercializa en un envase de calidad y se vende a precios más elevados, generando una mayor riqueza que se derrama en el territorio, atrayendo flujos de turistas, que a su vez alimentan una cadena de abastecimiento cada vez más rica y variada (hoteles, restaurantes, tiendas y también museos, ecomuseos, actividades culturales, ferias, parques, etc.). La calidad de la arquitectura se convierte en una herramienta para construir la identidad de los lugares, a través de la cual se origina la calidad de la vida y la vivienda. Si luego este sistema se combina o se acompaña (o incluso se superpone) con otras redes, quizás ya consolidadas y reconocidas, como la *Guía Michelin* de restaurantes o el mundo de Gambero Rosso que contempla, además del volumen impreso, una página web, un canal de televisión con varios programas dedicados a la gastronomía (chefs y recetas) y redes sociales (X e Instagram), la jugada está hecha y el efecto dinamizador está garantizado.

La buena planificación, cuando se difunde, da lugar a la reestructuración y regeneración global del territorio; estos lugares han sido capaces de mantener a lo largo del tiempo su matriz constructiva histórica, que luego se ha convertido en la columna vertebral de las transformaciones provocadas por los nuevos fenómenos económicos, derribando el estereotipo de lo "marginal" a través de la valorización de las excelencias medioambientales y de los paisajes construidos, en un complejo, pero al mismo tiempo interesante, entrelazamiento de peculiaridades locales y prácticas de asentamiento.

La construcción de nuevas bodegas, el nacimiento de restaurantes "con estrella", el auge de las instalaciones de agroturismo de calidad, han constituido de hecho una reinterpretación de las imágenes que yacían latentes en el fondo del paisaje.

Es necesario continuar, extender el trabajo a una dimensión colectiva, en el sentido más amplio del término, que atraviese todas las escalas (desde la territorial, pasando por la infraestructura, hasta la construcción, el edificio, la arquitectura y los detalles tecnológicos) y mantenga unidas la dimensión pública y la privada. Que preste una gran y cada vez mayor atención a la territorialización de los sistemas de difusión de la cultura material, a las necesidades de la familia contemporánea, pero también a las nuevas formas de turismo y al paisaje como recurso para la promoción de los lugares, así como a las oportunidades para cualificar los espacios de trabajo y de vivienda (fig. 5).

Conclusiones

Hace unos diez años, en el *Corriere della Sera* apareció una serie de artículos muy evocadores de Beppe Severgnini, recogidos simultáneamente en un blog[16]. El tema es un viaje en tren entre Berlín y Palermo, que posteriormente se retomó en un vídeo.

---

[16] Beppe Severgnini, "Alla fine di un viaggio c'è sempre un viaggio da ricominciare" en *I Blog del Corriere della Sera (sitio web)*, 15-23 de abril de 2010, consultado el 22 de enero de 2025, http://blog.corriere.it/berlino-palermo/.

"El ferrocarril es una analogía", escribe Severgnini, "el ferrocarril en marcha no es diferente del que está detenido", y el paisaje está dado por las "motori, gnocco fritto e gran donne (locomotoras, masa frita y las grandes mujeres)" de Módena, o las "obras maestras de la fantasía y de la imprevisión vistas entre Lamezia y Palermo".



Figura 5. Uno de los bancos gigantes del "Big Bench Community Project" en las Langhe (Cuneo, Italia). Fuente: Big Bench Community Project.

Bien, estoy realmente interesado en estos paisajes; y me parecen particularmente interesantes porque constituyen el palimpsesto en el que nosotros, como arquitectos, trabajamos a diario.

Creo que, antes de transformarlo, o, mejor dicho, para poder transformarlo consciente y adecuadamente, hay que conocer este paisaje, empezando por su historia. Que, como afirma Gregotti, "es el terreno ineluctable sobre el que caminamos", pero –afortunadamente, añado– "no nos dice nada sobre la dirección a tomar"[17]; más bien, se necesita saber cómo interpretarla. Lo que también significa saber discernir entre lo que nos es transmitido, lo que tiene valor, sentido y debe conservarse, de lo que, en cambio, puede ser sustituido, borrado, olvidado. Saber interpretar significa también tener la capacidad de sumergirse en la realidad de los lugares a transformar con conciencia, y quizás incluso con la humildad de ver las cosas, la arquitectura, desde el punto de vista de quien las habita. Tenemos que diseñar el paisaje mirando también desde dentro, para que los lugares vuelvan a dialogar con quienes los habitan, para que pertenezcan a la imagen de sus destinatarios.

[17] Vittorio Gregotti, *Contro la fine dell'architettura* (Turín: Einaudi, 2008), 27.

Hay un hermoso cuadro, que siempre cito, de Caspar David Friedrich, que representa un paisaje brumoso visto desde una colina. Sin embargo, el pintor quiso incluir en el cuadro (y, por tanto, en el paisaje) a un viajero (¿quizás él mismo?) visto desde atrás, mirando hacia el horizonte. Bien, los arquitectos deberíamos intentar meternos en el paisaje (el cuadro) igual que esa persona, ser parte de él, y no limitarnos a mirar desde fuera, como suele ocurrir, desde este lado del marco.

Creo que para diseñar el paisaje necesitamos quitar los marcos, abrir las ventanas, comprender que nosotros también estamos en esos paisajes que diseñamos.

"Al final de un viaje siempre hay un viaje que volver a empezar". Es el título de la última página del blog de Severgnini. Y me gusta concluir con esta invitación a volver a empezar –quizás con una mirada renovada, más atenta al paisaje que cambia– para retomar esta paciente historia de ciudades, infraestructuras y lugares.

Para componer una especie de inventario de paisajes. Tal vez, más que tantos mapas, atlas o guías (turísticas, de restaurantes, de *bed and breakfast*), una forma eficaz e incisiva de describir hoy el paisaje podría ser una cámara de vídeo apuntada desde la ventanilla de un tren, que –como nuestros ojos– pueda mirar, observar, ver... Le Corbusier escribió: "la clef c'est: regarder... regarder / observer / voir / imaginer / inventer / créer"[18] (fig. 6).



Figura 6. Fotomontaje de Paolo Mellano, Andrea Delpiano y Eva C. Goldschmidt, 2015. Fuente: archivo del autor.

[18] Le Corbusier, *Carnet T70,* n.º 1038, 15 de agosto de 1963. Citado en Pierre Alain Croset, "Occhi che non vedono" *(Ojos que no ven)*, *Casabella* 531-532 (1987): 4-7.

Prácticas agroecológicas de proximidad: análisis de dos casos de estudio en la provincia de Pistoia desde una perspectiva ecofeminista

Local Agroecological Practices: Analysis of Two Case Studies in the Province of Pistoia from an Ecofeminist Perspective

SERAFINA AMOROSO
Universidad Rey Juan Carlos, serafina.amoroso@urjc.es
DANIELA POLI
Università degli Studi di Firenze, daniela.poli@unifi.it

Abstract
La desigualdad social y la degradación de los ecosistemas reflejan la interconexión entre el desarrollo humano y la salud del planeta, exacerbadas por un sistema económico que prioriza la acumulación de capital. En este contexto, los estudios urbanos y territoriales están desarrollando herramientas (integradas con instrumentos de *governance* y políticas activas y participativas) que reconocen la interdependencia entre entornos urbanos y rurales. En regiones como la Toscana, y especialmente en el Biodistrito del Montalbano, donde la agricultura a pequeña escala en terrazas es ejemplo de resiliencia y conservación del territorio, se observan prácticas agroecológicas que ofrecen alternativas al modelo predominante. La presente investigación destaca la importancia de estas prácticas, centrándose en dos casos de estudio, analizados desde una perspectiva ecofeminista, para demostrar cómo los conocimientos tradicionales pueden coexistir con la modernidad, promoviendo un modelo de desarrollo sostenible basado en relaciones recíprocas de cooperación y cuidados, desde la producción hasta la distribución, el consumo y la educación nutricional.

Social inequalities and the degradation of ecosystems reflect the interconnection between human development and the health of the planet, exacerbated by an economic system that prioritizes the accumulation of capital. In this context, urban and territorial studies are developing strategies (integrated with governance tools and active and participatory policies) that recognize the interdependence between urban and rural environments. In regions such as Tuscany, and especially in the Montalbano Biodistrict, where small-scale agriculture on terraces are examples of resilience and conservation of the territory, agro-ecological practices can be observed that offer alternatives to the predominant model. The present investigation highlights the importance of these practices, focusing on two study cases, analysed from an ecofeminist perspective, to demonstrate how traditional knowledge can coexist with modernity, promoting a sustainable development model based on mutual relations of cooperation and care, from production to distribution, consumption and nutritional education.

Keywords
Biodistrito, agroecología, ecofeminismo, cuidados, resiliencia
Biodistrict, agroecology, ecofeminism, care, resilience

Introducción: la necesidad de un enfoque ecofeminista

El ecofeminismo se puede interpretar como una "conciencia feminista profunda de la crisis medioambiental"[1]; para abordar las cuestiones socioambientales, el ecofeminismo ofrece una perspectiva que aúna los puntos de vista de las mujeres y la búsqueda de estrategias futuras que aseguren la sostenibilidad de las ciudades y los territorios.

La teoría ecofeminista de la reproducción social cuestiona la abstracción del tiempo en la producción capitalista, un fenómeno que está profundamente generizado y sexualizado. Al poner en valor los tiempos concretos y las temporalidades, se reconoce la importancia de los ritmos de vida y las experiencias cotidianas. Además, propone aplicar el materialismo feminista al tiempo, explorando cómo el afecto y las temporalidades se entrelazan, reconociendo a la vez la agencia de lo no humano.

Asimismo, el ecofeminismo se alinea con los principios de la economía feminista del cuidado y la economía ecológica, que examinan la relación entre los trabajos de cuidados, los análisis económicos y los desequilibrios ecológico-distributivos. La colaboración entre estas áreas de estudio es esencial para redefinir el concepto de "economía", incluyendo cómo las sociedades se organizan para garantizar la supervivencia de la vida. En las sociedades capitalistas, la obligación de maximizar los beneficios y mantener el crecimiento influye en las decisiones sobre la estructuración del tiempo y el espacio[2]. Desde una perspectiva ecofeminista, se proponen alternativas que valoran la cooperación, la interdependencia, la solidaridad social, el respeto por las vocaciones territoriales, la promoción de mercados locales y la distribución cercana. Además, se enfatiza la visibilización y valorización de los bienes relacionales[3]. El pensamiento feminista, especialmente el ecofeminista, ha sido fundamental en esta revalorización. El cuidado no se refiere únicamente al trabajo no remunerado que recae mayoritariamente sobre las mujeres, sino que abarca una visión más amplia que incluye el cuidado del mundo en sus dimensiones naturales, sociales y culturales[4]. Esta perspectiva propone una economía que priorice el bienestar y la sostenibilidad, en contraposición al enfoque tradicional centrado exclusivamente en la producción. A este respecto, cabe señalar el trabajo del economista italiano Mauro Bonaiuti[5], que se centra en la teoría de los rendimientos decrecientes en sistemas complejos. Se trata de un fenómeno

---

[1] Alicia H. Puleo García, "El ecofeminismo, conciencia feminista profunda de la crisis socioambiental", *Análisis Carolina* 23 (2022.): 1-11.

[2] Marta Pascual Rodríguez y Yayo Herrero López, "Ecofeminismo, una propuesta para repensar el presente y construir el futuro", *Boletín ECOS*, n.º 10 (2010): 1-7.

[3] Mauro Bonaiuti, "A la conquista de los bienes relacionales", *Colectivo Revista Silence*, monográfico "Objetivo decrecimiento" (2006): 36-44.

[4] Mauro Bonaiuti, "Alle origini della Bioeconomia. Il valore del contributo di Nicholas Georgescu-Roegen oggi", en *Bioeconomia e territori: oltre la crescita. Analisi, casi di studio, esperienze e pratiche territoriali,* ed. por Margherita Ciervo (Florencia: Associazione Società dei Territorialisti e delle Territorialiste (SDT) Onlus, 2024), 93.

[5] Véase: Mauro Bonaiuti, "Are we entering the age of involuntary degrowth? Promethean technologies and declining returns of innovation", *Journal of Cleaner Production* 197, Part 2 (2018): 1800-1809, y Mauro Bonaiuti, *La grande transizione. Il declino della civiltà industriale e la risposta della decrescita* (Turín: Bollati Boringhieri, 2023).

que describe cómo, a medida que un sistema se vuelve más complejo, su complejidad interna creciente se enfrenta a una serie de límites externos[6], generalmente de naturaleza biofísica o entrópica que, más allá de cierto umbral, provocan una reducción de los beneficios marginales de ulteriores incrementos de complejidad[7]. Asimismo, el economista Nicholas Georgescu-Roegen[8] plantea un modelo alternativo al de la económica estándar, conocido como el modelo "fondos-flujos", que aborda los límites biofísicos del proceso económico y, superando la dicotomía entre producción y reproducción, que se centra en la maximización de los flujos (como rendimiento, ingresos, consumos), pone énfasis en el mantenimiento y la valorización de los fondos. Los fondos, para Georgescu-Roegen, son "estructuras" entendidas, según la teoría de la complejidad, como conjuntos de relaciones entre elementos heterogéneos[9]; por tanto, pueden asimilarse a lo que geógrafos y territorialistas, como Alberto Magnaghi[10], definen como "territorio". Se trata, consecuentemente, de ecosistemas, bienes comunes, patrimonio cultural, imaginarios colectivos, infraestructuras existentes y relaciones sociales. Asimismo, el enfoque territorial biorregional, propuesto por Spash[11], desde el ámbito del pensamiento económico, y el enfoque eco-territorial[12], propuesto por Magnaghi, Poli, Chiti, Granatiero y Marzocca, desde el ámbito del planeamiento urbano y territorial, son fundamentales para definir una bioeconomía que podríamos denominar socioecológica[13] y que reconoce que las comunidades humanas y los ecosistemas no pueden ser entendidos de manera aislada, sino como partes integrales de una entidad mucho más compleja.

---

[6] Estos conceptos no son novedosos, puesto que el arqueólogo y estudioso de la complejidad Joseph Tainter (2006) ya a finales de los años 80 planteaba el colapso de las sociedades complejas en términos de *Declining Marginal Returns* (DMR). Véase: Joseph A. Tainter, "Social Complexity and Sustainability", *Ecological Complexity* 3, n.º 2 (2006): 91-103. https://doi.org/10.1016/j.ecocom.2005.07.004. Asimismo, si bien de manera menos sistemática, ideas similares fueron señaladas por Ivan Illich (1973), quien a su vez reelaboró ciertas intuiciones planteadas por biólogos y naturalistas de principios del siglo XX, como D'Arcy Thompson y J. S. B. Haldane. Véase: Ivan Illich, *Tools for Conviviality* (Londres: Marion Boyars, 1973).

[7] Mauro Banaiuti, "La edad de los rendimientos decrecientes: ¿qué escenarios se presentan en el futuro?", *Papeles de relaciones ecosociales y cambio global* 119 (2012): 104.

[8] Véase: Nicholas Georgescu-Roegen y Mauro Bonaiuti, *Bioeconomia: verso un'altra economia ecologicamente e socialmente sostenibile* (Turín: Bollati Boringhieri, 2013).

[9] Bonaiuti, "Alle origini della Bioeconomia...", 94.

[10] Alberto Magnaghi, *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo* (Turín: Bollati Boringhieri, 2010).

[11] Clive L. Spash, *Fundamentos para una economía ecológica y social* (Madrid: Fuhem Ecosocial; Los Libros de la Catarata, 2020).

[12] Véase: Alberto Magnaghi, "Un'introduzione ai servizi eco-territoriali", en *I servizi ecosistemici nella pianificazione bioregionale*, ed. por Daniela Poli (Florencia: Firenze University Press, 2020), 37-45; Daniela Poli, Michela Chiti y Gabriella Granatiero, "L'approccio patrimoniale ai servizi ecosistemici", en *I servizi ecosistemici nella pianificazione bioregionale*, ed. por Daniela Poli (Florencia: Firenze University Press, 2020), 1-34; Alberto Magnaghi y Ottavio Marzocca, *Ecoterritorialismo* (Florencia: Firenze University Press, 2023).

[13] Giulio Vulcano, "Reti agroecologiche e mutuali, scenari post-crescita", en *Bioeconomia e territori: oltre la crescita. Analisi, casi di studio, esperienze e pratiche territoriali*, ed. por Margherita Ciervo (Florencia: Associazione Società dei Territorialisti e delle Territorialiste (SDT) Onlus, 2024), 131.

Los enfoques ecofeministas han comenzado a abordar estos temas, con el objetivo, entre otros, de integrar progresivamente las perspectivas rurales y agroalimentarias en la planificación urbana y territorial, al promover la inclusión de voces, experiencias, actores, agentes y escalas antes marginadas o invisibilizadas en la gestión de los territorios.

La intersección entre la ecofeminismo y la economía agraria demuestra la existencia de una realidad compleja y multifacética, donde el conocimiento local y las prácticas sostenibles de pequeñas explotaciones (casi siempre de gestión familiar) contrastan con una generalizada falta de conciencia ecológica en la sociedad. Yayo Herrero, destacada antropóloga e ingeniera, ha identificado esta desconexión como un analfabetismo ecológico[14] que afecta incluso la creación de estadísticas y cómputos económicos.

El principal objetivo de este texto es, por tanto, señalar, a través de dos casos de estudio, en la provincia de Pistoia, la importancia de reconocer y valorar el trabajo de las ecoproductoras, quienes, a menudo invisibilizadas, desempeñan un papel crucial en la preservación del medio ambiente y en la promoción de un modelo de desarrollo verdaderamente sostenible.

En Italia, el sector agrícola ha experimentado una notable transformación gracias a la creciente participación de mujeres emprendedoras. Según datos de Coldiretti (Confederación Nacional de Agricultores Directos) basados en el Registro delle Imprese (Registro de las empresas), casi 200.000 mujeres han decidido invertir en la agricultura, desafiando estereotipos y revolucionando el sector[15]. Actualmente, más de una de cada cuatro empresas agrícolas (28%) está dirigida por mujeres, quienes se dedican no solo a la producción agrícola, la ganadería, la horticultura, la floricultura y el agroturismo[16], sino que también participan activamente en iniciativas sociales, como granjas educativas y programas de inserción laboral para mujeres en situaciones difíciles[17]. Un dato destacable es que aproximadamente 13.000 de estas empresas están lideradas por mujeres menores de 35 años, quienes apuestan por la innovación y la tecnología[18].

En este amplio marco de mujeres eco-productoras, se insertan las dos experiencias analizadas como casos de estudio. El trabajo de campo realizado en la primavera de 2024 proporciona una base empírica sólida para el análisis. A nivel metodológico, se ha combinado la investigación bibliográfica de tipo documental tanto con la observación directa de los lugares objeto de estudio como con la recopilación de datos obtenidos mediante entrevistas semiestructuradas.

---

[14] Yayo Herrero, "Golpe de estado en la biosfera: los ecosistemas al servicio del capital", *Investigaciones Feministas* 2 (2011): 215-238. http://dx.doi.org/10.5209/rev_INFE.2011.v2.38612.

[15] https://www.coldiretti.it/servizio/donne-in-agricoltura.

[16] Equipo editorial, "L'agricoltura italiana è rosa: il 15% delle imprese ha a capo una donna", en *agricoltura.it. Il giornale dell'agricoltura italiana (sitio web)*, 20 de septiembre de 2023, consultado 6 de marzo de 2025, https://www.agricultura.it/2023/09/20/lagricoltura-italiana-e-rosa-il-15-delle-imprese-ha-a-capo-una-donna/.

[17] https://www.coldiretti.it/servizio/donne-in-agricoltura.

[18] Equipo editorial, "L'agricoltura italiana è rosa...".

El contexto territorial objeto de estudio

La elección de los dos casos de estudio se basa, en primer lugar, en el hecho de que ambos actúan en el territorio del Bio-Distretto del Montalbano, una zona de la Toscana que, desde 2014, ha sido testigo de una importante movilización comunitaria con la formación de dos comités locales, uno en el lado de Vinci y el otro en el lado de Carmignano. En estos comités participaron ciudadanos/as, agricultores/as, estudiantes y profesionales, así como miembros de asociaciones como Legambiente y Slow Food, y representantes de organismos públicos como universidades y municipios. El comité de Vinci se centró en la promoción de un Parque Agrícola, mientras que el comité de Carmignano expresó la intención de crear un "biodistrito". En noviembre de 2015, los dos comités se fusionaron, dando lugar a la creación de la Asociación Montalbano Biodistretto en 2016. Esta asociación desde el principio ha tenido como objetivo principal apoyar el desarrollo sostenible del territorio, promoviendo prácticas de agricultura biológica e integrando las actividades agrícolas con otras iniciativas económicas locales. Todos estos esfuerzos culminaron con el reconocimiento formal del Distrito Biológico del Montalbano –que incluye los municipios de Capraia e Limite, Carmignano, Lamporecchio, Poggio a Caiano e Vinci– por parte de la Región Toscana con el decreto n.º 25591 de 23 de diciembre de 2022.

El Biodistrito del Montalbano representa[19], por tanto, un ejemplo de cómo las comunidades locales, creando redes de producción y consumo responsables –como, por ejemplo, los Gruppi di Acquisto Solidale (GAS)[20]– basadas en la cooperación y el apoyo mutuo, pueden impulsar "desde abajo" la transformación sostenible de su contexto de vida.

Los dos casos de estudio analizados permiten desarrollar un entendimiento mucho más amplio de esta dimensión de ecodependencia y relacionalidad, incluyendo en la ecuación todas las formas de vida involucradas y valorando, desde un enfoque ecofeminista, la importancia de narrativas que entrelazan espacio y tiempo, y que reconocen la cohabitación de múltiples especies como parte integral de cualquier análisis ecológico.

---

[19] Esta experiencia se inscribe en un contexto nacional más amplio que, a partir de finales de la década del año 2000, ha visto la difusión de los biodistritos como herramientas de gobernanza territorial, centradas en la participación comunitaria y la definición de proyectos multiobjetivos. A nivel nacional, la llamada "ley de estabilidad" (n.º 205/2017), reconociendo la importancia de estos distritos como entidades para el desarrollo integrado del territorio, asignó recursos financieros específicos al Ministerio para apoyar estas iniciativas, favoreciendo la creación de distritos biológicos en todo el territorio nacional. A nivel regional, la Toscana dedicó una ley específica a los biodistritos, la L.R. 51 /2019, al amparo de la cual se constituyeron formalmente varios biodistritos. Para mas información, véase: Alberto Sturla, "Biodistretti: nuova forma di governance territoriale per lo sviluppo locale", *PianetaPSR*, n.º 86 (Dicembre, 2019), consultado 8 de marzo de 2025, https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2288.

[20] Se trata de una organización espontánea de personas que viven en la misma zona y que se unen para comprar productos de uso común, preferentemente biológicos o ecológicos, directamente de pequeños productores locales.

Los casos de estudio

La Toscana tiene una larga historia de equilibrio agrícola que se remonta a la época etrusca y se consolidó en la Edad Media con el sistema de aparcería[21], que ayudó a mantener una suerte de microhomeostasis[22], permitiendo a las comunidades locales alcanzar un cierto grado de soberanía y seguridad alimentaria. La diversificación de cultivos era la norma, y el monocultivo prácticamente no existía[23]. Los terrenos más escarpados del Montealbano se acondicionaron progresivamente a través de la realización de terrazas[24], que, hasta la década de 1950, albergaban cultivos diversos (como cereales, hortalizas y viñedos, junto con olivos), mientras que hoy están cultivadas principalmente con olivos y viñedos. El abandono a partir de la mitad del siglo XX de las áreas rurales montañosas de esta zona tras la industrialización de las llanuras, que atrajo trabajadores del campo, junto con la modernización de los procesos de producción y la transición a monocultivos, han debilitado la red ecológica, empobrecido el paisaje y reducido la biodiversidad. Las prácticas agroecológicas objeto de estudio contribuyen de manera significativa a recuperarla.

Gabriella Michelozzi es una granjera y pastora que junto con su hermana Stefania se encarga de la gestión de su empresa agrícola y granja Canto di Primavera del Sogno Antico en las laderas de una zona montañosa del Montalbano, en Forrottoli (provincia de Pistoia). Llevan casi 15 años de actividad, en los que han conseguido que su empresa se convirtiera en una granja multifuncional, que se autoabastece y autosostiene, garantizando a la vez la bio-salvaguardia animal de las especies autóctonas. La multifuncionalidad, más allá de la función primaria de la agricultura, que es producir alimentos, recupera la capacidad de construir y cuidar el territorio, proteger el medio ambiente, conservar la biodiversidad, gestionar los recursos de forma sostenible, así como garantizar la seguridad alimentaria[25].

Michelozzi es una de las cada vez más numerosas mujeres que están moviendo sus pasos en un ámbito profesional típicamente masculinizado, abriendo nuevas fronteras y perspectivas sobre temas vinculados con el cuidado de territorios abandonados y degradados desde

---

[21] Este modelo agrícola se basaba en la división de productos entre el propietario de la tierra y el agricultor que la trabajaba, creando un estrecho vínculo entre las familias rurales y urbanas. Las estructuras agrícolas se integraron con los centros rurales, que proporcionaban bienes y servicios esenciales para la agricultura y la vida diaria, como mercados, artesanos y centros religiosos.

[22] Daniela Poli, "Un progetto integrato di territorio per il Biodistretto del Montalbano", en *Territori rurali in transizione Strategie e opportunità per il Biodistretto del Montalbano*, ed. por Daniela Poli (Florencia: Firenze University Press, 2018), 32.

[23] Cabe señalar que, en Toscana, ya durante la época imperial romana, se había producido la destrucción de las estructuras territoriales debido a un sistema alimentario globalizado que favoreció los monocultivos y dejó grandes superficies en estado de abandono. La explotación de las llanuras había trasladado el centro de gravedad de la actividad humana de las montañas a los valles, con la creación de importantes vías de comunicación como la Via Cassia y la Via Pisana. Esto había provocado el abandono parcial de las montañas, que se volvieron parcialmente salvajes.

[24] La realización de terrazas recibió un impulso especial bajo el gobierno de los Lorena a lo largo del siglo XVIII hasta convertirse en un patrón de uso del suelo en el siglo XIX.

[25] Teresa Amodio, "Aziende e processi circolari per la creazione di valore", en *Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto*, ed. por Chiara Spadaro, Alessia Toldo y Egidio Dansero (Florencia: Società di Studi Geografici, 2022), 398.

un punto de vista tanto demográfico como geomorfológico. Licenciada en ciencias agrícolas, Michelozzi trabajó en un *call center* en Pistoia hasta encontrarse de repente sin trabajo tras un despido masivo provocado por la crisis económica de 2008. Decidió entonces volver a sus orígenes, a la casa y a la tierra de sus abuelos, que en aquel entonces era en terreno en terrazas invadido por las zarzas. Su madre les recordó que su abuela mantenía el terreno limpio y ordenado con las cabras. Partiendo de una situación económica precaria, por tanto, Michelozzi recurrió al trueque, una práctica ancestral, para intercambiar vino por sus primeras cinco cabras. Este acto inicial marcó el comienzo de una nueva experiencia vital hacia la autosuficiencia. A través de intercambios sucesivos, Michelozzi logró adquirir más animales y desarrolló habilidades esenciales para trabajar con ellos. Actualmente cuida de 80 ovejas, 60 cabras, 5 entre vacas, terneros y novillas, 13 cerdos y varias gallinas, conejos, patos. Su granja es también una granja didáctica[26] y un agroturismo, que sin embargo se ha planteado bajo presupuestos distintos a los convencionales. En su restaurante, solo se sirve comida de temporada y lo que se produce en la propia granja: se suministran los excedentes, lo que no se necesita para alimentar a los animales y mantener los demás procesos de la granja, por lo que los clientes deben adaptarse al menú, y no al revés. Ni el terreno ni los animales se "explotan": respetando los tiempos de la naturaleza, se obtiene lo necesario para el autoconsumo, y lo que sobra se vende en una tienda que está ubicada dentro de la propia granja o, una vez al mes, en los circuitos de venta de cuatro GAS locales. Respetando los ritmos y los tiempos de los ciclos naturales, el suelo se regenera con pastoreo silvestre o semisalvaje (ya que los animales siempre regresan a la granja por la noche), sin necesidad de fertilizantes adicionales. Las cabras, las ovejas y las gallinas son excelentes "jardineras" que limpian los campos de las malas hierbas, cuando es necesario, y los fertilizan con sus excrementos.

Michelozzi también pasó un año y medio en las colinas circundantes realizando pastoreo trashumante. Según Lina Pecini, historiadora de la trashumancia y experta en las Alpi Apuane, las nuevas pastoras en Italia tienen un fuerte sentido de pertenencia al territorio[27]. En la Toscana apenínica y apuana, los pequeños rebaños, que nunca han desaparecido del todo, podrían ofrecer "nuove risposte alla crisi che colpisce queste aree a vari livelli grazie alla valorizzazione e alla promozione dell'agrobiodiversità locale, patrimonio materiale e immateriale di razze e varietà agricole, di usi e tradizioni"[28]. Pecini subraya que la

[26] Realiza talleres de reeducación alimentaria tanto para la infancia como para las personas adultas, y gestiona en su propia granja una escuela infantil para niños y niñas de edad preescolar (entre 3 y 6 años), que ofrece una viable alternativa a las guarderías tradicionales: aprenden a contar, leer y escribir contando y nombrando a los animales de la granja.

[27] Equipo Editorial, "Otto marzo in Lunigiana con appuntamenti fotografici da non perdere", en *VoceApuana (sitio web)*, 7 de marzo de 2024, consultado 8 de marzo de 2025, https://www.voceapuana.com/autopost/2024/03/07/otto-marzo-in-lunigiana-con-appuntamenti-fotografici-da-non-perdere/75552/.

[28] [nuevas respuestas a la crisis que afecta a estas áreas a varios niveles gracias a la valorización y promoción de la agrobiodiversidad local, un patrimonio material e inmaterial de razas y variedades agrícolas, de usos y tradiciones] Lina Pecini citada en Valentina Pigmei, "La scommessa delle pastore in Italia", en *Internazionale (sitio web)*, 19 de febrero de 2025, consultado 8 de marzo de 2025, https://www.internazionale.it/reportage/valentina-pigmei/2025/02/19/donne-pastore-italia.

ganadería y la agricultura del presente y del futuro no pueden separarse del tema de repoblar las montañas y de la conservación de los recursos ecosistémicos. En este contexto, la trashumancia puede y debe seguir desempeñando un papel importante para la valorización de las áreas rurales.

El otro caso de estudio es el de las actividades llevadas a cabo por Tiziana Fabiani. El Onilfa (Osservatorio Nazionale per l'imprenditoria e il Lavoro in Agricoltura) le otorgó, en su octava edición en 2008, el premio De@Terra –un reconocimiento que celebra a las mujeres que han sobresalido en el sector agrícola–. Tiziana Fabiani, junto con su marido y más recientemente con su hijo, desde hace más de treinta años, dedica su vida a la gestión de su empresa agrícola ecológica, Forra del Pruno, ubicada en Lamporecchio, Pistoia. Su empresa agrícola se encarga del cuidado de casi 1600 olivos, de los cuales 400 se encuentran en la propia finca, mientras los demás, alquilados, se encuentran en fincas cercanas.

La experiencia de Fabiani empieza en 1988, cuando junto con el que se convertiría en su actual marido y otros dos amigos, con los que compartían la misma trayectoria política y los mismos ideales, deciden alquilar un olivar de 10 hectáreas[29] totalmente abandonado e infestado de zarzas. En primera instancia, se encargaron de los cultivos, y luego, cuando les renovaron el alquiler para otros 15 años, se encargaron también de reformar poco a poco la casa, de la que sólo habían renovado el tejado.

Para la recogida de las aceitunas, al encontrarse el olivar en terrenos aterrazados, Fabiani emplea sólo medios manuales y prefiere no hacer uso de equipos de contratistas que trabajen de forma masiva y que puedan dañar las ramas de las plantas sólo para maximizar la cantidad de aceitunas recogidas. Comenta que, durante la cosecha, se suelen establecer relaciones de colaboración entre empresas agrícolas según necesidad: se crean así redes de ayuda mutua, dentro del marco legal local que permite y legitima este tipo de colaboraciones puntuales.

Desde un enfoque basado en la calidad más bien que en la cantidad y el beneficio económico, la recogida se convierte en una actividad que hay que planificar con cuidado, para ahorrar tiempo: ella y su marido, que ya han madurado mucha experiencia en este sentido, saben identificar cuáles son los primeros olivos que hay que cosechar, no sólo porque son capaces de reconocer las aceitunas más maduras, sino que, conociendo cada planta de su finca, saben cuáles son también los puntos más críticos (en términos de pendientes del terreno o de ubicación en las terrazas) y que, por tanto, necesitan más tiempo en el desarrollo de cada operación del proceso de recogida.

Adicionalmente, Fabiani ha desarrollado un laboratorio autorizado de elaboración de conservas, que produce mermeladas, salsas y aperitivos ecológicos. Procesa materias primas de producción propia (sobre todo rosa *gallica*, moras, bayas de saúco, con las que elabora almíbares y compotas, o higos, melocotones y albaricoques, que transforma en mermeladas)

[29] Esas tierras y muchas más, de propiedad de la Azienda Sanitaria Locale (que a su vez las habían recibido como donación de la familia propietaria, que se había quedado sin herederos), habían sido asignadas para su gestión a una cooperativa; sin embargo, precisamente el olivar en cuestión, al encontrarse más alejado de los lugares en los que los integrantes de la cooperativa vivían, había sido descuidado.

o por cuenta de terceros (preparando sobre todo salsa de tomate o zumos de uva). Con estos productos, participa también en los circuitos de un GAS de la zona, donde desempeña el doble papel de productora y consumidora. Cabe señalar la participación de su empresa, junto a otras, en un proyecto interesante, que lleva ya diez años funcionando, y que consiste en el suministro de un comedor escolar de una escuela infantil en Vinci. Se trata de una pequeña comunidad escolar, de 50 alumnos/as, en la que, gracias al compromiso de familias, gestores escolares, docentes, nutricionistas, el 70% de la comida, que se prepara dentro de la propia guardería, procede de eco-producciones locales.
Además, Fabiani y su marido realizan talleres, tanto en su propia finca como itinerantes, de actividades formativas que tienen que ver, respectivamente, con el redescubrimiento de frutos olvidados y hierbas silvestres, y con las tradicionales técnicas de construcción de los muros en seco que configuran desde hace siglos el territorio del Montealbano.

Conclusiones

Las experiencias analizadas demuestran que las comunidades humanas y los ecosistemas no pueden ser entendidos de manera aislada, sino como partes integrales de una entidad mucho más compleja, basada en una serie de principios básicos de funcionamiento. Entre ellos, la prevención estructural de excesos de residuos y desperdicios es prioritaria al empleo de estrategias de economía circular basadas en soluciones tecnologizadas, puesto que se fundamenta en un compromiso real de las personas y comunidades involucradas, en su formación, en su responsabilización. En este marco se insertan tanto el *modus operandi* de las experiencias analizadas como su compromiso casi pedagógico por sensibilizar las comunidades locales, a través de talleres y actividades formativas. Los casos de estudio también evidencian cómo la sostenibilidad estructural se puede conseguir adoptando tecnologías simples, que conjuguen modernidad y tradición, basándolas en principios de convivencia armoniosa. Estas tecnologías no solo son más accesibles y fáciles de mantener, sino que permiten una mayor adaptabilidad a las condiciones locales y reducen la dependencia de recursos externos. La multifuncionalidad y "poliproductividad" de los espacios de cultivo y granjas analizadas no sólo proceden de reales exigencias económicas (la escala pequeña de estas actividades no les permitiría ser competitivas si se "especializaran"), sino también de una voluntad consciente de emplear su trabajo como "pegamento social" con el objetivo de fortalecer las conexiones entre productos y territorio, generando bienes colectivos (cuidado del territorio, bio-salvaguardia animal, etc.) en beneficio de los contextos geográficos a los que pertenecen. Asimismo, la diversidad biológica y la pluralidad cultural típicas de las prácticas agrícolas tradicionales son unos componentes clave para la gestión sostenible de los recursos. Sin embargo, precisamente estas relaciones y su importancia quedan todavía invisibilizadas por la ausencia de adecuados indicadores, tanto cuantitativos como cualitativos, alternativos al convencional PIB, que puedan reflejarlas adecuadamente y formalizarlas en una nueva contabilidad. Especialmente el concepto de cuidados ha sido tradicionalmente ignorado por las teorías económicas predominantes. Al integrar los principios del ecofeminismo, que abogan por una relación de mutualidad y reciprocidad más equitativa entre los seres humanos y la naturaleza, este estudio pretende inspirar un cambio en

la percepción y el manejo de los territorios rurales y periurbanos. En última instancia, el objetivo es fomentar un modelo de desarrollo sostenible basado en relaciones recíprocas de cooperación y cuidados, en toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta la distribución, el consumo y la educación nutricional.

El vientre de Madrid: producción, almacenaje y distribución de alimentos en las márgenes del río

The Belly of Madrid: Production, Storage and Distribution of Food on the Banks of the River

GRAZIELLA TROVATO
Universidad Politécnica de Madrid, graziella.trovato@upm.es
LUIS MOYA GONZÁLEZ
Universidad Politécnica de Madrid, lmoyago@gmail.com

Abstract

La irrupción en el Madrid de 1851 del trazado ferroviario revoluciona lo que era el paisaje agrícola del río Manzanares en su paso por la ciudad, con sus molinos, huertas, sotillos y dehesas que habían garantizado hasta el momento el autoabastecimiento de la población en caso de pandemias. Con la industrialización, una red de mercados, mataderos, fábricas y almacenes de carbón y alimentos, entre otras cosas, se instalan entre el río y los raíles, donde además irrumpe, ya en 1970, el transporte privado con la vía de circunvalación M30. La obsolescencia de las infraestructuras y su soterramiento, entre 1989 y 2011 suponen la sustitución del tejido industrial por otro lúdico, cultural y especulativo. El debate sobre la comida como elemento estructurador urbano sigue vigente. La presente investigación busca identificar este escenario como un vientre cultural con continuidad e identidad propia, para impulsar la conservación y reúso del patrimonio existente.[1]

The irruption of the railway in Madrid in 1851 revolutionized the agricultural landscape of the Manzanares River as it passed through the city, with its mills, vegetable gardens, copses and pastures that had until then guaranteed the self-sufficiency of the population in the event of pandemics. With industrialization, a network of markets, slaughterhouses, factories and coal and food warehouses, among other things, were set up between the river and the railways, where private transport also burst in, as early as 1970, with the M30 ring road. The obsolescence of the infrastructure and its burial between 1989 and 2011 meant that the industrial fabric was replaced by a leisure, cultural and speculative one. The debate about food as an urban structuring element is still ongoing. The present research seeks to identify this scenario as a cultural womb with its own continuity and identity, in order to promote the conservation and reuse of the existing heritage[2].

---

[1] La investigación parte de los resultados del proyecto TRAHERE, IP Graziella Trovato. Es una acción financiada por la Comunidad de Madrid a través del Convenio Plurianual con la Universidad Politécnica de Madrid en su línea de actuación Programa de Excelencia para el Profesorado Universitario en el marco del V PRICIT (V Plan Regional de Investigación Científica e Innovación Tecnológica).

[2] The research is based on the results of the TRAHERE project, IP Graziella Trovato. It is an action funded by the Community of Madrid through the Multi-Annual Agreement with the Polytechnic University of Madrid in its line of action Excellence Programme for University Teaching Staff within the framework of the V PRICIT (V Regional Plan for Scientific Research and Technological Innovation).

Keywords
Comida, Madrid, patrimonio industrial, raíles, reúso
Food, Madrid, industrial heritage, rails, adaptive reuse

El vientre de Madrid

"El vientre de París" lo ubicó Zola, en su novela homónima publicada en 1873, en el antiguo mercado de Les Halles y sus alrededores, que por entonces estaba en proceso de consolidación. En su libro describe un barrio fuertemente marcado por la presencia de este mercado central, en el que se desenvuelve la vida de sus personajes. Estos viven de él y su mundo, sus pensamientos y sentimientos están ineludiblemente vinculados a este enorme conjunto urbano de hierro y vidrio que se extiende en proximidad del río.
Una vida parecida debía de discurrir en el Madrid de finales del siglo XIX, cuando la industrialización irrumpe en la margen izquierda del Manzanares, con una extensión de 8 km de largo entre las recién creadas estaciones del Norte (Príncipe Pío) y de Mediodía (Atocha) (fig. 1).

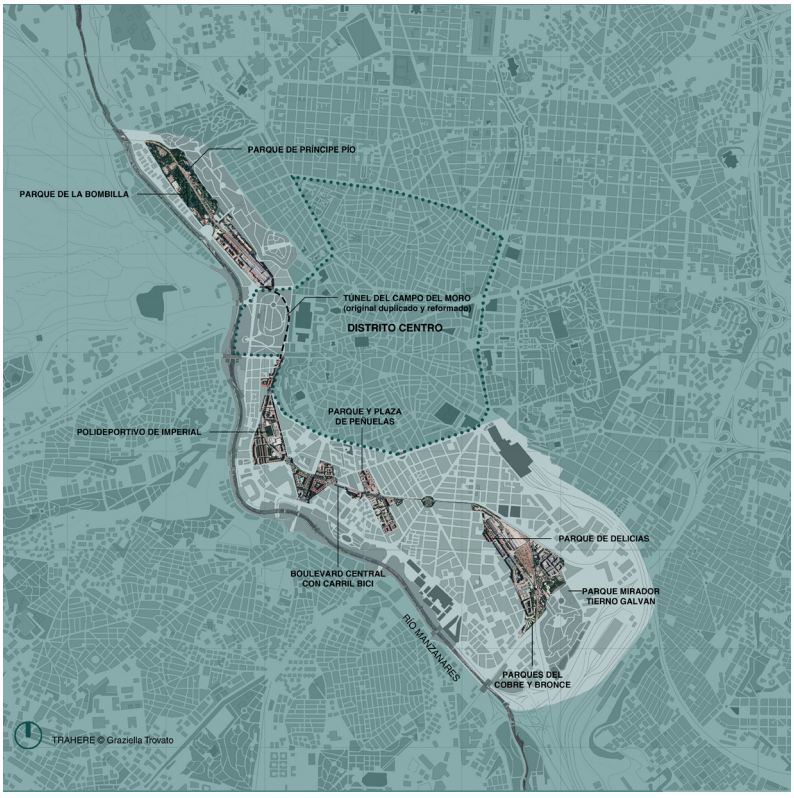


Figura 1. Plano de situación de elaboración propia de la operación Pasillo Verde Ferroviario y su área de influencia. Fuente: Graziella Trovato, *Madrid, entre río y raíles. Pasado, presente y futuro del Pasillo Verde Ferroviario* (Madrid: Lampreave, 2022).

Un atlas espacial de la documentación fotográfica y cartográfica de archivo nos devuelve la imagen de una red de mercados, mataderos y almacenes vertebrados por el ferrocarril y sus apeaderos que configura lo que podemos definir "el vientre del Madrid", entre el río y la cerca de Felipe IV, luego sustituida por las vías de Ronda[3].

En este ámbito, previamente habitado por los árabes, que allí se instalaron con sus huertas y canales de agua, conviviendo en una topografía más escarpada que la del resto de la capital, se situaban los campos de cultivo y las dehesas, terrenos de pastos del ganado antes de ser sacrificados para la obtención de alimentos para el consumo humano. Entre ellas, destacamos la Dehesa de la Arganzuela, constituida por concesión de los Reyes Católicos en 1495 para solventar hambrunas y carestías derivadas de las frecuentes pandemias, aprovechando la continuidad paisajística que caracterizaba la ribera del Manzanares hasta el límite urbano[4]. También es resaltable el conocido Molino de la Arganzuela que figura dibujado en la *Topografía de la Villa de Madrid* de Texeira de 1666, junto al camino del Molino, hoy Paseo homónimo, en proximidad del Matadero. Salvo los caminos que conducían a los puentes de Segovia antes y de Toledo más tarde, el resto eran caminos rurales. Durante el romanticismo estos caminos son también lugares de paseo contemplativo. Es este también el escenario de la materialización del sueño de Felipe II de llegar al océano Atlántico a través de Lisboa con un canal navegable hasta el Tajo, empresa que se concreta a partir de 1770 de la mano del ingeniero francés Charles Lemaur y Burriel, todo ello pensado para el transporte fundamentalmente de alimentos, así como del yeso de Aranjuez[5]. La llegada del ferrocarril supondrá, por un lado, el abandono de esta empresa, de la que perviven escasos signos en el actual Paseo de Yeserías y en el Parque Lineal Sur del Manzanares, así como la progresiva y parcial desaparición de los parques y jardines de la aristocracia, por un lado, y de las explotaciones agrarias, por otra: los primeros, principalmente situados en la zona noroeste en proximidad de la salida al Pardo y al Palacio Real, y las segundas en la zona suroeste, con mayor pendiente, se verán sustituidos por un tejido industrial escasamente productivo, y estrechamente ligado al transporte y almacenamiento de gas para el alumbrado urbano así como de reses y alimentos para la población, entre otras cosas.

Desde su irrupción en 1851, la industrialización pasa por tres etapas que retratan: su conformación (hasta 1927), auge (hasta 1940) y declive en la década de 1980, contribuyendo de manera significativa en la transformación de las terrazas del río y a su conversión en ese "vientre" de la capital[6].

---

[3] Graziella Trovato, "Atlas e inventario del patrimonio industrial del Pasillo Verde Ferroviario de Madrid y su entorno. Análisis y perspectivas de futuro" (I Simposio de Patrimonio Cultural ICOMOS España, Cartagena, 17-19 de noviembre de 2022), https://doi.org/10.4995/icomos2022.2022.15385.

[4] Su trazado queda reflejado en el *Plano de la Villa de Madrid, Corte de los Reyes Católicos de España de Marcelli de 1622* y los límites delineados con precisión en 1775, cuando se levanta un plano de la misma.

[5] Javier Ortega Vidal y Francisco José Marín Perellón, *El Canal Real de Manzanares* (Madrid: Área de las Artes del Ayuntamiento de Madrid, 2009).

[6] Graziella Trovato, *Madrid, entre río y raíles. Pasado, presente y futuro del Pasillo Verde Ferroviario* (Madrid: Lampreave, 2022), 75-169.

Primera etapa 1868-1927. Ferias, viveros, casas de cunas y primeras fábricas en las terrazas del río

Los ingenieros franceses construyen el ferrocarril con una concesión de Isabel II que no respeta el Plan de Ensanche de Castro, arquitecto, ingeniero funcionario del Ayuntamiento. Esta situación plantea varios problemas de todo tipo, pero concretamente lo apreciamos en algunas disonancias de la trama. El trazado ferroviario, con llegada desde el norte por ser la zona rica de España, no tiene más remedio que atravesar el Manzanares por el llamado Puente de los Franceses, e intenta alcanzar el casco del Madrid del momento, con una pendiente posible del 3‰. Para ello tiene que atravesar las dehesas en paralelo al río y trazar una gran curva para llegar a la Estación de Mediodía o de Atocha, que, sin embargo, queda a unos metros del nivel deseado para entroncar con la Plaza y el Camino homónimo, que lleva directamente a la Plaza Mayor de Madrid. Esta operación es por tanto el primer paso de la mercantilización de un Madrid provinciano, rural y administrativo, que empieza a ver el inicio de una modesta industrialización a lo largo del llamado "Ferrocarril de Contorno" destinado al transporte de mercancías, constituida principalmente por dos gasómetros, varias yeserías, fábricas de hielo, de cerámica, de algodones, papel y cartón y de fundición de hierro. No hay orden y cada taller o industria tiene su apeadero ferroviario. Además, se van construyendo estaciones. Las primeras, monumentales, se sitúan en los extremos: la estación llamada del Norte o Príncipe Pío (1877-1926) en el Paseo de la Florida, y al sur la de Delicias (1879-1880), en proximidad de la del mediodía o Atocha (1851-1892), todas ellas para pasajeros y mercancías. Después surgirían las estaciones intermedias de mercancías de Imperial y Peñuelas, la primera llamada popularmente "de las Pulgas" de 1881 (fig. 2), fundamentalmente dedicada al almacenaje de carbón y de ganado; después la de Peñuelas de 1908, con funciones de estación frigorífica, de Aduana y de almacenaje de materiales de construcción (fig. 3).



Figura 2. Cruzamiento de vías en la estación de Peñuelas en Madrid, de autor desconocido, segunda mitad del siglo XX. Fuente: Archivo Histórico ferroviario-Museo del Ferrocarril de Madrid.



Figura 3. Estación de Madrid-Paseo Imperial de la línea de contorno o circunvalación de Madrid. Fotografía de Vicente Garrido Moreno, 1954. Fuente: Museo de Historia de Madrid.

La consolidación de la línea estimula un proceso de inmigración a la capital de comunidades formadas especialmente por mujeres, muchas de ellas viudas, que viven en proximidad del río en condiciones de precariedad, sustentadas por escasas medidas asistencialistas. Todavía en esta etapa existían las lavanderas que suponían un cuerpo de cientos de mujeres que lavaban la ropa grande de todo Madrid en el Manzanares, hasta que la polución del río por la industrialización lo hizo imposible[7]. La reina María Victoria, mujer de Amadeo I Saboya, crea en 1871 la Institución Asilo de Hijos de Lavanderas en la Puerta de S. Vicente, que será destruido durante la Guerra Civil y sustituido por el del Paseo de Imperial de 1944, llamado de María Cristina, con proyecto de Martínez Chumillas, hoy sede la administración. Aquí se aceptaban niños a partir de los dos meses de edad y hasta los cinco años, que eran cuidados y alimentados por las hermanas de la Caridad.

El otro cuerpo de trabajadoras, también vinculadas con nuestro tema, es el de las cigarreras, operarias de la Fábrica de Tabacos de la Plaza de Embajadores, originariamente también fábrica de Aguardientes y Naipes, en el borde del distrito de Arganzuela. Estas mujeres vivían en el barrio de Peñuelas, próximo a la fábrica, en viviendas mal construidas, pero disponían de una organización de ayudas mutuas para cuidar de sus hijos o en caso de enfermedad. Para ello el Estado crea, también en 1871, el Asilo de Hijos de Cigarreras, de Ancianas y de Asistencia, en un edificio colindante con la Tabacalera, en los terrenos del

[7] Debemos recordar que la industrialización de las ciudades españolas seguía el modelo inglés que convertía los ríos de paso por las ciudades en cloacas industriales, a diferencia del modelo francés que los respetaban y consideraba como paisaje principal al que daban las mejores fachadas.

Casino de la Reina. Se trataba de una casa de cunas donde las trabajadoras podían dejar a sus hijos durante la jornada y acercarse a darles el pecho dos veces al día. Hoy es un centro cultural con jardines dotados de huertas vecinales.

Hacia el Norte de la Arganzuela, que era la zona de huertas y jardines del desaparecido Palacio de la Florida, en el camino del Pardo, se encontraban los Viveros Municipales de la Bombilla que suministraban alimento y vegetación a la población (fig. 4). Fueron absorbidos por el Parque homónimo como parte de la Operación Pasillo Verde Ferroviario (PVF) que mencionaremos más adelante. En su proximidad, en la Montaña de Príncipe Pío, tuvo lugar en 1857 la Exposición de Agricultura, que incluía la de ganados, con un Pabellón del arquitecto Francisco Jareño, posteriormente sustituido por el Cuartel de Montaña (fig. 5).



Figura 4. Los viveros de la Bombilla en 1989 antes de su demolición. Obras del Pasillo Verde Ferroviario. Consorcio Urbanístico Pasillo Verde Ferroviario de Madrid. Fuente: Archivo Regional de Comunidad de Madrid.

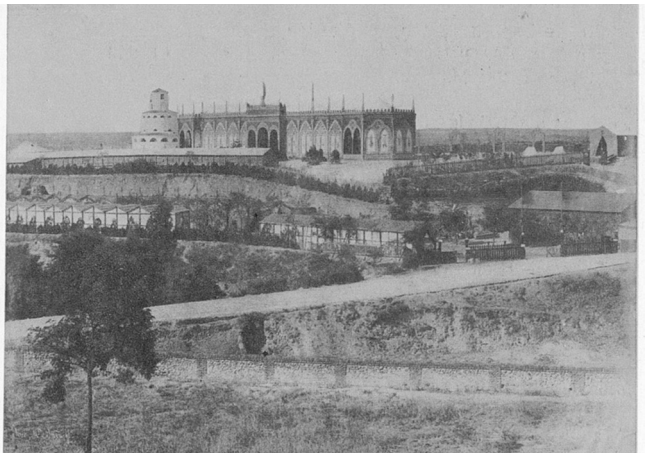


Figura 5. Vista de la Exposición Agrícola en la Montaña de Príncipe Pío en Madrid. 1857. Fuente: Museo de Historia de Madrid.

Junto a la Estación de Príncipe Pío y vinculada a la misma, se instalaron varias industrias, entre ellas la fábrica de galletas La Fortuna, conocida por su producción y gran número de trabajadores, con actividad entre 1911 y 1963. Se situaba justo encima de las vías, claramente reconocible en los Planos de Renfe de 1956 de la línea de contorno ferroviario y sus dependencias y apeaderos[8].

Entre las actividades industriales vinculadas con la comida, destacaba la fábrica de cerveza El Águila, activa entre 1910 y 1985, convertida en Complejo Cultural con proyecto de los arquitectos Mansilla y Tuñón de 1997. También señalamos la pequeña fábrica de agua gaseosa que construyó la familia catalana Colomina con un frente de viviendas dando a la calle Delicias para su residencia en la planta principal y de alquiler el resto[9].

Segunda etapa 1927-1940. La red de Mercados y Mataderos municipales

En esta etapa, en la que se completa la línea ferroviaria, la racionalidad se convierte en el eje de las intervenciones, en relación con la biografía de la ciudad, y su sistema económico y social. El Ayuntamiento cuenta con un equipo de arquitectos que responden a las inquietudes de una parte de la profesión interesada en la funcionalidad al servicio de la sociedad y el trabajo. La tradición alimentaria de producción de siglos pasados, se reconvierte en elaboración y comercialización de comida para toda la ciudad. Así surgen en nuestra zona fábricas de hielo, y otros productos relacionados con la alimentación, así como el nuevo Matadero que sustituye al de la Puerta de Toledo, demolido en 1930. En su proximidad se levanta el Mercado Central de Pescados de 1931, del arquitecto racionalista Javier Ferrero Lluisá que también colabora en el proyecto del Matadero. Este último es una pequeña ciudad dentro de la ciudad, un conjunto industrial directamente conectado con la línea de contorno y, como era habitual, estaba junto al rio. Es obra del arquitecto municipal Luis Bellido, que representa el cambio de paradigma de arquitecto municipal del primer tercio del siglo XX y también del enfoque de la profesión, pues presta atención a la mejora de lo social desde el conocimiento, sin ideología, bajo tres condiciones: aplicar la lógica dispositiva y estructural, atender a las exigencias del clima y emplear racionalmente los materiales y sistemas constructivos. Para el Matadero diseña un recinto cerrado con entradas representativas, sala de máquinas, depósito de agua, y talleres situado cerca el Parque Sur, en la Dehesa de la Arganzuela. Dispone de una calle central paralela al Paseo de la Chopera, donde se ubican los edificios de carácter administrativo, y el resto de las 15 ha y sus 50 edificaciones lo ocupan pabellones para la estabulación y sacrificio de los animales en recorridos racionales. Hoy día es conocido por la transformación de una gran parte en centro cultural con bares, restaurantes y salas de espectáculos. Tanto el tratamiento arquitectónico de la edificación como la organización espacial, recuerdan el uso que tuvo. Es un ejemplo positivo de conservación de la memoria colectiva mediante la acertada utilización de su patrimonio construido. Adyacente a este conjunto, los mismos arquitectos con José A. Peña Boeuf construyen

[8] Jordi Martí-Henneberg, dir., "El ferrocarril y la ciudad en la Península Ibérica (1850-1950)".

[9] Desapareció la industria, pero se mantuvo el cuerpo de viviendas en los años 1980 por una rehabilitación de los arquitectos Guillermo Cabeza Arnaiz y Luis Moya González que mantiene la volumetría escalonada como señal de identidad y hoy muy reconocible por los vecinos del barrio.

el racionalista Mercado Central de Frutas y Verduras (1926) que destaca por su estructura de hormigón armado visto y rampa de acceso de camiones a la primera planta para la descarga. Después de varios intentos para usos diferentes del Ayuntamiento, el edificio se encuentra vacío, incluso desalojando a la Asociación de Vecinos EVA que tenía funciones de apoyo social, entre las cuales la distribución de comida a los vecinos necesitados.
En el borde este y al otro lado del Paseo de la Chopera se encuentra el interesante barrio del Pico del Pañuelo (1927-30) del también municipal Fernando Escondrillas, especialista en casas baratas de la Sociedad Constructora y Beneficiaria de la Ley de Casas Baratas destinada a los trabajadores del Matadero y del mencionado Mercado. En las plantas bajas, en cuerpos adosados a la edificación residencial, se sitúan restaurantes, bares y comercios. Los tres elementos eran de iniciativa municipal y formaban un conjunto armonioso que se prolongaría por el río con el Parque de la Arganzuela, proyectado por Bellido.
La moderna apuesta por una red de Mercados Municipales, se ve confirmada con la construcción en 1933 del Mercado de Santa María de la Cabeza, uno de los ocho mercados municipales que, al acabar la Guerra Civil, configuran el tejido.

Tercera etapa (1940-1980). No todo eran galletas: la fábrica Mahou y el extraño caso de P.A.C.I.S.A.

Tras la Guerra Civil, en particular entre las décadas de 1940 y 1950, prácticamente no hay más cambios en la zona que los nuevos asentamientos de más almacenes y viviendas precarias como consecuencia de la progresiva inmigración del campo a la ciudad (en 1940 en Madrid hay un millón de habitantes, el doble que en 1900). El arquitecto Pedro Bidagor en el Plan General define nuestra zona como de uso industrial y trata de conciliar el Plan de Ensanche de Castro con el desarrollo industrial de las últimas décadas. En estos años se canaliza el Manzanares con pretensión de hacer mayor un río que no lo es. Pero, sobre todo, son los años de la mayor industrialización hasta la normativa de 1963, año del nuevo Plan General de Emilio Larrodera, que permite la remodelación de las zonas industriales para uso residencial.
La década de 1950 vendrá marcado por la crisis del transporte ferroviario, sustituido por el transporte por carretera, y la especialización espacial de las mercancías, que se separan del tráfico de viajeros y se llevan a los polígonos industriales. Todo ello supondrá el cierre progresivo de algunas estaciones ferroviarias y la consecuente crisis de las actividades relacionadas.
En estos años se asienta, en un edificio preexistente de la década de 1920 de la Ronda de Valencia, entonces Paseo de Primo de Rivera n.º 35 y hoy sede del Circo Price, la empresa P.A.C.I.S.A. (Productos y Aparatos Científicos de Alta Precisión, S. A.) del empresario Federico Bonet, antes instalado en la Casa de las Siete Chimenas (fig. 6). Las oficinas, dirigidas por Leonardo Villena Pardo, impulsor de la metrología en España, se dedicaban principalmente a la importación y exportación de instrumentos científicos de pequeño y gran tamaño de óptica y medición de pesos. Ocupaban, además del cuerpo principal con fachada al Paseo, el patio de la manzana junto con otros talleres, entre ellos la pequeña fábrica F.ª de Galletas y Biscochos popularmente conocidas bajo la denominación "PACISA", debido a

la presencia del gran rótulo de la empresa de Bonet encima del acceso principal del edificio hasta el comienzo de las obras de reforma del Price, con proyecto de Mariano Bayón (fig. 7). Esta confusión, arrastrada en todo tipo de documentación de archivos y bases de datos, como es el caso de la Guía del Colegio de Arquitectos de Madrid, demuestra la huella que deja la comida en la memoria popular, donde prevalece frente a otros negocios, supuestamente más rentables o culturalmente elevados.



Figura 6. Fachada de la Sede de la empresa P.A.C.I.S.A. Productos y Aparatos Científicos de Alta Precisión S.A. de Federico Bonet. En la planta baja se identifica el local de la fábrica F.ª de Galletas y Biscochos, popularmente identificada con el nombre de "PACISA". Hoy es la sede del Circo PRICE. Fuente: Familia Villena Bonet.

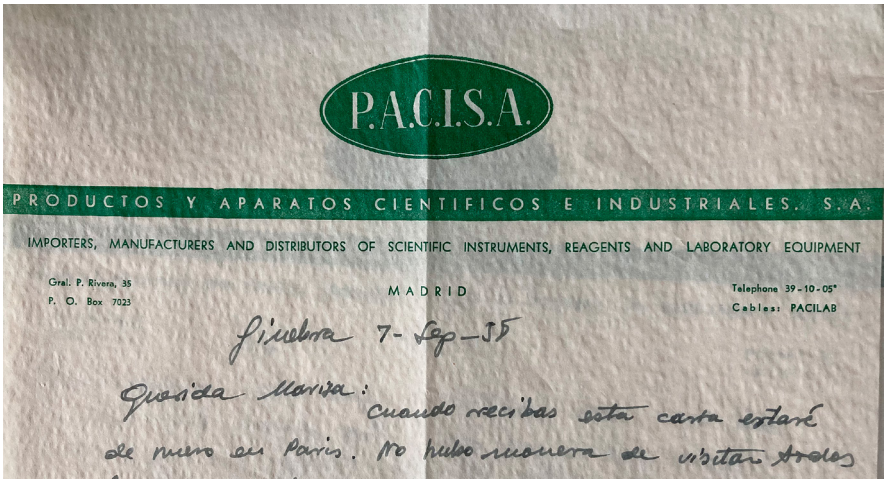


Figura 7. Fragmento de carta del científico Leonardo Villena, director de P.A.C.I.S.A. En el membrete es posible identificar el nombre completo de la empresa, así como la dirección, que mantuvo el número cívico 35 al convertirse en el Paseo de Primo de Rivera en Ronda de Atocha. Fuente: Familia Villena Bonet.

En la década siguiente de 1960 se construye la Fábrica de Cervezas Mahou (1963), obra de los arquitectos Luis Iglesias Martí, José Luis Sanz-Magallón Hurtado de Mendoza y Antonio Perpiñá Sebriá, ampliada en 1972. En su proximidad, se construye el estadio Vicente Calderón (1959-1966), obra de los arquitectos Javier Barroso y Miguel Ángel García Lomas. Ambas construcciones, la fábrica Mahou y el Calderón, se demuelen en el 2019 para construir un conjunto de 1.300 viviendas en manzanas cerradas para un nivel económico superior al del barrio sobre el que se asienta. Es la consecuencia de la gentrificación que se produce a raíz de la operación Madrid Río y que está en camino de repetirse.

En la década de los 1970 se construye la autovía M30 a ambos lados del Manzanares que con Franco se había canalizado y teatralizado con su estilo Herreriano. El río seguía cumpliendo su función de canal de infraestructuras, en este caso particular canalizando solo tráfico de vehículos privados. Así se cerraba, con este tramo al oeste del centro urbano, el anillo de la Avenida de la Paz, ya realizada al este a mediados de la década anterior. Inauguramos la década de los 1980 con la recién estrenada Democracia y con el PAI (Programa de Acción Inmediata) de Arganzuela que recoge el clamor vecinal de sustituir el ferrocarril en trinchera, que tantos accidentes producía, sin ventajas para sus habitantes que veían que la fabricas y talleres iban abandonando el lugar y no eran sustituidos por equipamiento o espacios verdes. El PAI plantea la transformación de barrio residencial mediante la sustitución del ferrocarril de mercancías y sus estaciones, por un tren de cercanías subterráneo, de doble vía y conectado con las estaciones de metro y líneas de autobuses. Es un gran avance que lleva a cabo entre 1989 y 1996 el Consorcio constituido por RENFE y el Ayuntamiento, ocupando la mayor parte de los terrenos ferroviarios en desuso con equipamientos y parques públicos, y cediendo otros para la promoción de vivienda privada que compensaban el presupuesto para rematar una operación a coste cero.

En esta década de 1980 se lleva a cabo, además, una operación transcendente, no suficientemente estudiada y sobre todo difundida, como fue el saneamiento integral del Manzanares bajo el mandato del alcalde Tierno Galván. Tuvo varios efectos positivos de los que se ha beneficiado La Operación Madrid Río treinta años después. En primer lugar, la desaparición de los mosquitos que arruinaba la vida de los ribereños obligados a vivir ahí por el menor valor de los pisos precisamente por esta razón. En segundo lugar, la limpieza de las aguas, hábitat de muchas especies de animales y plantas que, o bien llegaban de la vecina Casa de Campo o de la más lejana sierra de Madrid, o eran introducidos por el propio Ayuntamiento para solaz e incluso alimentación de los madrileños. Para la pesca de peces se construyeron balcones pétreos especiales de refinado diseño; respecto a la caza de patos, se llevaba a cabo con el consenso tácito de la admiración que hacía la vista gorda, remplazando las bajas que se iban produciendo.

El paisaje postindustrial. Huertos urbanos, cocinas fantasmas y otros retos contemporáneos

Hemos podido constatar cómo a partir de estas dos operaciones comentadas, a saber, el PVF antes y Madrid Río después, se va construyendo una zona más cohesionada en la que

se recuperan lentamente hábitos del "vientre" de Madrid junto a nuevos espacios libres o ajardinados.

En 1996 se cierra definitivamente el Matadero y comienzan las obras de rehabilitación de los edificios, ahora protegidos estructuralmente. Dicha transformación, convertida en gran centro cultural, continúa en nuestros días con gran éxito.

Madrid en los últimos años se ha convertido en una meta turística distribuida por los barrios más céntricos, entre ellos la zona que tratamos. A la tradición ya existente de bares y restaurantes, ahora se suman los nuevos a los que han dado lugar las operaciones PVF en los años 1990 y Madrid Río en la primera década del 2000. Ambas operaciones tienen un efecto gentrificador que ha dado lugar a la reciente construcción de un gran centro comercial en la orilla opuesta volcada a la restauración.

El Matadero municipal y los mercados centrales o de barrio, dieron lugar a establecimientos a los que acudían trabajadores de los mismos, abiertos a horas extraordinarias acordes con sus horarios, es decir durante las noches y las madrugadas. Pero, además, se servían platos de carne, pescados y frutas especialmente frescos procedentes de toda España. En Madrid se presumía, por ejemplo, que el pescado y el marisco recién salido del mar se comía aquí antes que, en otro lugar, ya que los camiones los transportaban durante la noche después de salir de atardecida de las lonjas en la costa. El PVF canceló la cesura producida por el ferrocarril en trinchera y, además de evitar accidentes, consiguió aglutinar a los vecinos de ambos lados que, metafóricamente podemos decir, lo celebraron en lugares de congregación, como son los espacios públicos y los establecimientos de comida y bebida que proliferaron. Igual efecto ha tenido la operación Madrid Río; en este caso, uniendo los distritos de ambas orillas del Manzanares, los Carabancheles con el Casco Antiguo, convertido en lugar de paseo de todos los ciudadanos que disfrutan de un paisaje urbano peatonalizado y renaturalizado. No debemos ocultar que el éxito también tiene sus consecuencias negativas contra las que han empezado a rebelarse los vecinos ribereños. Además de tener que pagar, junto a todos los madrileños, la deuda contraída que supuso la faraónica operación de elevar todo el lecho de un río para dejar la autovía subterránea, se asombran y se enfrentan con frecuencia a la vocación mercantil de las autoridades con actuaciones inadecuadas. Solo mencionaremos dos: sustitución de espacios y usos no rentables por bloque de edificios de altura con viviendas de precios elevados, y el fomento de actividades lúdicas para visitantes y turistas como la reciente iluminación espectáculo que espanta a la fauna propia del lugar o el concurso para un museo de autobuses antiguos.

Un efecto negativo de los últimos tiempos vinculado a la comida, es el fenómeno de las llamadas "cocinas fantasmas" o fabricación de platos preparados en locales situados en patios de manzana, para su exportación a establecimientos de restauración y casas particulares, que contaminan con sus humos y atraen tráfico de repartidores. En sentido contrario, las asociaciones de barrio siguen creando huertos urbanos que, además de su producción alimentaria, propician la socialización. Pero no cabe duda que todo ello ha fomentado, para locales y foráneos, una zona de encuentros con nuevos lugares, además de los antiguos, para comer y disfrutar.

Rus in Urbe: la huella del paisaje agrícola en Madrid

Rus in Urbe: The Trace of Agricultural Landscape in Madrid

MARTA GARCÍA CARBONERO
Universidad Politécnica de Madrid, marta.garcia@upm.es

Abstract

La relación simbiótica que la ciudad tradicionalmente había tenido con el paisaje agrícola ha cambiado de forma drástica a medida que la deslocalización de la producción ha ido alejando alos paisajes de procedencia de los alimentos de los lugares donde éstos se consumen. La expansión del tejido urbano ha ido ocupando los campos de cultivo de las periferias, pero una lectura atenta de las nuevas estructuras permite aún reconocer las trazas del paisaje agrario. En el caso de Madrid, éstas han pervivido en muchos de sus parques más recientes. Los vestigios de parcelaciones, retículas de frutales o restos de pastos dejan aún adivinar cómo fue ese paisaje rural que aún da carácter a ciertos barrios y contribuye a ampliar el acervo patrimonial madrileño.

The symbiotic relationship that cities traditionally had with the landscapes of food production changed drastically as the relocation of production has moved the landscapes where food comes from away from the places where it is consumed. The expansion of the urban realm has taken over the fields on the outskirts, but a careful reading of the new urban structure still shows traces of the pre-existing agricultural landscape. In the case of Madrid, these have survived in many of its most recent parks. The vestiges of hedgerows, fruit groves, or pasture remnants still reveal what that rural landscape was like, lending a special character to certain neighborhoods while contributing to expand Madrid's heritage.

Keywords

Madrid, parque público, paisaje agrícola, paisaje rural, urbanismo, huerto
Madrid, public park, agricultural landscape, rural landscape, urbanism, utility garden

Introducción

En su imparable expansión, las ciudades han ido engullendo los campos de cultivo que tradicionalmente la habían alimentado, mientras que la deslocalización de la producción ha hecho del paisaje agrario algo cada vez más remoto. Sin embargo, una lectura atenta del tejido urbano aún permite leer las huellas que la actividad agrícola y ganadera ha dejado en la ciudad, ofreciendo la posibilidad de recuperar su presencia en la memoria colectiva. En el caso de Madrid, las plantaciones de olivar y frutales que hasta mediados del siglo XX se extendieron a lo largo de su periferia han sido incorporadas a parques públicos como el Rey Juan Carlos I o la Quinta de los Molinos; algunas huertas en activo subsisten en el Parque Lineal del Manzanares, mientras que los restos del canalillo que sirvió de aliviadero al Canal de Isabel II en sus inicios y regó huertas y viveros a su paso en los distritos de Tetuán y Chamartín aún subsisten en el Parque de Francos Rodríguez y en la Residencia de Estudiantes. Asimismo, las tierras comunales donde pastaban las reses de las vaquerías o aquellas procedentes de la Sierra antes de ser sacrificadas para su venta han quedado retenidas en los parques públicos que ahora son la Dehesa de la Villa y el Parque de la Arganzuela, mientras las ovejas que ocasionalmente cruzan la capital recuerdan el trazado de las Cañadas Reales que aún hoy retienen su derecho de paso a lo largo de estas rutas en dirección norte-sur. Este texto se propone rastrear los estratos que los paisajes productores de alimento han dejado en la ciudad de Madrid y comprobar en qué medida se han incorporado o se pueden incorporar a la memoria colectiva.

Las huertas y los parques del río Manzanares

El río Manzanares nace en la Sierra de Guadarrama atraviesa el monte del Pardo antes de encontrarse con la ciudad de Madrid tras cruzar la carretera de la Coruña. Con 92 kilómetros de longitud, el río, que nace en el Ventisquero de la Condesa, une el paisaje de la sierra con los escarpes yesíferos al sur de la ciudad que flanqueando su desembocadura en el río Jarama, a la altura de Vaciamadrid. A pesar de contar con ese caudal irregular y escaso que llevó a Francisco Quevedo a describirlo como "arroyo aprendiz de río", el Manzanares ha jugado un importante papel en la configuración del borde occidental de la ciudad de Madrid, donde discurre al pie de la meseta sobre la que se levanta su centro histórico[1].

Mucho antes de la fundación de Madrid como enclave defensivo de la Marca Media, el Manzanares ya había atraído a los primeros pobladores del área con una vega propicia para la agricultura. La construcción del Alcázar musulmán y la medina adyacente sobre la meseta elevada en la margen izquierda del río intensificó ese uso agrícola en las zonas bajas junto al cauce. Las técnicas de riego que trajeron los musulmanes, como los sistemas de norias y acequias y, sobre todo, las mayras o viajes de agua que permitían captar las aguas subterráneas, hicieron prosperar la agricultura y los márgenes del río se poblaron de huertas. Este uso se extendió a la orilla opuesta cuando Felipe II encargó a Juan Bautista de Toledo la construcción de la Casa de Campo como lugar de recreo, pero también como explotación agraria, que aprovechaba los arroyos que desembocaban en el Manzanares en ese

[1] José María Sanz García, *El Manzanares, río de Madrid* (Madrid: La Librería, 1990), 7-12.

margen[2]. En ambas orillas fueron apareciendo grandes fincas que aprovechaban las aguas de los arroyos que vertían en su cuenca, como el Meaques, el Cantarranas o el Leganitos. Las propiedades reales del Monte del Pardo y la Casa de Campo ofrecían grandes reservas de caza y tierras fértiles para el cultivo. Los estanques creados en el siglo XVI por ingenieros holandeses para regar la Casa de Campo de Felipe II fueron transformados en el lago recreativo a disposición de los madrileños tras la Guerra Civil, años después de que la finca real pasara a manos públicas durante la Segunda República[3].

La canalización del tramo urbano del río a partir de 1925 y la operación inmobiliaria asociada desplazaron las huertas aguas abajo, en los terrenos ahora adscritos al Parque Lineal del Manzanares[4]. Allí, a lo largo de los restos del Canal del Manzanares que a finales del siglo XVIII trató de unir fluvialmente Madrid con Aranjuez, subsisten las últimas huertas en activo que los sucesivos planes urbanísticos no han conseguido desplazar[5] (fig. 1). La memoria de esta actividad agrícola se trató de perpetuar en el plan para el Parque Lineal del Manzanares proyectado por José María Ezquiaga en el marco del Plan General de Madrid de 1985, en el que buena parte de la superficie del parque se destinaba a huertos urbanos[6]. El proyecto finalmente realizado por Ricardo Bofill en el sector 1 acabó desechando esta idea[7].



Figura 1. Huertas del Parque Lineal del Manzanares, Madrid. Fuente: fotografía propia.

---

[2] Alberto Sanz Hernando, *El jardín clásico madrileño y los Reales Sitios* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2009), 109-120.

[3] Beatriz Tejero Villarreal, *Casa de Campo* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 1994), 124-126.

[4] Luis de Fuentes López, "La canalización del Manzanares: antecedentes, características y situación actual de las obras", *Revista de Obras Públicas* (septiembre, 1958): 549-555.

[5] Francisco José Marín Perellón y Javier Ortega Vidal, *El canal de Manzanares* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2009).

[6] José María Ezquiaga Domínguez, "Parque Lineal del Manzanares Sur", en *Madrid proyecto Madrid* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 1987), 98-107.

[7] Ricardo Bofill, "Parque del Manzanares en Puente de Vallecas-Useral", *Arquitectura Viva* 89-90 (marzo-junio, 2009): 109.

Olivares y campos de frutales

Más allá del casco urbano inicial, las actividades agrícolas combinadas con jardines también se extendieron a las localidades limítrofes, donde la nobleza estableció sus quintas de recreo en lugares como Carabanchel, Chamartín, Canillejas, Leganés, Aravaca o Pozuelo. La anexión de muchos de estos núcleos al casco urbano ha propiciado la incorporación de muestras de este paisaje rural a algunos de los parques públicos creados durante los últimos cincuenta años, como el parque Juan Carlos I, la Quinta de los Molinos o la Quinta de Torres Arias, todos ellos en el nordeste de la capital.

El Parque Juan Carlos I está situado entre el aeropuerto y el casco urbano y se asienta sobre esa periferia en la que, desde el establecimiento permanente de la corte, la nobleza y la alta burguesía levantaron las quintas que combinaban las instalaciones residenciales y de recreo, con aquellas propias de la explotación agrícola. El área en la que se asienta hoy el parque, situada entre Canillas y la antigua población de La Alameda, forma parte del borde occidental de la extensa cuenca del río Jarama y fue descrita en las Relaciones Topográficas de Felipe II, de 1579, como una tierra falta de leña, dedicada al cultivo del trigo, la cebada, el centeno y la avena que contaba con una serie de huertas en torno al llamado arroyo del Vadillo[8]. Este arroyo, ahora llamado de Rejas, discurría paralelo al camino de Madrid a Alcalá y recorría el borde sur de los terrenos que más tarde ocuparía el parque.

Fue en esta zona en la que, entre 1718 y 1725, Nicolás Ginés Gómez de Hinojosa (1674-1728), Tesorero General de Felipe V, fue adquiriendo una serie de tierras de labor para configurar una extensa finca de unas 360 hectáreas que se extendía por los municipios de Canillas, Barajas y Rejas. Dedicada al cultivo del olivo y la vid en el entorno de La Alameda y del cereal en la parte sudeste de la misma, próxima ya a Torrejón, la finca contaba con una casa de labor con molino de aceite, cuadras, bodega y alberca, situada junto a un manantial próximo al camino de Hortaleza a Barajas. Los descuadres en las cuentas públicas bajo su responsabilidad forzaron a Hinojosa a abandonar su cargo y sus herederos se vieron obligados a vender sus propiedades para restituir la enorme cuantía de los fondos desviados, por lo que la finca se fragmentó y cambió de manos.

Parte de los terrenos fueron más adelante adquiridos por los nietos de la duquesa de Osuna para instalar en ellos viajes de agua subterráneos para el riego de la conocida como Alameda de Osuna. En ella, la duquesa había tendido entre 1781 y 1799 El Capricho, un jardín de escenas proyectado por el francés Pablo Boutelou, siguiendo un trazado paisajista[9].

La descripción que Pascual Madoz hizo del jardín de los Osuna y de la población de la Alameda en su *Diccionario* da cuenta de una actividad agropecuaria en pleno auge, con un terreno llano y fértil con abundante riego en el que se producen trigo, cebada, frutas, lino

---

[8] *Relaciones Topográficas* (Madrid: 1579), 575-576.

[9] Isabel Pérez Hernández, "Vínculos entre el Parque Juan Carlos I y el Jardín de El Capricho", en *Parque Juan Carlos I: la puerta de Madrid,* ed. por David Carrascosa Campos (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2017), 128.

y legumbres[10]. Sin embargo, la fragmentación de la antigua propiedad de Hinojosa acabó dando lugar a un lento declive que se prolongó hasta el siglo XX.

Después de la Guerra Civil, el Plan General de Ordenación de Madrid impulsado por Pedro Bidagor en 1946 propuso una ordenación integral de Madrid y los municipios adyacentes como una serie de satélites que gravitaban alrededor de la capital. Un primer anillo verde dibujaría los límites del núcleo central, un segundo cinturón integraría los núcleos periféricos con las áreas verdes existentes y de nueva creación. Finalmente, una corona forestal delimitaría el perímetro exterior del Gran Madrid así definido[11]. Los terrenos del futuro parque estarían por tanto englobados en el segundo cinturón verde que finalmente no llegó a realizarse por la presión inmobiliaria de las décadas siguientes.

Los fotogramas del vuelo americano de 1956 muestran cómo el olivar de Hinojosa subsistía fragmentado, las vides habían desaparecido y de las construcciones en torno a la casa quedaban apenas unos restos semiderruidos, usados para el cobijo del ganado. En el área en la que ahora se ubica la entrada principal al parque, la fábrica de cerámica San Antonio anticipaba el cambio de uso que estos terrenos empezaron a tener después de la Guerra Civil, cuando la expansión de Madrid fue relegando las actividades agrícolas hacia las industriales, especialmente a lo largo de la carretera de Barcelona en la que se sucedían polígonos como ENASA y las Mercedes y sus zonas residenciales asociadas, como Ciudad Pegaso.

Con los primeros ayuntamientos democráticos las áreas verdes asumieron un nuevo protagonismo. El Plan de Ordenación Urbana de Madrid de 1985, de Eduardo Mangada, apostó por la reestructuración dentro el término municipal a partir de operaciones de recualificación interna y reequilibrio social que daban mayor relevancia a las periferias. Para redistribuir de forma equitativa las infraestructuras, el plan previó un total de once cuñas verdes que, de forma radial, conectaban con los parques existentes en el centro[12]. Dentro de este marco general, el Plan de Actuación Urbanística Olivar de la Hinojosa fue redactado por Enrique Bardají, Juan Barrado, José María Ezquiaga y Alfonso del Moral y organizaba el área entre Canillas y Barajas en cuatro zonas dedicadas a los nuevos recintos feriales, un área institucional, un polígono tecnológico y un parque de uso mixto. En este último se preveía la conservación del olivar y la red de caminos rurales existente, así como la introducción de áreas de picnic, zonas de acampada, una granja-escuela y circuitos de equitación[13]. Se intentó así conferir un carácter rústico al parque que éste fue perdiendo inevitablemente a medida que sus alrededores se fueron urbanizando.

---

[10] Pascual Madoz, *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar* (Madrid, 1850), 185.

[11] Luis Rodríguez-Avial, "Pedro Bidagor Lasarte", *Urbanismo* 2 (1987): 71-90.

[12] José Ramón López de Lucio, *Madrid 1979-1999. La transformación de la ciudad en veinte años de ayuntamientos democráticos* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2009).

[13] Lourdes Jiménez Garcinuño, "Grandes parques: el parque Juan Carlos I, Barajas" en *El urbanismo de la transición: el Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1985*, ed. por Carlos Sambricio y Paloma Ramos (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2019), 394-396.

Como ocurrió en Barcelona con los Juegos Olímpicos en Barcelona y en Sevilla con la Exposición Universal, la elección de Madrid como Capital Europea de la Cultura en 1992 impulsó la materialización de proyectos urbanos que transformaron significativamente la ciudad. En Madrid, las transformaciones viarias como las de las plazas de Atocha y de Castilla, el Anillo Verde Ferroviario o la Gran Vía de Hortaleza estuvieron acompañadas de la creación de instituciones culturales como el Auditorio Nacional, el Museo de la Ciudad o la Casa de América y de una serie de grandes espacios verdes como la Huerta del Obispo, Pradolongo y la Cuña Verde Latina.

Dentro de este conjunto de actuaciones en 1989 se celebró el Concurso de Ejecución Urbanística del Campo de las Naciones –proyectar y llevar a cabo los recintos feriales, el área de acompañamiento y el parque– al que se presentaron doce equipos formados por grandes empresas constructoras y arquitectos de reconocido prestigio, como Julio Cano Lasso, Alejandro de la Sota, el equipo formado por Iñaki Ábalos, Juan Herreros y Salvador Partearroyo y Ricardo Bofill, entre otros[14]. El concurso fue declarado desierto y finalmente Bofill acabó construyendo el Palacio Municipal de Congresos, Francisco Javier Sáenz de Oíza parte de los recintos feriales y Emilio Esteras y José Luis Esteban Penelas –entonces unos arquitectos recién titulados al servicio del ayuntamiento— fueron los encargados de proyectar y ejecutar el parque aún llamado el Olivar de la Hinojosa.[15]

El solar de partida limita al norte con los accesos al aeropuerto -recién creados entonces-, al sur con la M-40, al este con la avenida de Logroño (antiguo camino de Madrid a Barajas) y, al oeste, con los recintos feriales. Sus rasgos más característicos eran el olivar mencionado, de 21 hectáreas, y una topografía marcada por la loma que lo recorría en diagonal desde el vértice occidental –el punto más alto– hacia el nordeste. Este relieve estaba en gran medida determinado por las escombreras y zonas de vertidos incontrolados procedentes de la actividad inmobiliaria de la zona en años precedentes y, junto con las tierras excavadas para la realización del parque, jugaron un papel importante en la transformación del lugar.

La proximidad de los terrenos con el aeropuerto y su contigüidad con el recinto ferial, llevaron a sus autores a interpretar el proyecto como "una puerta para Madrid" y un enclave para ser visto desde el aire. Tal interpretación otorgó a la composición en planta una dimensión icónica que condicionó la configuración y la escala de la propuesta. Entendiendo la planta del parque como un gran cuadro –una quinta fachada para ser vista desde el aire– el parque se organizó a partir de dos elementos principales: un anillo circular que aglutinaba los sistemas de circulación y una ría artificial que, con un trazado quebrado, cruzaba el solar de norte a sur. En su centro, la retícula regular del olivar retuvo la memoria agrícola de la zona para la metrópoli del siglo XXI (fig. 2).

---

[14] "Seguimiento de planes: Campo de las Naciones, *Urbanismo*", n.º 7 (1989): 87-125.

[15] AA. VV., *Parque Juan Carlos I* (Madrid: Empresa Municipal Campo de las Naciones, 1993).



Figura 2. Olivar del parque Juan Carlos I, Madrid. Fuente: Håkan Svensson.

Cerca de este enclave, en el flanco sur del camino de Aragón, la Quinta de los Molinos es una explotación agraria creada ya en el siglo XX por César Cort Botí (1893-1978), un urbanista y profesor en la Escuela de Arquitectura de Madrid, quien inició la adquisición de los terrenos en 1926.

La parcela inicial se encontraba próxima a la Quinta de los condes de Torre Arias, otra explotación agrícola que recientemente se ha incorporado al repertorio de parques públicos de Madrid.

La finca inicial de la Quinta de los Molinos fue creciendo con sucesivas compras de terrenos y en 1935 se concluyó la construcción de la casa principal en la parte más alta del terreno, junto a la entrada, situada originalmente sobre el llamado camino de La Guindalera. La casa se situó en la parte más alta del solar y contaba con un torreón para dominar las vistas de la extensa parcela[16]. Alrededor del núcleo construido se tendió el jardín de recreo, que contaba con una pista de tenis de hierba. La propiedad llegaba hasta el Camino de Aragón y

[16] Cristina García González, *César Cort [1893-1978] y la cultura urbanística de su tiempo* (Madrid, Abada, 2018).

estaba cruzada por dos arroyos: el de Trancos, que cruzaba la finca y el de la Quinta, situado más al sur. Contaba además con una servidumbre de paso -el camino de Trancos- que obligó a crear un túnel donde el arroyo y el camino confluían. El camino se empleó para separar los usos recreativos de los usos agrícolas, de manera que al norte se creó un jardín geométrico en el entorno de la casa que incorporaba albercas de riego y un jardín romántico en el entorno del arroyo de Los Trancos con senderos sinuosos que atravesaban zonas de vegetación frondosa, rodeaban un lago artificial, y se adornaban con fuentes y grutas.
Entre el arroyo de Los Trancos y el Camino de Aragón se extendía la zona de plantaciones agrícolas. Aquí, la retícula ortogonal tradicionalmente utilizada tanto para ordenar la ciudad en manzanas como para parcelar e irrigar los campos agrícolas se empleó para organizar una plantación en retícula de olivos y, sobre todo, almendros, que posteriormente devinieron en el elemento identitario de este sector de la ciudad. Unas alineaciones de pinos y eucaliptos separaban espacialmente los sectores dedicados a cada cultivo. Sobre esta estructura espacial se superpuso todo un sistema de elementos hidráulicos de distribución y almacenamiento, como el lago, los estanques y las albercas, que garantizaban el riego, suplementando lo aportado por los arroyos con lo extraído de pozos con los molinos de viento que Cort trajo de Estados Unidos en los años 1920 y que dieron nombre a la finca. Después de la Guerra Civil, la expansión creciente de Madrid hacia el aeropuerto y el desarrollo de un eje industrial entre la capital y Alcalá de Henares fue transformando el paisaje agrario que rodeaba la Quinta, especialmente tras la anexión de Canillejas a Madrid. La creciente presión urbanística sobre la zona llevó a la familia propietaria a firmar un convenio con el ayuntamiento en 1980 para edificar el 25% de la parcela y ceder para parque público el 75% restante, especialmente valioso con su masa arbolada en un momento en el que los alrededores se estaban colmatando de forma acelerada[17]. Así, durante la primera década de la Transición, la Quinta de los Molinos, y las vecinas Quinta de Torre Arias y El Capricho pasaron a manos públicas y fueron integradas en el nuevo sistema de zonas verdes del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1985[18]. El paisaje de cultivos de las dos primeras quedó así a disposición de la ciudad como excepcional testigo del pasado agrícola del nordeste madrileño (fig. 3).

[17] "Memoria y Planos de Modificación del Plan General y Plan Parcial para Quinta de los Molinos", septiembre 1980. Archivo familiar Cort Lantero.

[18] COPLACO, *Los Planes de Ordenación Urbana de Madrid* (Madrid: Comunidad de Madrid, 2006).



Figura 3. Almendros en la Quinta de los Molinos, Madrid. Fuente: fotografía propia.



Figura 4. El canalillo en el parque de Francos Rodríguez, Madrid. Fuente: De Malopez 21, en Wikimedia Commons CC BY-SA 4.0.

El Canalillo y los viveros

Peor suerte corrió una singular infraestructura hidráulica que, desde finales del siglo XIX, recorrió la periferia norte, desde la Dehesa de la Villa hasta el arroyo del Abroñigal. Tras la creación del Canal de Isabel II en 1858, gran parte de la ciudad aún carecía de las instalaciones domésticas de distribución de agua, por lo que continuaba abasteciéndose de las fuentes alimentadas por el sistema de viajes subterráneos desarrollado desde tiempos de la fundación árabe. Por tanto, el Canal de Isabel II aportaba un exceso de caudal que, en 1866, el ingeniero Juan de Ribera se propuso aprovechar. En su proyecto titulado *Memoria sobre el riego de los campos de Madrid* propuso aprovechar las aguas sobrantes del Canal, que acababan vertiéndose al río Manzanares mediante la creación de dos acequias para el riego de las huertas de la periferia madrileña[19]. En este proyecto, la Acequia del Norte se extendía en un recorrido sinuoso de 6 kilómetros que partía del depósito de la calle Pablo Iglesias, cruzaba la Dehesa de Amaniel –en lo que se denominó "el Canalillo"– y pasaba por la real posesión de La Florida, el monte de El Pardo y el vivero municipal, irrigando un total de 700 hectáreas de terreno. Una segunda rama, la Acequia del Este, partía del mismo punto para irrigar la zona de Cuatro Caminos, pasar por lo que fue después el lado norte del antiguo hipódromo y hoy es el complejo AZCA, atravesar la Colina de los Chopos y cruzar el barrio de Prosperidad hasta desaguar en el arroyo del Abroñigal a la altura de la calle López de Hoyos. Estas acequias se acompañaron por paseos de castaños con castaños de indias, álamos, moreras y acacias para mantener el agua en sombra y evitar la evaporación y, a su paso, regaba huertas particulares y viveros comerciales que surtían de plantas a la capital. En uso hasta los años 1950, sus trazas perviven hoy en distintos puntos de la capital. En la Dehesa de la Villa, la traza de la antigua acequia puede intuirse en el camino sinuoso que recorre parte del límite oeste del parque. Cerca de allí, el parque Francos Rodríguez conserva un tramo de acequia como una lámina de agua estrecha y larga que acompaña un paseo adaptado a la topografía (fig. 4). Otro tanto ocurre con el tramo rescatado en los jardines de la Residencia de Estudiantes sobre la Colina de los Chopos. El proyecto de restauración del conjunto llevado a cabo por Estanislao Pérez Pita y Jerónimo Junquera entre 1989 y 2001 recuperó —ya como estanque– ese singular elemento acuático.

Dehesas ganaderas

La proximidad de Madrid a la Sierra de Guadarrama facilitó el acceso a la carne de vacuno, con reses que eran criadas en la montaña y conducidas a la ciudad para su sacrificio. Por tanto, desde la instalación de la corte, se habilitaron unos terrenos comunales en la llamada Dehesa de Amaniel, en el flanco noroeste del casco urbano, para que el ganado pastara antes de ser sacrificado. El paisaje típico de la dehesa con encinas cambió sustancialmente durante el siglo XIX, cuando se llevaron a cabo las plantaciones municipales que sustituyeron esta vegetación autóctona por otra de pinos que es la que ahora caracteriza este parque público con su dosel (fig. 5).

---

[19] Juan de Ribera, *Memoria sobre el riego de los campos de Madrid con las aguas del río Lozoya* (Madrid: Aguado, 1866).

El crecimiento de la ciudad a finales del siglo XIX puso de manifiesto la necesidad de construir un matadero para el conjunto del casco urbano, que sustituyera a la instalación existente junto a la Puerta de Toledo. En enero de 1899 se convocó un concurso para el nuevo matadero, que habría de levantarse sobre los terrenos de la Dehesa de la Arganzuela, donde las reses venían paciendo antes de ser sacrificadas en el matadero existente en Puerta de Toledo. Tras resultar ganador el proyecto de Joaquín Saldaña, las dificultades presupuestarias dejaron en suspenso su construcción. En 1907, se encomendó al arquitecto municipal Luis Bellido un nuevo proyecto y se le invitó a visitar instalaciones similares de distintas ciudades europeas. Bellido optó finalmente por el modelo alemán y planteó un conjunto de pabellones de ladrillo y piedra caliza, con detalles de cerámica esmaltada, cuya distribución obedecía estrictamente al diagrama de funciones. Como una ciudad productiva, las 12 hectáreas de terreno se ocuparon así con un total de 48 pabellones, que entraron en funcionamiento en 1924[20]. Entre 1927 y 1930 se levantó en sus proximidades la colonia residencial del Pico del Pañuelo, para los trabajadores de la fábrica. Antes de la Guerra Civil, se añadió el mercado de Frutas y Hortalizas, ocupando la última parcela libre de la Dehesa de la Arganzuela.

En 1967 se iniciaron los trámites para derribar el matadero y reconvertir el área en zona verde. Finalmente se mantuvo el recinto del matadero y la Dehesa de Arganzuela fue transformada en parque por Javier Ferrero en 1969. Cuatro décadas después, el parque se rediseñó para integrarlo en la gran intervención de Madrid-Río y el matadero se transformó en el principal centro cultural de Madrid.



Figura 5: Dehesa de la Villa, Madrid. Fuente: fotografía propia.

[20] Miguel Lasso de la Vega, "De la investigación al proyecto: el Matadero y Mercado de Ganados de Madrid de Luis Bellido" en *Luis Bellido: arquitecto municipal de Madrid (1905-1939)*, ed. por Javier Mosteiro (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, 2021), 65-93.

La memoria del paisaje agrícola

Por tanto, frente a los parques habilitados dentro de las rondas del ensanche del Plan Castro, que con frecuencia partían de jardines ornamentales de posesiones reales o monásticas, los parques habilitados en la primera periferia de Madrid conservaron muchas veces paisajes singulares ligados a la producción de alimento: huertas en el Parque Lineal del Manzanares, olivos en el parque Juan Carlos I, almendros en la Quinta de los Molinos, o pastos para el ganado en la Dehesa de la Villa. Más allá de las modas importadas para acondicionar los parques públicos del siglo XIX, estos parques más recientes han sacado partido del paisaje de la producción de alimento que condicionó la fisonomía de la periferia madrileña para adquirir un carácter propio que contribuye a perpetuar lo que Madrid fue en la memoria colectiva.

Agua para alimentar Madrid. 18 km de huertas y viveros a lo largo del curso del Canalillo

Water to Feed Madrid: 18 km of Orchards and Nurseries Along the Canalillo's Path

CARMEN TORIBIO MARÍN[1]
Universidad Politécnica de Madrid, carmen.toribio@upm.es

Abstract

Este artículo es parte de una investigación que analiza el paisaje productivo asociado al agua en la periferia de Madrid desde finales del siglo XIX hasta mediados del XX, centrándose en las acequias de riego construidas en 1868 para aprovechar el excedente del Canal Bajo de Isabel II. Estas infraestructuras impulsaron el desarrollo de huertas y viveros en los arrabales de la ciudad, y crearon corredores ecológicos y sociales que se convirtieron en una seña identitaria de la ciudad. Sin embargo, el crecimiento urbano provocó su pérdida de función y desaparición. El estudio busca reconstruir su trazado mediante cartografía, documentación histórica y entrevistas con descendientes de antiguos propietarios de los viveros. Además, plantea la posibilidad de reintegrar estos espacios en la ciudad contemporánea bajo nuevas perspectivas culturales, educativas y medioambientales. Se propone así rescatar el valor patrimonial de estas estructuras, explorando su potencial para el desarrollo sostenible y la planificación urbana del siglo XXI.

This article is part of a research project that examines the productive landscape associated with water in the periphery of Madrid from the late 19th century to the mid-20th century, focusing on the irrigation canals constructed in 1868 to utilize the surplus water from the Lower Canal of Isabel II. These infrastructures stimulated the development of market gardens and nurseries in the city's outskirts and created ecological and social corridors that became a distinctive feature of Madrid. However, urban growth led to their loss of function and eventual disappearance. The research aims to reconstruct the original layout of these irrigation systems through an integrated approach that includes cartographic analysis, historical documentation, and oral testimonies from the descendants of former landowners. Furthermore, it explores the possibility of reintegrating these spaces into the contemporary city under new cultural, educational, and environmental perspectives. The investigation thus proposes to recover the heritage value of these structures, highlighting their potential for sustainable development and 21st-century urban planning

Keywords

Acequias de riego, paisaje productivo, infraestructura hidráulica, huertos urbanos, sostenibilidad urbana

Irrigation ditches, productive landscape, hydraulic infrastructure, urban vegetable gardens, urban sustainability

---

[1] Esta publicación es parte del Proyecto de I+D+i PID2022-140500NB-I00 financiado por MCIN/ AEI /10.13039/501100011033/ y por FEDER, UE.

El legado hidrológico de Madrid: espacios productivos y el Canalillo

El paisaje productivo asociado al agua ha desempeñado un papel fundamental en la historia de Madrid, especialmente en su periferia, donde desde finales del siglo XIX y durante casi un siglo, una red de acequias de riego que aprovechaban el excedente hídrico del Canal de Isabel II transformó el paisaje. Estas infraestructuras sustentaron huertas y viveros que abastecieron de frutas, verduras y flores a la ciudad, creando corredores ecológicos y sociales. Con el crecimiento urbano perdieron su función y desaparecieron. Este estudio analiza su relevancia histórica y evalúa su potencial para ser reintegradas en el Madrid del siglo XXI.

Para comprender el valor de las acequias de riego en el pasado y explorar sus posibilidades futuras, se ha llevado a cabo un análisis cartográfico integrado que permite visualizar la extensión y recorrido de las acequias dentro de la ciudad histórica y sus espacios productivos asociados. Este trabajo se ha complementado con el estudio de documentos históricos y archivos privados que aportan información sobre su construcción, mantenimiento y uso a lo largo del tiempo. Entre estos destacan los escritos de Carlos Sala (jardinero y viverista)[2] y Ezequiel Jaquete (aparejador, escritor y gran conocedor de botánica)[3]. Asimismo, se han explorado los archivos familiares de los descendientes de los antiguos propietarios de viveros regados por estas acequias. Gran parte de esta información ha sido aportada por Javier Spalla, viverista y director conservador del Vivero Histórico de Estufas de El Retiro de Madrid entre 1991 y 2022[4]. Sus testimonios permiten reconstruir las prácticas de aprovechamiento del agua y su impacto en el paisaje productivo.

Contexto histórico y construcción de las acequias

Desde la segunda mitad del siglo XVIII la preocupación por dotar a Madrid, una ciudad en expansión, de un sistema hidráulico más estable que el de los tradicionales viajes de agua fue en aumento. En 1848, los ingenieros Juan Rafo y Juan de Ribera diseñaron, por encargo de Juan Bravo Murillo, un sistema para traer agua del río Lozoya mediante una presa

---

[2] Carlos Sala Escolano (1918- 2024) fue nieto del también viverista Francisco Sala Bernabéu, que fundó un primer vivero en la calle El Pinar en 1898. Posteriormente lo trasladó a la calle Marqués de Ahumada, en el barrio de la Guindalera, junto a la acequia del Este, denominándolo Jardín de Sala. A partir de los años 40 del siglo XX sus nietos Carlos y Vicente Sala Escolano impulsaron el establecimiento, que se convirtió en una referencia de la jardinería madrileña.

[3] Ezequiel Jaquete Rama (¿-2010) fue un aparejador que colaboró puntualmente con arquitectos como Miguel Fisac. Fue después empleado del Banco Hipotecario de España. Durante la Guerra Civil trabajó para los Servicios de Información del Frente de Madrid. Ver Javier Cervera Gil, "Violencia política y acción clandestina: la retaguardia de Madrid en la Guerra (1936-1939" (tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 1996), 30, https://hdl.handle.net/20.500.14352/61731. Sin embargo, su vocación era la poesía y la botánica. En una de sus obras describe las huertas de la Guindalera asociadas al Canalillo, ver Ezequiel Jaquete, "Las Huertas del Canalillo y otras cosas", en *Del Duero Acá* (Madrid: Gráficas EMA, 1969), 61-63. E incluso incorpora un plano.

[4] Javier Spalla Poveda, ingeniero de Montes, pertenece a la cuarta generación en España de una destacada familia de viveristas y jardineros de origen italiano instalada en Madrid en 1882. Posee una ingente documentación histórica acerca de los viveros madrileños, junto a una memoria prodigiosa. Le damos las gracias por los datos y documentos que tan generosamente ha compartido con nosotros.

(Pontón de la Oliva) y un canal de 70 km. Inaugurado en 1858, este proyecto dio origen al Canal de Isabel II. La infraestructura supuso una revolución en el abastecimiento hídrico de la ciudad. Sin embargo, pronto surgió el problema de su excedente, que se vertía sin aprovechamiento en el arroyo de Cantarranas y el río Manzanares. Consciente de la importancia de este recurso en un clima seco como el madrileño, Juan de Ribera Piferrer propuso aprovechar el agua sobrante para la construcción de dos acequias de riego. Con una extensión superior a los 18 kilómetros, estas infraestructuras permitieron regar las numerosas huertas y viveros que florecieron a lo largo de su curso y que alimentaron a la capital durante décadas. También moldearon un paisaje agrario hoy desaparecido bajo el asfalto.

Ribera describe pormenorizadamente el sistema en su obra *Memoria sobre el riego de los campos de Madrid con las aguas del río Lozoya*, escrita en 1866, tres años después de su propuesta inicial, para vencer las reticencias a la implantación de su proyecto[5]. La principal se debía al posible impacto en la expansión urbana prevista por el Plan Castro, contemporáneo al proyecto de Ribera, ya que las acequias atravesarían terrenos destinados al futuro ensanche de Madrid, lo que podría dificultar la construcción de edificios en esas áreas. Sin embargo, Ribera argumentaba que las ventajas superarían con creces los inconvenientes, ya que la población se vería "atravesada por una corriente abundosa de aguas puras y cristalinas" y los campos áridos se convertirían en huertas, jardines y arboledas[6]. Además, haciendo gala de una sensibilidad hacia el paisaje urbano poco común, el ingeniero afirmaba que en la severa y monótona estructura ortogonal de la nueva ciudad, la interrupción de una calle ancha, serpenteante y arbolada ofrecería a cada paso nuevos y variados puntos de vista[7]. No faltan tampoco a lo largo del texto las alusiones a la mejora de las condiciones climáticas, y, por tanto, a la salubridad, propiciada por la creación de un microclima más amable posibilitado por el agua y la cubierta vegetal[8].

Finalmente, después de hacer algunos ensayos, se proyectaron dos ramales que partían de la Casa del Partidor (una edificación que hoy pervive en el parque Santander): la acequia del Norte (5.978 metros) y la acequia del Sur (12.930 metros), la principal (fig. 1). Ambas estaban construidas en ladrillo con una sección trapezoidal de 2,06 metros en superficie y 1,23 en el fondo, y tenían unos 90 centímetros de profundidad[9]. El ramal del norte, aunque de menor recorrido, regaba más de 700 hectáreas, entre las que estaban las lomas de la Dehesa de Amaniel (hoy Dehesa de la Villa), desde donde se llevaban las aguas hasta los terrenos de la Moncloa y la Florida[10]. Finalizaba su recorrido desaguando en el arroyo del Obispo. Por su parte, el ramal del sur llegaba a abarcar más de 2.000 hectáreas de terreno,

---

[5] El proyecto destinaba agua "no solo al surtido interior, sino también para atender al fomento de la agricultura y de la industria", en Juan de Ribera, *Memoria sobre el riego de los campos de Madrid con las aguas del río Lozoya* (Madrid: Aguado, Impresor de Cámara de S.M. y de Su Real Casa, 1866), 9.

[6] De Ribera, *Memoria*..., 4-5.

[7] De Ribera, *Memoria*..., 39.

[8] El ingeniero hace varias alusiones al clima del que disfrutaba la capital en el pasado, cuando estaba rodeada de bosques. de Ribera, *Memoria*..., 100.

[9] La sección iba en disminución al alejarse del punto de suministro.

[10] De Ribera, *Memoria*...,41.

aunque la superficie regable, después de descontar las áreas edificadas y otras zonas como barrancos y caseríos, se reducía a 1.000 hectáreas. Desde el Partidor atravesaba el área noreste de la ciudad donde estaba previsto el ensanche, para desaguar finalmente en el arroyo Abroñigal, después de recorrer más de 12 kilómetros. El proyecto preveía además la construcción de un brazal que, partiendo de la acequia del Sur, llevaría agua hasta el Retiro, y permitiría regar el Real Sitio y los campos circundantes.



Figura 1. Proyecto de dos acequias derivadas del Canal de Isabel II para el riego de los campos de Madrid (detalle), Juan de Ribera. Fuente: Biblioteca Nacional de España.

Sin embargo, el trazado se modificó posteriormente, haciendo desaguar la acequia del Sur en el arroyo de San Bernardino, y reduciendo su extensión a 1.698 metros. Desde el Partidor proveía de agua al lavadero y huerta de San Martín, a la huerta de Ollero y a la de Julián, y a la posesión del duque de Granada, antes de entrar en el futuro Parque del Oeste, como se puede comprobar en el plano de Facundo Cañada (c.1900). Para enlazar con el otro tramo de la acequia del Sur y evitar interferencias con el ensanche, se construyó una tubería enterrada de unos 769 metros de longitud que, desde el Partidor, llegaba hasta la calle Ponzano, saliendo en ese punto a la superficie y recorriendo, como estaba previsto, todo el sector noreste de la ciudad hasta desembocar en el Abroñigal. Este tramo se denominó acequia del Este[11].

Según relata Carlos Sala, para incentivar el aprovechamiento del agua, el Canal hizo concesiones de riego baratas, que permitieron el desarrollo de huertas y viveros a lo largo de

[11] José Ignacio Pozuelo González, *Historia del abastecimiento de agua a Madrid hasta 1868* (Madrid: Letra Clara, 2005), 57.

su curso, además de tejares, como ya había anticipado la prensa cuando se terminaron las obras[12]. Estos espacios productivos se emplazaban a una cota más baja que el Canalillo, para regar por gravedad, pues en aquella época aún no se empleaban motores para elevar el agua. Para el suministro de los regantes se insertaba un tubo desde el fondo de la acequia, con una llave de paso en el extremo, donde se atornillaba un "diafragma" para controlar el caudal contratado[13]. Este sencillo, pero eficaz dispositivo consistía en una chapa con un taladro calibrado a medida del suministro contratado, un sistema tradicional en el que se medía no el volumen, sino el tamaño del orificio o marco por donde pasaba el agua[14]. Todas las acequias estaban vigiladas por un guarda que se ocupaba de su mantenimiento y que tenía las llaves de las arquetas donde se albergaban las tomas.

Impacto paisajístico, social y cultural de las acequias. El Canalillo como escenario vital

Las acequias de riego no solo desempeñaron un papel esencial en la agricultura urbana de Madrid, sino que también se convirtieron en elementos clave en la configuración del paisaje periurbano. Para minimizar la evaporación del agua, se plantaron árboles a lo largo de su recorrido, principalmente chopos lombardos *(Populus nigra)*. Juan de Ribera planteó la posibilidad de emplear moreras, cuya producción estaba destinada a revitalizar la industria de la seda en Madrid, y con las que ya había realizado exitosos ensayos en los viveros situados junto a la casa del Partidor[15]. Esta integración de infraestructura hídrica y paisaje vegetal transformó los alrededores de la ciudad en un ecosistema productivo de gran valor ecológico y social.

La infraestructura trascendió su función utilitaria para convertirse en un símbolo cultural. Benito Pérez Galdós la inmortalizó en *Tristana* (1892) y Pío Baroja en *El árbol de la ciencia* (1911), mientras que Juan Ramón Jiménez menciona en sus diarios el murmullo del agua entre los chopos, durante su estancia en la Residencia de Estudiantes.

Por otra parte, la delimitación a ambos lados del curso de agua del terreno propiedad del Canal de Isabel II mediante alambre de espino no fue impedimento para que los madrileños traspasaran la barrera y convirtieran las acequias en un espacio de sociabilidad donde los vecinos se bañaban en verano y los niños jugaban junto a sus aguas. Estas prácticas evidencian la apropiación social del recurso más allá de su uso agrícola.

---

[12] *El Imparcial*, año XIII, n.º 4482 (28 de noviembre de 1879): 4. https://hemerotecadigital.bne.es/hd/es/viewer?id=79ed3c9c-623f-4f63-97ad-01e5d38e05a0&page=4.

[13] Carlos Sala Escolano, "Las huertas del Canalillo y la sequía" (Madrid: 1996), 1 (texto inédito). Los diafragmas eran fácilmente sustituibles si la demanda variaba. Era común montar diafragmas menores en invierno, cuando no había tanta necesidad de riego.

[14] Ribera afirma haber inventado un nuevo sistema de repartimiento de agua que mejoraba los diferentes módulos empleados hasta el momento. Con ello resolvió el problema de la distribución equitativa, ya que el módulo regularizaba la salida del agua por el orificio independientemente del nivel que esta tuviera en la acequia, su velocidad, la disposición de la reguera ni otras circunstancias que pudieran influir en la cantidad de agua suministrada (De Ribera, Memoria..., 113-125).

[15] De Ribera, *Memoria*..., 52.

Al seguir las curvas de nivel para garantizar la velocidad adecuada del agua, las acequias crearon un paisaje pintoresco. Carlos Sala describe una de las zonas más notables; la propiciada por la acequia del Este al formar una amplia curva a la altura del antiguo hipódromo (hoy Nuevos Ministerios)[16]. Esta zona, por entonces aún sin edificar, era un lugar de recreo de los madrileños, donde se habían instalado merenderos y alquileres de bicicletas como sucedía en la Bombilla, junto al Manzanares. Los chopos que acompañaban al Canalillo formaban un ámbito delimitado por una frondosa cubierta vegetal, que, según Sala, era muy adecuada "para unos lugares de descanso y de fiesta". No faltaba en el entorno algún establecimiento de horticultura relevante, como el de Pedro Lapegue, horticultor que tuvo tienda en la calle Ventura de la Vega nº 3. El vivero, situado entre el Canalillo y la calle Orense, probablemente sea el denominado en los planos de la época como La Magdalena, finca en la que en planimetría detallada (como el plano catastral de Madrid realizado entre 1940 y 1950, conocido como el "Catastrón") se distinguen varios invernaderos orientados hacia el sur[17].

La Acequia del Este cruzaba después la Colina de los Chopos, actual sede del campus histórico de la Junta para Ampliación de Estudios (hoy Residencia de Estudiantes y CSIC). Aparece documentado en fotografías de 1920, mostrando su paso junto a los pabellones de la Residencia de Estudiantes y el Instituto Nacional de Física y Química (edificio Rockefeller)[18]. Su trazado sinuoso es aún visible en la configuración de algunas calles, como la del Maestro Ripoll.

El Canalillo discurría después hacia el sureste, para adentrarse en el barrio de la Guindalera. Antes de llegar a este, abastecía a otro de los más relevantes establecimientos hortícolas de la capital, la Casa Spalla Hermanos. Emplazado en el cruce entre López de Hoyos y la calle Velázquez, poseía extensos cultivos y un gran número de estufas donde se cultivaban plantas de interior (fig. 2). Llegó a ser uno de los establecimientos de horticultura más importantes del momento. Su tienda de flores en la plaza del Rey se convirtió en una referencia del arte floral, congregando a una clientela diversa, entre la que estaba la Casa Real[19].

---

[16] Carlos Sala Escolano, "El Canalillo" (Madrid: 2014), 2 (texto inédito).

[17] El emplazamiento del vivero se conoce por el testimonio del también viverista Antonio Martín. En Javier Spalla Poveda, comunicación personal (8 de febrero, 2025).

[18] Salvador Guerrero López, "La Institución Libre de Enseñanza y la arquitectura española de la Edad de Plata (1876-1936)" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2015), 191, https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.40125.

[19] A partir de 1920 los hermanos Julio y Gabriel Spalla Lapoudge se hicieron cargo del negocio regentado por su padre, Alfonso Spalla Vaccarone, jardinero y horticultor italiano que, tras haberse formado en la Escuela de Jardinería de Versalles, llegó a Madrid a principios de la década de los 80 del siglo XIX. Después de trabajar de forma independiente durante algunos años en los que realizó jardines para la aristocracia madrileña (como el del palacete de José Lázaro Galdeano), se asoció con Carlos Achilles, jardinero y horticultor alemán, pionero de los cultivos ornamentales en Madrid. A partir del fallecimiento de este en 1901, Alfonso Spalla continuó con su negocio, junto a su hermano Luis. En Luciano Labajos Sánchez, Victoria Olaya Magadán, Javier Spalla Poveda, *Catálogo de la Exposición Permanente de Jardinería Tradicional del Vivero de Estufas del Retiro* (Madrid: RARE ediciones, 2023), 124.

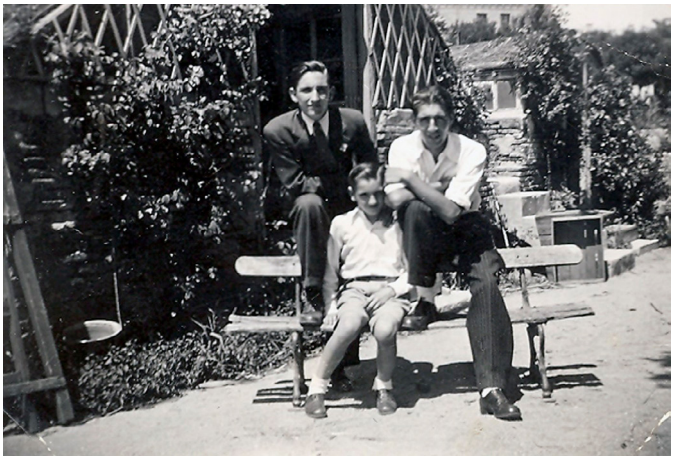


Figura 2. Vivero de Spalla Hermanos en la calle López de Hoyos, junto a la Acequia del Este. De izquierda a derecha: Gabriel, Julio y Alfonso Spalla Celemín. Fuente: archivo personal de Javier Spalla.

La acequia del Norte: ciencia, agricultura y flores en el extrarradio de Madrid

La acequia del Norte, a pesar de su reducida extensión, se convirtió en un eje vertebrador de una franja periurbana donde se desarrollaron tanto la investigación científica como la producción agrícola y floral. Como muestra, se relacionan aquí tres casos emblemáticos que ilustran cómo el Canalillo fomentó la creación de espacios innovadores: el cigarral de Santiago Ramón y Cajal, el vivero de Carlos Martínez, y el de Francisco Martín.

Uno de los recintos más singulares construidos junto a este tramo del Canalillo fue el cigarral de Amaniel, refugio científico y campestre de Santiago Ramón y Cajal. En 1899 el científico adquirió una modesta huerta en el entonces extrarradio norte de Madrid, cerca del puente de Amaniel y junto a la acequia del Norte, donde construyó su cigarral, una villa de recreo que fusionaba laboratorio, jardín y observatorio astronómico. La finca se erguía en una parcela en declive con vistas a la sierra de Guadarrama y la Dehesa de la Villa, en una zona entonces dominada por huertas, arboledas y merenderos populares[20]. La fachada trasera se abría a un jardín en bancales que descendía hasta el Canalillo, con emparrados y un pequeño invernadero (fig. 3). El cigarral funcionó como laboratorio al aire libre. En sus bancales, Cajal cultivó judías y realizó pioneros experimentos en etología de hormigas, marcando ejemplares con tintes y alterando sus trayectorias con obstáculos[21]. Este contacto curativo con el paisaje (su "ansiada ración de infinito") y el entorno naturalizado ("sol,

[20] Se emplazaba a la altura de la actual calle Almansa, número 73, esquina con Pablo Iglesias. Tras la muerte del científico en 1934, el cigarral fue abandonado. Sufrió saqueos durante la Guerra Civil, y después, ya en ruinas, fue vendido y demolido.

[21] Antonio R. Fernández de Molina, "Cajal y su Cigarral de Amaniel", ponencia presentada en el Ateneo de Madrid el 25 de octubre de 2006 en el ciclo *Cien Años del Nobel a Santiago Ramón y Cajal*. Reproducida en https://amigosdehesa.blogspot.com/2010/10/personajes-celebres-en-la-dehesa-de-la.html.

oxígeno y aromas silvestres") le permitió recuperarse de una crisis cardiaca y redactar obras capitales como *Textura del sistema nervioso* (1904)[22]. Las aguas del Canalillo irrigaban la huerta, mientras la plantación asociada al curso de agua atraía aves e insectos que Cajal observaba con fines científicos. El propio cauce, serpenteante y arbolado, se convertía los domingos en un alegre escenario de los paseos madrileños, que aliviaban la natural melancolía del científico.



Figura 3. El cigarral de Ramón y Cajal y el Canalillo, señalados sobre un fragmento del plano de catastro de 1950. Fuente: montaje de la autora a partir de plano de la Dirección General del Catastro (CC-BY 4.0).

La acequia seguía su curso hacia el norte, regando a su paso un dilatado terreno cubierto por huertas, entre las que se instaló el establecimiento de horticultura de Carlos Martínez, junto a la Dehesa de la Villa[23]. En el plano de 1929 el vivero aparece entre extensas huertas, antes de su progresiva urbanización, visible en el plano de catastro de 1950. Ocupaba unos

[22] Santiago Ramón y Cajal, *Recuerdos de mi vida* (Madrid: Imp. y Librería de Nicolás Moyá, 1901), 391-394.

[23] Los Martínez, padre e hijo, relevantes horticultores de principios del siglo XX, participaron activamente en las exposiciones de plantas y flores organizadas en el Parque de El Retiro en aquella época, y fueron miembros de la Sociedad Nacional de Horticultura entre 1920 y 1936. Ver Labajos Sánchez, Olaya Magadán, Spalla Poveda, *Catálogo de la Exposición*..., 125.

4.000 m² y contaba con numerosos invernaderos, la mayoría orientados a sur y posiblemente adosados a los muros de contención del terreno[24]. En el vuelo de 1964 se pueden distinguir los invernaderos, semilleros y estanques de regulación (fig. 4).



Figura 4. El vivero de Carlos Martínez y el Canalillo señalados en el vuelo de 1964. Fuente: Área de Gobierno de Desarrollo Urbano Sostenible, Ayuntamiento de Madrid.

El también viverista Francisco Martín, especialista en arte floral, eligió el barrio de Peñagrande en los años veinte del siglo XX para fundar sus viveros, alimentados por el agua del Canalillo (fig. 5)[25]. Su producción se destinaba íntegramente a sus tiendas de flores, en particular al afamado establecimiento Flores María Luisa, que en 1936 se abrió en la calle Serrano n.º 2. El vivero se situaba junto al arroyo Beacos, y a cierta distancia del Canalillo. Sin embargo, al estar a una cota más baja que este, aprovechaba el agua de la acequia, que debía llegar canalizada. Contaba con la característica estructura en bancales

[24] Se ubicaba en la actual Colonia Puerta de Hierro, entre la hoy calle de Navalperal al sur, la calle Madrigal al este y la calle Lanzahíta al norte. El Canalillo, situado al sur, discurría en ese punto a una cota de 684 metros, mientras que la parte más elevada del vivero, organizado en bancales, estaba a 668 metros.

[25] Francisco Martín era el hijo pequeño de Luis Martín, relevante horticultor madrileño que comenzó a vender plantas y flores en 1889, en una pequeña tienda situada en el atrio delantero de la iglesia de San Sebastián, en la calle Atocha, posteriormente abrió también un kiosco en el atrio trasero de la misma iglesia. Durante la Guerra Civil, la iglesia fue bombardeada y sufrió graves daños, desapareciendo el kiosco del atrio delantero, quedando únicamente el kiosco del atrio trasero, que existe en la actualidad. En Javier Spalla Poveda, comunicación personal (18 de febrero, 2025).

que seguían la pendiente del terreno, varias estufas o invernaderos y una amplia zona de semilleros[26].



Figura 5. Casa y vivero de Francisco Martín en Peñagrande. Fuente: archivo personal de Javier Spalla.

Más allá de su función de riego, la acequia del Norte propició la creación de espacios únicos donde convergían ciencia e investigación. El cigarral de Cajal, los viveros de Carlos Martínez y Francisco Martín ejemplifican cómo esta obra de ingeniería catalizó innovaciones en neurociencia, horticultura y arte floral. Estos casos ilustran la importancia histórica del Canalillo y sugieren el potencial de las infraestructuras verdes urbanas para fomentar la investigación, la producción sostenible y mejorar la calidad de vida en las ciudades modernas.

La Acequia del Este: huertas y viveros en la Guindalera

La Acequia del Este, de mayor desarrollo, iba enlazando espacios deportivos, recreativos, educativos y productivos a lo largo de sus más de 10 kilómetros de extensión. Después de rodear el hipódromo y suministrar agua a las extensas huertas, viveros y quintas situadas al norte, se dirigía hacia la Junta para Ampliación de Estudios, para virar después hacia el barrio de la Guindalera.

Quizás entre todas las huertas regadas por el Canalillo, las más hermosas fueran las de la Guindalera. Comprendían un área que coincidía aproximadamente con el actual Parque de las Avenidas. Estaban delimitadas en su cota superior por la Acequia del Este, que entraba en el barrio desde el Paseo de Ronda a la altura de la calle Azcona[27]. El Canalillo actuaba aquí como barrera, delimitando un recinto acotado, con accesos bien definidos que cruzaban el curso del agua. Carlos Sala nombra unas 20 huertas, todas en la margen derecha del Canalillo, a excepción de la huerta de Calatayud (que al estar a una cota más alta que la acequia, había montado una noria para elevar el agua) y El Jardín de Sala, un establecimiento

[26] El vivero estaba delimitado por la calle de Valdezarza (actual calle de Valdesangil), y el arroyo Beacos (hoy calle Valle de Mena).

[27] Juan Luis Roldán Calzado, *La Guindalera. Parque de las Avenidas* (Madrid: Temporae, 2022), 134.

hortícola fundado en 1905 por su abuelo, Francisco Sala Bernabéu, en la calle Marqués de la Ahumada. Tenía también una parte de su superficie por encima del nivel del Canalillo, por lo que después de unos años instalaron una bomba eléctrica rudimentaria pero eficiente[28]. Más hacia el norte, casi en la desembocadura de la acequia en el arroyo de Abroñigal se estableció otro de los viveros más relevantes del momento, el de J.P. Martín e hijo, que contó, como se puede ver en el plano parcelario de Madrid realizado entre 1940 y 1960, con una gran extensión de cultivos hortícolas[29].

En las huertas el cultivo fundamental eran las hortalizas y flores, aunque había también frutales, entre los que destacaban las higueras, que producían unas brevas grandes y muy cotizadas en el mercado[30]. Era habitual hacer semilleros de tomates en marzo en zanjas excavadas en el suelo, llenas de estiércol que fermentaba y producía el calor necesario para el desarrollo de la planta, un sistema denominado "cama caliente". Un tipo perfeccionado de la "cama caliente" era la cajonera, construida con ladrillos y cubierta con un bastidor de cristal, para proteger el cultivo del frío, especialmente de las temidas heladas de abril. Los semilleros de tomates se sustituían después por pimientos y otras plantas[31].

La producción hortícola, en una tradición que se remonta hasta las huertas floridas de la España hispanomusulmana, se fundía con la floral. Ezequiel Jaquete relata su descubrimiento, entre "sendas de rosas", de "flores misteriosas". Entre estas estaban la amapola de California *(Eschscholzia spp.)*, la flor de opio *(Papaver somniferum)*, la campánula *(Campanula medium)*, la genista *(Genista spp.)*, y el abrótano macho *(Artemisia abrotanum)* y el alhelí *(Matthiola spp.)*. Algunas eran habituales en los catálogos de los viveros de la época, muchas tenían propiedades medicinales, y otras se encuentran hoy naturalizadas en los escasos solares libres que quedan en la zona[32]. Las huertas y viveros cumplían además una función social. Como explica Carlos Sala, "eran un gran lugar de esparcimiento para los desocupados"[33], anticipando en cierta manera una de las funciones de los actuales huertos urbanos.

De los escritos de Ezequiel Jaquete y Carlos Sala, junto con el análisis de la cartografía histórica, se pueden obtener los nombres de al menos 16 de las huertas y viveros de la Guindalera, y ubicarlas de forma aproximada en el Catastrón (fig. 6). Estas son el Parral y el Jardín de Sala (ambos recintos en la margen izquierda del Canalillo); la huerta de Gaspar; la de Marcelo; la del Murciano; la huerta del señor Tomás; El Paraíso; la huerta de los

---

[28] Sala Escolano, "Las huertas del...", 1.

[29] El vivero pasó a ser propiedad del también francés Luciano Turc, que mantuvo el nombre comercial J. P. Martín e hijo. Para más información acerca de la familia Turc, consultar: Patricia Hernández Lamas y Alicia López Rodríguez, *Viveristas I. Vida y obra de la familia Turc* (Madrid: Ayuntamiento de Madrid, s. f.). https://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/ZonasVerdes/Parques/Estufas_del_Retiro_Vivero/2022/20221110_CatalogoViveristasTurc.pdf.

[30] Sala Escolano, "Las huertas del...", 1.

[31] Carlos Sala Escolano, "Los hortelanos del Canalillo", 2024 (texto inédito escrito por el autor con 105 años).

[32] Jaquete, "Las Huertas del Canalillo...", 61-63.

[33] Sala Escolano, "Las huertas del...", 2.

Calzones; la de Manuela; la del Rubio; la huerta de Santa Ana; la de Ochoa; la de Flores; la huerta de Gervasio; la de la Fuente; y la huerta del Sastre. Todas ellas, situadas entre tejares y alimentadas por el agua de la acequia del Este, han desaparecido.

Representan un patrimonio perdido de biodiversidad y conocimiento hortícola, aunque su legado pervive aún en iniciativas contemporáneas de integración entre agricultura y ciudad.

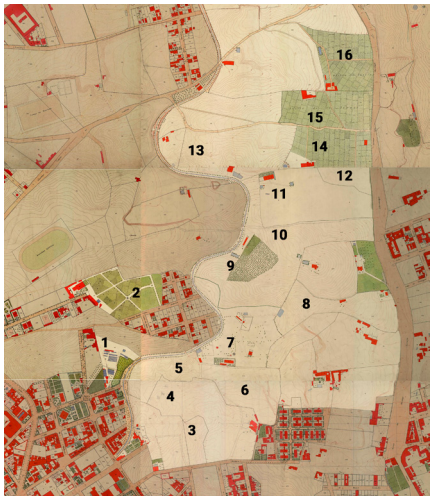


Figura 6. Las huertas nombradas en diversos planos y escritos sobre un fragmento del plano de catastro de 1950. Leyenda: 1. Jardín de Sala; 2. El Parral; 3. Huerta de Gaspar; 4. Huerta de Marcelo; 5. Huerta del Murciano; 6. Huerta del señor Tomás; 7. El Paraíso; 8. Huerta de los Calzones; 9. Huerta de la Manuela; 10. Huerta del Rubio; 11. Huerta de Santa Ana; 12. Huerta de Ochoa; 13. Huerta de Flores; 14. Huerta de Gervasio; 15. Huerta de la Fuente; 16. Huerta del Sastre. Fuente: Montaje de la autora a partir de plano de la Dirección General del Catastro (CC-BY 4.0).

El fin de un modelo

Las acequias cumplieron su función hasta los años treinta del siglo XX, momento en el que las grandes sequías de ese periodo hicieron que el excedente de agua se viera muy mermado. Las restricciones de aguas eran frecuentes, sobre todo en horario nocturno. El Ayuntamiento prohibía además el regar con manga las calles y los jardines, y también se consideró suprimir totalmente el riego para particulares, El Retiro, Parque del Oeste, Moncloa y Casa de Campo mediante las tres acequias: Norte, Sur y Este[34]. Estos cortes puntuales se agravaron durante los años 1932 y 1933, cuando, después de una sequía continuada, el Canal de Isabel II decidió cerrar sin previo aviso las tomas de agua de los hortelanos en pleno mes de junio, lo que suponía la ruina para muchas familias. Para remediarlo, una representación de regantes acudió sin éxito a protestar hasta el despacho

[34] "Informaciones y noticias varias de Madrid. Nuevas restricciones en el consumo de agua", *ABC*, año XXVII (22 de octubre de 1931): 33. https://www.abc.es/archivo/periodicos/abc-madrid-19311022-33.html.

del entonces ministro de Obras Públicas, Indalecio Prieto[35]. Gracias a la intervención del abogado Conceso Alario, que los organizó afiliándolos a la Unión General de Campesinos, se pudieron negociar unas condiciones más justas, en las que el Canal de Isabel II permitió regar tres días a la semana[36]. Estas restricciones y conflictos marcaron sin embargo el inicio del declive del sistema de acequias. La progresiva urbanización y los cambios en las políticas de gestión hídrica durante las décadas siguientes terminarían por relegar este sistema de riego a un vestigio histórico, transformando irreversiblemente el paisaje agrícola de la periferia de Madrid. La construcción de viviendas hasta el límite mismo de los canales y el vertido de aguas residuales, basura y otros restos transformó lo que hasta entonces habían sido cauces de aguas limpias en foco de infecciones[37]. Progresivamente se fueron entubando los tramos más urbanos, y aunque otros mantuvieron su función, finalmente desaparecieron. Hoy sólo perviven algunos tramos testimoniales, conservados como elementos ornamentales en espacios como la Dehesa de la Villa[38], el parque Francos Rodríguez (fig. 7) o la Residencia de Estudiantes[39].

En el caso particular de la evolución urbana de la Guindalera, la adquisición de terrenos por CIOHSA (Compañía Inmobiliaria Organizadora del Hogar S.A.) en 1956 transformó radicalmente su paisaje agrícola y estructura social. Este proceso de urbanización, enmarcado en el contexto de expansión de Madrid durante el franquismo, supuso la conversión de aproximadamente 40 hectáreas de huertas y sembrados en un nuevo barrio residencial: el Parque de las Avenidas[40]. El proyecto, que contemplaba la construcción de más de 4.000 viviendas, alteró significativamente el uso del suelo, pasando de una función primordialmente hortícola a una residencial y comercial, con edificios de hasta 10 plantas.

Esta transformación no solo modificó el paisaje físico sino también el tejido social del área. El desarrollo de la Guindalera ejemplifica el proceso de absorción de los espacios agrícolas periurbanos por la expansión metropolitana de Madrid a mediados del siglo XX, con consecuencias duraderas en la configuración urbana y social del distrito.

Reivindicación contemporánea: del abandono al corredor ecológico

En la actualidad, el modelo de ciudad ha cambiado y las acequias de riego han perdido su función productiva. No obstante, las nuevas tendencias en urbanismo y sostenibilidad

---

[35] Sala Escolano, "El Canalillo...", 3.

[36] "Comisión de regantes de Madrid", *ABC*, año XXVIII (6 de abril de 1932): 5. https://www.abc.es/archivo/periodicos/abc-madrid-19320406-5.html.

[37] Las aguas del Canalillo eran analizadas con regularidad. Un informe publicado en 1903 prueba su contaminación y expresa la preocupación por el uso para abastecimiento de viviendas de unas aguas no aptas para el consumo humano. Ayuntamiento de Madrid, *Boletín del Laboratorio Municipal de Madrid* (meses de agosto y septiembre 1903): 230-232.

[38] Aunque el Canalillo a su paso por la Dehesa de la Villa se cegó en los años 80 del siglo XX, su trazado pervive en un sendero de recorrido peatonal que es hoy uno de los espacios más valorados y concurridos del parque.

[39] En estos dos casos, el Canalillo es un elemento ornamental de ambos parques, sin función agrícola.

[40] CIOHSA SLU., "Conoce nuestra historia", *ciohsa (sitio web),* https://ciohsa.es, accedido 2 de febrero de 2025.

han renovado el interés por las infraestructuras verdes y su conexión. En este sentido, las acequias podrían desempeñar un papel crucial en la regeneración de espacios urbanos, contribuyendo a la mitigación del efecto "isla de calor", la recuperación de biodiversidad y la creación de corredores verdes que mejorarían la calidad de vida de los habitantes. Además, su potencial educativo y cultural permitiría resignificarlas como parte del patrimonio histórico y ecológico de la ciudad.

Desde 2023, una plataforma vecinal promueve la recuperación del Camino del Canalillo como corredor verde de 6 km[41]. El proyecto busca reconectar cinco parques madrileños (Carlos París, Juan XXIII, Francos Rodríguez, Dehesa de la Villa y Rodríguez Sahagún) y revalorizar elementos patrimoniales como la Casa Partidor. La iniciativa no solo persigue rescatar un hito histórico, sino también crear un eje de biodiversidad urbana, potenciando la vegetación de ribera y los suelos no impermeabilizados. Este esfuerzo se alinea con programas municipales como la Red de Huertos Escolares Sostenibles (221 centros en 2024), la Red de Huertos Urbanos Comunitarios (67 enclaves en 2024), y Barrios Productores, que reintroducen prácticas agrícolas en espacios intersticiales retomando el espíritu del Canalillo mediante el cultivo de variedades hortícolas tradicionales como la col de Murcia o judía verde de El Molar en solares recuperados.

Las acequias de riego de Madrid representaron una solución innovadora para el aprovechamiento del agua en un entorno climáticamente desafiante. Durante décadas, permitieron la existencia de un paisaje productivo que dotó de identidad a los arrabales de la ciudad y generó espacios de sociabilidad y cultura. Si bien la urbanización provocó su desaparición, su estudio permite comprender su importancia histórica y valorar su posible reintegración en el Madrid contemporáneo. En un contexto de creciente interés por la sostenibilidad y el patrimonio, la recuperación de estos espacios, o al menos de su memoria, podría contribuir a un modelo de ciudad más verde, habitable y consciente de su historia.



Figura 7. El Canalillo recuperado a su paso por el parque Francos Rodríguez. Fuente: fotografía de la autora.

[41] Ecologistas en Acción, "Una decena de entidades madrileñas reclaman la recuperación del Camino del Canalillo", *ecologistasenaccio (sitio web),* 14 de noviembre de 2023, https://www.ecologistasenaccion.org/303259/una-decena-de-entidades-madrilenas-reclaman-la-recuperacion-del-camino-del-canalillo, consultado 18 de febrero de 2024.

¿Somos lo que comemos? Una mirada patrimonial a los paisajes agroalimentarios de la región de Madrid

Are We What We Eat? A Heritage Approach to the Agri-Food Landscapes of the Madrid Region

DAVID ESCUDERO
Universidad Politécnica de Madrid, david.escudero@upm.es
BEATRIZ PEREIRA PAYO
Universidad Politécnica de Madrid, b.pereira@alumnos.upm.es

Abstract
A menudo pasa desapercibido que los productos que comemos poseen una condición espacial vinculada a su producción. En las grandes metrópolis el fenómeno se intensifica, pues tienden a una cierta desterritorialización con los enclaves que las abastecen y que, sin embargo, presentan un alto interés cultural como vestigio de una ruralidad hoy condicionada por el peso demográfico de la gran ciudad. En este sentido, esta investigación busca convergencias entre los paisajes agroalimentarios y los bienes patrimoniales declarados en la región de Madrid, con el objetivo de desvelar las cualidades de algunos sistemas patrimoniales territoriales vinculados a la producción alimentaria. Mediante una exploración principalmente cartográfica, pretende conocer mejor estos paisajes y, eventualmente, mejorar su conservación atendiendo a las particularidades de los sistemas agroalimentarios. Con ello, se alinea con las directrices marcadas por el Convenio Europeo del Paisaje y por el Plan Nacional de Paisaje Cultural: comprender la urbanidad europea contemporánea a través de sus paisajes.

It is often ignored that the products we eat have a spatial condition linked to their production. This phenomenon is even more pronounced in large metropolitan areas, which tend towards a certain deterritorialization with the territories that supply them, but which are of great cultural interest as vestiges of a rurality that is now conditioned by the demographic weight of the big city. In this sense, this research seeks convergences between agri-food landscapes and the cultural heritage properties listed in the Region of Madrid, with the aim of revealing the qualities of certain territorial heritage systems linked to food production. Through a mainly cartographic exploration, it aims to better understand these landscapes and ultimately improve their conservation, taking into account the specificities of agri-food systems. In doing so, it follows the guidelines of the European Landscape Convention and the Spanish National Cultural Landscape Plan: to understand contemporary European urbanity through its landscapes.

Keywords
Patrimonio cultural, paisaje, Madrid, comida, agroalimentación
Cultural heritage, landscape, Madrid, food, agri-food

Introducción

Los procesos relacionados con la alimentación han supuesto un reto diario para las grandes metrópolis prácticamente desde su origen, haciendo necesario un flujo continuo e ininterrumpido que permita producir alimentos, almacenarlos, transportarlos, mostrarlos, venderlos, cocinarlos y gestionar los residuos[1]. Se trata de acciones que se despliegan espacialmente en sistemas que, para favorecer la conservación de los alimentos, solían ubicarse concentrados y a escasa distancia física de los espacios de consumo. Sin embargo, los avances industriales y tecnológicos han permitido que estas redes cada vez puedan estar más extendidas y atomizadas, hasta el punto de que afirmar que la gran urbe come los productos de su entorno se antoja una aserción a todas luces incierta. Es decir, la existencia de paisajes agrarios cerca de una metrópolis ya no implica una relación directa y unívoca entre producción y consumo[2]. Esto ha llevado a que antiguas dependencias bidireccionales entre las metrópolis y estos paisajes se hayan debilitado en la actualidad, ganando autonomía, pero manteniendo un potencial de interdependencia en el futuro. Dicho de otro modo, haya o no relación directa de alimentación y consumo, estos paisajes presentan hoy un interés propio a efectos de las directrices marcadas por el Convenio Europeo del Paisaje y por el Plan Nacional de Paisaje Cultural: comprender la urbanidad europea contemporánea a través de sus paisajes.

Estas relaciones entre patrimonio agrario y paisajes productivos tienen un sentido especial en las metrópolis españolas, habida cuenta de que no es hasta el desarrollismo de los años 50 del siglo pasado cuando se produce una transformación intensa hacia modelos agroindustriales, y por tanto conservan vestigios de una ruralidad agraria temprana vinculada a la gran ciudad[3]. Además, hoy estas regiones son lugares en los que la gente vive, con los que las comunidades se identifican, y que tienden a considerar la producción de alimentos algo indisociable de su memoria común. Por citar sólo algunas de la región de Madrid, esto se da en lugares como el entorno del Río Tajuña, los territorios próximos al Canal de Cabarrús, o la zona ligada al Embalse de Santillana, donde se ha mantenido una actividad agraria durante siglos[4]. Además, estos bienes no son muestras de un pasado agrario ahora inexistente, sino que, al contrario, algunos de ellos han jugado un papel clave, y lo siguen jugando hoy, en la conservación viva de estos territorios. En definitiva, esta investigación parte de la hipótesis de que hay una relación intrínseca entre la conformación de estos paisajes y el tipo de elemento hoy reconocido y protegido como bien cultural. En ausencia de un inventario de

---

[1] Carolyn Steel, *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* (Londres: Vintage Books, 2009 [2008]), 24.

[2] Ver, entre otros, José Luis Fernández Casadevante, Kois, y Nerea Morán, *Raíces en el asfalto: pasado, presente y futuro de la agricultura urbana* (Madrid: Libros en acción, 2015); Nerea Morán-Alonso, Andrés Viedma-Guiard, et al., "Agricultural Land Suitability Analysis for Land Use Planning: The Case of the Madrid Region", *Land* 14, n.º 1 (2025): 134.

[3] Ver Isabel Rodríguez de la Rosa, "Raw Materials in Transition: Narratives Around Water in the Construction of an Industrialized Spain", *Change Over Time* 12, n.º 1 (2023): 52-72, https://doi.org/10.1353/cot.2023.a927229; Nerea Morán Alonso, "Dimensión territorial de los sistemas alimentarios locales. El caso de Madrid" (Tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2015), 120.

[4] Isabel Rodríguez Chumillas y Rafael Mata Olmo, "Propiedad y explotación agrarias en el regadío de las 'vegas' de Madrid", *Agricultura y Sociedad* 42 (1987): 149-180.

paisajes culturales madrileños, y en el marco del proyecto de investigación "Heritagescapes: Cartografía crítica del paisaje cultural metropolitano. Patrimonios futuros"[5], evidenciar las cualidades de estas convergencias es el objetivo de esta contribución.

Una exploración cartográfica por los paisajes productivos madrileños

Durante las últimas décadas, gran parte de los territorios agrarios de la región de Madrid o bien han desaparecido en favor de nuevos desarrollos urbanísticos o bien han sido transformados principalmente por la paulatina especialización territorial –concentración de explotaciones agrarias en torno a grandes infraestructuras logísticas, o densificación de la distribución en grandes superficies, entre otras[6]–. Esto es consecuencia de una deriva contemporánea hacia globalizar los sistemas alimentarios sin tener en cuenta la cantidad de suelo disponible ni las clases agrológicas[7], lo cual generalmente resta valor al suelo por sus condiciones y potencial productivo[8]. Y, si bien en la región de Madrid existen todavía lugares que ya no constituyen nodos relevantes de producción agraria –como la Vega Alta del Jarama o las tierras de regadío del sur metropolitano en el entorno de Leganés–, otros sí siguen atesorando conocimiento, tradiciones y una serie de actividades indisociables de la producción agraria y de su relación histórica con lo rural: el entorno de Aranjuez y sus huertas, la zona ligada al Embalse de Riosequillo o la vega del Tajuña[9]. Son territorios que conjugan una historia agraria con la presencia de bienes patrimoniales ligados a ella, y en los que las comunidades presentan fuertes vinculaciones afectivas con la producción de alimentos.

Gracias a una exploración principalmente cartográfica, es posible identificar qué territorios poseen al mismo tiempo amplias superficies de territorios productivos y una densidad relevante de bienes declarados con algún tipo de figura de patrimonio. El objetivo es desvelar regiones que potencialmente podrían conservar valores paisajísticos como resultado del cruce entre la producción agraria y los bienes patrimoniales ligados o no a ella. Para ello, una primera fase consiste en la proyección sobre la cartografía de la Comunidad Autónoma de Madrid de los bienes patrimoniales declarados, independientemente de su protección, tipo o extensión. De este modo, se pueden espacializar en un único mapa espacios naturales protegidos como el Parque Nacional de la Sierra del Guadarrama y los tres parques regionales –Cuenca Alta del Manzanares, Sureste y Curso Medio del río Guadarrama–, los Bienes de Interés Cultural y Patrimonial, y otras figuras de patrimonio cultural y natural –la

---

[5] Esta publicación es parte del Proyecto de I+D+i PID2022-140500NB-I00 financiado por MCIN/ AEI /10.13039/501100011033/ y por FEDER, UE, desarrollado por el Grupo de Investigación Paisaje Cultural de la Universidad Politécnica de Madrid.

[6] Daniel López García, "Canales cortos de comercialización como elemento dinamizador de las agriculturas ecológicas urbana y periurbana", en *Actas del I Congreso Estatal de Agricultura Ecológica Urbana: huertos urbanos ecológicos y desarrollo sostenible* (Elche, 2011).

[7] Las clases agrológicas son categorías que agrupan suelos con las mismas aptitudes o limitaciones para diferentes tipos de actividades agrarias: laboreo, cultivo de hortalizas, etc.

[8] Josefina Gómez Mendoza, "Las relaciones campo-ciudad en la provincia de Madrid", *Anales de geografía de la Universidad Complutense* 4 (1984): 155.

[9] Morán Alonso, "Dimensión territorial...", 134.

Red Natura 2000, bienes catalogados por la Comunidad de Madrid, yacimientos arqueológicos, o territorios históricos, por citar sólo algunos– (fig. 1). El resultado es una serie de entidades poligonales que, además de referir a superficies concretas, aportan otros datos útiles para la investigación: el tipo de protección, información histórica, asuntos culturales, o el municipio en el que se emplazan, entre otros[10].

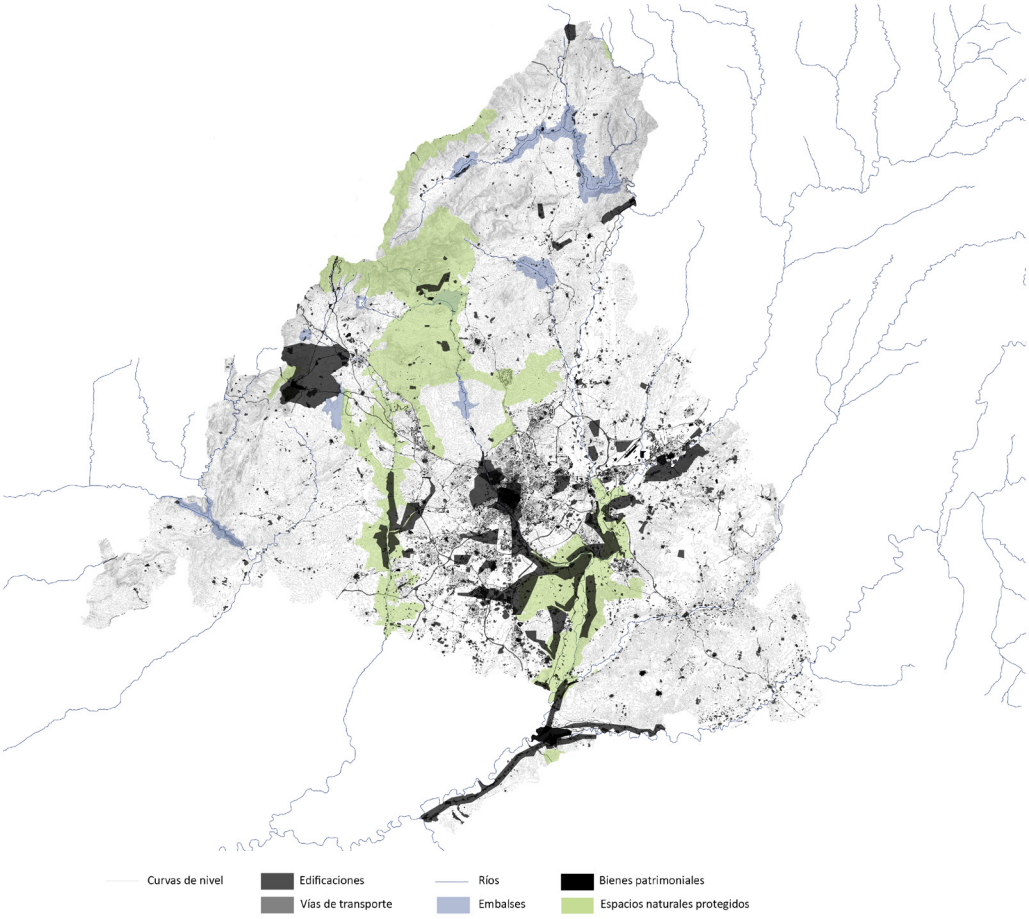


Figura 1. Cartografía de la Comunidad de Madrid con los bienes patrimoniales, los núcleos de población, las vías principales de transporte y los ríos y superficies de agua. Fuente: elaboración propia.

La segunda fase consiste en la espacialización y caracterización de los territorios productivos de la región. Como los datos relativos a esta fase no están disponibles referidos como

[10] Conviene mencionar que, habida cuenta de que los mapas son elaborados cruzando bases de datos distintas y algunas no oficiales, uno de los retos de la cartografía debe resolver es la unificación de los datos.

tal, se parte del Sistema de Información sobre Ocupación del Suelo de España[11], que integra diferentes fuentes geoespaciales de gran detalle y proporciona un objeto homogéneo y completo. A pesar de que las entidades gráficas que incluye cuentan con gran cantidad de información asociada, en esta fase se considera únicamente la clasificación jerárquica de la ocupación del suelo según los principios INSPIRE (Hierarchical INSPIRE Land Use Classification System (HILUCS))[12]: en los identificadores desde el 101 al 145 preponderan áreas artificiales, desde el 200 al 290 cultivos, desde el 300 a 354 áreas naturales, desde el 400 al 423 humedales, y desde el 500 al 523 áreas relacionadas con el agua dulce o salada. Con estos datos, la superposición con la cartografía de la primera fase se realiza prescindiendo de las áreas artificiales y de aquellos identificadores que no tienen representación en la región, como mares y océanos (fig. 2).

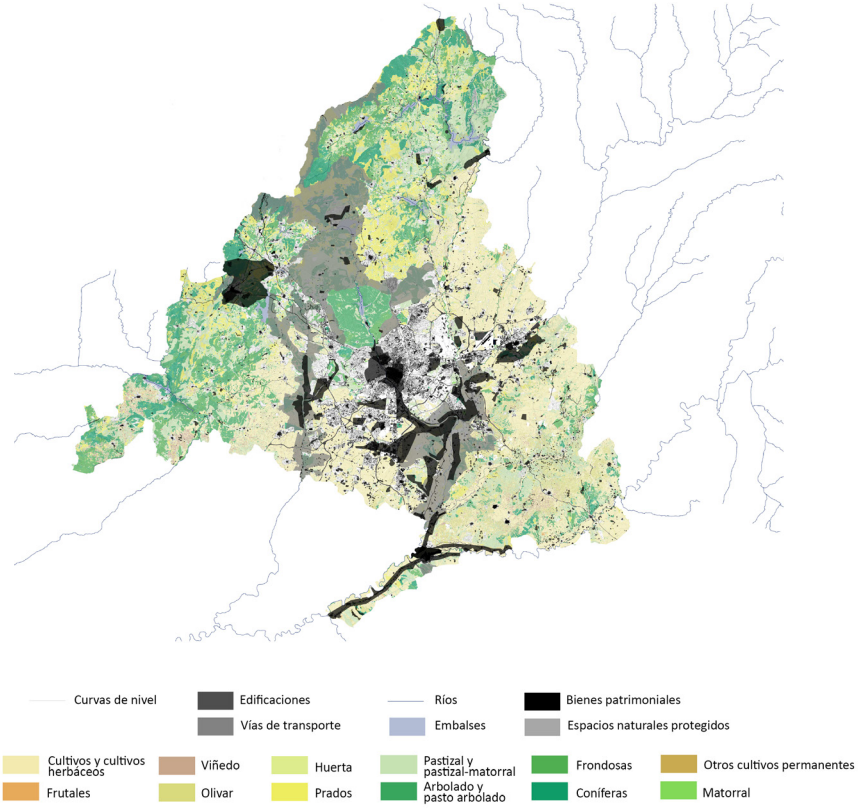


Figura 2. Cartografía de la Comunidad de Madrid con la superposición de los bienes patrimoniales y la caracterización del suelo de los territorios productivos. Fuente: elaboración propia.

[11] Concretamente del SIOSE-AR 2017.

[12] INSPIRE es la Infraestructura Europea de Datos Espaciales. Con el propósito de crear normas comunes, proporciona una clasificación de la ocupación del suelo que relaciona un identificador numérico con la cobertura más significativa de cada polígono.

Aunque este mapa reviste gran interés y desvela relaciones no obvias que se dan en la región, su operatividad a los efectos de esta investigación mejora al filtrar y clasificar los bienes patrimoniales. Por la condición sistémica, la diversidad de procesos, y la condición multiescalar intrínseca a los sistemas alimentarios, este filtrado de bienes no se reduce a lo agrario, sino que comprende también: (i) los bienes industriales, necesarios para el almacenamiento, el procesamiento de los alimentos o la producción de materias secundarias; (ii) los bienes hidráulicos, ligados a menudo a sistemas de riego y con múltiples arquitecturas asociadas; y (iii) los bienes ferroviarios, constituyentes durante décadas de las principales redes de distribución de alimentos tanto a Madrid como a otras ciudades.

El mapa resultante permite resaltar algunas zonas que presentan, al mismo tiempo, una elevada concentración de bienes patrimoniales y una relación entre ellos y la producción agraria (fig. 3). Este mapa revela la cualidad sistémica vinculada a la alimentación y, con ello, permite identificar algunos sistemas territoriales patrimoniales –o, dicho de otro modo, potenciales paisajes culturales– intrínsecamente relacionados con la caracterización agraria del suelo de esa zona. Por ejemplo, en los municipios de San Lorenzo de El Escorial, en El Escorial, y en sus alrededores, hay una concentración de bienes y suelos vinculados a la ganadería. En ellos, los bienes declarados son el tramo de la Cañada Real Leonesa y la Finca de El Campillo, mientras que las coberturas terrestres son principalmente prados y pastizales y zonas boscosas de coníferas y de frondosas. Otros resultados relevantes de este proceso deductivo son la Finca Monesterio, ligada con la anterior en términos de gestión y producción, y declarada bien de interés patrimonial, que incluye construcciones propias de la crianza de animales; o la Finca de la Fresneda, relacionada en origen con la iglesia y con la monarquía, y que es un vestigio de las actividades ganaderas y de cacería que la realeza disfrutaba allí. En definitiva, la metodología aplicada ha permitido identificar en la región varios espacios como este, idóneos para la crianza de animales en un entorno con bienes declarados ligados a esta actividad, prueba de que la huella en el tiempo ha constituido una ligazón patrimonial territorial con lo agrario.

El paisaje de la Real Acequia del Jarama

Gracias a este método cartográfico deductivo, se ha podido identificar otro territorio en el que la interacción entre bienes patrimoniales de carácter agrario y suelos dedicados principalmente a esta actividad: el entorno de la Real Acequia del Jarama, una canalización de agua histórica ubicada al sureste de la región de Madrid y que todavía está en uso (fig. 4). Se trata de un elemento que ha vertebrado los asentamientos de la Veja Baja del Jarama desde su construcción y que ha mejorado las capacidades productivas del territorio que riega. La Acequia toma sus aguas de la Presa del Rey, ubicada en el río Jarama tras su confluencia con el río Manzanares (en el municipio de Rivas Vaciamadrid) y las expulsa en el río Tajo (en el municipio de Mocejón). A lo largo de sus 72 kilómetros de longitud, la Acequia riega alrededor de 12.500 hectáreas de la margen derecha del Jarama y, posteriormente del Tajo, atravesando los pueblos de San Martín de la Vega, Ciempozuelos, Seseña, Añover de Tajo, Villaseca y Magán, entre otros, y constituyendo lo que Fernando Arroyo Ilera definió como

"uno de los conjuntos de riego tradicional más importantes del interior de la península, y sin duda alguna, el más próximo a la capital"[13].

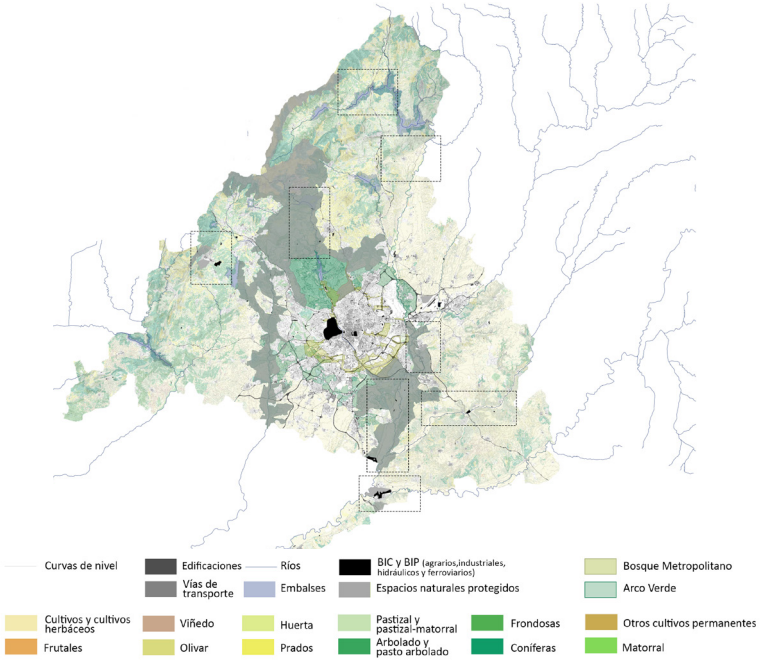


Figura 3. Cartografía de la Comunidad de Madrid con los bienes patrimoniales relativos a funciones agrarias, industriales, hidráulicas y ferroviarias, así como los espacios naturales protegidos, en superposición con la caracterización de los suelos productivos. Fuente: elaboración propia.

La Acequia fue, hasta donde se sabe, ideada y planificada por Felipe II en el siglo XVI, siguiendo otras iniciativas hidráulicas llevadas a cabo en ese momento en el Real Sitio de Aranjuez o en la Acequia de Colmenar –cuya filiación técnica y de propósitos hizo que más tarde pasara a regirse con la misma normativa que la propia Real Acequia del Jarama[14]–. Sin embargo, el inicio de su construcción se demoró un siglo, cuando fue impulsado por Carlos II, habiendo atravesado múltiples interrupciones desde entonces[15], y finalizando su

[13] Fernando Arroyo Ilera, "Orígenes y antecedentes de la Real Acequia del Jarama", *Estudios Geográficos* 248-249 (2002): 410.

[14] Ana Galisteo Chico, "La Real Acequia del Jarama a finales del Antiguo Régimen: un ejemplo de gestión económica y de aprovechamientos agrícolas", *Investigaciones Históricas, época moderna y contemporánea* 44 (2024): 477.

[15] Las obras comenzaron en 1683 a cargo de Francisco Herrera, ejecutándose un pequeño tramo hasta la Cañada de Matalobos, que se mantuvo en funcionamiento por poco tiempo. En el siglo XVIII, Sebastián Feringán y Pedro Superviela retoman la construcción. Sin embargo, la Acequia volvió a quedarse sin servicio al poco de ser inaugurada. Ver Arroyo Ilera, "Orígenes y antecedentes...", 410; y Fernando Arroyo Ilera, "Ilustración y riegos: La Real Acequia del Jarama en el siglo XVIII", *Estudios Geográficos* 258 (2005): 5-41.

última fase en 1971 (fig. 5)[16]. Hoy, la Real Acequia supone la mayor interrupción en el continuum edificado del área metropolitana madrileña. Si bien no llega a penetrar en el interior de Madrid, forma parte del Arco Verde y su extremo norte se solapa parcialmente con el Bosque Metropolitano[17], lo cual evidencia su presencia territorial en continuidad con la metrópolis a través de los grandes proyectos verdes de la Comunidad y del Ayuntamiento de Madrid respectivamente. Sin embargo, no es solo su proximidad a un gran nodo de consumo alimentario lo que hace especialmente interesante a la Real Acequia, sino que las zonas que abastece de agua siguen sosteniendo el sistema agrario de la zona y configurado un paisaje característico en torno a la Vega baja del Jarama. Si bien discurre por un entorno que ha sufrido transformaciones, presiones urbanísticas, y tendencias hacia el abandono, este todavía mantiene cultivos adecuados a sus clases agrológicas y una comunidad que garantiza la conservación de los conocimientos, técnicas y prácticas agrarias[18].

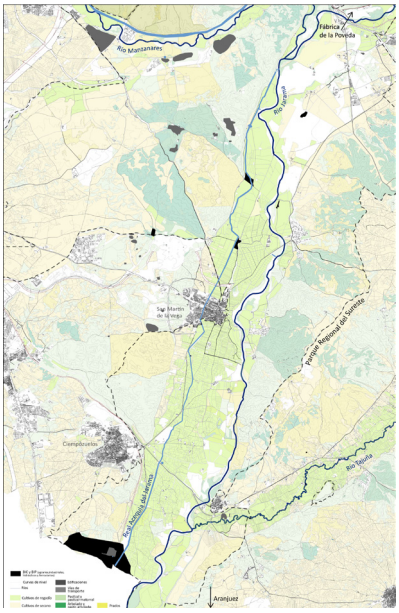


Figura 4. Plano del entorno de la Real Acequia del Jarama en la región de Madrid, con los suelos de la zona y el conjunto de bienes patrimoniales asociados a la Acequia. Fuente: elaboración propia.

[16] Magdalena Merlos Romero, "Ingeniería hidráulica, tradición agrícola y gestión del agua durante el reinado de Carlos II: La Real Acequia del Jarama y los proyectos de Miguel Osorio, Melchor Luzón y José de Zaragoza", *Anales del Instituto de Estudios Madrileños* 58 (2018): 267.

[17] El Arco Verde y el Bosque Metropolitano son proyectos recientes de carácter territorial desarrollados respectivamente por la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento de Madrid. Ambos apuestan por reconocer cinturones paisajísticos relevantes que bordean la ciudad de Madrid y que aspiran a convertirse en reservas importantes de naturaleza y cultura en la región.

[18] Marian Simón-Rojo, Andrés Couceiro, Julia del Valle y José Fariña Tojo, "Public food procurement as a driving force for building local and agroecological food systems: Farmers' skepticism in Vega Baja del Jarama, Madrid (Spain)", *Land* 9, no. 9 (2020): 317.

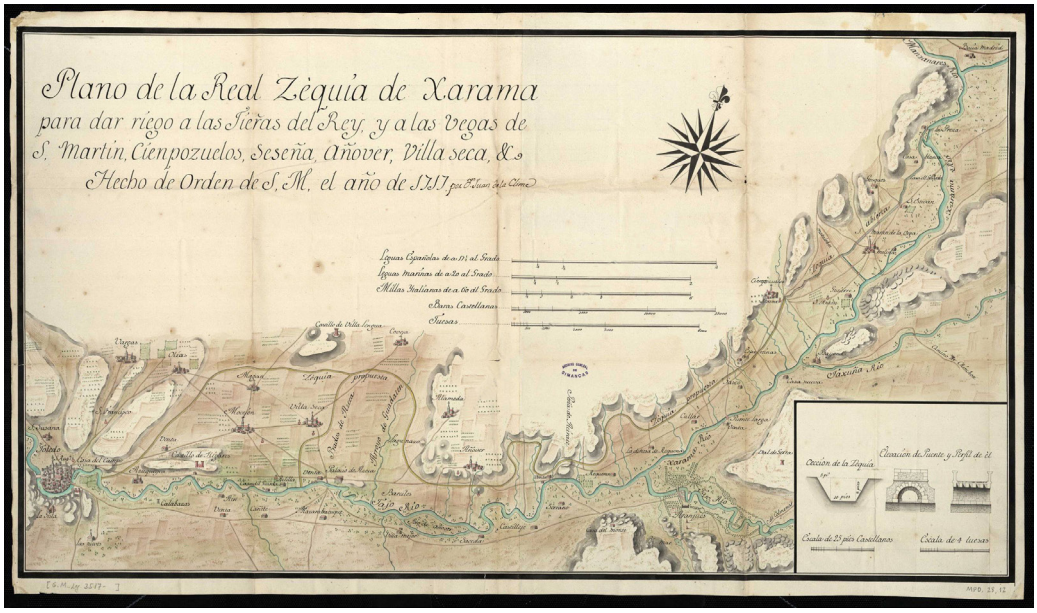


Figura 5. Plano de la Acequia del río Jarama, 1717, Juan de la Clime. Fuente: Catálogo Colectivo de la Red de Bibliotecas de los Archivos Estatales.

Por su condición de macroestructura en el territorio, la Real Acequia del Jarama implicó la construcción de un vasto conjunto de edificaciones auxiliares que contribuían a su correcto funcionamiento. La mayoría de estas construcciones están hoy declaradas Bienes de Interés Patrimonial, y muchas aún siguen siendo utilizadas por la Comunidad de Regantes de la Acequia (fig. 6)[19]. Otras, sin embargo, han perdido su función debido a la modificación del trazado de la Acequia, a su obsolescencia respecto al sistema hidráulico o a su falta de conservación. Un ejemplo de ello es la Presa del Rey, cuya construcción finalizó en 1684 y que si bien ya no almacena el agua que abastece a la Acequia, conforma un entorno natural de alto valor estético. En ella, la Casa de Compuertas –conocida como "El Castillo"– regulaba el paso del agua de la presa al canal de distribución y data de esa primera fase de construcción de la Acequia. Aunque hoy se trata de un elemento innecesario desde el punto de vista funcional y se encuentra en mal estado de conservación, el ingeniero Pedro Delgado realizó en el siglo XVIII unos valiosos dibujos en sus estudios sobre la Acequia que permiten restituir parte de una memoria gráfica de elementos que ya no están en su mejor condición, como este[20].

[19] Se trata de una comunidad de agricultores que agrupa a más de 1.500 comuneros tanto en la región de Madrid como en la provincia de Toledo y que aglutinan alrededor de 10.000 hectáreas de cultivos de regadío.

[20] Pedro Delgado, *La real acequia del Jarama* (Ministerio de Obras Públicas, Dirección General de obras Hidráulicas, 1995).

Consumos totales													
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
2009	0,00	0,00	0,00	28,50	27,59	39,10	46,27	42,68	27,26	14,48	1,08	0,00	**226,96**
2010	0,00	0,00	0,00	1,11	17,68	36,96	45,70	37,91	12,26	5,77	0,47	0,00	**157,86**
2011	0,00	0,00	2,41	11,09	16,41	47,30	47,94	43,27	16,77	6,33	0,00	0,00	**191,52**
2012	2,41	0,74	5,27	15,11	28,14	41,08	51,91	48,33	17,87	3,39	0,00	0,00	**214,25**
2013	0,00	0,00	0,00	5,55	16,03	39,75	46,63	42,16	11,91	2,11	0,00	0,00	**164,14**
2014	0,00	0,00	0,43	10,50	28,10	39,80	41,44	36,35	11,00	2,38	0,00	0,00	**170,00**
2015	0,00	0,00	0,00	9,64	25,35	37,16	39,23	35,54	4,58	2,37	0,00	10,42	**164,29**
2016	0,00	0,00	0,00	1,89	10,39	40,49	42,08	38,99	13,73	5,35	0,03	0,00	**152,95**
2017	0,00	0,00	2,69	29,48	19,23	39,52	34,28	35,22	13,66	4,20	0,79	2,64	**181,71**
2018	0,02	0,00	0,00	1,07	16,99	24,53	36,28	35,06	14,48	4,33	0,00	0,00	**132,75**
2019	2,15	2,19	14,41	8,80	24,13	40,90	41,81	34,61	10,70	6,00	0,40	0,00	**186,10**
2020	0,00	0,00	0,00	2,17	15,35	39,80	36,22	30,01	9,82	5,17	0,00	0,00	**138,54**
2021	0,00	0,00	0,84	14,83	18,50	34,63	36,67	33,29	4,09	5,06	0,00	0,00	**147,91**
2022	0,00	5,63	4,26	1,80	14,49	37,21	37,10	33,72	8,18	5,81	0,25	0,00	**148,45**
2023	0,00	0,00	18,07	22,28	17,27	12,50	32,69	28,98	1,85	2,85	0,00	0,00	**136,49**
2024	0,00	0,00	0,00	10,48	21,58	24,65	28,69	25,51	7,32	2,92			**121,15**
3 años previos	0,00	1,88	7,72	12,97	16,75	28,11	35,49	32,00	4,71	4,57	0,08	0,00	**144,28**
5 años previos	0,43	1,56	7,52	9,98	17,95	33,01	36,90	32,12	6,93	4,98	0,13	0,00	**151,50**

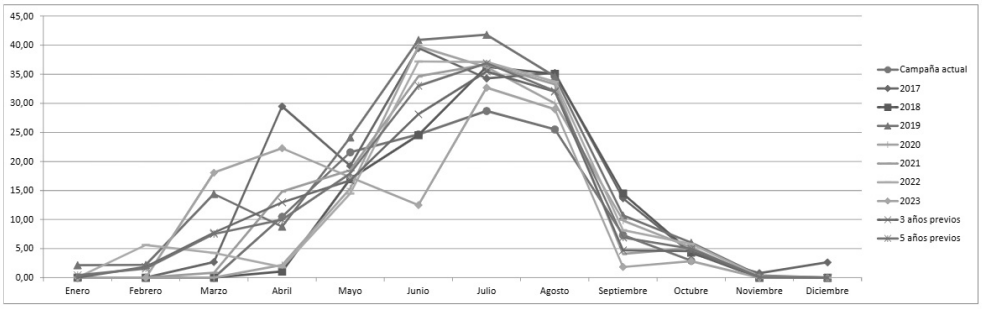


Figura 6. Histórico de consumos de agua de la Comunidad de Regantes de la Real Acequia del Jarama durante las campañas de riego 2009-2024. Fuente: Comunidad de Regantes de la Real Acequia del Jarama.

Como resultado de las numerosas inundaciones que se dieron en los primeros años de desempeño de la Acequia, algunas motivadas por las oscilaciones de la cuenca del Río Jarama durante las distintas décadas[21], y otras por la falta de conocimientos en control de aguas de unos agricultores inexpertos en el regadío[22], se construyeron múltiples desaguadores vinculados a casetas de vigilancia que ahora, en conjunto, son también bienes patrimoniales. Algunos ejemplos son la Casilla y Desaguador de Matalobos, perteneciente a la primera etapa de construcción en el siglo XVII, y las Casillas de Bayona y de San Antón, ambas situadas en Ciempozuelos y resultado de la segunda fase de ejecución de la Acequia. Además, desde su construcción, la Acequia supuso una barrera que fragmentó un territorio ya condicionado por el paso del río Jarama. Con la intención de mantener las vías de transporte, las cañadas y los diferentes caminos ya existentes sin entorpecer la obra de la Acequia, también se planificó la construcción de una docena de puentes, como el Puente Nuevo, hoy

[21] La Real Acequia del Jarama palió las frecuentes inundaciones que se producían por las crecidas y los desbordamientos de las cuencas del Tajo y del Jarama, especialmente en su confluencia. Ver Galisteo Chico, "La Real Acequia del Jarama ...", 485.

[22] Arroyo Ilera, "Orígenes y antecedentes...", 437.

declarado Bien de Interés Patrimonial, que unía Ciempozuelos con Chinchón y que hoy es parte de la carretera regional M-404[23].

Tanto la Real Acequia como el sinfín de construcciones ligadas a ella transformaron el suelo de la orilla derecha del Río Jarama, extendiendo la superficie de regadío y permitiendo una explotación más intensa. Como resultado de estas actividades agrarias, a lo largo y a lo ancho de la Real Acequia también se encuentra hoy un conjunto de bienes patrimoniales declarados. Por un lado, las fincas agropecuarias tangentes a la canalización, como el Caserío de Soto Pajares, el Caserío de Gózquez de Abajo, o el Caserío de Gózquez de Arriba, que mantienen su carácter eminentemente agrario desde sus orígenes en el siglo XVII, durante la construcción del primer tramo. Por otro, las edificaciones derivadas de la Acequia, que ayudaron a mejorar la eficiencia de los cultivos de secano que se extienden más allá de la influencia inmediata de la misma. De entre ellos, son particularmente relevantes los molinos harineros que se construyeron a lo largo de la Acequia, algunos planificados desde el primer proyecto[24], que dieron buen servicio procesando el alimento. Uno de estos molinos es la Fábrica y Molino del Rey, en San Martín de la Vega, considerado Bien de Interés Patrimonial, y que hoy solo mantiene los muros perimetrales de la construcción original.

Pero la influencia de la Acequia no solo se reduce a las tierras de regadío y secano más próximas. Como consecuencia de la pérdida de las colonias españolas en América, y particularmente tras la Guerra hispano-estadounidense de 1898 que privó a España del azúcar de caña cubano, se promovió el cultivo de remolacha en esta zona para producir azúcar nacional[25]. Una vez se dispuso de la fuente de materia prima, se construyó la Vía del Azúcar, una infraestructura ferroviaria que unía, entre otros, Ciempozuelos, San Martín de la Vega y Arganda del Rey, donde se encontraba la Fábrica Azucarera de la Poveda, que inició su actividad en 1900[26]. Tanto el conjunto industrial azucarero como parte de la Vía del Azúcar han sido declarados Bienes de Interés Patrimonial. Desafortunadamente, en este caso ya no se conserva el tramo que unía la Poveda con el origen de la materia prima, es decir, con los pueblos que atraviesa la Real Acequia y, por tanto, se diluye la relevante conexión que existió en el pasado.

El buen estado general de conservación de los territorios productivos de la Real Acequia del Jarama y, por extensión, de la Vega Baja, se debe principalmente a una bidireccionalidad entre los sistemas productivos y la presencia de los bienes patrimoniales que se despliegan a lo largo de la Acequia, en parte por las afecciones de normativas de protección y en parte por las actividades que han fomentado. Además, la totalidad de las tierras bañadas por la Real Acequia y algunos territorios del entorno están amparados desde 1994 bajo la figura de Parque Regional del Sureste, por lo que forma parte de un espacio natural protegido

---

[23] Galisteo Chico, "La Real Acequia del Jarama...", 473.

[24] Galisteo Chico, "La Real Acequia del Jarama...", 473.

[25] Felipe Tostón Menéndez y Jesús Fernando López Ciudad, "El tren de la Azucarera Ciempozuelos-La Poveda. Un caso de arqueología industrial", *II Congreso de Historia Ferroviaria* (2001), 1.

[26] Ebro – Compañía de Azúcares y Alcoholes S.A. *Madrid, 75 años de Ebro* (1986), 89.

solo desde hace treinta años. De hecho, entre los objetivos de uso y aprovechamiento de la Ley 6/1994 sobre el Parque Regional en torno a los ejes de los cursos bajos de los ríos Manzanares y Jarama y del Plan de Ordenación de Recursos Naturales del citado Espacio Protegido de 1999 se encuentra la "conservación, mejora y el desarrollo ordenado de las actividades agropecuarias tradicionales"[27].

Conviene destacar que durante las décadas de desarrollo económico de la segunda mitad del siglo XX, la única comarca que mantuvo íntegra su superficie de regadío fue esta Comarca de las Vegas[28]. Es decir, con la reciente declaración como Parque Regional de parte de la Vega Baja del Jarama se ha reconocido esta actividad y se ha prevenido a esta zona de un detrimento de sus actividades históricas, pues en otras zonas de la región el desarrollo infraestructural ha sido la razón principal de la pérdida de valores culturales[29]. Y es que, en líneas generales, la restricción sobre este tipo de actuaciones permite una mejor conservación y funcionamiento de los sistemas agrarios, pero también evita las consecuencias de las barreras que crean estas macroestructuras: el ciclo cultivo-abandono-urbanización, la creación de islas naturales sin conexión ecosistémica, o la falta de accesibilidad de los agricultores a sus cultivos, entre otras[30].

Más que bienes patrimoniales aislados, sistemas agrarios, y asentamientos históricamente conectados, en la Real Acequia del Jarama es posible reconocer una condición de conjunto a través de un elemento hidráulico lineal que soporta una serie de valores culturales. Por este motivo, quizá hoy, desde una perspectiva más integral y habiendo transcurrido treinta años de su aprobación, la figura de Parque Regional no cubra todo el espectro de valores que este enclave presenta. O, dicho de otro modo, reconocer la existencia de un paisaje cultural de la Real Acequia del Jarama sería una decisión estratégica para garantizar una conservación activa de acuerdo con los criterios del Convenio Europeo del Paisaje y del Plan Nacional de Paisaje Cultural (fig. 7). Esto permitiría plantear, conforme a directrices y convenios contemporáneos en materia de paisaje, herramientas para una mejor comprensión, conservación, salvaguarda y gestión integral de un bien paisajístico relevante a nivel regional, próximo a la metrópolis, y todavía en buen estado de conservación.

Conclusión

Entender el entorno de la Real Acequia del Jarama como un paisaje cultural implicaría otorgarle una cualidad de conjunto que le es propia y reconocida individualmente: a los varios bienes patrimoniales que allí se ubican, ligados intrínsecamente a un suelo que propicia su actividad, sustentados todos ellos por un elemento hidráulico de casi cinco siglos de antigüedad. En este sentido, esta investigación arroja unos resultados relevantes al considerar

---

[27] Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Regional, *Plan de Ordenación de Recursos Naturales del citado Espacio Protegido* (Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, 1999).

[28] Morán Alonso, "Dimensión territorial...", 134.

[29] En esta zona, construcciones como las carreteras radiales R-4 y R-3, inauguradas tras la declaración, bordean la zona sin interrumpirla.

[30] Morán-Alonso, Viedma-Guiard, Simón-Rojo, Córdoba-Hernández, "Agricultural Land Suitability Analysis...".

que, al aproximarse a ella como paisaje, la Acequia proporciona una riqueza de actividad, historia, comunidad, identidad, y cultura mayor que si los elementos son mirados por separado: es decir, referirla como paisaje le atribuye una condición holística a sus elementos. Sin embargo, el estado de conservación de algunos de ellos recuerda la importancia de comprender su papel como parte del conjunto, habida cuenta de que su posible pérdida podría desembocar en un deterioro de los sistemas productivos y, con ello, de este paisaje holístico ubicado al sur de la metrópolis.



Figura 7. La Real Acequia del Jarama cerca del Puente Nuevo, a su paso por el término municipal de Ciempozuelos, 2023. Fuente: Antoniotaxi152 vía Wikiloc.

Y es que cualquier buen conocedor de la región de Madrid sabe, o más bien sospecha, que la Real Acequia del Jarama o el entorno de San Lorenzo de El Escorial podrían tener condiciones para conformar paisajes de interés cultural por su actividad agraria a lo largo del tiempo, al margen de que la actividad haya aparecido o mantenga una situación de dependencia de la metrópolis. En este sentido, esta investigación no aporta un descubrimiento disruptivo de nuevos paisajes, sino un soporte geoespacial sobre el que trabajar para una posible identificación y caracterización de entornos potencialmente candidatos a ser reconocidos por sus valores culturales y naturales a lo largo del tiempo. Por este motivo, supone una innovación metodológica en los trabajos realizados hasta ahora por las administraciones encargadas de la gestión del territorio y del patrimonio, y proporciona un cruce

valioso entre datos que, estando intrínsecamente relacionados, pocas veces se solapan con el fin de extraer un conocimiento de su intersección. En última instancia, contribuye, a través de la comida, al objetivo central del proyecto de investigación en el que se enmarca aplicado a la región de Madrid: la dilución de los binomios campo-ciudad, rural-urbano, o cultura-naturaleza.

Arquitecturas y paisajes para la investigación agraria en Madrid: documentar un patrimonio científico y tecnológico

Architectures and Landscapes for Agrarian Research in Madrid: Documenting a Scientific and Technological Heritage

EDUARDO DE NÓ SANTOS
Universidad Politécnica de Madrid, e.deno@upm.es
MANUEL RODRIGO DE LA O CABRERA
Universidad Politécnica de Madrid, rodrigo.delao@upm.es

Abstract

Las actividades investigadoras en el sector agropecuario y forestal han construido paisajes ligados al descubrimiento, paisajes cuyo valor reside no solo en sus componentes estéticas, sino en sus implicaciones culturales, sociales, ambientales e incluso emocionales a lo largo del tiempo. Se indagan dichos paisajes mediante la documentación y catalogación de los sitios creados desde el siglo XIX para la formación y la investigación en el sector agrario en la región de Madrid. En conjunto, estos sitios han constituido un sistema patrimonial territorial metropolitano dedicado a la innovación, desarrollo e investigación en actividades agropecuarias y forestales. Se trata, en definitiva, de un patrimonio con valores a la vez históricos, artísticos, ecológicos y ambientales con un impacto significativo en el territorio. Su catalogación puede resultar relevante ante los retos socio-territoriales actuales, incluidos los posibles futuros de la región madrileña y de estos territorios.

Research activities in the agricultural and forestry sector have built landscapes linked to discovery, landscapes whose value lies not only in their aesthetic components, but also in their cultural, social, environmental and even emotional implications over time. These landscapes are investigated by documenting and cataloguing the sites created since the 19th century for training and research in the agricultural sector in the Madrid region. Together, these sites have constituted a metropolitan territorial heritage system dedicated to innovation, development and research in agricultural and forestry activities. In short, it is a heritage with historical, artistic, ecological and environmental values with a significant impact on the territory. Its cataloguing may be relevant to the current socio-territorial rest, including the possible future of the Madrid region and of these territories.

Keywords

Investigación agraria, arquitectura, paisaje, patrimonio científico
Agricultural research, architecture, landscape, scientific heritage

Investigación agraria: de la centralización a la descentralización

La investigación agraria en España ha experimentado una profunda transformación a lo largo de los últimos ciento cincuenta años. Desde sus inicios en el siglo XIX, con la institucionalización de la actividad científica, hasta su consolidación en un complejo sistema de investigación y tecnología agraria, su desarrollo ha estado marcado por la adaptación a nuevas realidades económicas, políticas y tecnológicas. Este proceso ha tenido un impacto espacial en el territorio y ha generado un legado arquitectónico que merece ser identificado e interpretado[1].

La evolución de la investigación agraria en los países occidentales ha pasado por varias etapas, que Vernon W. Ruttan clasificó en tres grandes fases. En la primera, la investigación se basaba en la innovación individual y la llevaban a cabo agricultores o inventores. Posteriormente, surgieron las estaciones experimentales dirigidas por especialistas en ciencias agrarias, lo que marcó una segunda fase más estructurada. Finalmente, los sistemas de investigación agraria evolucionaron hacia modelos nacionales capaces de planificar estratégicamente la investigación, definir prioridades y asignar recursos financieros y profesionales de manera eficiente.

Así, en esa tercera fase, el desarrollo de los sistemas nacionales de investigación agraria se abordó mediante distintos modelos. Concretamente, tras examinar el panorama occidental, Ruttan[2] identificó cuatro modelos de organización institucional, que fueron matizados posteriormente por Arnon[3]. El primero es el modelo integrado de investigación, extensión y educación, como el sistema de las *land-grant university* de Estados Unidos. El segundo modelo es el sistema de investigación agraria autónomo o semiautónomo, financiado con recursos públicos o privados, como el desarrollado, por ejemplo, en el Reino Unido. El tercero es el que se apoya en los Ministerios de Agricultura, una opción predominante en países con sistemas de investigación pequeños y también esencial para la integración de estructuras nacionales y regionales en países más grandes. Finalmente, el cuarto modelo, de desarrollo más reciente, es el organizado a partir de consejos de investigación agraria cuyo objetivo es lograr una coordinación más eficiente combinando dos o más de los modelos anteriores. Estos cuatro modelos no son excluyentes entre sí, por lo que un sistema de investigación puede evolucionar a lo largo del tiempo o adoptar diferentes combinaciones.

En España, el modelo de investigación ha pasado por varias de estas estructuras. A finales del siglo XIX, el sistema de investigación agraria siguió un modelo integrado que vinculaba la universidad, las estaciones de investigación y las granjas de extensión, modelo que no llegó a consolidarse. Después, fue el modelo basado en el Ministerio de Agricultura el que definió, hasta épocas recientes, el entramado institucional de la investigación agraria

---

[1] Esta publicación es parte del Proyecto de I+D+i PID2022-140500NB-I00 financiado por MCIN/ AEI /10.13039/501100011033/ y por FEDER, UE, desarrollado por el Grupo de Investigación Paisaje Cultural de la Universidad Politécnica de Madrid.

[2] Vernon W. Ruttan, *Agricultural Research Policy* (Minneapolis: University of Minnesota Press, 1982).

[3] Itzhak Arnon, *Agricultural Research and Technology Transfer* (Londres: Elsevier Science Publishers, 1989).

en España[4], que se estableció en los años treinta con la creación del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas (INIA), un organismo que ha sido fundamental, pero que nunca ha monopolizado la investigación en ciencias agrarias en el país.

Ya desde principios del siglo XIX, España mostró un compromiso con el desarrollo tecnológico, reflejado en las propuestas impulsadas por las élites técnicas de la época. No obstante, los primeros antecedentes de la investigación en ciencias agrarias en España se remontan a la creación de instituciones como la Escuela Central de Agricultura en 1855[5] y la Estación Agronómica Central en 1875[6]. En la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX se consolidaron otras instituciones como la Granja Central de Experimentación y Propaganda, fundada en 1887[7], y la Escuela de Ingenieros de Montes, fundada en 1846[8]. Estas entidades desempeñaron un papel crucial en la transferencia de tecnología y la mejora de las prácticas agrarias, aunque su alcance estaba limitado a ciertos sectores de la producción agrícola y forestal. En todo caso, estas iniciativas reflejaban la voluntad del Estado de modernizar el sector agrícola mediante la formación de profesionales y el desarrollo de nuevas tecnologías. En esta línea, durante los primeros años del siglo XX, el país se incorporó al Instituto Internacional de Agricultura (IIA), fundado el 7 de junio de 1905, lo que fortaleció su participación en iniciativas internacionales en el ámbito agrario, siendo así la agricultura objeto de una de las primeras organizaciones internacionales estables[9].

El siglo XX trajo consigo la institucionalización de la investigación agraria a nivel nacional. A comienzos del siglo, concretamente el 11 de enero de 1907[10], se creó la Junta de Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas, organismo autónomo y dependiente del Ministerio de Instrucción Pública, lo que supuso un intento de modernización de la época y un avance para las ciencias en España, que hasta entonces se habían visto limitadas por su actuación centralista y por estar restringidas al ámbito de Madrid[11]. El 19 de mayo de 1938 se decretó la disolución de la Junta, que transfirió sus funciones al Instituto de España[12]. Posteriormente, tras la Guerra Civil, el 24 de noviembre de 1939,

---

[4] María del Carmen Fernández Díez, "Evolución histórica de la investigación agraria en España", *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural,* n.º 22 (2000): 181-206.

[5] Real Decreto, *Gaceta de Madrid,* n.º 977 (domingo 5 de septiembre de 1855).

[6] Jara Muñoz Hernández, "La escuela de ingenieros agrónomos en La Florida-Moncloa. Los orígenes de la ciudad universitaria de Madrid" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2020), 152, https://oa.upm.es/65305/.

[7] Muñoz Hernández, "La escuela...", 176-177.

[8] Real Decreto de 18 de noviembre de 1846, *Gaceta de Madrid,* n.º 4452 (domingo 22 de noviembre de 1846).

[9] Adrián Sánchez Castillo, "El Instituto Internacional de Agricultura. España y la cuestión social, 1905-1923", *Historia agraria: Revista de agricultura e historia rural,* n.º 86 (2022): 207-238.

[10] Real Decreto creando una Junta para ampliación de estudios é investigaciones científicas, *Gaceta de Madrid*, n.º 15 (martes 15 de enero de 1907).

[11] J. M. Sánchez Ron, "La Ciencia en la España Contemporánea", en *España Hoy 11 Cultural*, ed. por Antonio Ramos Gascón (Madrid: Cátedra, 1991), 175-205.

[12] Decreto confiriendo al Instituto de España la misión de orientar y dirigir la alta cultura y la investigación superior en España, BOE núm. 576, de 20 de mayo de 1938: 7418-7419.

sus funciones fueron transferidas al recién creado Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)[13].

A principios de los años treinta, se creó el ya mencionado INIA, adscrito al Ministerio de Agricultura, que se convirtió en el pilar fundamental de la investigación agraria en España. Su reorganización en 1940, mediante la Ley de 10 de febrero[14], reforzó su carácter profesional y técnico, y garantizó la presencia de especialistas en ingeniería agronómica y forestal en su plantilla. A diferencia del CSIC, esta institución surgió con un enfoque claramente profesional y estaba adscrita al cuerpo de Ingenieros Agrónomos. Del mismo modo, el Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias (IFIE) mantenía una estrecha vinculación con la profesión de Ingeniero de Montes y su Cuerpo Nacional. Para 1970, el INIA ya disponía de 49 unidades de investigación, en las que trabajaban 500 profesionales y técnicos, mientras que el CSIC contaba con 16 unidades dedicadas a la investigación agrícola y un equipo de aproximadamente 500 especialistas[15].

En 1971, con la reestructuración del Ministerio de Agricultura, se fusionaron diversas instituciones, como el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas y dos organismos ubicados exclusivamente en Madrid: el Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias y el Patronato de Biología Animal, para formar el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias y reordenar el sistema sectorial de investigación agraria pública[16]. Este organismo se encargó de coordinar la investigación agraria en todo el país y de fortalecer la colaboración con centros de investigación regionales. Además, asumió todas las funciones de investigación agraria que competían al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Del INIA dependían diversos centros de carácter regional, que recibían el nombre de Centros Regionales de Investigación y Desarrollo Agrario (CRIDA). Una de sus principales sedes se situaba en Madrid (CRIDA 06)[17].

La descentralización de la investigación agraria a partir de 1984 supuso un nuevo hito[18]. Las competencias en investigación agraria que dependían del INIA fueron transferidas a las comunidades autónomas, lo que resultó en la creación de los Servicios Regionales de Investigación Agraria (SIAs), que permitieron adaptar mejor la investigación a las necesidades locales. Así, desaparecieron las líneas de la investigación agraria nacional con la aparición de sistemas de investigación regional, para lo cual se promulgaron Reales Decretos que determinaron las normas y los procedimientos a los que habían de ajustarse

---

[13] Ley de 24 de noviembre de 1939 creando el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, BOE núm. 332, de 28 de noviembre de 1939: 6668-6671.

[14] Ley de 10 de febrero de 1940 reorganizando el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, BOE núm. 48, de 17 de febrero de 1940: 1194-1197.

[15] Banco Mundial, "Agricultural Research Project. Spain", *Restricted Report,* n.º PA- 74ª (29 abril 1971).

[16] Decreto-Ley 17/1971, de 28 de octubre, por el que se modifica la Administración Institucional del Ministerio de Agricultura y se encomienda al Gobierno la reestructuración de dicho Departamento, BOE núm. 264, de 4 de noviembre de 1971: 17679-17681.

[17] Luis Miguel Albisu, *La investigación agraria en las comunidades autónomas* (Zaragoza: SIA, 2004), 60.

[18] Ley 1/1984, de 19 de enero reguladora de la Administración institucional de la Comunidad de Madrid, BOE núm. 53, de 2 de marzo de 1984: 5904-5910.

las transferencias de funciones y servicios del Estado a las comunidades autónomas correspondientes. La Ley de Reforma Universitaria de 1983[19], el traspaso de competencias de las comunidades autónomas en 1984 y las diferentes leyes de ciencia supusieron una profunda transformación en la organización y gestión del sistema[20].

En síntesis, el sistema de investigación agraria en España ha evolucionado significativamente desde su institucionalización en el siglo XIX, pasando de un modelo centralizado a una estructura descentralizada, con una mayor participación de las comunidades autónomas. Está conformado por las universidades –con su conocida autonomía–, el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que depende del Gobierno central, y el conglomerado formado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), que recientemente se ha integrado en el CSIC, y los centros de investigación dependientes de los gobiernos autonómicos[21].

En la región madrileña, que históricamente había concentrado una parte muy significativa de las instituciones estatales, la descentralización del sistema y el traspaso de competencias a las comunidades autónomas tuvo un efecto singular. En ese contexto, empezaron a crearse las primeras instituciones específicamente regionales dedicadas a la investigación agraria. El 31 de diciembre de 1996 se creó el Instituto Tecnológico de Desarrollo Agrario (ITDA) a partir de la reorganización del Órgano de Gestión de Fincas Agrarias de la Comunidad de Madrid (OGFAMA)[22], que administraba una gran superficie agraria de titularidad de la Comunidad de Madrid, distribuida prácticamente en la totalidad de la región. Al año siguiente, el 26 de diciembre de 1997, se creó el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA)[23], que integraba el Servicio de Investigación Agraria de la Dirección General de Agricultura y Alimentación de la Consejería de Economía y Empleo. Hasta ese momento, y desde el traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad de Madrid, dicho servicio había desempeñado el papel de impulsor de la investigación en el sector agrario. Este organismo autónomo de carácter mercantil, adscrito a la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio[24], pasó a denominarse Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) el 1 de enero de 2005, según lo dispuesto en la Ley 5/2004, de 28 de diciembre, al fusionarse el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA) y el Instituto Tecnológico de

---

[19] Ley Orgánica 11/1983, de 25 de agosto, de Reforma Universitaria, BOE núm. 209, de 1 de septiembre de 1983: 24034-24042.

[20] Antonio Casimiro Herruzo, Rubén G. Echevarría y María del Carmen Fernández Díez, "El sistema español de ciencia y tecnología agrarias", *Investigación Agraria. Serie Economía* 8, n.º 3 (1993): 465-483.

[21] José Luis Cruz, Samir Sayadi y Luis Miguel Albisu, *AKIS: Del conocimiento a la innovación en el sector agroalimentario* (Madrid: INIA CSIC, Ministerio de Ciencia e innovación, 2021), 37.

[22] Decreto 149/1996, de 31 de octubre, BOCM núm. 271, de 13 de noviembre de 1996: 3-5.

[23] Ley 26/1997, de 26 de diciembre, de Creación del Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA) de la Comunidad de Madrid, BOCM núm. 309, de 30 de diciembre de 1997; BOE núm. 191, de 11 de agosto de 1998: 27300-27303.

[24] Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, *Memoria IMIDRA 2017* (Madrid: Consejería de Medio Ambiente y Ordenación del Territorio, 2017), 6.

Desarrollo Agrario (ITDA)[25]. El objetivo de esta fusión era integrar los recursos de ambos institutos, evitar duplicidades o divergencias en las estrategias y políticas internas a seguir y mantenerlos bajo una misma dirección. El objetivo era gestionar mejor los recursos económicos y humanos, así como aprovechar mejor el patrimonio, utilizando las fincas no solo para realizar ensayos o transferir tecnología, sino también poniéndolas al servicio de la investigación en aras de la innovación y el avance empresarial del sector agrícola, ganadero y alimentario de la Comunidad de Madrid[26].

Así, las universidades y centros de investigación, tanto nacionales como regionales, han dejado numerosos espacios en el territorio madrileño, que constituyen un sistema de patrimonio territorial metropolitano dedicado a la innovación agraria. Su legado engloba valores históricos, artísticos, ecológicos y medioambientales, y tienen un impacto en los paisajes regionales. Es más, estos espacios no solo albergaron innovaciones agrícolas, sino que también contribuyeron a ensayar prácticas de diseño paisajístico que se extendieron por toda España.

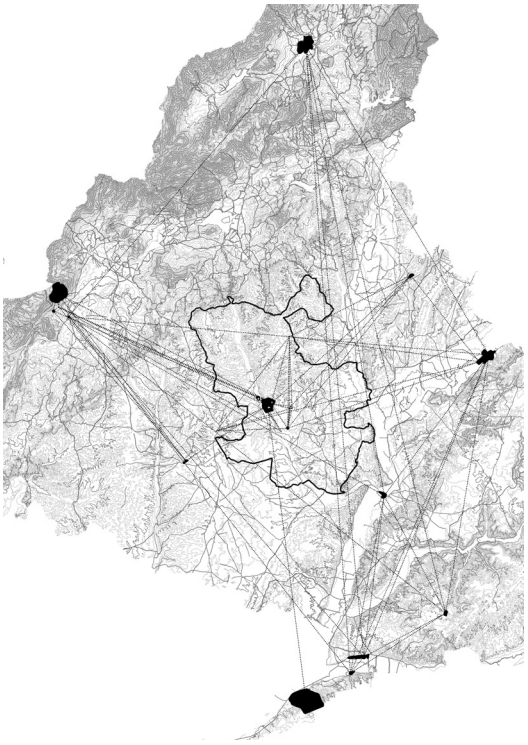


Figura 1. Cartografía del patrimonio científico madrileño. Fuente: elaboración propia.

[25] Ley 5/2004, de 28 de diciembre, de medidas fiscales y administrativas. Publicado en BOE núm. 42, de 18 de febrero de 2005: 6002-6014.

[26] Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario, *Memoria IMIDRA* 2017..., 6.

En estos espacios, los inmuebles, sitios y paisajes que posean relevancia patrimonial podrían llegar a ser considerados parte del patrimonio científico y tecnológico. Esta categoría se establece de manera novedosa en la Ley 8/2023, de 30 de marzo[27], de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid. Se trata de un patrimonio específico cuyo objetivo es reforzar la conservación de los bienes científicos y tecnológicos históricos de cualquier área de conocimiento, incluidos los bienes muebles e inmuebles, los bienes inmateriales, los territorios y los paisajes. Por tanto, los espacios destinados a la investigación agraria, como las fincas o las granjas de experimentación, pueden ser evaluados como paisajes diseñados que resultan de procesos de desarrollo científico y tecnológico y que albergan bienes materiales asociados a este progreso. A continuación, se presenta una identificación cartográfica y tabulada de los espacios que las principales instituciones (fig. 1) relacionadas con la investigación agrícola en el territorio madrileño podrán llegar a ser considerados parte del patrimonio científico y tecnológico de la Comunidad de Madrid (fig. 2)

	Institución	Espacio	Año	Actualidad
INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGRARIA Y ALIMENTARIA	Instituto Central de Experiencias Técnico Forestales	La primera casa de oficios. El Escorial	1907	Casa de Cultura y Oficina de Turismo de El Escorial
	Instituto Central de Experiencias Técnico Forestales	Pabellón del Instituto Agrícola Alfonso XII	1922	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas
	Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias	El Medianil	1941	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
	Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias	Antigua Granja Modelo. Finca La Moncloa	1953	Ministerio de Presidencia. La Moncloa
	Patronato de Biología Animal	Casino de la Reina	1962	Escuela Oficial de Idiomas Madrid-Embajadores
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS	Centro de Investigación en Sanidad Animal	Valdeolmos-Alalpardo	1922	Centro de investigación en sanidad animal
	Real Jardín Botánico	Plaza de Murillo, 2. Madrid	1939	Real Jardín Botánico
	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Colina de los Chopos	1942	Sede central del CSIC
	Centro de Investigaciones Biológicas de los patronatos Cajal y Ferrán del CSIC	Calle Velázquez, 144. Madrid	1951	Secretaría General del Mar
	Centro de Investigaciones Geológicas, Edafológicas y Fitobiológicas del CSIC	Colina de los Chopos	1959	Instituto de Ciencias Agrarias
	Centro de Información y Documentación del Patronato Juan de la Cierva del CSIC	Calle Joaquín Costa, 22. Madrid	1961	Red de Bibliotecas y Archivos del CSIC
	Centro de Recursos Fitogenéticos y Agricultura Sostenible	Finca la Canaleja. Alcalá de Henares	1981	Centro de recursos fitogenéticos y agricultura sostenible
	Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas	Campus Montegancedo	2005	Centro de biotecnología y genómica de plantas
	Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición	Ciudad Universitaria	2007	Instituto de ciencia y tecnología de alimentos y nutrición
	Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación	Campus de Cantoblanco	2011	Instituto de Investigación en ciencias de la alimentación
	Instituto de Ciencias Forestales	Ctra. De La Coruña Km. 7. Madrid	2021	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria	Ctra. De La Coruña Km. 7. Madrid	2021	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIEROS DE MONTES, FORESTAL Y DEL MEDIO NATURAL ESCUELA TÉCNICA SUPERIOR DE INGENIERÍA AGRONÓMICA, ALIMENTARIA Y DE BIOSISTEMAS	Escuela Especial de Ingenieros de Montes	Castillo de Villaviciosa de Odón	1846	Archivo Histórico del Ejército del Aire
	Escuela Especial de Ingenieros de Montes	La primera casa de oficios. El Escorial La Casita del Infante. El Escorial Cuarteles la Solana y Romeral. El Escorial	1869	Casa de Cultura y Oficina de Turismo de El Escorial Patrimiono Nacional Monte Abantos
	Escuela Especial de Ingenieros de Montes	Ciudad Universitaria	1945	Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Montes, Forestal y del Medio Natural
	Escuela Técnica de Peritos de Montes	Ciudad Universitaria	1957	Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Montes, Forestal y del Medio Natural
	Escuela Central de Agricultura	Finca La Flamenca	1855	La Flamenca. Finca de caza de uso privado
	Escuela General de Agricultura	Finca La Florida y La Moncloa	1869	Complejo presidencial de La Moncloa y Ciudad Universitaria
	Instituto de Alfonso XII, Escuela General de Agricultura	Finca La Florida y La Moncloa	1874	Complejo presidencial de La Moncloa y Ciudad Universitaria
	Instituto de Alfonso XII, Escuela General de Agricultura	Finca La Florida y La Moncloa	1880	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas
	Instituto Agrícola de Alfonso XII	Finca La Florida y La Moncloa	1881	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas
	Escuela Especial de Ingenieros Agrónomos	Ciudad Universitaria	1942	Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas
INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL, AGRARIO Y ALIMENTARIO	Finca Riosequillo	Buitrago de Lozoya	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca Vivero – El Escorial	El Escorial	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca La Isla	Arganda del Rey	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca El Socorro	Colmenar de Oreja	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca La Chimenea	Aranjuez	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca Sotopavera	Aranjuez	s.f	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca El Encín. Federico Luque	Alcalá de Henares	1879	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca El Encín. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias	Alcalá de Henares	1941	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario
	Finca El Encín. IMIDRA	Alcalá de Henares	1984	Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

Figura 2. Tabla del patrimonio científico madrileño. Fuente: elaboración propia.

.

[27] Ley 8/2023, de 30 de marzo, de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid, BOCM núm. 86, de 12/04/2023; BOE núm. 192, de 12 de agosto de 2023.

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

El Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, integrado actualmente en el CSIC y conocido hasta 1991 como Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, nació de la reorganización, en 1971, del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, el IFIE y el Patronato de Biología Animal. Estas tres instituciones, por separado, posteriormente integradas en una sola, ocupaban una serie de edificios y paisajes que han llegado hasta nuestros días con el mismo uso o que han perdido toda la relación que tenían con la investigación agraria[28].

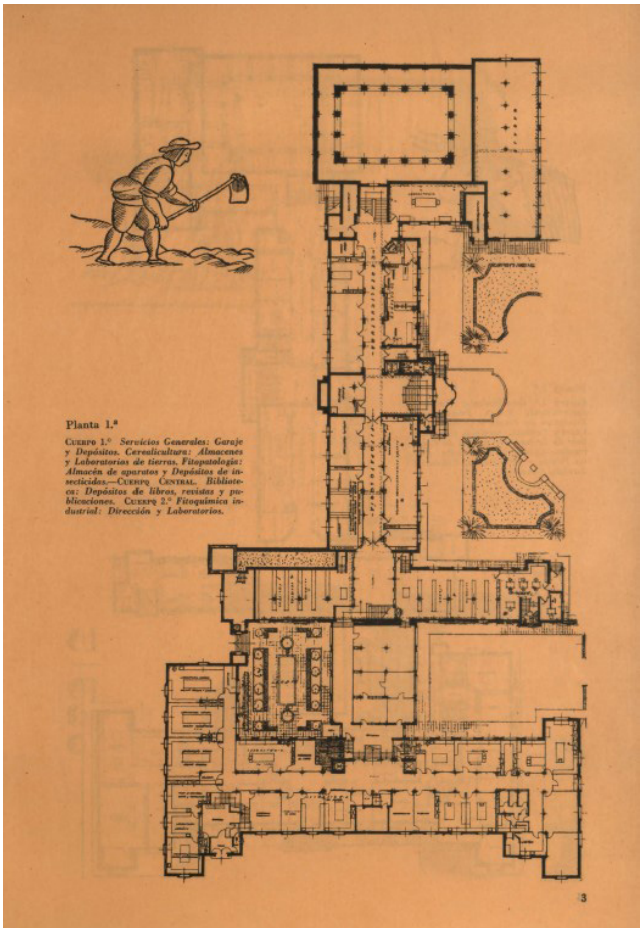


Figura 3. Plano del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, José de Azpiroz. Fuente: *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 148.

[28] Ricardo Robledo, coord., *Historia del Ministerio de Agricultura 1900-2008. Política agraria y pesquera de España* (Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino Secretaría General Técnica. Centro de Publicaciones, 2011), 42-43.

Para esta primera institución, el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, se diseñó un edificio a finales de los años cuarenta, obra del arquitecto José de Azpiroz[29], en los terrenos de la antigua Granja Modelo, sobre las crujías más orientales de la Casa de Labor y los establos[30] (fig. 3). Actualmente, el centro pertenece al complejo de La Moncloa y es la sede del Ministerio de Presidencia.

La inauguración del complejo tuvo lugar casi al mismo tiempo que la del Instituto Forestal de Investigaciones y Experiencias (IFIE). Tras una indeseada itinerancia en la posguerra, el 26 de septiembre de 1941 el Ministerio de Agricultura dispuso la construcción de la nueva sede del IFIE entre la orilla derecha del río Manzanares y la carretera de Castilla, en la zona de Puerta de Hierro, junto a El Medianil. La sede, cuyo proyecto fue firmado por el ingeniero de Montes José María García Nájera, estaría constituida por un edificio principal y otros auxiliares que se irían añadiendo en años sucesivos, algunos proyectados por el arquitecto Francisco Riestra, y que estarían rodeados de viveros y plantaciones.

Años antes, en 1907, se había creado la entidad bajo el nombre de Instituto Central de Experiencias Técnicas Forestales, anexo a la Escuela de Ingenieros de Montes de San Lorenzo de El Escorial, cuyo objetivo era contribuir al progreso de la dendromonía y la industria forestal españolas mediante la realización de experimentos en los montes. Más tarde, en 1922, la entidad adquiere autonomía y permanece en la Escuela hasta 1929, cuando se traslada a un pabellón del Instituto Agrícola Alfonso XII, en la Ciudad Universitaria. Desde allí, sus talleres, laboratorios y gabinetes llevaron a cabo numerosas experiencias en toda España, incluyendo las realizadas en El Medianil, enclave que ocuparían en el futuro[31].

Por último, está el Patronato de Biología Animal, que ocupó diferentes espacios, entre los que destaca el edificio situado en la calle de Embajadores, 68, en el Casino de la Reina[32].

Consejo Superior de Investigaciones Científicas

El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) nació en 1939 tras la Guerra Civil[33], sobre la base establecida por la Junta de Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas (JAE), creada en 1907. El CSIC mantuvo una continuidad material con la JAE, lo que permitió la expansión del organismo con la construcción de nuevos edificios e integrando fundaciones como el Museo de Ciencias Naturales, el Centro de Estudios Históricos y el Instituto Rockefeller, actual Instituto de Química-Física Rocasolano. En

---

[29] José de Azpiroz, "Edificio del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas", *Revista Nacional de Arquitectura*, n.º 148 (1954): 1-13.

[30] Muñoz Hernández, "La escuela...", 405.

[31] Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid, "Instituto Nacional de Investigaciones y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)", Arquitectura de Madrid, https://fcoam.eu/guia/F3/F3.475.htm.

[32] Decreto 1374/1965, de 6 de mayo, por el que se autoriza al Patronato de Biología Animal para concertar directamente las obras de ampliación del edificio sito en la calle de Embajadores, 68, de Madrid, BOE núm. 128, de 29 de mayo de 1965: 7757.

[33] Jefatura del Estado, Ley creando el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, BOE núm. 332, de 28 de noviembre de 1939: 6668-6671.

2021, se reorganizaron los Organismos Públicos de Investigación y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) se integró en la agencia estatal CSIC[34].



Figura 4: Centro de Investigaciones Biológicas de los patronatos Cajal y Ferrán del CSIC. Fuente: Fundación Fisac.

Aun bajo la denominación de Junta de Ampliación de Estudios e Investigaciones Científicas, comienzan las labores de urbanización en la zona conocida como Altos del Hipódromo o Colinas de los Chopos[35], que el Ministerio de Instrucción Pública les donó en 1911. Así aparecieron los primeros edificios, como la Residencia de Estudiantes, proyectada por Antonio Flórez; el edificio Rockefeller[36], de los arquitectos Manuel Sánchez Arcas y Luis Lacasa

[34] Real Decreto 202/2021, de 30 de marzo, por el que se reorganizan determinados organismos públicos de investigación de la Administración General del Estado y se modifica el Real Decreto 1730/2007, de 21 de diciembre, por el que se crea la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas y se aprueba su Estatuto, y el Real Decreto 404/2020, de 25 de febrero, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Ciencia e Innovación, BOE núm. 77, de 31 de marzo de 2021: 36471-36486.

[35] Rocío Fernández, *Guía del Madrid de Juan Ramón Jiménez* (Madrid: Biblioteca Madrileña de Bolsillo. Guías Culturales, 2006), 19.

[36] Biblioteca IQFR, "El Edificio Rockefeller", CSIC, https://www.biblioteca.iqfr.csic.es/es-es/quienes-somos/instituto-nacional-de-fisica-y-quimica.

Navarro; y el instituto-escuela y auditórium de Carlos Arniches y Martín Domínguez. En 1942, ya bajo el nombre del CSIC[37], la colina de los Chopos siguió siendo el lugar elegido para nuevas construcciones, como el edificio central del CSIC, proyectado por Miguel Fisac. En el mismo recinto se encuentran otras obras del mismo arquitecto, como la capilla del Espíritu Santo[38] y el actual edificio de Ciencias Agrarias (ICA), un edificio de altura combinado con varios cuerpos bajos, que es el último edificio de Miguel Fisac en la colina de los Chopos[39]. Años antes, había realizado diversas obras para la institución fuera de la Colina de los Chopos, como el Centro de Investigaciones Biológicas de los Patronatos Cajal y Ferrán del CSIC[40] (fig. 4), el edificio de la actual Red de Bibliotecas y Archivos del CSIC[41], el Palacio de Hielo y del Automóvil[42], que fue Sede Centro de Humanidades, el Instituto Torres Quevedo[43] y la Librería del CSIC, en la calle Medinaceli[44]. Actualmente, el CSIC sigue manteniendo algunos de sus centros en estos mismos lugares y otros han pasado a manos de otras instituciones. Además de la colina de los Chopos y los numerosos edificios realizados por Miguel Fisac, el CSIC cuenta con una serie de institutos relacionados con las ciencias agrarias en la región de Madrid. El Instituto de Ciencias Forestales y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria ocupan el edificio del actual INIA, que antaño fue el destinado al IFIE. El Centro de Recursos Fitogenéticos y Agricultura Sostenible se encuentra en la Finca La Canaleja, en Alcalá de Henares; el Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas, en el Parque Científico y Tecnológico del campus de Montegancedo de la UPM; el Centro de Investigación en Sanidad Animal, en Valdeolmos-Alalpardo; el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación, en el campus de Cantoblanco; el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, en la calle José Antonio Novais; y el Real Jardín Botánico[45].

---

[37] Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid, "Edificio central del CSIC", *Arquitectura de Madrid,* https://fcoam.eu/guia/F2/F2.157G.htm.

[38] Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid, "Capilla del Espíritu Santo en el CSIC", *Arquitectura de Madrid*, https://guia-arquitectura-madrid.coam.org/#inm.F2.157H.

[39] Docomomo Ibérico, "Centro de Ciencias Medioambientales del CSIC", https://docomomoiberico.com/edificios/centro-de-investigaciones-geologicas-edafologicas-y-fitobiologicas/.

[40] Fundación Fisac, "Centro de Investigaciones Biológicas de los Patronatos Cajal y Ferrán del C.S.I.C.", http://fundacionfisac.com/centro-de-investigaciones-biologicas-de-los-patronatos-cajal-y-ferran-del-c-s-i-c/.

[41] Docomomo Ibérico, "Centro de Información y Documentación del Patronato Juan de la Cierva, posterior Centro de Información y Documentación Científica", https://docomomoiberico.com/edificios/centro-de-informacion-y-documentacion-del-patronato-juan-de-la-cierva-posterior-centro-de-informacion-y-documentacion-cientifica/.

[42] CSIC, "Sobre el IH", *CCHS*, https://www.cchs.csic.es/es/ih.

[43] CSIC, "Antecedentes del Instituto Torres Quevedo: El laboratorio de automática", *Museo Virtual de la Ciencia,* https://museovirtual.csic.es/coleccion/torres/torres1.htm.

[44] Fundación Fisac, "Librería del Consejo Superior de Investigaciones Científicas", http://fundacionfisac.com/librera-del-consejo-superior-de-investigaciones-cientificas/.

[45] CSIC, "Institutos, Centros y Unidades", https://www.csic.es/es/el-csic/organizacion/institutos-centros-y-unidades.

Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Montes, Forestal y del medio natural y Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas

Las universidades, con su autonomía, también han participado en la investigación agronómica. Desde 1971, destacan como centros de investigación y desarrollo las Escuelas Técnicas Superiores de Ingenieros de Montes e Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas, pertenecientes a la Universidad Politécnica de Madrid. Escuelas centenarias que han ido cambiando de ubicación en diferentes puntos de la Comunidad de Madrid hasta establecerse finalmente en la Ciudad Universitaria.

La Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Montes nació en 1846 como Escuela Especial de Ingenieros de Montes[46] en el Castillo de Villaviciosa de Odón y su finca anexa (fig. 5), donde permaneció más de 20 años. Con un enfoque práctico en la formación, destinó terrenos como "El Forestal" a la experimentación, formando el espacio que perdura en la actualidad. En 1869, se trasladó al Real Sitio de San Lorenzo de El Escorial, en busca de un entorno netamente forestal, ubicándose en algunas propiedades que habían pertenecido a la Corona, como la Casa de Oficios, donde se instalaron aulas, gabinetes y otras dependencias; la Casita del Infante, destinada a jardín forestal; y los cuarteles de la Solana y el Romeral, que se utilizaron como campo de prácticas de los alumnos. Durante esos años, se impulsó la repoblación del monte Abantos, que entonces estaba degradado, y se involucró al alumnado en su restauración[47].

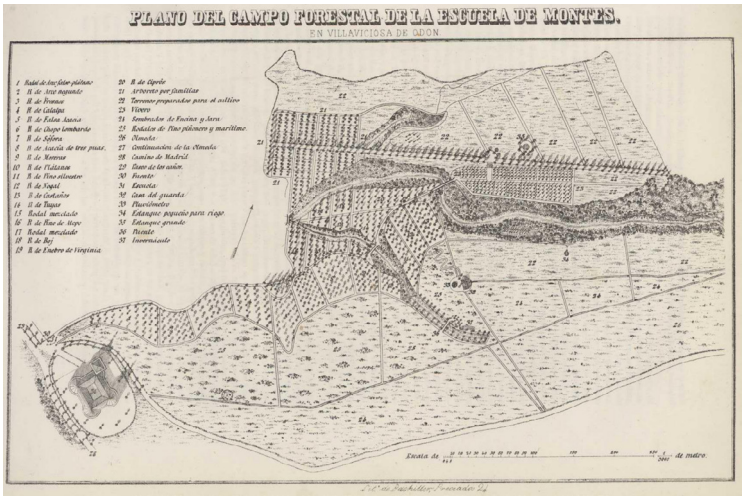


Figura 5. *Plano del campo forestal de la Escuela de Montes. En Villaviciosa de Odón*. Fuente: Escuela de Montes.

[46] Real Decreto de 18 de noviembre de 1846...

[47] AA. VV., *La Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Montes. 150 aniversario* (Madrid: Fundación del Conde del Valle de Salazar, 1997).

El aislamiento académico que sufría provocó su traslado a Madrid en 1914, inicialmente acogida en la Escuela de Minas e Industriales, y posteriormente en inmuebles alquilados en el barrio de Argüelles, donde sufrió precariedad durante una serie de años, hasta 1945. Ese año la Escuela se estableció en la Ciudad Universitaria, donde los arquitectos Luis de Villanueva y Pedro Bidagor proyectaron el edificio actual de la Escuela y el arboreto que la acompaña (fig. 6). Las plantaciones estuvieron a cargo de Luis Ceballos, catedrático de Botánica y Geografía Botánica de la Escuela[48]. La Ley de Ordenación de las Enseñanzas Técnicas, de 20 de julio de 1957[49], dio origen a la Escuela Técnica de Peritos de Montes, que en 1964 se convirtió en la EUITF, proyectada también por Luis de Villanueva, y que en 2009 se fusionó con la ETSIM bajo el Espacio Europeo de Educación Superior, creando la actual Escuela Técnica Superior de Ingeniería de Montes, Forestal y del Medio Natural.

La otra escuela que ha participado activamente en la investigación agronómica es la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. Fundada el 1 de septiembre de 1855 durante el reinado de Isabel II, la Escuela Central de Agricultura se creó en la finca La Flamenca, en el Real Heredamiento de Aranjuez. Su objetivo era formar ingenieros agrónomos, peritos y capataces agrícolas. Sin embargo, el 3 de noviembre de 1868 se decretó su supresión y, el 28 de enero de 1869, se ordenó el traslado a Madrid de la Escuela Central de Agricultura y la asignación de las fincas de La Florida y La Moncloa, que pertenecían a la Corona, para albergar la nueva sede.[50]

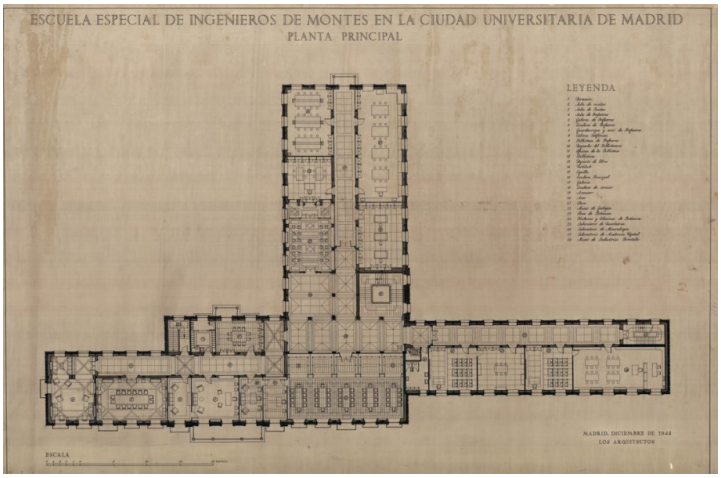


Figura 6. *Plano de la Escuela Especial de Ingenieros de Montes en la Ciudad Universitaria de Madrid*, Luis de Villanueva Echerría. Fuente: De Villanueva Arquitectos.

[48] El Arboreto de Montes, "Las sedes de la Escuela", https://www2.montes.upm.es/ArboretoMontes/index.php/las-sedes-de-la-escuela/.

[49] Ley de 20 de julio de 1957 sobre ordenación de las enseñanzas técnicas, BOE núm. 187, de 22 de julio de 1957: 607-614.

[50] Alberto Losada Villsante, *La Ciudad Universitaria y la Escuela de Agricultura. Madrid, 1869-1929* (Madrid: Archivo Digital UPM, 2017).

Con el cambio de ubicación, la escuela pasó a llamarse Escuela General de Agricultura, manteniendo su objetivo formativo, aunque con algunos ajustes en los planes de estudio. En 1875, se creó la Estación Agronómica dentro de la escuela, dando inicio a su labor investigadora, que más tarde daría lugar al Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, que ocuparía parte de La Florida y el actual Palacio de la Moncloa[51]. En 1880, finalizaron las obras y la escuela pudo desarrollarse plenamente en las 500 hectáreas disponibles. La restauración de la monarquía trajo consigo un cambio en la denominación: primero, Instituto de Alfonso XII; luego, Escuela General de Agricultura, por real orden de 12 de julio de 1881[52], denominación que conservó hasta 1931.

Los terrenos destinados a la escuela se fueron reduciendo progresivamente debido al proyecto de la futura Ciudad Universitaria. Durante la Guerra Civil, la Ciudad Universitaria sufrió graves daños y, tras finalizar el conflicto en 1939, la escuela reanudó sus actividades en la casa del Marqués de Molins. En 1942, reabrió sus clases y laboratorios en La Florida. El aumento de alumnos llevó a inaugurar el primer edificio del conjunto de edificios e instalaciones que dio origen a la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola actual en el curso 1962-1963.

Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario

El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) es una institución relativamente joven, ya que se creó el 1 de enero de 2005 mediante la fusión de otras dos instituciones similares: el Instituto Tecnológico de Desarrollo Agrario (ITDA) y el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA). La fusión buscaba unificar recursos, eliminar duplicidades y optimizar la gestión. Las fincas, además de realizar ensayos y transferencia tecnológica, apoyaban la investigación e innovación en los sectores agrícola, ganadero y alimentario de la Comunidad de Madrid. Desde su creación, el IMIDRA ha ido creciendo y, en la actualidad, posee diez fincas y centros en nueve municipios de la Comunidad de Madrid. Las fincas están repartidas por toda la comunidad: Finca Riosequillo, en Buitrago de Lozoya; Finca Vivero, en El Escorial; Finca La Isla, en Arganda del Rey; Finca El Socorro, en Colmenar de Oreja; Finca La Chimenea, en Aranjuez; Finca Sotopavera, en Aranjuez; y Finca El Encín, en Alcalá de Henares[53]. Estas fincas se encargan de realizar diferentes actividades relacionadas con la tecnología alimentaria, la agricultura y la ganadería, entre otras.

Destaca especialmente la finca El Encín, ubicada en el kilómetro 38 de la autovía A-2 de Madrid, en dirección a Guadalajara. Sus orígenes se remontan al siglo XIX, cuando Federico Luque la convirtió en una propiedad agrícola privada dedicada a la experimentación con

---

[51] Muñoz Hernández, "La escuela...", 405.

[52] Real Orden de 12 de julio de 1881, *Gaceta de Madrid*, n.º 198 (domingo 17 de julio de 1881), 162.

[53] IMIDRA, "Fincas y centros del IMIDRA", https://www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/fincas-centros-imidra.

cultivos y técnicas agrarias[54]. Fue un centro clave para la innovación en agricultura y ganadería, y el primer destino de los tractores que llegaron a España. Durante el siglo XX, El Encín se consolidó como un centro de referencia en investigación agraria, con la creación de organismos dedicados al estudio de la agricultura, la mejora genética y nuevas técnicas de cultivo. Tras su adquisición por el Estado en 1941, pasó a ser gestionada por el Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas (INIA), que impulsó la construcción de edificios como el recinto Agropecuario, diseñado por Higinio Álvarez Carriedo, así como el Conjunto Residencial y la Capilla.

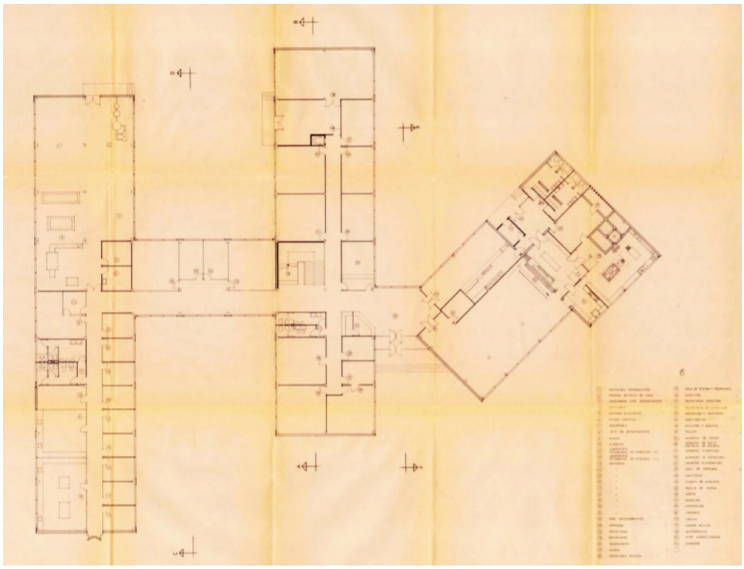


Figura 7. Plano del Centro de Cereales y Leguminosas de El Encín, Miguel Fisac. Fuente: Fundación Fisac.

En 1953, los "Pactos de Madrid" allanaron el camino para que, en 1959, el INIA anunciara un proyecto liderado por el ingeniero César Gómez Campo: la construcción de un "Campo de Radiación Gamma" en la finca destinado a la irradiación experimental de cultivos y semillas, que comenzó a funcionar en 1961 y fue un proyecto pionero en su época. En 1974, se encargó a los arquitectos Miguel Fisac y José Ramón Azpiazu el edificio que albergaría el Centro de Cereales y Leguminosas (fig. 7), contribuyendo así al patrimonio edificado de la finca. A partir de la Ley 1/1984, de 19 de enero, fue cedido a la Comunidad de Madrid, que pasó a gestionarlo a través del Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria.

---

[54] Carmen Román Pastor, "El legado de Federico Luque y los edificios protegidos del conjunto agropecuario de El Encín", en *El Encín: Historia, Arte y Medio Ambiente*, ed. por Ambrosio Sánchez de Ribera Pecci (Madrid: Ayuntamiento de Alcalá de Henares, Institución de Estudios Complutenses, 2024), 78.

Patrimonio científico y tecnológico: más allá de la conservación tradicional

La integración de bienes inmuebles, territorios y paisajes en la categoría de patrimonio científico y tecnológico plantea una serie de nuevos interrogantes sobre su especificidad. La aparición del patrimonio científico introduce una nueva perspectiva que trasciende los límites de las concepciones tradicionales. Pero, ¿en qué consiste esta consideración para los edificios y paisajes englobados dentro de este tipo de patrimonio? ¿Cómo les afecta esta nueva categorización? El artículo 83 de la Ley 8/2023 de Patrimonio Cultural de la Comunidad de Madrid promueve la conservación de las instalaciones y elementos que han participado en el desarrollo de la investigación como testimonio de esta, y permite la implantación de otros usos compatibles con la conservación y protección de los bienes. Este patrimonio científico y tecnológico requiere un enfoque distinto respecto al de otros bienes patrimoniales, ya que va más allá de la conservación de las estructuras físicas y abarca la preservación de la memoria de la actividad científica asociada a ellos. No se pueden entender estos espacios solo como edificios o paisajes en su dimensión material, sino como un sistema patrimonial con un significado cultural. Los pasos siguientes de esta investigación tratarán precisamente de profundizar sobre esas implicaciones.

“Batalla del trigo”. Intervención, ordenación y dinamización de la agricultura cerealista en España, 1937-1959

“Battle for Wheat”. Intervention, Order and Dynamization of Cereal Agriculture in Spain, 1937-1959

ISABEL RODRÍGUEZ DE LA ROSA
Universidad Politécnica de Madrid, isabel.rodriguez.delarosa@upm.es

Abstract
Comenzando durante la guerra civil y desarrollándose especialmente durante las dos primeras décadas de la dictadura franquista, España asistió a la intervención, ordenación y dinamización de su mercado de cereales. En un proceso de planificación que abarcó desde la escala nacional a la local, con el paso de los años y a través de la influencia de múltiples factores, esta circunstancia derivó en la reconfiguración de parte de las estructuras físicas, socioculturales, económicas y administrativas del sector hasta entonces tradicionales. Enmarcada en este escenario, esta contribución examina las vertientes administrativa y territorial de la política cerealista impuesta por el franquismo durante su período autárquico, poniendo el foco en su componente de diseño espacial y en sus implicaciones paisajísticas que, en cierta medida, perduran hasta la actualidad.

Beginning in the Civil War and developing especially during the first two decades of the Francoist dictatorship, Spain underwent the intervention, organization and dynamization of its cereal market. In a planning process that ranged from the national to the local level, over the years and under the influence of multiple factors, this circumstance led to the reconfiguration of part of the traditional physical, socio-cultural, economic and administrative structures of the sector. Within this scenario, this paper examines the administrative and territorial aspects of the cereal policy imposed by the Francoist regime during its autarchic period, focusing on its spatial component and its impact on the landscape, which to some extent, continues to this day.

Keywords
Autarquía, agricultura cerealista, Servicio Nacional del Trigo (SNT), Red Nacional de Silos y Graneros (RNSG)
Autarchy, grain agriculture, Servicio Nacional del Trigo (SNT), Red Nacional de Silos y Graneros (RNSG)

La "primera gran batalla de la retaguardia"

Bajo el lema "¡¡producir!!, ¡¡producir!! y ¡¡producir!!"[1], el franquismo impulsó desde sus inicios una política de industrialización que localizó y explotó un amplio abanico de recursos naturales en el territorio español. Esto se llevó a cabo de manera especialmente destacada durante los primeros veinte años de la dictadura, en el marco de una ambiciosa autarquía que adquirió efectos políticos, culturales, sociales y económicos. Así, el franquismo lideró tanto conceptual como materialmente desarrollos industriales en numerosos sectores productivos. Con proyectos concebidos desde una postura de instrumentalización antropocéntrica del medio ambiente, amplias zonas del territorio nacional se convirtieron en una suerte de banco de pruebas de tipo industrial. Esta producción industrializada configuró paisajes culturales a través de la ordenación funcional del territorio y desembocó en transformaciones geográficas, ecológicas, sociales y estéticas de amplios alcances y escalas.

En este escenario, la cuestión agraria se convirtió en una de vital importancia. Desde el comienzo de la guerra civil española, el progresivo abandono de los campos de cultivo y la falta de medios y mano de obra provocaron rápidamente importantes dificultades para el aprovisionamiento de alimentos en ambos bandos[2]. Tanto el Ministerio de Agricultura –controlado por la facción republicana– como la Comisión de Agricultura y Trabajo Agrícola –dependiente de la Junta Técnica del Estado creada y controlada por la facción sublevada– promocionaron con gran empeño la importancia de la labor agrícola en sus respectivos territorios, ligándola a un discurso belicista de heroicidad, esfuerzo y entrega[3]. Una vez comenzada la dictadura, España se sumió en una larga posguerra marcada por la escasez, el desabastecimiento, la falta de medios humanos y técnicos, el racionamiento de alimentos considerados de primera necesidad y, en definitiva, por el hambre[4]. En este escenario, el país soportó una fuerte "reruralización y reagrarización" de una población que pocos años antes había tendido a una progresiva urbanización[5]. Ahora, en el medio rural se trataba de lograr, al menos, su subsistencia, en una dinámica que se mantuvo hasta comienzos de la década de 1950.

---

[1] "Discurso pronunciado con motivo de la reunión del Consejo Nacional de F.E.T. y de las J.O.N.S." celebrado en Burgos el 5 de junio de 1939. Francisco Franco Bahamonde, *Palabras del Caudillo: 19 abril 1937 - 7 diciembre 1942* (Madrid: Ediciones de la Vicesecretaría de Educación Popular, 1943), 122.

[2] Los historiadores Miguel Ángel del Arco Blanco y Santiago Gorostiza sugieren una conexión entre el control por parte del bando sublevado durante la Guerra Civil de territorios eminentemente agrícolas y el discurso agrario del primer franquismo. Miguel Ángel del Arco Blanco y Santiago Gorostiza, "'Facing the Sun': Nature and Nation in Franco's New Spain (1936-51)", *Journal of Historical Geography* 71 (2021): 75.

[3] Ricardo Robledo, "La Segunda República (1931-1939): de la Ley Agraria a la Guerra Civil", en *Historia del Ministerio de Agricultura 1900-2008: Política agraria y pesquera de España,* coord. por Ricardo Robledo (Madrid: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2011), 123-127.

[4] Miguel Ángel del Arco Blanco, *Las alas del Ave Fénix: La política agraria del primer franquismo* (1936-1959) (Granada: Comares, 2005), 29-30.

[5] Cristóbal Gómez Benito y Emilio Luque Pulgar, *Imágenes de un mundo rural: 1955-1980* (Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2006), 9-14.

Todas estas circunstancias fueron empleadas por el franquismo desde fecha tan temprana como 1937 como justificación para promover en sus territorios dominados la "primera gran batalla de la retaguardia", la "batalla del trigo"[6], eslogan y trasfondo teórico importados desde la Italia de Benito Mussolini de mediados de la década de 1920[7]. De esta manera, el campo se constituyó en una pieza clave durante la larga vida del franquismo (fig. 1).



Figura 1. Trabajadores del campo atienden a un acto público de propaganda franquista desarrollado por la Organización Sindical, finales de la década de 1950. Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Archivo Central, Otros Fondos, 136-otras.

En un discurso pronunciado en Burgos en junio de 1939, apenas dos meses después de finalizar la Guerra Civil, Franco afirmó:

> Un estudio detenido de los principales productos que comprenden nuestras importaciones y de la situación de nuestra balanza de pagos con los países de origen, nos presenta la halagüeña situación de que la gran mayoría de los productos no compensados son originarios del campo y, por lo tanto, capaces de producirse en el área de nuestra nación.[8]

---

[6] Servicio Nacional del Trigo, *Batalla del trigo: Decretos y reglamentos de ordenación triguera* (Pamplona: La acción social, 1937), 3.

[7] En relación con la búsqueda de inspiración del régimen franquista en otros procesos de intervención estatal sobre el mercado de cereales, ver Antonio Barroso Rodríguez, *Pan para España: Estudio sobre el cultivo del trigo para normalizar el abastecimiento de pan* (Madrid: Nueva Imprenta Radio, 1949), 17-26, 114-16.

[8] Franco Bahamonde, *Palabras del Caudillo*..., 121.

Es decir, en el sueño franquista de alcanzar la plena autarquía para España, la producción agrícola ocupaba un papel principal[9]. Sin embargo, la capacidad de producir esa "gran mayoría de los productos no compensados" requería a ojos del franquismo una profunda transformación de la estructura productiva del campo. Con este propósito el franquismo intervino, ordenó y dinamizó el mercado nacional de cereales, derivando, con el paso de los años, en la reconfiguración de parte de las hasta entonces tradicionales estructuras físicas, socioculturales, económicas y administrativas del sector.

La configuración del nuevo sistema productivo cerealista

El trigo, símbolo cristiano de renacimiento vinculado en el pensamiento franquista al resurgir católico y autosuficiente de la patria, era entonces el cultivo al que se dedicaba principalmente la población agrícola. Era cultivado por al menos el 40% de los agricultores y se consideraba prácticamente insustituible en las extensas tierras esteparias de la meseta central española, donde tradicionalmente se había sembrado con enormes dificultades debido a la pobreza de los suelos y a las duras condiciones climatológicas[10]. Ante estas características estructurantes del campo cerealista español, el franquismo vio en la configuración de una nueva política intervencionista una poderosa arma de doble finalidad: a través del control total de este mercado, consideraba que podría obtener, al mismo tiempo, el práctico dominio sobre una de las principales fuentes económicas del país y sobre una gran parte de la sociedad, aquella cuyo sustento y medio de vida dependían en gran medida del sector cerealista. A estos efectos, y mediante la promulgación del Decreto-Ley de Ordenación Triguera de 23 de agosto de 1937 y de su reglamento de aplicación publicado pocas semanas después, la estructura gubernativa franquista establecida en Burgos durante el desarrollo de la Guerra Civil dio el primer paso para la configuración de su política cerealista intervencionista[11]. El fin último del Decreto-Ley, tal y como se recoge en su artículo primero, era ordenar "la producción y distribución del trigo y sus principales derivados" y con ello regular "su adquisición, movilización y precio"[12]. Es decir, el objetivo era poner en manos del Estado el control total de la industria del trigo –y apenas dos años después de toda la industria de cereales[13]– y restringir por completo la actuación de cualquier intermediario,

---

[9] Del Arco Blanco, *Las alas del Ave Fénix*..., 6.

[10] Emilio Gómez Ayau, *La revolución del campo español. Conferencia presentada en el Instituto de Cultura Hispánica, Madrid, 11, 13 y 15 de noviembre de 1957* (Madrid: ICH, 1957. Fondo Biblioteca AECID [documento de audio, signatura AECID 5SON-275]), cinta 1, 31:50-34:30.

[11] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación Triguera", BOE núm. 309 de 25 agosto de 1937: 3025-3028; Presidencia de la Junta Técnica del Estado, "Reglamento provisional para aplicación del Decreto-Ley de Ordenación Triguera de 23 de agosto de 1937", BOE núm. 353 de 8 octubre de 1937: 3730-3742.

[12] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026, artículo primero.

[13] Para evitar una posible reducción en la producción de trigo en favor de otros cereales de los que se podría obtener un mayor rendimiento económico por el hecho de no estar intervenidos, la política intervencionista se hizo extensiva en octubre de 1939 a todo el mercado de cereales, leguminosas de grano seco y subproductos de molinería. Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años de actuación* (Madrid: Ministerio de Agricultura, 1958), 20.

a los que el régimen consideraba culpables de la especulación en el sector y, por ende, de la situación de miseria de los pequeños empresarios cerealistas[14]. Además de normas regulatorias, materializar estos objetivos requería de la creación de instrumentos concretos a través de los cuales actuar. A este respecto, el Decreto-Ley ordenaba en su artículo segundo la creación de un organismo dependiente del Ministerio de Agricultura a través del cual ejecutar todas las actuaciones: el Servicio Nacional del Trigo (SNT)[15]. Este organismo nació y se consolidó como el gran instrumento por medio del cual llevar a la práctica el control y la transformación del sector cerealista en lo relativo tanto a su condición física, como a sus estructuras sociocultural y económica asociadas[16]. La nueva política intervencionista trazada por el Decreto-Ley y materializada por el SNT dio lugar a la configuración de un nuevo sistema productivo para el sector cerealista, sustentado sobre una base de planificación científico-técnica y de aspiración antrópica de control sobre el medio natural, y conformado a través de una estudiada conjunción entre planificación administrativa y territorial.

Planificación administrativa

Tras los mencionados dos primeros artículos del Decreto-Ley, los sucesivos exponen detalladamente cómo se habría de materializar el nuevo marco intervencionista estatal aplicado al mercado del trigo[17]. Su análisis revela la creación de una estructura administrativa configurada mediante un estudiado proceso concatenado que tenía en cuenta y actuaba sobre todos los actores tradicionalmente implicados de uno u otro modo en el proceso[18]. Esta estructura abarcaba desde el agricultor, pasando por cualquier poseedor de trigo, el molinero maquilero, el industrial harinero y el fabricante de subproductos, hasta el consumidor final. Situado en la cúspide de esta estructura se encontraba el Estado que, a través del SNT, gobernaría todos los ámbitos asociados a este mercado.

Por tanto, la aplicación del nuevo orden administrativo comenzaba en el propio campo de cultivo. El agricultor –y cualquier otro tenedor de trigo– quedaba obligado a realizar para cada campaña una declaración jurada sobre las características de su explotación agraria[19]. A través de estos datos, recogidos por las Jefaturas Provinciales del organismo, el SNT puso en marcha un sistema de cupos que, con diversas variaciones en su concepto y alcance

---

[14] Servicio Nacional del Trigo, *Batalla del trigo*..., 5.

[15] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026, artículo segundo.

[16] El SNT se mantuvo durante muchas décadas como instrumento de intervención y ordenación del sector cerealista. En 1968 pasó a denominarse Servicio Nacional de Cereales, aunque sin cambios de importancia en su organización y labores. En 1971 se remodeló y se convirtió en el Servicio Nacional de Productos Agrarios. En 1995 se fusionó junto con otros organismos en el actual Fondo Español de Garantía Agraria.

[17] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026-3028.

[18] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 16.

[19] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 16; Carlos Barciela López, "La agricultura cerealista en la España contemporánea, el mercado triguero y el Servicio Nacional del Trigo" (tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, 1981), 258-262, en relación con un desglose detallado de los contenidos de la declaración.

aplicadas a lo largo de los años, fijaba las cantidades de cereales que cada agricultor debía venderle en exclusividad y al precio oficial fijado[20].

Tras ello, en caso de considerarse preciso –como, por ejemplo, para satisfacer las necesidades del servicio de intendencia militar– el SNT sustraía cierta cantidad al total del cereal comprado y el resto lo vendía con un cierto incremento de precio a los actores implicados en los procesos de obtención de harinas y otros subproductos[21]. Como último paso en la cadena de intervención, quedaba también establecido el precio al que tras los procesos de transformación de los cereales debía venderse al consumidor final cualquier producto resultante[22]. Esta estructura administrativa que comenzó permitiendo un cierto mercado libre, rápidamente se transformó en un auténtico monopolio que no dejaba margen administrativo alguno al libre comercio[23]. Esta situación de fuerte intervencionismo, en algunos casos incluso por encima de las posibilidades de producción de las explotaciones, ahogaba económicamente a muchos agricultores e industriales cerealistas. Esta circunstancia sumada a la entonces vigente política de racionamiento de alimentos derivó, a través de estrategias como la del falseo de las declaraciones juradas, en la rápida constitución de un fuerte mercado negro vinculado a los sectores intervenidos[24].

Planificación territorial

La formalización a escala nacional del marco administrativo proyectado por el SNT implicaba la replanificación de la estructura territorial del mercado cerealista entonces existente en España. La puesta en marcha del sistema intervencionista buscaba satisfacer dos metas: en primer lugar, cubrir las necesidades nacionales y, en segundo lugar, producir excedentes con el fin de constituir una reserva para años de producción deficitaria y, si fuera posible, de realizar exportaciones[25]. Con estos objetivos se realizaron profusos estudios sobre la estructura cerealista nacional y sobre las posibles vías para su ordenación, materializados en una serie de mapas sucesivos que analizaban "las producciones, consumos, déficits y superávits de cada uno de los términos municipales de España"[26]. Así, tras clasificar en una primera instancia las provincias en función de su producción cerealista entre excedentarias y deficitarias –teniendo en cuenta las importaciones de cereales recibidas al menos durante

---

[20] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026, artículo quinto.

[21] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026-3027, artículo octavo.

[22] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3027, artículo undécimo.

[23] Barciela López, "La agricultura cerealista...", 37-38; Carlos Barciela, *Ni un español sin pan: La Red Nacional de Silos y Graneros* (Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, 2007), 16-19, en relación con el extremo intervencionismo de las políticas agrícolas españolas, mucho más restrictivas incluso que las de otros países con regímenes totalitarios alrededor de aquellos años como eran Italia o Alemania.

[24] Carlos Barciela, ed., *Autarquía y mercado negro: El fracaso económico del primer franquismo, 1939-1959* (Barcelona: Crítica, 2003), en relación con la vinculación entre las políticas autárquicas y el estraperlo en diferentes sectores económicos.

[25] Servicio Nacional del Trigo, *Ponencia sobre la Red Nacional de Silos en España. Los diversos tipos de silos y su construcción* (Madrid: Ministerio de Agricultura, Publicaciones Específicas n.º 4, 1959), 5.

[26] Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos* (Madrid: Servicio Nacional del Trigo, Ministerio de Agricultura, 1947), sección "Proyectos y estudios previos".

los primeros años–, se elaboró un tipo de mapa que resultó clave para la nueva planificación territorial. Se trata de los mapas correspondientes a la estrategia de desplazamientos racionales de los sobrantes provinciales de cereales (fig. 2).

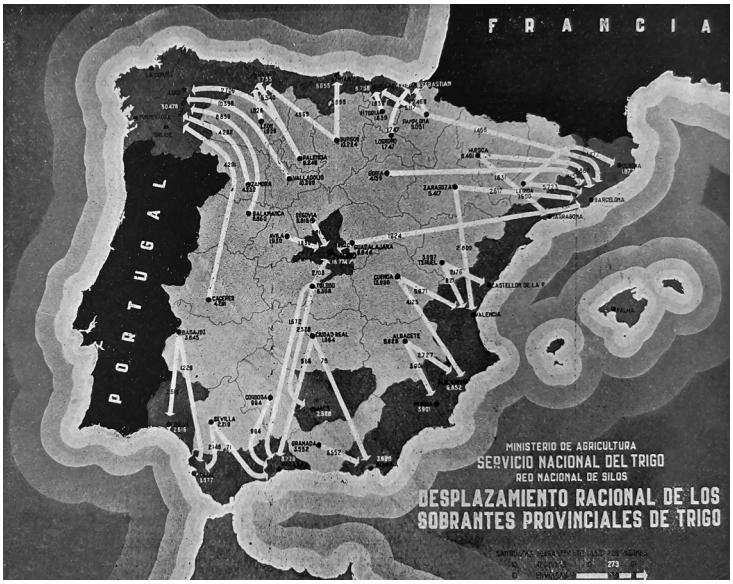


Figura 2. Desplazamiento racional de los sobrantes provinciales de trigo. Fuente: Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos* (Madrid: Servicio Nacional del Trigo, Ministerio de Agricultura, 1947).

Como muestra este mapa, partiendo de una provincia con excedente en producción, o que se consideraba que podía llegar a tenerlo, y en función de la lógica de transporte –existente o prevista en el futuro cercano– más ágil y favorable, las flechas que representan el desplazamiento del trigo llegan hasta aquella o aquellas provincias en déficit de producción que lo recibirán. Naturalmente, la aplicación de este sistema de desplazamientos racionales no significaba alcanzar de un modo directo una situación de balance cero entre oferta y demanda de cereales, sin embargo, constituía a ojos del franquismo un paso indispensable en esta dirección e incluso hacia la obtención de excedentes. Desde un enfoque metodológico, la importancia de la elaboración de este tipo de mapas radica en que permitían analizar, de un modo que habría de ser objetivo –al estar basado en datos estadísticos– y con cierta precisión, el equilibrio, la racionalidad y el rendimiento del sistema productivo triguero nacional. En campañas sucesivas los mapas se fueron reelaborando con un nivel de detalle cada vez mayor, acompañándolos de esquemas y tablas de distinto tipo, todo ello con el objetivo de llegar a precisar lo más posible el proyecto nacional[27]. La realización de este tipo de mapas se convirtió, por tanto, en una herramienta fundamental para el proceso: aplicar una

[27] Isabel Rodríguez De la Rosa, "Raw Materials in Transition: Narratives Around Water in the Construction of an Industrialized Spain", *Change Over Time* 12, n.º 1 (2023): 52-72, en relación con un análisis detallado sobre la planificación territorial a escala nacional del nuevo sistema productivo.

componente espacial a los datos estadísticos relativos a producción, distribución y consumo de cereales permitió capturar, visualizar y detectar patrones que derivaron en el rediseño de una realidad hasta entonces invisible.

La materialización del sistema racional de flujos: de la escala nacional a la local

El hecho de que el Estado se erigiera en intermediario único entre agricultores e industriales dio lugar desde el inicio de la intervención del mercado a la necesidad de resolver un aspecto fundamental: el del almacenamiento de los cereales[28]. Tras ciertas experiencias basadas en el alquiler o expropiación de graneros, paneras y otras instalaciones a particulares, la solución a ojos del Estado franquista pasó por crear una red estatal de almacenes, la cual debía resolver una serie de cuestiones prácticas que se convirtieron en las claves definitorias de su configuración espacial[29]. En primer lugar, debía permitir comprar la totalidad de la cosecha de cereales a los agricultores en puntos próximos a los de su producción, teniendo en cuenta que por entonces los medios de transporte individuales motorizados se encontraban poco extendidos. En segundo lugar, debía posibilitar la conservación de los excedentes de grano a modo de reserva nacional en puntos estratégicos del país que permitieran desplazarlos con agilidad a las áreas que los demandaran en cada momento. Y, en tercer lugar, debía favorecer la logística asociada a las posibles operaciones de importación y exportación de los cereales. Además, el sistema debía complementarse con una infraestructura que posibilitara la realización de labores de limpieza, desinfección y selección de semillas de cara a lograr mejoras en las producciones[30]. Buscando dar respuesta a todas estas consideraciones, en octubre de 1945 el Gobierno aprobó el plan general de la Red Nacional de Silos y Graneros (RNSG), que venía gestándose desde hacía cuatro años y cuya construcción y explotación se encomendó en julio de 1946 al SNT[31]. Entre 1949 y 1984 se construyeron un total de 954 edificaciones de propiedad y gestión estatal, distribuidas esencialmente entre graneros horizontales y silos verticales[32].

La configuración territorial a escala nacional de la RNSG

La elección del emplazamiento de las unidades de la red no fue en absoluto una cuestión azarosa, sino el resultado de dotar de cualidad espacial a las variables vinculadas a la consecución de los objetivos de almacenamiento mencionados. Así, para llevar a cabo la configuración geográfica detallada de la red, el SNT dividió el país en ciento cincuenta comarcas trigueras. Su delimitación resultaba del estudio de la distribución de las zonas de cultivo;

---

[28] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3028, artículo decimoctavo.

[29] Servicio Nacional del Trigo, *Ponencia sobre la Red*, 5.

[30] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 82.

[31] Servicio Nacional del Trigo, *Ponencia sobre la Red*..., 6, en relación con la aprobación del plan general de la RNSG; Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*, sección "Proyectos y estudios previos", en relación con la gestación del plan; Ministerio de Agricultura, "Decreto de 12 de julio de 1946 por el que se autoriza al Servicio Nacional del Trigo para construir y explotar la Red Nacional de Silos", BOE 213 de 1 de agosto de 1946: 6045, en relación con la encomienda de construcción y explotación de la RNSG al SNT.

[32] César Aitor Azcárate Gómez, *Catedrales olvidadas: La Red Nacional de Silos en España, 1949-1990* (Pamplona - Madrid: T6; Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, 2009), 17-19.

las distancias máximas que podían recorrer los agricultores entre sus campos y los almacenes; y la ubicación tanto de las industrias dedicadas a molienda y elaboración de productos y subproductos, como de los puntos tradicionales de comercio, unido todo ello al análisis de la existente y prevista red de comunicaciones por ferrocarril y carretera[33].

De este análisis territorial nació la primera propuesta de ubicación geográfica para los silos verticales de la red (fig. 3)[34]. En este mapa se incluyen 110 unidades de silos verticales de los 437 previstos según el plan general de 1945 y de los 667 que, con variaciones sobre esta y otras versiones posteriores del proyecto, finalmente se llegaron a construir durante la vida de la red[35]. Es decir, este mapa tan solo recoge algo más de un 15% de los silos que finalmente compusieron la red, pero resulta más que suficiente para comprender el carácter de planificación y reestructuración territorial, administrativa y sociocultural que este proceso imprimió al campo cerealista español.



Figura 3. Ubicación de los silos aprobados por las Órdenes Ministeriales de 26 de julio y 27 de noviembre de 1946. Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*...

Sobre una base que incluye la ubicación de las capitales de provincia y el trazado de las principales carreteras y líneas ferroviarias de la península, el mapa muestra dos categorías diferentes de silos. Esta diferenciación se debe a que la RNSG se configuró a partir de una

[33] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 135.

[34] La construcción de estas unidades se aprobó mediante las Órdenes Ministeriales de 26 de julio y 27 de noviembre de 1946. Ver Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*, sección "Silos de recepción".

[35] Servicio Nacional del Trigo, *Ponencia sobre la Red*..., 6, en relación con las unidades previstas por el plan general de 1945; y Azcárate Gómez, *Catedrales olvidadas*..., 17, en relación con las unidades finalmente construidas.

categorización funcional de sus unidades de almacenamiento, que se trasladó a una jerarquización impresa sobre el territorio. Así, se estructuró en tres niveles, organizados según la funcionalidad de sus unidades, entre "graneros", "silos de recepción" y "silos de tránsito y reserva", incluyéndose dentro de este último nivel como piezas específicas los denominados "silos de puerto", clave en las operaciones de importación y exportación[36].

La configuración territorial a escala provincial de la RNSG

A pesar de que este primer mapa muestre un estado muy inicial de lo que terminó siendo la RNSG, evidencia el profundo análisis espacial existente en la planificación del tejido de almacenes. No obstante, la estrategia de ordenación del sector comprendió en su estudio y ejecución un trabajo desde la multitud de escalas implicadas en el proceso. A través de recorridos de ida y vuelta desde la escala nacional a las escalas provincial y local, el SNT intervino y diseñó todos los ámbitos del proceso. Como se ha mencionado, el mapa nacional correspondiente a la estrategia de desplazamiento racional de los sobrantes provinciales se convirtió en el paso fundamental para la configuración espacial de la RNSG. Sin embargo, este no se acometió exclusivamente desde su escala nacional, sino que su elaboración fue de la mano de detallados estudios parciales. Sobre las provincias excedentarias –y aquellas que se consideraba que podían llegar a serlo–, el SNT realizó análisis pormenorizados de sus capacidades de producción y molturación de cereales para, con ello, crear la estrategia, tanto interior como exterior a la provincia, de desplazamiento de sus sobrantes (fig. 4).

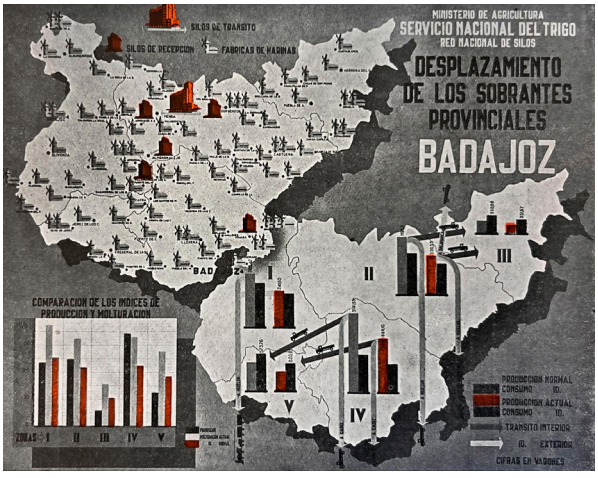


Figura 4. Desplazamiento de los sobrantes provinciales de la provincia de Badajoz. Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*...

[36] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 153-56, en relación con información detallada sobre cada uno de los niveles de la red.

Así, a partir de datos pormenorizados de producciones y consumos se localizaron, en primer lugar, las zonas deficitarias y excedentarias dentro de cada provincia. Una vez clasificadas estas, se proyectaron los desplazamientos intraprovinciales necesarios para satisfacer la demanda de las zonas deficitarias. Generalmente, desde una zona excedentaria contigua o muy próxima se enviaba la cantidad necesaria para suplementar su producción, igualando su valor al de su consumo. Tras cubrir la demanda interna de la provincia, se proyectaban los desplazamientos interprovinciales hacia aquellas provincias clasificadas como deficitarias en el estudio a escala nacional. Adicionalmente, el SNT ubicaba geográficamente en este tipo de mapas la red de molturación provincial mediante la localización de los establecimientos para la elaboración de harinas. Estos datos se emplearon para determinar el número de industrias harineras necesarias en cada zona y, en caso de considerarse necesario, la estrategia de intervención sobre ellas[37]. Finalmente, contando con toda esta información y con las implicaciones a escala nacional mencionadas, se situaban las unidades de almacenamiento. A lo largo de años sucesivos, el SNT, a través de sus jefaturas provinciales, siguió trabajando por medio de minuciosos estudios en distintos análisis pormenorizados que resultaron decisivos para la configuración a escala provincial de su red. Muestra de ello son, por ejemplo, estos mapas elaborados en 1956 por la Jefatura Provincial del SNT en Murcia (fig. 5). Elaborados con un grado de detalle y una complejidad cada vez mayores, este tipo de mapas son una muestra manifiesta del espíritu de (re)planificación que el Estado, a través del SNT, buscó imprimir sobre la estructura territorial, administrativa y sociocultural asociada al sector cerealista.

La configuración territorial a escala local de la RNSG

La selección de los emplazamientos definitivos y la toma de decisiones de diseño constructivo asociadas a las unidades de la RNSG requirieron también de esos mencionados viajes de ida y vuelta entre las diferentes escalas del proyecto. Así, se desciende hasta la escala local de los municipios que albergarían las instalaciones de la red. Para cumplir con esta labor de ubicación, diseño y construcción de sus piezas individuales, en 1941 se creó la Sección de Proyectos y Construcciones del SNT[38]. Tras la realización de un concurso de ideas para el diseño de las unidades, en 1942 la sección comenzó a producir con gran intensidad proyectos de ejecución tanto para graneros horizontales como, especialmente, para silos verticales, que se convirtieron en el símbolo por excelencia de la red[39]. Este proceso de trabajo en la escala local comenzaba con la elección del emplazamiento final de las unidades. Tras seleccionar, a través de los análisis nacional y provincial, el área en el que debía ubicarse una unidad, era necesario determinar el terreno concreto en el que ejecutar su construcción. Así se seleccionó, por ejemplo, el emplazamiento final para el silo de Villada

---

[37] Gobierno Civil de Burgos, "Decreto-Ley de Ordenación", 3026-3027. En virtud de la Ley de 30 de junio de 1941 se ordenó el cierre temporal de un gran número de molinos maquileros. Esta medida se puso en marcha para poder ejercer un control efectivo y total sobre el recorrido del trigo entre su cosecha y su venta al consumidor final. Barciela López, "La agricultura cerealista...", 95-96.

[38] Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos,* sección "Proyectos y estudios previos".

[39] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años...*, 148.



Figura 5. [Izda.] Molinos de cereales panificables y piensos de la provincia de Murcia, 1956. [Dcha.] Fábricas de harina e instalaciones de la jefatura provincial del SNT en la provincia de Murcia, 1956. Jefatura Provincial de Murcia del Servicio Nacional del Trigo. Fuente: Archivo General de la Región de Murcia, planero 23/2.7 y 23/2.8.

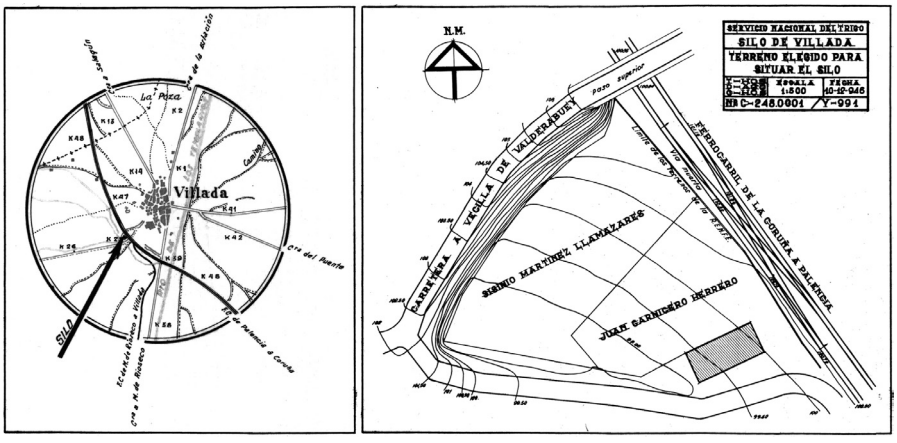


Figura 6. [Izda.] Plano de situación del silo de Villada contenido en un proyecto para la ejecución de una línea eléctrica y una caseta de transformación para el servicio al silo, 1949. [Dcha.] Plano de emplazamiento del silo de Villada, 1946. Servicio Nacional del Trigo. Fuente: Archivo del Fondo Español de Garantía Agraria (sede Madrid).

De esta manera, Villada, como núcleo de cierta envergadura entre los de su entorno próximo, se convirtió en el baricentro de un sistema productivo en el que los agricultores cerealistas residentes en el municipio y en otros cercanos acudían a su silo a vender sus

cosechas. El silo se ubicaba en un lugar estratégico en relación con las vías de comunicación circundantes a la localidad: en la confluencia de dos líneas de ferrocarril interprovinciales y muy próximo a diversas carreteras que parten en direcciones norte-sur y este-oeste. Realizando un nuevo descenso de escala, se representa el terreno en cuestión seleccionado para la construcción del silo. En él se incluyen tanto las ya mencionadas infraestructuras de comunicación que lo circundan, como la referencia a los propietarios de las parcelas que componen el terreno seleccionado y que resultaría necesario adquirir o expropiar de forma parcial o total.

Una vez seleccionado y adquirido el terreno se iniciaba la construcción del silo. Cabe preguntarse en este punto cómo fue capaz el SNT de diseñar pormenorizadamente las cerca de un millar de unidades que llegaron a componer la red, teniendo en cuenta además el alcance de una elevada velocidad constructiva especialmente en la década de 1950. Para lograr este objetivo, el SNT adoptó un sistema de estandarización a través de tipos constructivos[40]. Con esta estrategia, el tejido de graneros horizontales y silos verticales se desarrolló a partir de seis y veinte tipos constructivos respectivamente, en ambos casos diferenciados según sus características funcionales. Por tanto, partiendo de veintiséis tipos y aplicando sobre ellos pequeñas variaciones demandadas fundamentalmente por el emplazamiento final, se definieron la totalidad de los proyectos de ejecución de las unidades de la red[41].

Las piezas comenzaron a materializarse y el SNT no solo vio en ellas la vía para resolver formal y técnicamente el funcionamiento de su sistema racional de flujos, sino que las empleó también como portadoras de determinados significados culturales e ideológicos. En este sentido, especialmente los silos verticales se convirtieron en hitos de un paisaje transformado en sus componentes tanto funcional como estética. Así lo expresa el escritor y periodista Juan Antonio Cabezas en un artículo publicado en el periódico ABC a finales de 1959, bajo el elocuente título de "El pan nuestro de todos los días. La red de silos españoles supera el bíblico sueño del faraón":

> Junto a la clásica silueta del pueblo castellano, extremeño o andaluz –campanario de ladrillos mozárabes, castillo medieval, de recia y noble arquitectura castrense– apareció una nueva edificación monumental, cuadrada o de grandes cilindros uniformes, que venía a cambiar la geometría tradicional de los poblados.[42]

De esta manera, las piezas de este tipo que proliferaron de forma destacada en las zonas rurales se convirtieron en objetos que alteraron cualquier relación escalar con la figura humana y con un entorno construido que, en muchos casos, había permanecido prácticamente inmutable durante un largo período de tiempo (fig. 7).

---

[40] Servicio Nacional del Trigo, *Veinte años*..., 172-254.

[41] Azcárate Gómez argumenta que estas veinte categorías establecidas por el SNT para la construcción de los silos verticales han de ser consideradas treinta y cinco cuando se estudian desde la óptica de criterios arquitectónicos y formales. Ver Azcárate Gómez, *Catedrales olvidadas*..., 115.

[42] Juan Antonio Cabezas, "El pan nuestro de todos los días. La red de silos españoles supera el bíblico sueño del faraón", *ABC* (22 de diciembre de 1959): 41.

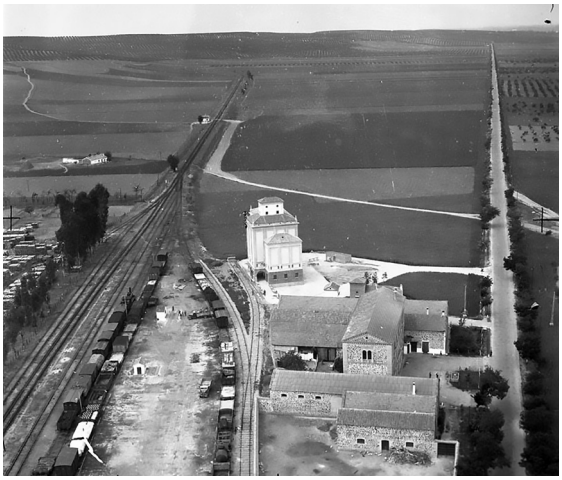


Figura 4. Desplazamiento de los sobrantes provinciales de la provincia de Badajoz. Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*...

Especialmente durante los primeros años de vida de la red, el Estado, a través del SNT y entendiendo que las unidades de almacenaje eran la única cara visible del complejo sistema que había puesto en marcha, decidió imprimirles un carácter presentado entonces como de "dignidad y monumentalismo"[43]. Con el objetivo complementario de tratar de adaptar la estética de las piezas a las características formales de las distintas regiones en las que se implantaban, se propusieron incluso tres diseños en función de su ubicación geográfica –norte, centro y sur de la Península–, aunque finalmente no se aplicaron de forma sistemática[44]. Asimismo, en su condición de portadoras de significados ideológicos, las nuevas edificaciones se incorporaron con fuerza al discurso oficial del "poder hacer" de la ciencia, la ingeniería y la tecnología españolas. Para ello, se exhibieron con orgullo a través de imágenes cuidadosamente elaboradas que se publicaron en revistas o se incluyeron en documentales y exposiciones nacionales e internacionales. Los almacenes y unidades complementarias de la RNSG, con su característica imagen y su gran tamaño, se convirtieron indudablemente en hitos que, desde un punto de vista tanto funcional como estético, estructuraron amplios territorios del país. En 1984, en cumplimiento de la exigencia de abolir el monopolio de cereales en España para su entrada en la Comunidad Económica Europea, la RNSG fue desmantelada[45]. En cualquier caso, sus edificaciones, aunque buena parte de ellas han perdido su función original y se encuentran en muchos casos abandonadas, continúan siendo hoy la cara visible de este proceso de planificación y actúan como hitos en amplias zonas del país, portando una compleja identidad y memoria vinculadas a la historia reciente de España.

---

[43] Azcárate Gómez, *Catedrales olvidadas*..., 215 y 229.

[44] Servicio Nacional del Trigo, *Red Nacional de Silos*...

[45] Barciela, *Ni un español*..., 30-31. El monopolio estatal sobre el mercado del trigo quedó abolido por medio de la Ley 16/1984.

La arquitectura moderna de la industria cárnica en España (1950-1970)[1]

Modern Architecture of the Meat Industry in Spain (1950-1970)

ÁNGELES LAYUNO ROSAS
Universidad de Alcalá, angeles.layuno@uah.es
RAFAEL GARCÍA GARCÍA
Universidad Politécnica de Madrid, rafael.garcia@upm.es

Abstract

La implantación en España de las técnicas de frío industrial ligadas al sector de la alimentación se inició en la década de los años 50, siendo liderada por el Instituto Nacional de Industria. Dentro de esta labor destacaron empresas dedicadas a la producción y conservación de productos cárnicos, como es el caso de IFESA en Mérida y FRIGSA en Lugo. Desde el sector privado, la empresa Félix Postigo Herranz, S. A. de Cantimpalos encargó el proyecto de una nueva fábrica destinada a la fabricación de embutidos (1963-1966) en Segovia a los arquitectos Francisco Inza y Heliodoro Dols. Se analizan en esta aportación los aspectos más experimentales y representativos de la arquitectura de la industria cárnica (derivados tanto de su adecuación a la función como a sus significados simnbólicos), la relacion con el medio, y los impactos de la misma en el territorio y el paisaje.

The implementation in Spain of industrial refrigeration techniques linked to the food sector began in the 1950s, led by the National Institute of Industry. Within this work, companies dedicated to the production and preservation of meat products stood out, such as IFESA in Mérida and FRIGSA in Lugo. In the private sector, the company Félix Postigo Herranz, S. A. in Cantimpalos (Segovia) commissioned the architects Francisco Inza and Heliodoro Dols to design a new factory for the manufacture of sausages (1963-1966). This contribution analyses the most experimental and representative aspects of the architecture of the meat industry (derived both from its suitability for its function and its more symbolic contents), its relationship with their context and its impact with the territory and the landscape.

Keywords

Arquitectura, industria cárnica, Instituto Nacional de Industria, España, Francisco Inza
Architecture, meat industry, National Institute of Industry, Spain, Francisco Inza

---

[1] La parte de este trabajo correspondiente al INI revisa y aporta documentación inédita a los resultados del proyecto de investigación coordinado "La imagen del Instituto Nacional de Industria (1941-1975). Difusión, Territorio y Arquitectura en el tiempo histórico del Franquismo", (coordinador: Rafael García) formado por los subproyectos "El Instituto Nacional de Industria. Cultura visual e imágenes de su arquitectura" (I. P.: Rafael García) (Ref. PGC2018-095261-B-C-21), y "La imagen del Instituto Nacional de Industria en el territorio: cartografía y paisaje de la industria" (I.P. Ángeles Layuno) (Ref. PGC2018-095261-B-C-22). Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Programa Estatal de Generación de Conocimiento y Fortalecimiento Científico i+ D+ i. Convocatoria 2018. La parte correspondiente a la fábrica de embutidos de los Postigo en Segovia compila parte de los resultados del proyecto de investigación Red Temática de Paisajes Industriales (RED2022-134828-T). Acciones de dinamización "Redes de Investigación" 2022. Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2021-2023. Agencia Estatal de Investigación - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades). I.P.: Ángeles Layuno.

El INI y el sector de la alimentación

En relación con la intervención pública en el sector de alimentación cárnica tras la guerra, el organismo clave fue el Instituto Nacional de Industria (INI) creado en 1941. La actuación completa del INI en el sector agroalimentario fue resumida en tres artículos publicados en la revista del Instituto entre 1962 y 1968 presentando lo que podemos considerar la visión oficial del INI en este ámbito. El primero de ellos, "Proyección actual y futura del I.N.I. en la industrialización de la Agricultura"[2], firmado por Ramiro Campos Nordmann hacía una diferenciación entre acción indirecta, por efecto la industrialización en general, y directa por la contribución de sus empresas a la mecanización del campo, los regadíos y los fertilizantes, con gran déficit por cierto de estos últimos respecto a su uso en países vecinos. Junto a ello, se indicaba también el aporte a la industrialización de los productos agrícolas. En este apartado, la labor del Instituto fue resumida en el tratamiento de residuos agrícolas, diversos apoyos al sector y su acción en la construcción de mataderos y la industria del frío asociada.

Fue precisamente en estos dos últimos aspectos, estrechamente ligados, en los que se centraron los dos artículos siguientes: "El INI y el frío Industrial. Notas sobre el desarrollo del frío y sus perspectivas"[3] y "Actuación del I.N.I. en el sector alimentario"[4], el primero de ellos no firmado, mientras que el segundo fue firmado nuevamente por Campos Nordmann junto con Rufino Beltrán y Méndez Raineteau, todos adscritos al Departamento de Industria de la Alimentación del INI. Se ha de indicar, no obstante, que, pese al empeño divulgativo anterior, en conjunto la aportación del INI en el sector alimentario en general fue bastante reducida en términos relativos[5]. Sin embargo, fue precisamente el sector del frío, vinculado a lo cárnico, el más financiado entre las empresas alimentarias.

Sector cárnico y frío industrial

El interés del Instituto en este sector se inició con la creación del Departamento de Industrias Alimentarias (DIA) en 1946, teniendo como responsable al teniente coronel de artillería Rufino Beltrán Vivar. Bajo su dirección de redactó, tras varios anteproyectos, el Plan de Red Frigorífica Nacional aprobado por decreto de 22 de febrero de 1957. Este incluía normas para empleo del frío industrial, las primeras en España, y prescripciones para la ejecución del Plan. Dentro de un sector como el agroalimentario con gran preocupación por su riesgo de desabastecimiento, recibió gran apoyo por parte de Presidencia de Gobierno, significadamente en la figura de Carrero Blanco (Gómez Mendoza 1995). Frente a las críticas

---

[2] Ramiro Campos Nordmann, "Proyección actual y futura del I.N.I. en la industrialización de la Agricultura", *in*, n.º 6 (1962): 17-25.

[3] "El I.N.I. y el frío Industrial. Notas sobre el desarrollo del frío y sus perspectivas", *in*, n.º 22 (1965): 30-41.

[4] Ramiro Campos Nordmann, Rufino Beltrán, y Pedro Méndez Raineteau, "Actuación del I.N.I. en el sector alimentario", *in*, n.º 38 (1967): 31-41.

[5] Carlos Barciela López, Inmaculada López Ortiz y Joaquín Melgarejo Moreno, "La intervención del estado en la industria alimentario durante el franquismo (1939-1975)", *Revista de Historia Industrial,* n.º 25 (2004): 127-161.

recibidas de que el INI se centraba en la industria pesada y lo militar, el apoyo a este sector permitía también mostrar el interés del Instituto por áreas orientadas al consumo y alejadas de la defensa nacional.

En extracto, el plan se iniciaba con un análisis en el que se identificaban las principales áreas de producción y consumo como dos grandes arcos, el primero comprendiendo toda el área noroeste de la península bajando hasta Extremadura y el segundo, el área este y la central en torno a la capital del Estado. La estructura por establecer constaría de una red primaria que en cuanto a carne incluiría cuatro estaciones de mataderos frigoríficos en la zona noroeste, tres de ellas en puertos: Vigo, Coruña y Avilés, y la cuarta interior en un nudo de ferrocarril situado en la provincia de Lugo, pero sin concretar. En cuanto a pescado se previeron tres estaciones congeladoras: Pasajes, Vigo y Huelva. Se contemplaba también una red secundaria como puntos finales de distribución[6]. Pese a los estudios prospectivos y las intenciones declaradas, el plan tropezó con algunas importantes dificultades. La mayoría de ellas correspondientes a la situación real del país en esos momentos. Una de gran importancia fue la dificultad de transporte, tanto por el deficitario estado de las carreteras y el ferrocarril como por la carencia de medios de transporte frigorífico.

FRIGSA e IFESA

La realidad final, reducida respecto a lo planeado, se plasmó, en cuanto al sector cárnico se refiere, en la creación por el INI de dos importantes instalaciones correspondientes a las dos empresas fundadas por el mismo Instituto y emblemáticas en dicho ámbito. Estas fueron FRIGSA en Lugo y posteriormente IFESA en Mérida, ambas con matadero y frigorífico industrial. También destacable, aunque solo dedicada al pescado fue Industrias Gaditanas de Frío Industrial, IGFISA, en Cádiz.

De todas ellas el elemento más directamente reconocible será el prominente volumen frigorífico, gran volumen masivo y auténtico rasgo común de identidad que, en su configuración prismática, puede considerarse expresión de la unidad de medida usada respecto a su capacidad de almacenaje y producción, el metro cúbico. Otro rasgo, esta vez estructural, es la gran sobrecarga para la que se diseñaron su pisos o bandejas internas. Su genealogía está emparentada, por tanto, con el almacén o el depósito para grandes pesos, no lejano entonces de los grandes depósitos de libros, aunque radicalmente opuesto en sus contenidos.

El conjunto de Frigoríficos Industriales de Galicia, FRIGSA, empresa creada en 1951, se erigió en la ciudad de Lugo tras larga pugna con la opción de Monforte de Lemos. Su implantación en este caso tuvo además un problema de competencia con las ya establecidas e importantes industrias cárnicas Abella, que plantearon importantes alegaciones[7]. Bajo la dirección de Rufino Beltrán con funciones también de gerente, el proyecto fue encomendado a los ingenieros Juan Baumann Calvo y Carlos Mazarraza Cagigal[8]. Se trató en este caso

---

[6] Antonio Gómez Mendoza, *Hacia una economía del frío. El plan de red frigorífica nacional, 1947-1951* (Madrid: Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Complutense, 1995).

[7] Archivo SEPI, caja 1906, carpeta 1952, docs. 4, 6 y 8.

[8] Archivo SEPI, caja 1906, carpeta 1951, doc. 2.

de un amplísimo complejo comprendiendo un gran matadero y la instalación frigorífica anexa. En el anteproyecto de 1951 un plano general de situación permite apreciar que la superficie a ocupar, situada entre la carretera a Coruña y la línea de ferrocarril, es claramente mayor que la mitad de la encerrada por la muralla de la ciudad de Lugo.
El esquema general se resolvió con un gran eje oblicuo de acceso dividida su gran longitud en dos tramos mediante una rotonda en torno a la cual se dispusieron los edificios administrativos y de representación (fig. 1). A la izquierda de su segundo tramo se ubicaron las naves de establo y al fondo el edificio mixto matadero-frigorífico. Ambas se conectaron mediante pasarelas elevadas en rampa que conducían al ganado por su propio pie a las zonas de sacrificio en la tercera planta.

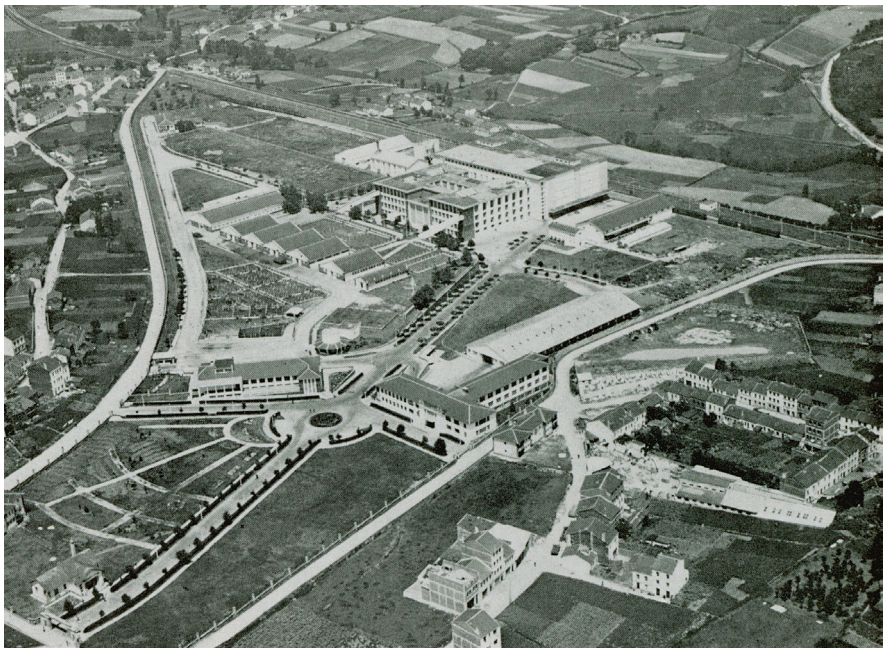


Figura 1. FRIGSA, vista aérea. Fuente: Resumen sobre Finalidades y Actuación hasta el 31 de diciembre de 1963. Anexo fotográfico. Instituto Nacional de Industria (INI), 1963.

El anteproyecto del edificio matadero-frigorífico fue fechado en noviembre de 1951 (fig. 2) y sus planos aparecen firmados por el ingeniero J. Baumann Calvo. Muestran un volumen dividido en una parte delantera de matadero y preparación, y otra posterior de instalaciones frigoríficas. Con sus tres pisos más planta baja y dimensiones estimadas de 114 x 84 m concentraba la mayor edificabilidad de toda la instalación erigiéndose en su elemento protagonista.

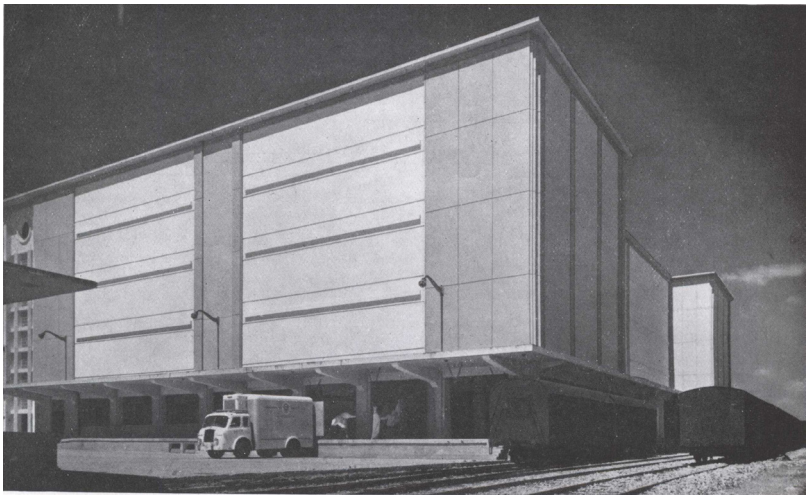


Figura 2. FRIGSA, edificio frigorífico. Fuente: *Revista de Información del Instituto Nacional de Industria,* n.º 1 (1959): 6.

Los planos y leyendas que los acompañan describen minuciosamente las operaciones y la lógica de procesos de esta importante instalación proyectada para vacuno, lanar, cerda y aves y ajustada en su parte trasera a la línea del ferrocarril delimitadora. En este lindero sur se acomodó un muelle de carga accesible para una vía de apartadero.

La estructura sugerida en los planos era mediante losas planas y soportes fungiformes, aunque las fotografías muestran un esqueleto realizado más convencional con vigas de canto no acarteladas. Espacialmente relevante en la parte de matadero era el espacio central de doble altura y techo traslúcido de pavés para labores bien iluminadas en mesas de trabajo. Sobre dicho espacio central y dividiendo su techo en dos partes se encontraba el departamento de servicios de inspección veterinaria.

A diferencia de FRIGSA, la empresa creada en Mérida con el nombre de Industrias Extremeñas de Frío Industrial, IFESA, se constituyó en 1956 como absorción mayoritaria y ampliación del matadero ya existente y explotado en cesión por José Fernández López desde 1935[9]. En este caso, la nueva empresa se vinculó al Plan Badajoz, también preconizado por el INI, de mejora agrícola y regadíos de las vegas Alta y Baja del Guadiana. Como la anterior, llegó a ocupar una muy importante extensión en la periferia de la ciudad –cercana también a las 15 hectáreas– situándose en el lado opuesto del río lindando con la curva del ferrocarril justo a continuación de su puente[10].

En esta instalación, apenas documentada hasta ahora, aparte de la renovación, mejora y ampliación de las instalaciones propias del matadero, destacó también la construcción del

[9] "La primera junta general de Industrias Frigoríficas Extremeñas, S.A. (I.F.E.S.A.)", *Revista de Información. Instituto Nacional de Industria*, año XI, n.º 2 (1957): 38.

[10] Archivo SEPI, archivo fotográfico, IFESA.

gran edificio frigorífico concebido como volumen cúbico dominante sobre todo el conjunto (fig. 3). De planta cuadrada y cinco pisos, es llamativa su contundencia como prisma totalmente ciego, enfatizado el efecto por el tratamiento uniforme de líneas verticales de su revestimiento[11].

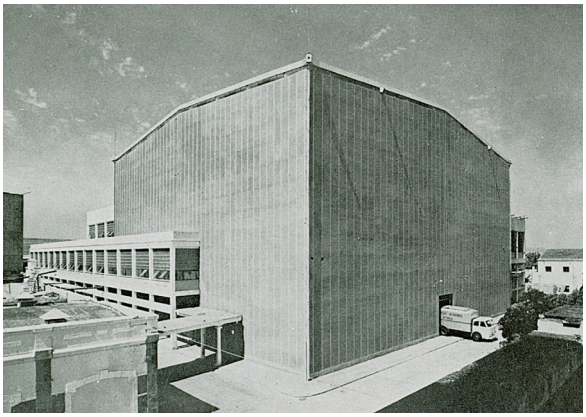


Figura 3. IFESA, edificio frigorífico. Fuente: Resumen sobre Finalidades y Actuación hasta el 31 de diciembre de 1963. Anexo fotográfico. INI, 1963.

También es singular su cubierta, a cuatro aguas de poca pendiente pero constituidas por la conjunción de cuatro planos inclinados hacia las esquinas de la planta. Debe destacarse asimismo la construcción de sus forjados, esta vez sí, como losas planas con soportes fungiformes de capitel piramidal en todas sus plantas, un sistema poco habitual en España en la época (fig. 4).

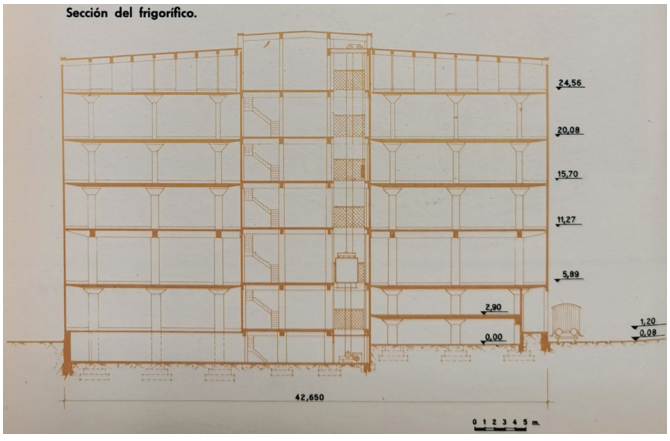


Figura 4. IFESA, edificio frigorífico, sección. Fuente: Departamento de Construcción, Resumen de la labor realizada por el Departamento en sus quince años de actividad. INI, 1960, 242.

[11] Formadas por bandas de azulejos azules en contraste con el resto en ladrillo.

Fábrica de Embutidos El Acueducto

A finales del siglo XIX la población de Cantimpalos (Segovia) se había convertido en el centro de referencia de la industria chacinera segoviana[12]. Entre los empresarios destacó Manuel Postigo Hernando, cuyos descendientes registraron la marca Embutidos El Acueducto, y, junto a ocho empresas más crearon en 1935 la Cooperativa de Fabricantes de Embutidos de Cantimpalos. La empresa llegó a sacrificar en esos años más de 8.000 cerdos y a producir más de 500.000 kilos de embutidos, lo que determinó la decisión de crear una nueva y gran fábrica en Segovia capital.

Para paliar la crisis industrial y el paro generado en las décadas de desarrollismo, una Comisión de la Cámara de Comercio e Industria de Segovia emprendió decididas acciones, entre ellas una entrevista con el comisario del Plan de Desarrollo, Laureano López Rodó, con el propósito de exponerle las aspiraciones de la provincia en relación con los polos de descongestión de Madrid, mencionando la previsión de la creación de un futuro polígono industrial apoyado por el Ministerio de la Vivienda en la planicie situada entre Hontoria y la ciudad, en el lugar denominado Cerro de la Horca. La petición de los empresarios no surtió demasiado efecto como confirma un documento de mayo de 1971 con las Conclusiones del IV Pleno del Consejo Económico Sindical de Segovia, donde se solicitaba de nuevo la declaración de Segovia como polígono de descongestión industrial de Madrid, intentos que fueron igualmente infructuosos, a pesar del trabajo exhaustivo de diferentes comisiones, Consejos Comarcales, etc.[13].

Lo que sí se creó fue el Polígono Industrial El Cerro en la periferia sur de la ciudad, en uno de cuyos terrenos la empresa Félix Postigo Herranz, S. A. instalará su nueva fábrica destinada a la elaboración de embutidos[14]. In 1962, los hermanos Postigo encargan a los arquitectos Francisco Inza y Heliodoro Dols el anteproyecto de la fábrica de embutidos[15]. Entre las nuevas fábricas, talleres y almacenes levantados en esta zona, ninguna tuvo el impacto y la monumentalidad de la fábrica de los Postigo, que se convirtió en un nuevo hito urbano en el paisaje de la ciudad y fue un exponente excepcional de la arquitectura moderna fabril española. A su vez, el encargo de la familia Postigo representaba un claro ejemplo de mecenazgo empresarial, respondiendo a un signo diferencial de imagen publicitaria con el fin de

---

[12] En 1928 la población de Cantimpalos contaba con 10 fábricas de embutidos, producía 250.000 kilos de chorizo y sacrificaba más de 3.000 cerdos, adquiriendo también cerdos a pueblos próximos, y contratando trabajadores de la capital para subsanar la falta de mano de obra local, lo que provocó como efecto concatenado la creación en 1914 de una sociedad de transportes que conectaba regularmente el pueblo con Segovia capital y la estación de ferrocarril de Yanguas de Eresma, situada en la actualmente desaparecida línea de tren Segovia-Medina del Campo.

[13] Consejo Económico Sindical, *Ideario para el progreso de Segovia, Conclusiones del IV Pleno del Consejo*. (Segovia, Delegación Provincial de Sindicatos, 1971).

[14] En 1978 los datos de producción eran los siguientes: 538 trabajadores, 19 delegaciones en España, 132 productos frescos y elaborados, 25 millones (25 toneladas) de productos frescos, y más de 50 millones de euros de facturación (10.000 millones de pesetas de entonces).

[15] El anteproyecto fue redactado en febrero de 1963 y fue el resultado de la colaboración entre Dols, Inza y Carlos Postigo, técnico de fabricación.

posicionarse por encima del resto de empresas del sector en el pobre panorama industrial segoviano del siglo XX.

El emplazamiento de la fábrica no resulta baladí como recurso de representación. A la entrada de la ciudad desde la carretera de Madrid, su silueta llegaba a competir en la distancia con el perfil de la catedral, y este hecho y la modernidad de su expresión formal fueron objeto de pioneras polémicas sobre la protección del paisaje urbano, a pesar de su alejamiento físico del centro histórico y de que no afectaba a las vistas protegidas por la normativa. En una entrevista publicada en la revista *Arquitectura* en 1971, a la pregunta sobre la armonización de la industria moderna en ciudades históricas monumentales, Curro Inza defendía la necesidad de esta convivencia y el alejamiento de posiciones nostálgicas en la imagen de las ciudades cuando el uso de la nueva arquitectura aporta progreso y calidad de vida a los habitantes de la ciudad. Para el arquitecto, la arquitectura de distintas épocas podía convivir siempre y cuando se tratase de arquitectura de calidad[16]. Esta percepción está presente en la obra pionera del arquitecto y dibujante José Luis García Fernández sobre el paisaje urbano de la ciudad de Segovia (1982) (fig. 5).

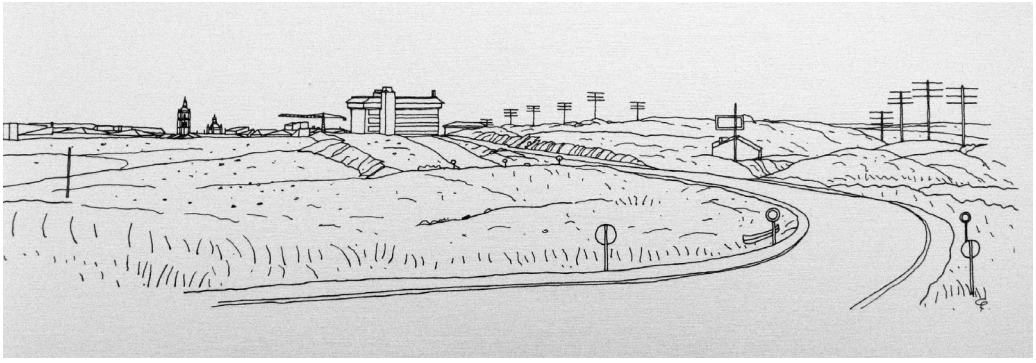


Figura 5. Horizonte Medio. Cerro de la Cañada y Fábrica Kelin. Fuente: José Luis García Fernández, *Segovia en el paisaje* (Santander: Librería Estvdio, 1982).

En segundo lugar, otro elemento que contribuyó a potenciar el imaginario de la producción económica y gastronómica identitaria de Segovia y su provincia fue la presencia del gran mural situado en el vestíbulo de recepción del edificio de oficinas, pintado por el propio Inza, que representa el ciclo de la matanza popular presidida por el matrimonio Postigo en aras de enraizar en lo más profundo de la tradición una actividad ahora industrial y tecnificada (fig. 6).

[16] Carmen Castro, "Los arquitectos critican sus obras. Francisco de Inza-Fábrica de chorizos en Segovia", *Arquitectura*, n.º 153 (1971): 56.



Figura 6. Curro Inza, recepción del edificio de oficinas de la fábrica Postigo. Fotografía de Ángeles Layuno.

Curro Inza publicó en 1966 un artículo en la revista *Arquitectura* bajo el título "Algunas notas sobre arquitectura e industria"[17], donde describe las cuatro variables de la arquitectura industrial: función, material, comportamiento del material y forma. Estas variables reflejan a la perfección su concepción de la arquitectura industrial superadora del funcionalismo de la ingeniería e influidas por las teorías contenidas en el texto del historiador del arte Herbert Read *Arte e industria: principios de diseño industrial* (1934). En consecuencia, en la fábrica existe una dialéctica entre lo singular y creativo y lo estandarizado y funcional sumamente interesante.

La primera fase del proyecto del conjunto fabril (1963-1966)[18] incluyó espacios destinados solamente a la última fase del proceso cárnico, almacenamiento, secaderos artificiales, cámara frigorífica y distribución, manteniendo la fase de sacrificio del ganado y fabricación del embutido en las instalaciones de Cantimpalos. En esta fase se identifican tres bloques de máxima significación arquitectónica: edificio de oficinas, almacenes, y torre de secaderos naturales. El bloque de oficinas en forma de L tiene cuatro plantas y alberga recepción, oficinas, sala de juntas, sala de espera y despachos. El extenso volumen de marcada horizontalidad de una planta se destinaba a las secciones de expediciones, empaquetado, ahumaderos, secaderos artificiales y almacenes. Por último, en claro contraste volumétrico, se eleva la torre de secaderos naturales, un volumen de 6 alturas más planta baja de 53 x 10

[17] Francisco Inza, "Algunas notas sobre arquitectura e industria", *Arquitectura*, n.º 95 (1966): 1.

[18] Proyecto de Fábrica de embutidos Félix Postigo Herranz, S. A. Segovia. Primera fase. Madrid, mayo 1963. Arquitectos Heliodoro Dols y Francisco de Inza. Archivo Municipal de Segovia.

metros organizado en dos crujías de unos 350 m² por planta, con su eje principal perpendicular a los vientos dominantes para favorecer el secado de los embutidos.
La torre se construye con estructura metálica con vigas de hierro de 8 metros de luz; la estructura de hierro con pilares de tubo y placa armada bi-direccional se emplea en el espacio de una planta, salvo en la zona de secaderos artificiales modulada en elementos de 5 x 8 metros con un forjado curvado apoyado en perfiles laminados formados por pórticos con soportes tubulares.
La expresividad formal del conjunto se funde en este caso con la más estricta racionalidad constructiva y funcionalidad dirigida a satisfacer las necesidades de higiene, ventilación e iluminación adecuadas, así como a una lógica circulación de los procesos.
El gran volumen necesario para albergar el programa de aprovechamiento de productos cárnicos con sus cubiertas irregulares evoca el territorio circundante, convirtiéndose así en un interesante ejercicio de sensibilidad y creación, un abstracto mar artificial de baldosa hidráulica sobre las yermas tierras de Castilla, una auténtica "Atlántida de ladrillo"[19].
En el exterior prima el expresionismo constructivo a través del empleo del ladrillo macizo de producción local como gesto contextual[20]. La continuidad del ladrillo y su encuentro con el suelo o con la cubierta constituyen el código formal compartido entre todos los elementos del conjunto.
La previsión de los cambios en la tecnología, en los procesos de producción y comercialización, en suma, la capacidad de crecimiento y flexibilidad, debía afrontarse mediante el empleo de una estructura modular de 5 x 5 y 5 x 8 metros. La razón de emplear estos módulos de dimensiones moderadas respondía a la necesidad de que los techos fueran planos y horizontales por dentro con objeto de facilitar la limpieza en aquellas zonas destinadas a la manipulación y contacto con los productos alimentarios, y para no encarecer el proyecto con mayores luces. Pero además, este sistema modular empleado en el cuerpo bajo se corresponde con un sistema de iluminación cenital a través de lucernarios que se vinculan al módulo estructural de una manera celular[21], y que se trasdosan punteando la cubierta concebida como una lona alabeada formada por planos inclinados. En unos croquis con notas manuscritas se recogen aspectos sustanciales del pensamiento proyectual de Inza para el proyecto. El dibujo de su particular "modulor" sitúa la altura óptima del pasamanos de una barandilla, cuyo tratamiento plástico destaca en el edificio de oficinas de la fábrica. En la misma página, aperece una sección de la cubierta del volumen de planta única que explica la disociación mencionada entre solución de techo y cubierta, o la vinculación entre módulo estructural e iluminación natural (fig. 7).

---

[19] Eduardo Delgado Orusco, "Curro Inza, maestro de la forma compleja, o metáfora como deber", *Anuario de la Universidad Internacional Sek*, n.º 7 (2001): 87-92. Luis Tena, "Memoria de Curro Inza. La Forma continua", *Arquitectura,* n.º 318 (1999): 50.

[20] Francisco Inza, "Algunas notas sobre arquitectura e industria", 20.

[21] Ángel Verdasco, "La arquitectura de Curro Inza. Una aproximación crítica y proyectual" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2013), 223, oa.upm.es/20251/1/ANGEL_VERDASCO_NOVALVOS.pdf.

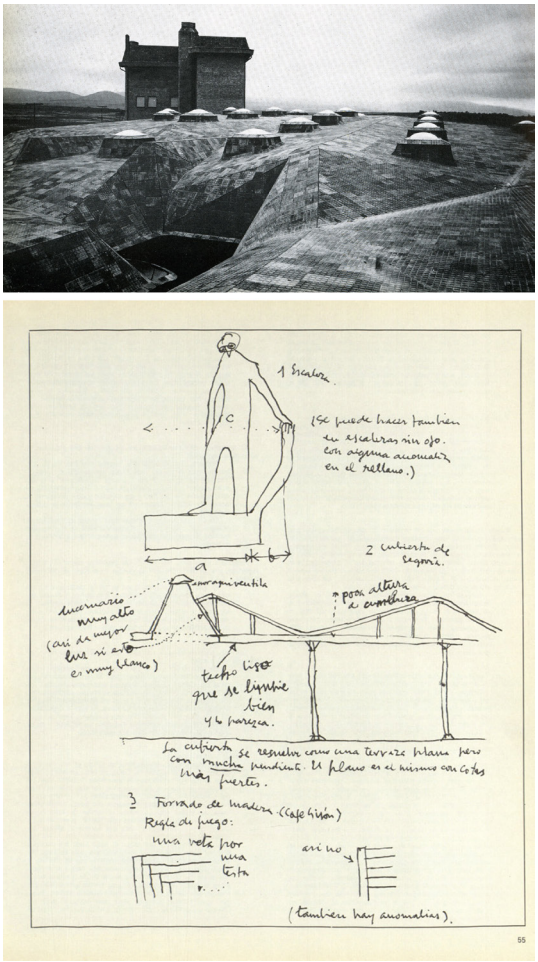


Figura 7. H. Dols y F. Inza, fábrica de embutidos de la familia Postigo, Segovia. [Arriba] Fotografía de la cubierta del edificio de procesos productivos, primera fase. Fuente: *Arquitectura*, n.º 318 (1999). [Abajo] Croquis de detalles constructivos. Fuente: *Arquitectura*, n.º 153 (1971).

La redacción de un proyecto de ampliación (1972-1978) firmado por el propio Inza siguiendo las pautas formales de la primera fase pero con una composición en que prima sobre todo la funcionalidad, tuvo como objeto integrar todo el ciclo productivo, construyendo un matadero general frigorífico y ampliando en la zona de terreno libre dentro del solar ocupado por la fábrica original. En consecuencia, además de la renovación de instalaciones y servicios auxiliares, se incorporan nuevas zonas al edificio existente para la recepción del ganado, sacrificio, despiece, tratamiento (cocido, ahumado), cámaras frigoríficas, espacios de almacenamiento y envasado, además de construir un edificio exento de vestuario y comedor para empleados (ya programado en la primera fase).

Conclusiones

Entre 1952 y 1964 la capacidad aportada por las dos instalaciones frigoríficas analizadas fue de 38.000 metros cúbicos por FRIGSA y 26.000 por IFESA, constituyéndose en las dos primeras de España por su volumen. Fueron por tanto destacados hitos, aunque no solo por su volumen sino también por la moderna técnica empleada, al máximo nivel europeo del momento[22]. Sin embargo, sus vidas útiles fueron relativamente cortas.

Tras años de variable productividad en cada una han sido desmanteladas, desapareciendo totalmente los vestigios de la de Mérida. IFESA, que en 1975 se había fusionado con FRIGSA dando lugar a CARCESA, tuvo su punto final con la voladura del edificio frigorífico el 5 de octubre de 2007[23]. Tras la demolición de su último vestigio, hoy sus terrenos constituyen un PAU del que salvo su viario y un bloque de viviendas aislado todo queda aún por desarrollar.

FRIGSA, que demoró su puesta en pleno funcionamiento hasta 1957[24], ya inactiva fue vendida al ayuntamiento de Lugo en 1984. Es la única de las dos que ha conservado algunos de sus elementos, como los de carácter administrativo o las naves de establos. El propio ayuntamiento demolió sin embargo su edificio más importante: el bloque matadero-frigorífico. En sus terrenos se construyó primeramente el auditorio Gustavo Freire, al que sucedieron adaptaciones de elementos sobrevivientes para centro social, auditorio, biblioteca y naves de servicios municipales. Sobre el resto de los espacios liberados se emplazó el Polideportivo Frigsa y el Museo Interactivo de la Historia de Lugo[25].

Como resumen, ambas empresas condensaron la acción del INI en su empeño en liderar un sector alimentario en los comienzos de su popularización para el consumo en nuestro país.

En cuanto a la fábrica de los Postigo en Segovia, aunque entre 1972 y 1978 se llevó a cabo un proyecto de ampliación de la planta baja para disponer de espacio para el sacrificio y la fabricación de productos cárnicos, la producción comenzó a disminuir considerablemente, sobre todo a partir de 1990, hasta la quiebra y venta del edificio. Adquirida sucesivamente

---

[22] Ramiro Campos Nordmann et al., "Actuación del I.N.I. en el sector alimentario", 41.

[23] Cecilia Herrera, "125 kilos de goma-2 destruyen el último vestigio de Carcesa", en *Hoy* (Mérida), 5 de octubre de 2007, consultado 30 de octubre de 2024, https://www.hoy.es/20071005/merida/kilos-goma-destruyen-ultimo-20071005.html.

[24] "Frigoríficos industriales de Galicia, S.A. F.R.I.G.S.A.", *Revista de Información. Instituto Nacional de Industria*, n.º 1 (1959): 7.

[25] Xosé María Palacios, "Cuando el matadero de Frigsa dejó sitio a una gran zona de ocio en Lugo", en *La voz de Galicia*, 14 de octubre de 2019, y Enrique G. Souto, "Primer intento de combatir la desmemoria industrial de la capital", en *La voz de Galicia*, 29 de noviembre de 2018, consultado 30 de octubre de 2024, https://www.lavozdegalicia.es/noticia/lugo/lugo/2018/11/29/primer-intento-combatir-desmemoria-industrial-capital-lucense/0003_201811L29C2993.htm.

por varias empresas[26], la fábrica cerró definitivamente en diciembre de 2009. Tras cinco años en subasta, en septiembre de 2014 fue adquirida por la empresa de suministros y recambios de automoción TRANSCOSE, que utiliza la zona de la ampliación de 1972 para su actividad industrial. Los nuevos propietarios se muestran proclives hacia la conservación del complejo correspondiente a la primera fase de la construcción.

Por otro lado, a pesar de su valor arquitectónico reconocido en el catálogo de la Fundación DOCOMOMO[27] dentro del nivel de interés nacional, el Plan General de Ordenación Urbana de 2008 no incluyó inicialmente el edificio en ninguna ordenanza de protección para mantener su actividad industrial. Por su parte, el Plan Especial de Áreas Históricas (PEAHIS, 2019) incluye edificios contemporánesos en su catalogación pero al afectar únicamente a las áreas históricas, excluye la fábrica diseñada por Inza como edificio a proteger. Una modificación posterior del PGOU[28] incluyó en la ordenanza de protección de bienes catalogados "la arquitectura contemporánea reconocida por la Fundación DOCOMOMO [...] en virtud de sus valores arquitectónicos y artístidos, al tratarse de propuestas arquitectónicas de calidad que se han realizado en la ciudad y que expresan los ideales y valores de la sociedad contemporánea". La Fábrica se incluyó en el catálogo con nivel de protección estructural (Ordenanza de protección 2, bienes catalogados por el Plan General sin categoría de BIC).

Actualmente, el emblemático edificio encara un futuro incierto a la espera de ser recalificado parte de su suelo a terciario, con un paralizado proyecto de usos múltiples promovido por asociaciones locales bajo la denominación Choricera Mercado Central de Segovia[29].

Los casos presentados en esta aportación deben plantear algunas reflexiones. La más obvia y conocida es la dificultad de preservación de la arquitectura moderna de la industria y por extension la arquitectura de la industria moderna agroalimentaria del franquismo, salvada en muchos casos por su condición de *fábricas de autor*. En los dos primeros casos,

---

[26] Nestlé adquiere en el 2000 el 32% del capital social de la empresa segoviana El Acueducto. Desde 2004 la principal propietaria es PROINSERGA, integrada a su vez por ALRESA, propietaria de los terrenos y edificios, y Primayor elaborados, responsable de la actividad y de 330 empleados. Una mala gestión de la empresa hace que pase a manos de Oscar Mayer, Camprofrío y Primayor entre los años 2007 y 2009 con sucesivos EREs (expedientes de regulación de empleo), y huelgas que abocarán en el cierre definitivo de la fábrica en diciembre de 2009, poniéndose ésta a la venta en subasta pública, de acuerdo con el plan de liquidación del concurso de acreedores de la sociedad propietaria, Alimentos Refrigerados SA, ALRESA. Finalmente, la empresa de suministros y recambios de automóvil TRANSCOSE adquirió el complejo fabril en septiembre de 2014.

[27] Celestino García Braña, Susana Landrove y Ana Tostões, *La arquitectura de la industria, 1925-1965. Reǵistro Dococomo Ibérico* (Barcelona: Fundación DOCOMOMO Ibérico, 2005), 150-151.

[28] ORDEN FYM/73/2013, de 8 de enero, por la que se aprueba definitivamente la adaptación del PGOU en el ámbito del Plan Especial de las áreas históricas y otras zonas de Segovia denominado "DALS" y se levanta la suspensión parcial acordada por la Orden FOM/2113/2007, de 27 de diciembre. BOCyL 20_02_2013.

[29] Consiste en la reconversión de los espacios industriales en un ecomercado, un mercado vintage, servicios culturales y de restauración, y un centro de interpretación del Camino de Santiago. "La Choricera se convertirá en un mercado central", en *El Día de Segovia,* 17 de junio de 2024, consultado 1 de marzo de 2025, https://www.eldiasegovia.es/noticia/z259c8464-011b-dbf6-92421c2529c1cb1e/202406/la-choricera-se-transformara-en-un-mercado-central.

la desaparición casi total de las instalaciones del INI, ha impedido que nos hayan llegado proyectos reseñables por su cuidada ejecución, y por su valor constructivo y experimental. En ausencia de su presencia física, este trabajo ha tratado de recomponer sintéticamente sus historias y de reconstruir su memoria como patrimonio desaparecido. No obstante, aún se puede promover el reuso a los bienes de la industria moderna existente, y frente a los elementos ya desaparecidos, clamar por la necesaria corresponsabilidad en la gestión del paisaje urbano postindustrial entre el planeamiento urbanístico y una adecuada normativa técnico-jurídica junto a instrumentos administrativos eficaces para la protección del patrimonio y del paisaje industrial.

El mosto del Aljarafe como paisaje bioalimentario: caracterización y sostenibilidad de su dimensión espacial a tres escalas

The Aljarafe Must as a Bio-food Landscape: Characterisation and Sustainability of its Spatial Dimension at Three Scales

BLANCA DEL ESPINO HIDALGO
Universidad de Sevilla, bdelespino@us.es
FRANCISCO JOSÉ GARCÍA FERNÁNDEZ
Universidad de Sevilla, fjgf@us.es

Abstract

La comarca del Aljarafe, situada al oeste de la ciudad de Sevilla, alberga un rico patrimonio donde coinciden valores históricos, artísticos, etnológicos y ambientales. Constituye un paisaje cultural dentro del que tradicionalmente se ha destacado el olivar como elemento más característico. No obstante, el alcance del cultivo de la vid no ha sido suficientemente explorado en esta comarca, pese a que la producción vitivinícola no solo ha caracterizado históricamente su fisionomía, sino que, aún hoy, es un elemento distintivo de la dimensión social, cultural y material que vincula a buena parte de los municipios que la conforman. Dentro de esta actividad, el mosto destaca por su integración y penetración en las costumbres locales y su estrecha relación con los lugares donde se procesa, almacena, se vende y es consumido. Este trabajo trata de caracterizar, por tanto, el ámbito patrimonial vinculado con el mosto del Aljarafe como paisaje bioalimentario desde una triple escala: las tierras de cultivo y las edificaciones asociadas a ellas, los lagares de elaboración y envasado, que configuran el paisaje urbano; y las bodegas destinadas a la distribución y el consumo.

Aljarafe County, located to the west of the city of Seville, holds a rich heritage where historical, artistic, ethnological and environmental values coincide. It is a cultural landscape in which the olive grove has traditionally been the most characteristic feature. However, the scope of vine cultivation has not been sufficiently explored in this region, even though wine production has not only historically characterised its physiognomy but is still today a distinctive element of the social, cultural and material dimension that links a large part of the municipalities that make up the region. Within this activity, the must stands out for its integration and penetration into local customs and its close relationship with the places where it is processed, stored, sold and consumed. This work attempts to characterise, therefore, the heritage area linked to must in the Aljarafe as a bio-food landscape, on a triple scale: the cultivated land and the buildings associated with it, the processing and bottling cellars which shape the urban landscape, and the warehouses for sale and consumption.

Keywords

Vino, paisaje cultural, producción, consumo, identidad
Wine, cultural landscape, production, consumption, identity

Introducción: el Aljarafe como paisaje bioalimentario

La comarca del Aljarafe se asienta geológicamente sobre una formación amesetada de origen terciario ubicada al oeste de la ciudad de Sevilla. Está delimitada al norte por la comarca del Campo y las primeras estribaciones de Sierra Morena, al este por el valle del Guadalquivir, al sur por los rebordes de las marismas y al oeste por el valle del Guadiamar. Desde el punto de vista histórico y administrativo, engloba también los municipios de la provincia de Sevilla que se sitúan al oeste de este río y que lindan con la comarca del Condado de Huelva. Su topografía destacada con respecto a la depresión del Guadalquivir es su principal rasgo distintivo, aunque el paisaje que conforma alberga un conjunto de atributos a los que se asocian valores históricos, artísticos, etnológicos y ambientales que le otorgan una reconocida singularidad cultural[1]. Entre ellos, sobresale el sistema de sentamientos: una densa red de pequeños núcleos dispersos por todo el territorio, solo alterada por la expansión de la aglomeración urbana de Sevilla, que afecta principalmente al tercio oriental y al sur de la comarca. No en vano, al poblamiento estable en el Aljarafe se remonta a la Prehistoria, debido a la fertilidad de sus tierras y a sus favorables condiciones climáticas, lo que le hacen albergar un vasto patrimonio material arqueológico, arquitectónico y urbanístico de diferentes épocas y culturas[2]. También destacan como elementos definitorios los espacios agrícolas, que se diferencian de los de otras comarcas de la provincia por el mantenimiento de un parcelario pequeño o mediano, con un mosaico de cultivos que varían de una zona a otra y de un municipio a otro. A estos se asocia un conjunto variopinto de estructuras de carácter agrícola que van desde los propios asentamientos, haciendas, cortijos y casas rurales, a los molinos y otras instalaciones productivas. Por último, no podemos olvidar los espacios con valores ambientales, donde se conservan de forma más o menos antropizada la vegetación natural de la comarca y una fauna diversa. Se concentran principalmente en los bordes septentrional y meridional del Aljarafe, en el entorno de la marisma, así como en el curso del río Pudio y el valle del Guadiamar, este último declarado Paisaje Protegido en 2003 (fig. 1).

Por lo que respecta al paisaje agrario, la imagen del Aljarafe ha estado unida históricamente al olivar, que es en estos momentos el cultivo predominante, seguido por los cereales y la vid, aunque esta última ha ido perdiendo peso desde mediados del pasado siglo XX. También encontramos algunas áreas de regadío, que se concentran en las vegas aluviales, así como pinares y pastos en las márgenes de la Marisma (términos de Aznalcázar y Villamanrique de la Condesa). Este paisaje se ha visto transformado por la integración del Aljarafe en el área metropolitana de Sevilla y la extraordinaria expansión urbanística que se ha vivido en las últimas décadas sus municipios, especialmente los más próximos a la capital (lo que se conoce como primera corona metropolitana), así como el incremento

[1] Florencio Zoido Naranjo y Jesús Rodríguez Rodríguez, dirs., *Catálogo de paisajes de la provincia de Sevilla* (Sevilla: Centro de Estudios Paisaje y Territorio, Junta de Andalucía, 2015), 141-149.

[2] Miguel García Martín, *El Aljarafe sevillano: la construcción histórica de un paisaje tradicional* (Charleston: CreateSpace Independent Publishing Platform, 2015).

del uso terciario del suelo en el resto del territorio[3]. El olivar ha sido sin duda el más afectado en términos absolutos, pero son los cultivos minoritarios, situados en los ruedos históricos, los que más han sufrido este impacto, desapareciendo en algunos municipios. Paradójicamente, el retroceso de los viñedos ha ido en paralelo al auge del consumo de uno de sus principales productos, el mosto, que, a diferencia de otros ámbitos territoriales ibéricos, hace referencia en esta región al vino blanco joven, consumido justo tras el comienzo de su fermentación. Esta bebida destaca por su integración y penetración en las costumbres locales, servido y degustado en lugares muy determinados entre los meses, aproximadamente, de noviembre y marzo, lo que ha popularizado su consumo en el área metropolitana y ha motivado un creciente reconocimiento de sus valores, como refleja su incorporación al Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía[4].



Figura 1. Vista aérea sobre el paisaje agrario del Aljarafe. Fuente: elaboración propia, Grupo de investigación HUM-512 "De la Turdetania a la Bética".

En este trabajo tratamos de caracterizar el ámbito patrimonial vinculado con el mosto del Aljarafe como parte de un paisaje bioalimentario, si unimos al modelo de explotación de

[3] Buenaventura Delgado Bujalance, "Transformaciones rápidas en los paisajes metropolitanos del Aljarafe sevillano", *Ería* 70 (2006): 161-173; Miguel García Martín, "Transformaciones territoriales recientes en el Aljarafe sevillano", *Cuadernos Geográficos* 53, n.º 2 (2014): 25-53; véase también Carlos Jesús Rosa Jiménez, "Transformaciones metropolitanas en el territorio cultural del Aljarafe sevillano" (tesis doctoral, Universidad de Sevilla, 2003), http://hdl.handle.net/11441/50519.

[4] Marc Ballester i Torrents, *Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía. Fase 3. Zona 3. Producción de mosto* (Sevilla: Junta de Andalucía, 2011). Puede consultarse en *Guía Digital del Patrimonio Cultural de Andalucía (sitio web)*, consultado 24 de febrero de 2025, https://guiadigital.iaph.es/bien/inmaterial/237926/sevilla/ bollullos-de-la-mitacion-umbrete-villanueva-del-ariscal/produccion-de-mosto.

la tierra las instalaciones destinadas al procesado, los saberes relacionados con su elaboración, crianza y almacenaje, así como las prácticas sociales asociadas a su distribución y consumo. Aunque no existe una noción unívoca de "paisaje alimentario", "agroalimentario" o "bioalimentario" (*foodscapes*, en inglés), un término relativamente reciente en el ámbito de la agricultura sostenible, podemos interpretarlo como "una zona de producción alimentaria terrestre o acuática definida por una serie de características biofísicas y patrones de gestión distintivos, que pueden cartografiarse. Abarcan todas las partes del mundo donde se producen alimentos. [...] Debido a su combinación única de características biofísicas y atributos de gestión, pueden considerarse como unidades de planeación funcionales para complementar los enfoques de cada jurisdicción"[5]. Se trata de una categoría de análisis e intervención multiescalar de ámbitos productivos de alimentos con combinaciones específicas de características biofísicas y atributos de gestión que, además, incorpora una dimensión social y económica, lo que permite plantear estrategias para su sostenibilidad relacionadas con su obsolescencia, pervivencia e incorporación a las dinámicas contemporáneas y, por tanto, su vinculación a los paisajes denominados cotidianos o corrientes.

La evolución histórica del viñedo del Aljarafe

Puede decirse sin miedo a exagerar que el vino del Aljarafe tiene una historia milenaria. Es probable que el cultivo de la vid fuera introducido por los fenicios a inicios de la Edad del Hierro (siglos IX-VIII a. C.). Sin embargo, no contamos con evidencias claras hasta inicios del periodo romano (siglos II-I a. C.). Dejando a un lado las vagas referencias transmitidas por los autores grecorromanos sobre los vinos de la Bética, son las estructuras documentadas en la antigua ciudad de Osset (San Juan de Aznalfarache), interpretadas como un lagar, el primer indicio de su producción[6]. Recordemos, además, que las monedas de Osset representaban en el reverso una figura masculina desnuda portando un racimo de uvas, motivo que encontramos en otras cecas del entorno como Orippo (Torre de los Herberos, Dos Hermanas) u Olontigi (¿Aznalcázar?) y que podría estar haciendo alusión a uno de los principales recursos de su economía. Siglos después, en la Edad Media, las fuentes árabes nos aportan una ingente cantidad de información sobre el paisaje agrícola del Aljarafe. Destacan sobre todo los olivos y las higueras, pero mencionan también las vides, las palmeras, los árboles frutales, los cereales y otros cultivos[7]. Pero sin duda será a partir de la conquista castellana cuando el viñedo tenga ya una presencia permanente en este territorio.

---

[5] Deborah Bossio D. et al., *Paisajes bioalimentarios: Hacia la transición del sistema alimentario* (The Nature Conservancy, International Institute for Applied Systems Analysis y SYTEMIQ, 2021), 11.

[6] Laura Mercado Hervás, "Excavación arqueológica puntual del lagar de Osset (2015-2016). Centro de interpretación arqueológica de San Juan de Aznalfarache, Sevilla", *Anuario Arqueológico de Andalucía* (2015), http://hdl.handle.net/20.500.11947/9375.

[7] Julia María Carabaza Bravo, "El paisaje agrícola del Aljarafe sevillano", *Revista del Instituto Egipcio de Estudios Islámicos* XXXI (1999): 226-235.

En efecto, desde mediados del siglo XIII, momento del que se conserva la primera referencia al número de aranzadas dedicadas al cultivo de la vid gracias libro del Repartimiento de Sevilla, las áreas destinadas a viñedos no harán más que crecer[8]. Obviamente, la repoblación cristiana incrementó la demanda de vino, lo que lo convertía en un producto rentable, pero también se erigió un medio para fijar el campesinado al territorio, mediante la cesión a través de distintas fórmulas de pequeñas parcelas para su cultivo[9], "quedando definido por su estructura parcelaria como un cultivo fundamentalmente campesino, minifundista y familiar"[10], algo que constituye, como se ha mencionado, una de las características más significativas del paisaje agrícola del Aljarafe. En los siglos siguientes la pujanza de la vid continuó, con las lógicas fluctuaciones derivadas de las diferentes coyunturas económicas, especialmente la demanda de la capital y el comercio hacia los mercados atlánticos y europeos[11]. Sea como fuere el viñedo se consolidó en el siglo XVIII como uno de los principales cultivos, por detrás de los cereales de secano y el olivar en extensión, pero el primero en rendimiento agrícola. Para este momento contamos con los datos contenidos en las Respuestas Generales del Catastro de Ensenada que, a pesar de sus lagunas e imprecisiones, nos proporcionan una foto fija del paisaje agrario del Aljarafe a fines del Antiguo Régimen[12]. Gracias a ellas sabemos que los viñedos se concentraban principalmente en los términos de Espartinas, Umbrete, Villanueva del Ariscal y Bollulos de la Mitación, los municipios que han estado tradicionalmente asociados a la producción vinícola del Aljarafe, además de Valencina de la Concepción. Este panorama no evidencia cambios significativos en el siglo XIX, al menos hasta la expansión de la filoxera, siendo compatible con un paralelo aumento de la superficie cultivada de olivar, especialmente desde mediados de esta centuria[13]. En el diccionario de Pascual Madoz (1845-1850) podemos comprobar cómo el vino era una de las principales producciones

---

[8] Carabaza Bravo, "El paisaje agrícola...", 237-238. Véase, en general, Mercedes Borrero Fernández, "La viña en Andalucía durante la Baja Edad Media", en *Historia y cultura del vino en Andalucía,* ed. por Juan José Iglesias Rodríguez (Sevilla: Universidad de Sevilla 1995), 33-61.

[9] Mercedes Borrero Fernández, "Aljarafe y Ribera del Guadalquivir en la Edad Media", en *Actas II Jornadas de Historia sobre la Provincia de Sevilla. Aljarafe-Marismas* (Ronda: Editorial La Serranía, 2005), 64-66. Véase con mayor profundidad Mercedes Borrero Fernández, *El mundo rural sevillano en el siglo XV. Aljarafe y Ribera* (Sevilla: Universidad de Sevilla, 1983).

[10] Mercedes Borrero Fernández, "El papel social de la vid en un mundo dominado por la gran propiedad", *Historia. Instituciones. Documentos* 36 (2009): 21.

[11] Antonio Herrera García, *El Aljarafe sevillano durante el Antiguo Régimen. Un estudio de su evolución socioeconómica en los siglos XVI-XVIII* (Sevilla: Diputación Provincial, 1980), 247-265. Véase, en general, Juan José Iglesias Rodríguez, "Los siglos modernos: el impacto de la coyuntura americana y la diversificación de los mercados", en *Historia y cultura del vino en Andalucía*, ed. por Juan José Iglesias Rodríguez (Sevilla: Universidad de Sevilla 1995), 63-89.

[12] Aurelio Garcés Olmedo, "Elementos para el estudio del paisaje rural del Aljarafe según las 'Respuestas Generales'", *Archivo Hispalense* LXIII, n.º 193-194 (1981): 189-212; Juan José Iglesias Rodríguez, "La comarca del Aljarafe-Marismas a fines del Antiguo Régimen", en *Actas II Jornadas de Historia sobre la Provincia de Sevilla. Aljarafe-Marismas* (Ronda: Editorial La Serranía, 2005), 93-101.

[13] María Parias Sainz de Rozas, *El mercado de la tierra sevillana en el siglo XIX* (Sevilla: Diputación Provincial de Sevilla, 1989), 115-127.

de estos municipios, destinados no solo al consumo propio, sino también a su comercialización en la capital y los pueblos de la provincia. En el caso de Villanueva del Ariscal, se llega a afirmar que "consistiendo su principal riqueza en el ramo de viñedo sus moradores se dedican a la elaboración de vinos y aguardientes en 16 atarazanas y lagares"[14].

La plaga de la filoxera, que se introdujo en Andalucía a través del puerto de Málaga en 1878, acabó llegando a las comarcas las comarcas del Condado de Huelva y el Aljarafe entre 1904 y 1908, causando grandes estragos en la mayor parte de los cultivos. Su incidencia sobre la uva Garrido Fino, la variante autóctona de estas comarcas occidentales de Andalucía, fue especialmente dañina, frente a otras más resistentes como la Listán de Huelva o la Zalema, que fue la utilizada preferentemente para las replantaciones posteriores[15]. En cualquier caso, la repercusión de la plaga fue muy variable entre unas comarcas y otras, en función de factores endógenos y exógenos, sobre todo las posibilidades de comercialización y la demanda exterior[16]. En este sentido, aquellas áreas vitivinícolas que tenían posiciones más sólidas en los mercados consiguieron superar la crisis e incluso incrementar su superficie cultivada con nuevas plantaciones frente a las áreas destinadas principalmente –aunque no solo– a consumo interno, como es el caso de la Sierra Norte de Sevilla, el valle del Guadalquivir y el propio Aljarafe. Ello alteró sustancialmente el mapa productivo regional hasta alcanzar una distribución muy similar a la existente en la actualidad, al priorizarse las áreas cuyos suelos se adaptaban mejor a las nuevas variedades de pies introducidas y donde las inversiones para replantar las vides eran más rentables. "El viñedo andaluz, hasta entonces muy repartido y orientado al autoconsumo local y comarcal, adquirió desde entonces el carácter de cultivo comercial, explotado en comarcas altamente especializadas"[17]. Sin embargo, fue el reconocimiento de la Denominación de Origen del marco de Jerez en 1933, y especialmente la publicación del Reglamento de su Consejo Regulador de 1969[18], que excluía la introducción de uvas de otras localizaciones que no fueran las incluidas en el marco, lo que debió mermar definitivamente la rentabilidad de los vinos del Aljarafe. Recordemos que esta comarca, como otras zonas vinateras de Andalucía, actuó tradicionalmente también como proveedora de las grandes bodegas jerezanas para la comercialización de sus mostos[19]. En consecuencia, grandes extensiones de viñedos fueron

---

[14] Pascual Madoz, *Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar*, tomo XVI (Madrid, 1850), 209.

[15] Juan Piqueras Haba, "La filoxera en España y su difusión espacial: 1878-1926", *Cuadernos de Geografía* 77 (2005): 121.

[16] Piqueras Haba, "La filoxera en España...", 129.

[17] Atlas de historia económica de Andalucía: siglos XIX y XX, s. v. "La filoxera: crisis y renovación del viñedo", consultado 26 de febrero de 2025, https://www.juntadeandalucia.es/institutodeestadisticaycartografia/atlashistoriaecon/atlas_cap_17.html.

[18] Orden de 23 de diciembre de 1969 por la que se aprueba el nuevo Reglamento de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xeres-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda" y de su Consejo Regulador (BOE núm. 13, de 15 de enero de 1970).

[19] Javier Maldonado Rosso, "De mosto a vino: surgimiento y desarrollo de la industria vinatera en Andalucía. Siglos XVIII-XX", en *Historia y cultura del vino en Andalucía,* ed. por Juan José Iglesias Rodríguez (Sevilla: Universidad de Sevilla 1995), 91-104, esp. 93-95.

sustituidas por otros cultivos, especialmente el omnipresente olivar, antes de que buena parte de los suelos productivos de la comarca fueran engullidos por la presión urbanística[20]. Actualmente, son pocos los viñedos que continúan en explotación en la zona, fundamentalmente en las localidades de Espartinas y Villanueva del Ariscal (fig. 2).



Figura 2. Viñedo en Villanueva del Ariscal en época de vendimia, 2012. Fuente: Marc Ballester i Torrents, vía Archivo Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, bajo licencia CC BY-NC-SA 3.0. Procede de https://hdl.handle.net/11532/162989.

La cultura del mosto aljarafeño como patrimonio

Si la consideración del ámbito territorial aljarafeño y los valores asociados nos llevaban a su determinación como paisaje cultural, las formas de vida asociadas a la producción, distribución y consumo de alimentos nos llevan, indefectiblemente, a su consideración paisaje bioalimentario: además de la componente territorial ya mencionada, deberemos incorporar los bienes muebles e inmuebles asociados a cada uno de estos procesos , así como los saberes y costumbres en torno al sistema productivo, la degustación o consumo y las prácticas sociales relacionadas, lo que introduce la componente del patrimonio inmaterial o intangible.

Como se ha mencionado al principio, en la comarca aljarafeña la palabra mosto se refiere al vino joven que se mantiene poco tiempo en el recipiente de maduración –que aquí adquiere el nombre de bocoy– y se consume, fundamentalmente, en temporada[21], siguiendo la tradición histórica de producción de vinos jóvenes de las áreas vinateras de Andalucía

[20] Zoido Naranjo y Rodríguez Rodríguez, dirs., *Catálogo de paisajes*..., 146.

[21] La descripción y valoración patrimonial de la producción de mosto en el aljarafe está basada en lo descrito por Ballester i Torrents, *Atlas del Patrimonio*...

occidental[22]. Su producción, aunque se ha renovado en cuanto a tecnología y maquinaria, lo que ha supuesto una considerable reducción del número de lagares, concentrándose en las grandes bodegas, mantiene en esencia los procesos tradicionales. La uva procedente de la vendimia (fig. 2), una mezcla de las variedades Garrido Fino (conocida en la zona como Garría) y Zalema (procedente, fundamentalmente, de la vecina comarca del Condado de Huelva), se moltura en la moledora. A continuación, la uva rota se introduce en la prensa, formada por una jaula en la que un tablero comprime la pulpa mediante tuerca (fig. 3). El caldo resultante, una vez trasegado para eliminar los restos de piel, pasa al bocoy, donde se somete a una doble fermentación. La primera, llamada fermentación tumultuosa, dura unos diez días durante los cuales los azúcares se convierten en alcohol ayudados por la levadura que contiene el caldo. La segunda fermentación, en la que el ácido málico se convierte en ácido láctico, suavizando el mosto, dura hasta un mínimo de cuarenta días desde la vendimia.





Figura 3. [Izda.] Antigua prensa de jaula vertical en Bodegas Góngora, en Villanueva del Ariscal, 2007. Fuente: Juan Carlos Cazalla Montijano, vía Archivo Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, bajo licencia CC BY-NC-SA 3.0. Procede de https://hdl.handle.net/11532/139972.
Figura 4. [Dcha.] Bocoyes en Bodega La Perdiz, en Villanueva del Ariscal, 2012. Fuente: Marc Ballester i Torrents, vía Archivo Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, bajo licencia CC BY-NC-SA 3.0. Procede de https://hdl.handle.net/11532/162600.

La desaparición de los pequeños productores ha conllevado cambios también en lo que respecta a la conservación y distribución del mosto, que actualmente es envasado –en botellas, garrafas o en el sistema *bag in box*– para su distribución y venta directa por parte de las principales bodegas. No obstante, la costumbre del consumo de mosto en temporada se mantiene en pequeños establecimientos, también llamados bodegas, situados en

[22] Maldonado Rosso, "De mosto a vino...", 92-93.

los distintos municipios de la comarca, originalmente vinculados a espacios privados e incluso domésticos. En ellos el mosto procedente de los grandes lagares se conserva, afina y madura en sus propios bocoyes (fig. 4), permitiendo tanto la venta a granel como el consumo en el local, junto con algunos platos de comida, en cartas muy reducidas y cambiantes. La temporada de consumo se alarga, por tanto, desde el final de la fermentación –que depende del momento de la vendimia, aunque tradicionalmente se producía a final de noviembre o principios de diciembre– hasta los meses de marzo o, como muy tarde, abril, dándose por finalizada con la llegada de las altas temperaturas. Actualmente, muchos de estos establecimientos han ampliado su temporada de apertura, convirtiéndose en bares o tabernas con una carta fija que sirven, durante buena parte del año, mayoritariamente otras bebidas.

Aunque los modos de elaboración hayan cambiado, la extensión de los viñedos y el número de productores se hayan reducido significativamente, la cultura del mosto pervive en los modos de vida locales y genera un movimiento poblacional en los meses invernales que ha llegado a incluirse en rutas y materiales promocionales del turismo gastronómico o agroalimentario[23]. En cualquier caso, su capacidad como reclamo cultural o gastronómico se reduce al área metropolitana de Sevilla y tiene un peso fundamental entre la población de la propia comarca, quien lo integra en su cotidianeidad como una seña identitaria. En ella, además de las personas que se implican personalmente en la vendimia, la pisa y la elaboración del mosto, generando saber tradicional que se transmite entre generaciones, se incorporan los propietarios de las pequeñas bodegas que le añaden sus propios matices en sus bocoyes, y se completa con la ciudadanía que dedica parte de su tiempo de ocio anual a consumirlo, generando espacios de socialización estacionales.

El cultivo reciente de la vid en el territorio del Aljarafe

Como decíamos, los cambios en las dinámicas de consumo de productos vinícolas, de su producción y elaboración, así como de los modos de vida y la creciente urbanización, han conllevado la progresiva desaparición del cultivo de la vid que ha caracterizado secularmente al territorio aljarafeño, con lo que esto conlleva de deterioro de sus valores paisajísticos y, más concretamente, de su paisaje bioalimentario tal y como se identifica conceptualmente en este trabajo.

Para poder contrastar esta evolución, se han elaborado cartografías a partir de la información geográfica recogida del Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA) del Ministerio de Cultura, Pesca y Alimentación, producida a iniciativa de la Subdirección General de Cultivos Herbáceos e Industriales adscrita a la Dirección

[23] Juan Luis Crespo Muñoz y Juan Antonio Aguilar Gutiérrez, "La oferta turística andaluza y sus productos emergentes: el ecoturismo, portafolio y posibilidades", en *Nuevas perspectivas del turismo para la próxima década: III Jornadas de Investigación en Turismo*, ed. por José Luis Jiménez Caballero (Sevilla: Escuela Universitaria de Estudios Empresariales, 2010), 839.

General de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio[24]. Esta supone la fuente con mayor grado de precisión para la obtención de datos relativos a la cobertura vegetal de cultivos agrarios sobre otras consultadas como el programa Copernicus, aplicado a la producción y gestión de la información geoespacial (CORINE Land Cover) ofrecido a través del Instituto Geográfico Nacional, o los Datos Espaciales de Referencia de Andalucía (DERA) del Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía.

Los datos, que han sido incorporados a una cartografía de elaboración propia, proceden del Mapa de Cultivos y Aprovechamientos producido en el marco del mencionado SIGA para dos períodos temporales recientes: 1980-1990 (fig. 5) y 2000-2010 (fig. 6). Se ha considerado que, para los objetivos de esta investigación, la calidad, la veracidad y el detalle en la identificación de la parcelas dedicadas al viñedo superan la limitación que supone la no actualización reciente de la información, especialmente si tenemos en cuenta que el arco temporal cubre, precisamente, las últimas décadas del siglo XX y la primera del XXI, lo que coincide con el período de mayor influencia de los factores desencadenantes anteriormente mencionados, así como de regulaciones específicas como la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y la calidad de los vinos de Andalucía o la Ley española de la viña y el vino de 10/7/2003.

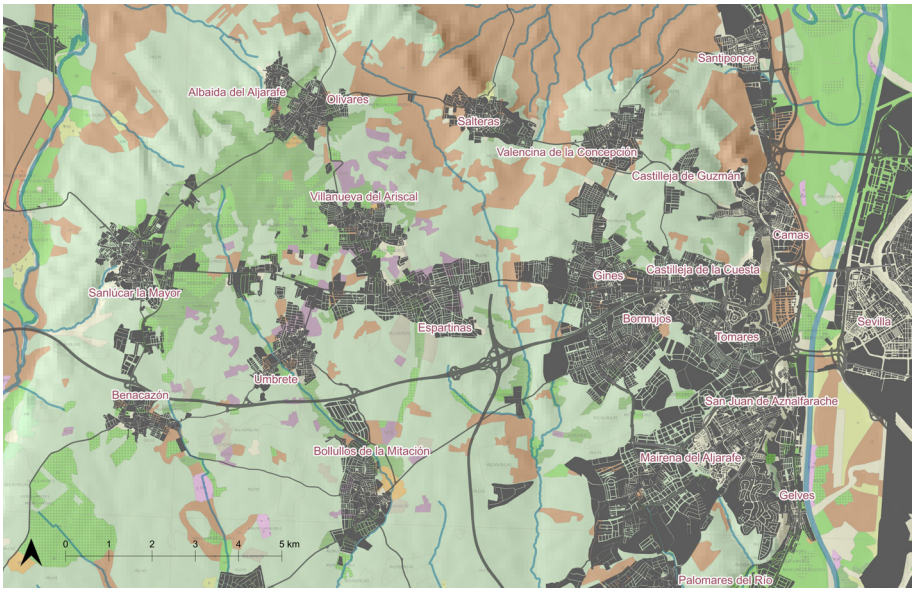


Figura 5. Mapa de cultivos del Aljarafe en 1980. En tono violeta, el cultivo de viñedos. Fuente: elaboración propia sobre datos del Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA) del Ministerio de Cultura, Pesca y Alimentación.

[24] Puede consultarse la información técnica en *Mapa de Cultivos y Aprovechamientos de España (sitio web),* consultado 21 de febrero de 2025, https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sistema-de-informacion-geografica-de-datos-agrarios/CODIFICACI%C3%93N_MCA_PARA_WEB_tcm30-57734.pdf.

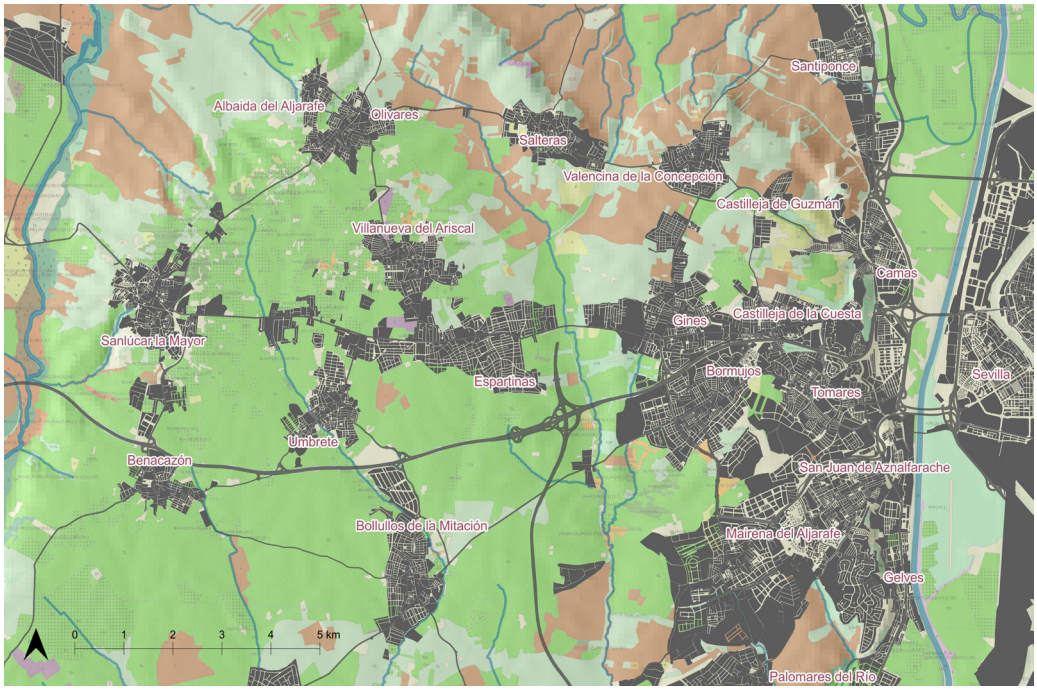


Figura 6. Mapa de cultivos del Aljarafe en 2010. En tono violeta, el cultivo de viñedos. Fuente: elaboración propia sobre datos del Sistema de Información Geográfica de Datos Agrarios (SIGA) del Ministerio de Cultura, Pesca y Alimentación.

De la comparación de ambas figuras se hace evidente, en primer lugar, la profunda transformación que los cultivos agrarios han tenido en la comarca del Aljarafe en este período. Especialmente notable es la contracción de los cultivos de olivar en secano que, con tono verde pálido, eran claramente mayoritarios en la década de 1980-1990 (fig. 5) y que, dos décadas más tarde (fig. 6), han sido en buena parte sustituidos por cultivos de olivar en regadío, en tono verde vivo. Los cambios no son tan significativos en cuanto a las extensiones de cultivos de cereal, en tono anaranjado. En lo que respecta a la evolución del viñedo, representado en tono violáceo, puede apreciarse cómo, en el primero de los mapas (fig. 5), las parcelas dedicadas a su cultivo se encuentran dispersas en la mitad occidental del ámbito de estudio, especialmente concentradas en los alrededores de los núcleos de Villanueva del Ariscal y Umbrete, aunque no exclusivamente en estos municipios. Esta situación sufre un cambio drástico en el periodo 2000-2010 (fig. 6), donde la presencia del viñedo se reduce a tres espacios que han sido verificados mediante las ortofotografías más recientes disponibles: al norte de Villanueva del Ariscal, junto al cementerio; al noroeste de Espartinas, entre Villanueva del Ariscal y Umbrete, que corresponde con el viñedo del Monasterio del Loreto; y al noreste de la misma Espartinas, junto a su límite urbano.

Lagares y bodegas para la elaboración, distribución y consumo del mosto

Sin embargo, la pervivencia de la cultura del mosto ha conllevado que, al menos, parte de las infraestructuras y bienes inmuebles relacionados con su elaboración, distribución y consumo, se conserven a pesar de la presión señalada, lo que otorga cierta continuidad o vigor a su paisaje bioalimentario en los entornos urbanos y periurbanos[25].

Para una identificación actualizada y coherente de los recursos asociados a estas actividades, se ha utilizado como fuente el trabajo publicado por la Diputación de Sevilla en 2016 sobre la ruta del mosto de los municipios del Aljarafe[26]. Los establecimientos y centros productores se han localizado en una cartografía de elaboración propia (fig. 7) en la que se representan, en tono verde, los lagares de producción y envasado del mosto mientras que, en tono naranja, aparecen las bodegas en las que el caldo se madura en bocoyes, se distribuye a granel y se degusta extraído directamente del bocoy durante los meses en los que esto es posible.



Figura 7. Localización de las bodegas del mosto aljarafeño. Con círculo verde, las bodegas de elaboración y envasado. Con círculo naranja, las bodegas de maduración, distribución y consumo. Fuente: elaboración propia sobre información extraída de la Ruta del Mosto de la Diputación de Sevilla.

---

[25] Véase Miguel García-Martín y Arsenio Villar-Lama, "La Edificación Agraria en Ámbitos Periurbanos como Patrimonio Territorial", *Revista de Estudios Andaluces* 25 (2018): 35-62.

[26] Elaborada por los municipios pertenecientes a la Mancomunidad de Desarrollo y Fomento del Aljarafe, puede consultarse en *Ruta del Mosto del Aljarafe (sitio web)*, consultado 21 de febrero de 2025, https://turismo.aljarafe.com/export/sites/turismo-aljarafe/.galleries/DOC-Guias-turisticas/rutadelmosto.pdf.

La representación espacial de los datos permite observar cómo los cinco lagares que continúan elaborando el mosto limitan hoy su presencia a tres localidades situadas en el centro geográfico de la comarca. Se trata de Villanueva del Ariscal, con Bodegas Góngora; Umbrete, con Bodegas Salado –las dos bodegas de mayor producción y proyección en el ámbito–; y Espartinas, con tres bodegas, aunque de menor tamaño: Loreto –situadas en el conjunto del Monasterio del Loreto y junto a su propio viñedo–, Bodegas Patacabra –la más pequeña y que mejor ha conservado sus procesos y características tradicionales– y Bodegas Vinos Blancos de Autor –más conocida por la marca comercial de sus vinos, Fragata–.

Por el contrario, las bodegas de maduración, venta a granel y consumo estacional del mosto se distribuyen, casi en su totalidad, en las localidades situadas en el borde de la comarca más próxima a Sevilla y, con la excepción de Villanueva del Ariscal, que cuenta con dos tabernas coincidentes con esta descripción, no se encuentran en los municipios donde se elabora el producto. Dentro del área de estudio establecida (fig. 7), que excluye la margen derecha del río Guadiamar, se cuentan un total de 19 establecimientos situados, además de en Villanueva del Ariscal (2), en Santiponce (1), Camas (1), Bormujos (3), Coria del Río (1), Bollullos de la Mitación (6), Benacazón (2), Sanlúcar la Mayor (1), Olivares (1) y Albaida del Aljarafe (1).

Parece probable que, en los municipios donde se produce el mosto, no esté tan extendida la costumbre de que los propietarios de pequeñas bodegas tengan sus propios bocoyes, donde el mosto se madura y se matiza, adquiriendo cualidades organolépticas que son particulares de cada establecimiento, y que, por otra parte, en las localidades con lagares que producen y envasan, el mosto a granel se adquiera directamente, sin que se haya establecido o haya perdurado la necesidad de crear pequeñas bodegas de distribución secundaria a escala local, como sí ocurre en los pueblos en los que los centros productivos han desaparecido.

Conclusiones

Queda claro que el Aljarafe ostenta una cantidad y variedad de valores culturales que lo convierten en un paisaje cultural, de entre los cuales destaca su dimensión agrícola. El reconocimiento histórico de algunos de sus productos, como la aceituna de mesa, el aceite o, en este caso, el vino, permiten definirlo, al igual que otras comarcas vecinas, como un paisaje bioalimentario. Sin embargo, a diferencia de estas, y debido a los factores señalados a lo largo del trabajo, no ha existido una valoración de sus productos alimenticios ni se ha generado una marca territorial. La falta de competitividad ha afectado, especialmente, a la producción de vino, tanto en la reducción de cultivos como en la desaparición de numerosas bodegas y otras infraestructuras de producción.

El consumo estacional de mosto aljarafeño, una actividad que cuenta con buena salud y que se ha resignificado en las últimas décadas como parte de la cultura local y del área metropolitana, supone una oportunidad para contribuir a la conservación y valorizar el patrimonio asociado a su producción, elaboración, distribución y consumo. A ello tendrán que contribuir, lógicamente, las políticas públicas, mediante la protección urbanística de

los inmuebles y suelos que aún se conservan, así como el estímulo de la actividad vinícola, el reconocimiento y la difusión de sus valores. La labor de las actuales bodegas es crucial pues, además de la transmisión de los saberes tradicionales, han apostado por la investigación y la innovación, generando productos de calidad y adaptados a la demanda actual, que pueden contribuir a la recuperación de una práctica cultural sostenible.

Ghosts of a Productive Past: Derelict Buildings and Transformations in Food Production in the Second Half of the 20th Century in Montalegre, Northern Portugal

Fantasmas de un pasado productivo: edificios abandonados y transformaciones de la producción alimentaria en la segunda mitad del siglo XX en Montalegre, norte de Portugal

CATARINA RUIVO
ISCTE-University Institute of Lisbon, catarina.pereira@iscte-iul.pt
IVONNE HERRERA PINEDA
ISCTE-University Institute of Lisbon, ivonne.pineda@iscte-iul.pt

Abstract

This paper examines the transformation of Montalegre, a small Portuguese town near the Galician border, through the lens of its publicly-funded agricultural buildings and their evolving functions during three key historical periods: the corporatist dictatorship (1933-1974), the revolutionary period (1974-1976), and the years leading to European integration in 1986. These facilities reflect different state-driven strategies to modernize agricultural production. However, these once-vital structures now stand abandoned, symbolizing the decline of food production and investment in Portugal's interior. Yet, signs of resilience remain, such as the weekly farmers' market and the recent occupation of municipal spaces by a new cooperative. This study is based on primary sources from construction, architectural, audiovisual, and local media archives, as well as interviews and conversations conducted in Montalegre between February and December 2024. This diachronic approach looks at past structures to contribute to broader discourse on food production, territorial cohesion, and food sovereignty.

Este artículo examina la transformación de Montalegre, un pequeño pueblo portugués cercano a la frontera gallega, a través de sus edificios agrícolas financiados con fondos públicos y la evolución de sus funciones durante tres periodos históricos: la dictadura corporativista (1933-1974), el periodo revolucionario (1974-1976) y los años que condujeron a la integración europea en 1986. Estas instalaciones reflejan diferentes estrategias impulsadas por el Estado para modernizar la producción agrícola, pero ahora están abandonadas, simbolizando el declive de la producción de alimentos y la inversión en el interior de Portugal. Este estudio se basa en fuentes primarias provenientes de archivos de construcción, arquitectura, audiovisuales y medios de comunicación locales, así como en entrevistas realizadas en Montalegre entre abril y octubre de 2024. Este enfoque diacrónico examina las estructuras del pasado para contribuir a un discurso más amplio sobre la producción de alimentos, la cohesión territorial y la soberanía alimentaria.

Keywords

Agricultural infrastructure, 20th-century rural modernization, Portuguese rural architecture, post-productive landscapes, rural depopulation

Infraestructura agrícola, modernización rural del siglo XX, arquitectura rural portuguesa, paisajes postproductivos, despoblación rural

Introduction

For most of the second half of the 20th century, the small Portuguese town of Montalegre, located in the remote north of the country near the Galician border, benefited from the construction of publicly funded facilities for the development, storage and distribution of food. These structures reflected and enhanced the productive potential of a region with a deeply rooted agricultural tradition. During this period, the territorial dynamics of Montalegre, both urban and social, transformed in parallel with the evolution of agricultural practices. The history of these agricultural buildings and their use over time testifies to different agricultural strategies production spanning three moments: the corporatist dictatorship of 1933-1974, the decade following the 1974 revolution, and the period after European integration in 1986. The "Experimental Station"[1] represented the state's efforts to research new techniques adapted to the region. Large warehouses are symbols of the former importance of seed potatoes in the region. The large building complex of the former agricultural cooperative bears witness to the history of new forms of cooperation. Houses built to attract qualified technicians from the Ministry of Agriculture to Montalegre are an example of investment in the development of rural areas throughout the country. The transformation of an old prison into a large hotel is an example of the strategic change that took place at the end of the 1980s.

This paper examines these buildings and related transformations through two types of primary sources: those found in construction, architectural, audio-visual and local media archives, and a collection of conversations and interviews conducted during several visits to Montalegre between February and December 2024. The study of these buildings provides an insight into the economic and social history of Montalegre. Despite the crucial role they played in the territorial development of the area, they are now abandoned, proofs of the decline in investment in food production and, consequently, in most of the country's rural interior. Nevertheless, some of these spaces continue to resist, such as a weekly market where local farmers sell their produce. In other cases, new initiatives are emerging, such as the recent occupation of the ground floor of a municipal building by a newly formed agricultural cooperative.

Structures of State intervention in the remote North

In 2018, the agro-sylvo-pastoral system of Barroso, which includes the municipality of Montalegre, was certified as a Globally Important Agricultural Heritage System (GIAHS). Among other factors, this certification was justified by the prevalence of traditional agriculture in the region, developed in harmony with the local natural context and grounded

[1] Directly translated from the Portuguese "Posto Experimental".

on communal practices[2] (fig. 1). Isolated in a mountainous area, the region's population developed a system of mutual support based on the sharing of land owned and managed by local communities for livestock grazing which still accounts for 64% of the region's total Utilised Agricultural Area[3].



Figure 1. One of multiple communal bread ovens in the municipality of Montalegre, Negrões. Photograph by Catarina Ruivo, July 2020.

Today, 22% of Montalegre's population works in agriculture. Small villages are still structured around agricultural activity: a belt of family vegetable gardens surrounds the settlements, followed by more distant pastures for hay production and livestock grazing, then rain-fed cereal fields and finally common land. Much of what is valued in the region has declined in recent decades. Montalegre's agrarian base remains the foundation of its people's identity, as proven in several conversations where residents emphasised the importance of its agro-pastoral character as the basis of livelihood for an important part of the population. However, with a declining and ageing population, traditional practices are gradually being abandoned. A derelict Experimental Station, located about 3.5 km east of the centre of Montalegre, bears witness to the transformations of the last seventy years (fig. 2).

---

[2] Martins, José, Catarina Gonçalves, Jani Silva, Ramiro Gonçalves and Frederico Branco, "Digital Ecosystem Model for GIAHS: The Barroso Agro-Sylvo-Pastoral System", *Sustainability* 14, no. 16 (2022). https://doi.org/https://doi.org/10.3390/su141610349. Joana Capela de Campos, "Heritage's Contemporary Values: The Cultural Landscape of Terras Do Barroso", *Cadernos de Geografia* 42 (2020): 43-57. https://doi.org/https://doi.org/10.14195/0871-1623_42_3. Food and Agriculture Organisation of the United Nations, "Barroso Agro-Sylvo-Pastoral System, Portugal", in *fao.org (website)*, accessed February 17, 2025, https://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/portugal-barroso-agro-sylvo-pastoral-system/en.

[3] Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega (ADRAT), "Barroso Agro-Sylvo-Pastoral System - Potential GIAHS/FAO Site", Proposal (March 2018).



Figure 2. View of the derelict Experimental Station, Montalegre. Photograph by Catarina Ruivo, May 2023.

Consisting of six buildings, a large plot of land and an artificial lake, it was built in the 1950s and 1960s[4] upon what was then communal land and operated for around five decades until its closure between 2005 and 2010[5]. It was designed for research on indigenous crops and breeds and the development of local agricultural production. The quality of its architecture continues to be valued by those who worked there in its final years. Indeed, during the interviews we held in Montalegre, the various buildings were described in detail, highlighting their innovative technical aspects and solid construction[6]. The building is also appreciated by the general public. The Experimental Station –like several other buildings that were once linked to the dynamics of agricultural production in the municipality, but now punctuate the landscape, unused and dilapidated– has come to be seen by the people of Montalegre as a core part of the town's cultural heritage.

In the 1930s, half of the country's working population was employed in agriculture. Mechanical means were introduced in the 1960s as they became the more economical option when growing industrialisation drove a significant proportion of the rural population towards urban areas and the poor living conditions in the country associated with the start of the Portuguese colonial war motivated many to move abroad[7]. The north of

---

[4] Posto Experimental de Montalegre – Construção de um estábulo, 29 June 1950 – 8 February 1952, box DGEMN:DSARH 005 3736, Arquivo da Direção-Geral do Património Cultural, Forte de Sacavém, Sacavém, Portugal; Posto Experimental de Montalegre – Processo de Construção, 25 February 1958 – 17 April 1961, box DGEMN:DREMN 1321, Arquivo da Direção-Geral do Património Cultural, Forte de Sacavém, Savavém, Portugal.

[5] Elói Pereira (member of the administration of Montalegre's agricultural cooperative), in conversation with the authors and Anabela Vassalo (member of the administration of Montalegre's agricultural cooperative), Montalegre, Portugal, October 2023.

[6] Adelino Bernardes, technician of the Ministry of Agriculture, and António Basto, retired technician of the Ministry of Agriculture, in conversation with the authors, Montalegre, Portugal, October 2023.

[7] E. A. Lima Basto, António Faria e Silva and Carlos Silva, *Inquérito à Habitação Rural - A Habitação Rural Nas Províncias Da Estremadura, Ribatejo, Alto Alentejo e Baixo Alentejo,* vol. 3 (Lisbon: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1943).

the country was characterised by family-run smallholdings for subsistence agriculture, whose farmers were also often employees or tenants of large landowners[8]. Public policies for agricultural development were hampered by the internal contradictions of the ruling corporatist dictatorship. The historical access to protected markets in the colonies and the consequent weakness of the domestic market meant that, as industrialisation and urbanisation intensified, "Portuguese agriculture was unable to respond adequately to the growing market demand [...] thus forcing an increase in imports of basic foodstuffs"[9]. With conservative landowners as one of the regime's key support groups, structural policies designed to increase domestic production, such as the parcelling of latifundia in the south, the inverse reparcelling of smallholdings in the north and centre, or the expropriation of poorly used land, were never fully implemented[10].

Nevertheless, Montalegre was profoundly transformed by public policies. A government policy to promote potato production during the Second World War led to its proliferation in the region (fig. 3)[11]. The landscape was transformed as marshlands and pastures were ploughed up and potatoes replaced livestock as the main production[12]. Thatched roofs were replaced by tiles as potato seed became known as "white gold" and brought wealth to local farmers[13].

This coincided with the launch of the 1938 Forest Plan, which provided the basis for extensive afforestation in the country until the late 1960's. The practice of expropriating common land for the creation of forest areas contributed to the reduction of traditional practices, such as pastoralism, and accelerated the depopulation of mountainous areas[14]. The plan included the construction of 940 forestry guard houses, several of which were built in the municipality of Montalegre. Two of them –both derelict and deteriorating– are located right by the town. These houses followed the same standard designs as others

---

[8] Instituto Nacional de Estatística, "IX Recenseamento Geral Da População No Continente e Ilhas Adjacentes Em 15 de Dezembro de 1950" (Lisbon: Instituto Nacional de Estatística, 1952).

[9] Dulce Freire and Daniel Lanero Táboas, "The Iberian Dictatorships and Agricultural Modernisation after the Second World War", in *Integration through Subordination: The Politics of Agricultural Modernisation in Industrial Europe* (Turnhout: Brepols, 2013), 188.

[10] Dulce Freire, "Experiência e Ciência: Modernização Da Agricultura Nas Últimas Décadas Do Estado Novo", in *Da Economia Moral Da Multidão à Arte de Não Ser Governado: E. P. Thomson e James C. Scott Na Ibéria* (Castro Verde: 100Luz, 2013), 91-108; Freire and Lanero Táboas, "The Iberian Dictatorships...".

[11] "O Barroso Na Assembleia Da Repúbliva - Intervenção Do Deputado Bento Da Cruz Em 16 de Abril de 1984", *Correio do Planalto,* April 1984.

[12] Oliveira, Flávio, "O Concelho de Montalegre No Período 1958-1984. Utilização de Um Sistema de Informação Geográfica Na Avaliação Da Dinâmica Da Ocupação Do Solo", Master Thesis, Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, 2011.

[13] Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega (ADRAT), "Barroso Agro-Sylvo-Pastoral..."; Adelino Bernardes (technician of the Ministry of Agriculture), in conversation with the authors, Montalegre, Portugal, October 2023.

[14] Ana Sofia Ramos, "Reconhecimento Das Casas Florestais Do Parque Nacional Peneda-Gerês: Contributos Para a Preservação Do Património Construído e Paisagístico" (Master thesis, Escola de Arquitetura, Arte e Design, Universidade do Minho, 2022).

throughout the country and the same guidelines for their location: isolated but in the vicinity of existing settlements so that forest guards could control entrances and exits to the forests, on high ground with good visibility, near fertile land and water sources that gave the houses self-sustainability. The state's forced deforestation of communal land was a catalyst for popular opposition to the regime, which continued long after the 1974 Revolution and into the 1980s. Municipalities and local communities continued to claim their right to forest houses for decades.



Figure 3. View of Montalegre, surrounded by potato crops. Photograph by Artur Pastor, 1950s, Eco-Museu do Barroso.

An agricultural cooperative for the revolutionary period

The existing literature on agrarian policy in post-1974 Portugal focuses on ruptures, of which the struggle for communal land in the north is often central[15]. However, most of the public policies adopted after 1974 do not appear to have represented a break, but rather "manifested various influences, some of which were rooted in the modernisation proposals of previous years, some of which were described as 'conservative', and some of which resulted from the national and international economic and political situation"[16]. Additionally, the decade following the 1974 coup d'état was marked by political instability and contradictions between successive governments, which led to inconsistencies between the laws enacted and those applied. The history of the Montalegre Cooperative reflects these broader tensions (fig. 4).

---

[15] Dulce Freire, "Da Ditadura à Democracia: Continuidades e Mudanças Na Política Agrária Em Portugal (Anos 70)", *Arquivos Da Memória, Portugal 1974-1976: Processo Revolucionário Em Curso*, no. 12-13 (2002): 145-167, 156.

[16] [manifesta diversas influências, umas ancoradas nas propostas modernizadoras sugeridas nos anos anteriores, outras apontadas como "conservadores", outras ainda decorrentes da conjuntura económica e política nacional e internacional] Freire, "Da Ditadura à Democracia...", 156.



Figure 4. View of the most recent buildings of the original Agricultural Cooperative, Montalegre. Photograph by Catarina Ruivo, April 2023.

Located at one of the highest points of the old village, this complex of buildings dating from different periods is now largely abandoned. The Cooperative was created in 1938 by large landowners to market seed potatoes in conjunction with government bodies, at the same time as the state became interested in its nationwide production[17]. After April 1974, the institution diversified its activities. In May 1975, a new administration was appointed by the Secretary of State for Agricultural Structuring, which led the cooperative to intervene in the various agricultural sectors in the region, providing its members with pesticides, feed, fertilisers, machinery, storage and technical assistance. Membership doubled the following year. Shortly afterwards, in March 1976, its administration board resigned because of measures taken by the new government, which it considered detrimental to the cooperative's activities[18]. Similar claims echoed in the last years of the 1970s. Various bodies, either composed of or representing farmers in the region, made public claims against government action or inaction concerning subsidies to farmers, the setting of prices for potato seed, and the return of communal land to the local population. In November 1974, the Montalegre City Council and the various parish councils of the municipality demanded the return of the region's communal land to be managed by the local cooperative structure, the compensation of local bodies for the abusive occupation of the land, and the return of the Experimental Station "to the immediate possession of the people from whom [it] was usurped"[19]. Although a Decree-Law was passed on 19 January 1976, returning the communal land to the "use, exploitation and management" of "the inhabitants who carry out their activities on the site and who have the right to use it following the uses and customs recognised by the community"[20], demands for its proper enactment continued for at least a decade.

---

[17] "Entrevista à Cooperativa Agrícola de Montalegre", *Correio do Planalto* (February 1976).

[18] "A Comissão Administrativa Da Cooperativa Agrícola de Montalegre Pede a Demissão", *Correio do Planalto* (March 1976).

[19] [imediata das populações a quem foram usurpados] "Contraproposta Do Povo Do Barroso Sobre Os Baldios", *Correio do Planalto* (November 1974).

[20] Decreto-Lei no. 39/76, de 19 de Janeiro, Diário Do Governo no. 15/1976, Série I, January 19, 1976: 89-91. https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/39-1976-506039.

Meanwhile, in January 1975, an editorial in the local newspaper claimed that the Experimental Station had functioned as a "fascist showpiece, where huge sums of money were spent on [...] experimental plots were built that either did not lead to anything or were experiments that did not benefit local agriculture". The same article reaffirmed the important role that the station could still play, stating that "in no region or country in the world has agriculture prospered without effective scientific and technical support": it should be "the centre from which the technical knowledge that [local] farmers urgently need radiates"[21].

Housing for technicians facing the Common Agricultural Policy

Much of the public policy adopted in Montalegre during the 1980s sought to respond to the perceived challenge of European integration, as Portugal joined the European Economic Community (EEC) in 1986 and the marketing of seed potatoes became subjected to the EEC Common Agricultural Policy. Government programmes were introduced to improve traditional irrigation systems, build collective milking structures and develop roads and other infrastructure. Some vocational training schemes were set up with financial support from the European Social Fund but were considered by both central and local authorities to be woefully inadequate[22]. In an attempt to improve the competitiveness of Montalegre's potato seed, the Ministry of Agriculture developed a project to develop a larger-scale economy in the region. Technicians were sent to villages to meet with farmers and persuade them to coordinate annual production according to a four-year rotation, to create large plots dedicated to the same crop, which, together with soil analysis and control, was also intended to hinder the development of nematodes and ensure that the crop produced was of a high enough quality to be certified for sale on the European market[23].

In the same vein, the Northern Regional Directorate of Agriculture (NRDA) organised a local meeting in Montalegre, which lasted several days and included visits to practical cases of land reparcelling, to discuss with farmers the consequences of joining the EEC and to provide guidance for the transition[24]. During the meeting, both local government representatives and farmers expressed concern about the forthcoming changes. In various interventions, participants expressed their concern about the capacity of local potatoes to compete with cheaper production from large-scale plantations, as well as the loss

---

[21] [O Posto Experimental é, com efeito, uma obra de fachada do fascismo onde se gastaram enormes somas de dinheiro [...] em nenhuma região ou país do mundo a agricultura prosperou sem apoios científico e técnico eficientes. [...] deve ser o centro de onde irradiem os conhecimentos técnicos de que tão carecidos estão os agricultores do Barroso] "Os Baldios e o Posto Experimental de Montalegre", *Correio do Planalto* (January 1975).

[22] "Falta de Apoios Em Montalegre", *Jornal Da Tarde RTP 1*, accessed January 18, 2025. https://arquivos.rtp.pt/conteudos/falta-de-apoios-em-montalegre/; Direção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, "Actividades Zona Agrária Do Barroso - 1 Quadro Comunitário 1986/1993", 1994.

[23] "Exploração e Produção de Batata de Semente–I", *RTP*, July 24, 1988. https://arquivos.rtp.pt/conteudos/exploracao-e-producao-de-batata-de-semente-i/. "Exploração e Produção de Batata de Semente–II", RTP, July 31, 1988. https://arquivos.rtp.pt/conteudos/exploracao-e-producao-de-batata-de-semente-ii/. "Exploração e Produção de Batata de Semente–III", RTP, August 7, 1988. https://arquivos.rtp.pt/conteudos/exploracao-e-producao-de-batata-de-semente-iii/.

[24] "Actividades Zona Agrária Do Barroso...".

of sovereignty and the consequences for the national economy from becoming dependent on a product of such importance. For the representative of the local union of cooperatives, this would be "a huge loss for the country; [...] almost a criminal offence"[25].
The post-revolutionary period did not see the construction of public buildings of the same size and importance as before, but evidence of this surge in investment remains in the occupation of a building by the NRDA as well as a pair of semi-detached houses built on the southern edge of the old town (fig. 5). These were part of a project in the early 1980s to build twenty houses in the region to provide free accommodation for technicians from the Ministry of Agriculture who were transferred to remote areas in the interior of Portugal.



Figure 5. One of the houses built for relocated technicians, Montalegre. Photograph by Catarina Ruivo, December 2023.

Adelino Bernardes was one of them. When we met him in 2023, he was still working for the NRDA, which he had seen change over the past few decades. He moved to Montalegre in the mid-1980s and, as a young technician arriving from a coastal town, was given one of the four houses that now stand empty. During our conversation, he described how the NRDA's specialists inspected fields, provided technical assistance to improve production and introduce new agricultural practices, and offered administrative assistance to farmers in applying for subsidies. The success of this work depended on their close relationship with the local context[26]. According to Adelino:

> We seized the mayors and the priests to disseminate our information. [...] The priest would read it in church! Then, when [the farmers] left the church, they discussed it with each other. And with all this, perhaps without them even realising it, we got everyone involved. [...] There was a very strong bond between everyone. At that time, here in Montalegre, [...]

[25] [para mim seria um prejuízo enorme para o país: seria quase um crime] "Exploração e Produção de Batata de Semente – III...".

[26] "Actividades Zona Agrária Do Barroso...".

> it was usual [...] for the agricultural services, the town council, the cooperative, all to be together. [...] When we all spoke with the same voice, people had confidence and joined in.[27]

The importance of the Experimental Station as a physical space of connection with local farmers was also emphasised by Adelino Bernardes, who described its main role as an example of good and innovative agricultural practices, a place where "any farmer could come and see how it was done"[28]. The crop rotation recommended by the Ministry of Agriculture "was carried out religiously at the Experimental Station"[29]. The technical and scientific aspects of the work conducted there continue to be appreciated by some of those currently involved in farming in Montalegre. In an interview with two members of the administration of a recently formed agricultural cooperative, Elói Pereira and Anabela Vassalo mentioned the consequences of the abandonment of the Experimental Station and its past work in preserving and improving crops and local breeds:

> There were indigenous crops [...] that have practically disappeared. [...] There could have been dozens, hundreds of local products that could have been adapted. [...] We won't realise it until a few years from now, when we don't have these plants [...]. [Adelino Bernardes of the NRDA] is working with us to see if we can create a gene bank to preserve these crops. [...] If not, we won't be able to get plants from [southern Portugal] to grow here. They won't adapt.[30]

Derelict buildings and those who stay: agriculture as centre stage

Despite the efforts of the central government and local organisations to implement policies and incentive practices to counteract the negative effects of the nematode that was present in most of Montalegre's soils in the 1970s and 1980s, the technicians we spoke to believe that its proliferation is to blame for the decline in production of certifiable crops and, ultimately, the abandonment of seed potato production. Today, livestock numbers are lower, as

---

[27] [Nós aproveitávamos os presidentes das juntas e os padres para serem os nossos difusores da informação. [...] E o padre lia na Igreja! Depois à saída da Igreja começavam logo a conversar uns com os outros. E com isto tudo, se calhar quase sem dar por ela, eu estava a envolver toda a gente. [...] Havia uma ligação muito grande entre todos. De facto, naquela altura, aqui em Montalegre [...] Era usual [...] os serviços agrícolas, o Ministério da Agricultura através da Zona Agrária, a Câmara, a Cooperativa, estarem sempre todas juntas. [...] Ao falarmos todos na mesma voz, as pessoas tinham confiança e iam aderindo] Adelino Bernardes (technician of the Ministry of Agriculture), in conversation with the authors, Montalegre, Portugal, October 2023.

[28] [Qualquer agricultor podia vir ali ver como é que se fazia] Adelino Bernardes in conversation with the authors.

[29] [era cumprida religiosamente no Centro Experimental] Adelino Bernardes in conversation with the authors.

[30] Houve produtos autóctones [...] uma espécie que praticamente desapareceu. [...] Só nos vamos aperceber daqui a uns anos quando não tivermos essas plantas. [...] O engenheiro Adelino está a trabalhar connosco nesse sentido, a ver se conseguimos fazer um banco de genes, para conservar esses genes [...] Se não não vamos buscar plantas ao Algarve para pôr aqui. Elas não se vão aqui adaptar] Anabela Vassalo (member of the administration of Montalegre's agricultural cooperative), in conversation with the authors and Elói Pereira (member of the administration of Montalegre's agricultural cooperative), Montalegre, Portugal, October 2023.

is the amount of cultivated land in the municipality, and the population has been in steady decline since the 1960s. In 1994, the Ministry of Agriculture reported:

> ... the differential accumulation of capital between Portuguese regions and between European regions has led to an increase in the standards of those who will have to choose between the attraction of the receiving countries, consolidated by the news, testimonies and success of the majority of those who leave, and settling in an agriculture that generates comparatively little income.[31]

This tension between staying and leaving was described in more drastic terms in a 1996 television documentary: "Land, which acts as a shackle, prevents people from escaping to the cities far below [...] and this is accepted because, tacitly, there are always those who accept this imprisonment"[32].

Even though staying and taking over their parents' land isn't the most common choice for young people in Montalegre, it is not unanimously seen as a kind of captivity. Diogo Freitas, a young fireman who was 19 years old when we met him in 2023, aspires to stay in his home region. He acknowledges that there are few job opportunities in the area: a factory that wasn't accepting applications at the time, cafes, and restaurants. Apart from these, Montalegre's main employers are the town hall and the volunteer fire brigade. According to Diogo, only those whose parents are landowners pursue a life in agriculture, although many still choose to leave. He plans to stay, help his parents run the farm and submit his own project for European funding. He'd like to work with the local horse breed, breeding, training, marketing and setting up rides in the nearby National Park. As only five of his high school classmates stayed in Montalegre, Diogo understands he's an exception:

> What happens a lot these days is that people want to be doctors or engineers, but when they get to the job market they can't get a job. Or they're not valued for their studies and they end up somewhere else, like a supermarket, for example. There are lots of places here where you can work, maybe not in the field you've chosen, but in something you like and are used to. Tourism, for example. Doing what I want to do, setting up horse rides. Maybe I'm not in my field, because my field is mechanics, which I studied, but I'm doing something I like. And I know it will make my hometown better. And one day, when I go somewhere else and talk about where I'm from, I'll be proud of it and proud to know about it. There are a lot of people who don't know what their home place is really like. There are a lot of people who travel around the world, go to France and so on, and they don't even know where they come from. I have a lot of friends who don't really know where they come

---

[31] [a acumulação diferencial de capitais entre regiões portuguesas e entre regiões europeias levou ao aumento dos padrões de vida daqueles que terão de escolher entre a atração dos países recetores, consolidada por via da notícia, do testemunho, do sucesso da maioria dos que partem e a instalação numa agricultura que, comparativamente, gera poucos rendimentos] Direção Regional de Agricultura de Trás-os-Montes, "Actividades Zona Agrária Do Barroso - 1 Quadro Comunitário 1986/1993", 1994.

[32] [A terra que se tem por algema, impede a fuga para as cidades lá longe, lá em baixo [...] e aceita-se isso porque, tacitamente, há sempre quem aceite esta prisão] Viriato Teles, "Montalegre: No Rasto Do Passado", *O Homem e a Cidade IV, RTP 2* (April 14, 1996). https://arquivos.rtp.pt/conteudos/montalegre-no-rasto-do-passado/.

> from. If they stopped to think for a moment and walked around the country, they'd find more incredible places than where they go on holiday.[33]

The idea that tourism could contribute to local economic dynamism, which is present in Diogo's future projects, has surfaced since at least the mid-1970s. The region's rich cultural heritage, history and landscape are seen as contradictory to the lack of tourist facilities in the municipality, such as hotels, campsites or the type of activities proposed by Diogo[34]. In 1996, Montalegre's Town Hall decided to take steps to encourage the development of tourism by supporting private initiatives, investing in advertising, and even restoring and expanding an abandoned prison building from 1958 to be used as a hotel. By 2018, the space was empty again, joining the ranks of abandoned buildings that dot the territory of Montalegre as a reminder of its recent history. In 2023, the municipality had only some short-term accommodation available for tourists. For those in the agricultural sector, tourism tends to be seen as an accessory, dependent on much-needed investment in agriculture. In a region with no industry, Adelino told us that all that is left is agriculture. Trade, he says, "does not create wealth. Because when we exchange money among ourselves, it doesn't increase. It may be more in my hand or yours, but it doesn't grow"[35].

While the old cooperative buildings are largely unused, the ground floor of the old tax office building was recently occupied by the newly-formed cooperative. During the Covid-19 lockdown, when all the small local businesses closed, Anabela told us how the cooperative arranged with the supermarket franchise Pingo Doce to buy products from Montalegre's livestock farmers. Continuity of such a project is difficult because, as in 1988, the local farmers can't compete in the market with products coming from extensive farming. Most of the area's agriculture still consists of small family farms that survive only with the help of European subsidies. As subsidies have decreased, the cooperative has focused its efforts on promoting small-scale production of quality products. Despite the constraints faced by local farmers, Anabela and Elói see agriculture as the main means by which the region can hope

---

[33] [O que acontece muito hoje em dia - Muita gente quer ir para médico, ou para engenheiro ou assim, mas chegam ao ponto de sair para o mercado de trabalho e não têm trabalho. Ou não são tão valorizados pelo estudo que tiveram e têm de se agarrar noutro sítio, numa caixa de supermercado, por exemplo. Aqui tem vários sítios para sair, se calhar não na área que se meteram, mas numa coisa que gostam e estão habituados a ver. Por exemplo, no turismo. Por exemplo, fazer o que eu quero fazer, passeios a cavalo. Se calhar não estou na minha área, que a minha área é mecânica, que estudei, mas estou a fazer uma coisa que gosto. E sei que vai valorizar a minha terra. E um dia que chegar a um sítio e falar da minha terra tenho orgulho e tenho orgulho de saber o que é a minha terra. Que há muita gente que não sabe como é a terra deles, propriamente. Há muita gente que vai conhecer o mundo, viagens, vai a França e não sei quê, e nem a sua terra conhece. Eu tenho muitos amigos meus que não conhecem a terra. Se parassem um bocadinho para pensar e fossem dar uma volta pela terra, encontravam sítios mais incríveis do que encontram noutros sítios que vão de férias] Diogo Freitas (firefighter and local resident of Montalegre), in conversation with the authors, Montalegre, Portugal, October 2023.

[34] Teles, "Montalegre: No Rasto..."; António Lourenço Fontes, "Montalegre Sem Turismo - Porquê?" *Correio Do Planalto* (July 1976).

[35] [O comércio é, eu costumo dizer que não cria riqueza. Porque se andarmos a trocar o dinheiro entre nós, não aumenta. Pode estar mais na minha mão ou na vossa, mas não aumenta] Adelino Bernardes in conversation with the authors.

to combat ongoing desertification. Tourism, they point out, is seasonal and depends on the existence of grazing animals and well-maintained fields.
In recent decades, certain state responsibilities regarding agriculture have been transferred to local cooperatives and associations[36]. The abandoned Experimental Station evidences this, as is the dwindling number of professionals working at the NRDA, as Adelino testifies. These professionals are no longer involved in providing technical assistance to farmers, but only administrative support for subsidy applications. This trend has also been observed in cooperatives and associations throughout the country, as agriculture has become largely dependent on European funding for its survival, with most of the resources of these organisations directed towards helping their members with legal and administrative procedures. It was in this context that Anabela told us: "the cooperative is currently the mainstay of agriculture in the municipality"[37],supporting the slow reactivation of long-abandoned buildings. The administration has plans to expand into the first floor of the old tax office, and it is now working on recovering two potato warehouses originally developed by the National Fruit Board in 1964 and 1974 and offered to the now-defunct Montalegre Agricultural Cooperative[38] (fig. 6). By the time the National Fruit Board went bankrupt in 2008, these two buildings had long since fallen into disrepair due to the abandonment of potato seed production in the region.



Figure 6. One of the abandoned potato warehouses (1974) considered for renovation by the new Agricultural Cooperative, Montalegre. Photograph by Catarina Ruivo, February 2023.

Conclusion

The certification of Barroso as a GIAHS in 2018 values aspects of its agro-sylvo-pastoral system that appear to be almost frozen in time, such as the permanence of traditional agricultural and the maintenance of communal practices. However, tradition is not the remnant of peaceful inaction in the remote northern region of Montalegre, but the consequence of

[36] Pereira, Fernando, "Associativismo e Cooperativismo Agrário Em Trás-Os-Montes e Alto Douro, Portugal", *RURIS* 2, no. 1 (2008): 39–72. https://doi.org/10.53000/rr.v2i1.662.

[37] [A cooperativa é, neste momento, o pilar da agropecuária no concelho] Anabela Vassalo in discussion with the authors.

[38] Armazém de Batata de Montalegre – Projeto de Construção, 1964 September, Arquivo de Obras Públicas da Câmara Municipal de Montalegre, Montalegre, Portugal; Armazém de Batata de Montalegre e Posto de Transformação, 1974 December, Arquivo de Obras Públicas da Câmara Municipal de Montalegre, Montalegre, Portugal.

only semi-implemented measures during the Portuguese corporatist dictatorship, uncoherent or contradictory action in the years that followed, and late strategies as a largely unmodernised agriculture was integrated in the stronger economy of the EEC. Tradition itself has changed as a result. Cattle production was abandoned as the primary agricultural activity in the years when potato-seed dominated the landscape and the common land where it grazed was used for afforestation. Fertile land was flooded by the construction of dams. Nevertheless, a large proportion of Montalegre's population still works in the agricultural sector, and most of it owns small patches of land for self-production (fig. 7). While many young people search for better economic opportunities in urban areas, for at least some of those who stay, agriculture continues to be seen as the way forward. The decrease in state competencies and its transfer to local cooperatives and associations whose resources are only enough to provide administrative aid for subsidy application, without a systemic strategy and investment in agriculture, is petrified in a set of buildings, constructed throughout the 20th century for assisting the production and storage of foodstuff, that are now abandoned and deteriorating.

When asked about demolition, Diogo replied that "that's a lot of history to throw away, belonging to a lot of people"[39]. As local life and initiatives prove, the abandonment of these structures may also be a present thrown away, as Montalegre's future may still lie in these remnants of agricultural architecture.



Figure 7. People in line for the bus that goes through the municipality's villages after the morning farmers' market, Montalegre. Photograph by Catarina Ruivo, December 2023.

Funding Acknowledgment

This research paper has received funding from the European Research Council (ERC) under the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme (grant agreement No. 949686 - ReARQ.IB) and from the University Institute of Lisbon (ISCTE-IUL), DINÂMIA'CET-Iscte, Centre for the Study of Socioeconomic Change and the Territory, Lisbon, Portugal (Project UIDB/03127/2020).

[39] [É muita história que se deita abaixo, de muita gente] Diogo Freitas in conversation with the authors.

Building Seafood in Sardinia: Scales, Species and Production Systems

Construir el marisco en Cerdeña: escalas, especies y sistemas de producción

DIEGO INGLEZ DE SOUZA
University of Porto, dsouza@arq.up.pt
PATRÍCIA REIS
University of Porto, sreis@arq.up.pt
MIGUEL VALE
University of Porto, mvale@arq.up.pt

Abstract

Using architectural representation tools, we analysed three distinct production systems associated with different species that share the same spaces in the surroundings of Marceddì, a fishing village located in the Gulf of Oristano, in southwestern Sardinia. We sought to comprehend these distinct productive systems and the relationships between species and built environments. Between small-scale fisheries and industrial aquaculture, a hybrid production system that combines fishing and aquaculture practices might represent an alternative to local fishermen and for the environment.

The spatial analysis of these production systems offers insights into their impacts on the built environment and landscape, as well as their scales of production, areas of influence and environmental effects. These "micro-situations" reveal both recent shifts in production scale and the persistence of practices rooted in local consumption habits and the difficult conciliation of the temporalities of environmental changes and the anthropogenic interventions on the landscape.

Utilizando herramientas de representación arquitectónica, analizamos tres sistemas de producción distintos, asociados a diferentes especies que comparten espacios en los alrededores de Marceddì, un pueblo pesquero situado en el Golfo de Oristano, en el suroeste de Cerdeña. Buscamos comprender estos sistemas productivos distintivos y las relaciones entre las especies y los entornos construidos. Entre la pesca artesanal y la acuicultura industrial, un sistema de producción híbrido que combina prácticas pesqueras y acuícolas podría representar una alternativa para los pescadores locales y para el medio ambiente.

El análisis espacial de estos sistemas de producción ofrece información sobre sus impactos en el entorno construido y el paisaje, así como sobre sus escalas de producción, áreas de influencia y efectos ambientales. Estas microsituaciones revelan tanto cambios recientes en la escala de producción como la persistencia de prácticas arraigadas en los hábitos de consumo locales y la difícil conciliación de las temporalidades de los cambios ambientales y las intervenciones antropogénicas en el paisaje.

Keywords

Seafood production, coastal landscapes, aquaculture, small-scale fisheries
Producción de mariscos, paisajes costeros, acuicultura, pesca a pequeña escala

Introduction: spaces, species and productive systems

In September 2024, a team of architecture students from the University of Porto –Miguel Silva, Bernardo Machado, Camila Cadaval, and Eduarda Toscano– led by assistant researcher Diego Inglez de Souza, with the support of assistants Patrícia Reis and Miguel Vale, participated in the Costa Productive LAB, an intensive workshop held in Marceddì, a fishing village in the municipality of Terralba, located in the Gulf of Oristano on Sardinia's southwestern coast. The workshop involved four other teams, coming from the Universities of Genova, Cagliari and Pescara that accepted the challenge of developing projects dedicated to specific features of this unlike territory. Our team decided to develop a different approach and use architectural tools informed by field research to represent, understand and analyse the intrinsic relations between the built environment and coastal ecologies through three different marine species as lenses to seize the multiple dimensions of seafood production in the region. These productive systems operate at various scales and have diverse impacts on the natural environment and the associated landscapes.

During the workshop's preparation, an important historical feature of Marceddì and its surrounding region quickly emerged. The Bonifica della Piana di Terralba, located in the Campidano di Oristano is an ambitious infrastructural project conceptualised by local social-reformists supported by the national "technocratic intelligence" and appropriated by the fascist regime. In a flood-prone area where hydrogeological instability and poverty fueled one another and which was plagued by relentless malaria epidemics –a persistent blight of the region– several infrastructural projects were proposed to stabilize the land and foster agricultural expansion[1]. These new lands housed an "internal colonization project" attracting peasant families from other regions of continental Italy, especially Veneto, to consolidate the integration of Sardinia into the Italian territory. It has been described as "the most significant episode of industrial and agrarian modernization in Sardinia"[2].

After the construction of infrastructural works such as the Idrovora di Sassu, the flooding terrains were drained and the plots of agricultural land of equivalent or even identical dimensions (100 x 400 m) were occupied by peasants families, working for the Società Bonifiche Sarde (SBS). The transformation of these unstable territories between sea and land also gave place to an atypical *città di fundazione*[3] in the central portion of the landfill, inaugurated in 1928 and named Mussolinia (later renamed Arborea), where the political power was constantly occupied by SBS heads. This project is a key reference for understanding how the natural environment was transformed to enhance agricultural productivity.

---

[1] See Marcello Stefanini, Maria Gabriella Da Re and Paolo Sanjust, *Le vie dell'acqua — La bonifica di Arborea* (Cagliari: Iges Industria Grafica Editoriale Sarda, 2009).

[2] Stefanini, Da Re and Sanjust, *Le vie dell'acqua*...

[3] Paolo Sanjust, "Le città di fondazione del periodo fascista in Sardegna", in *Atlante delle città fondate in Italia dal tardo medioevo al novecento — Italia centro-meridionale e insulare,* ed. by Aldo Casamento (Rome: Kappa, 2013).

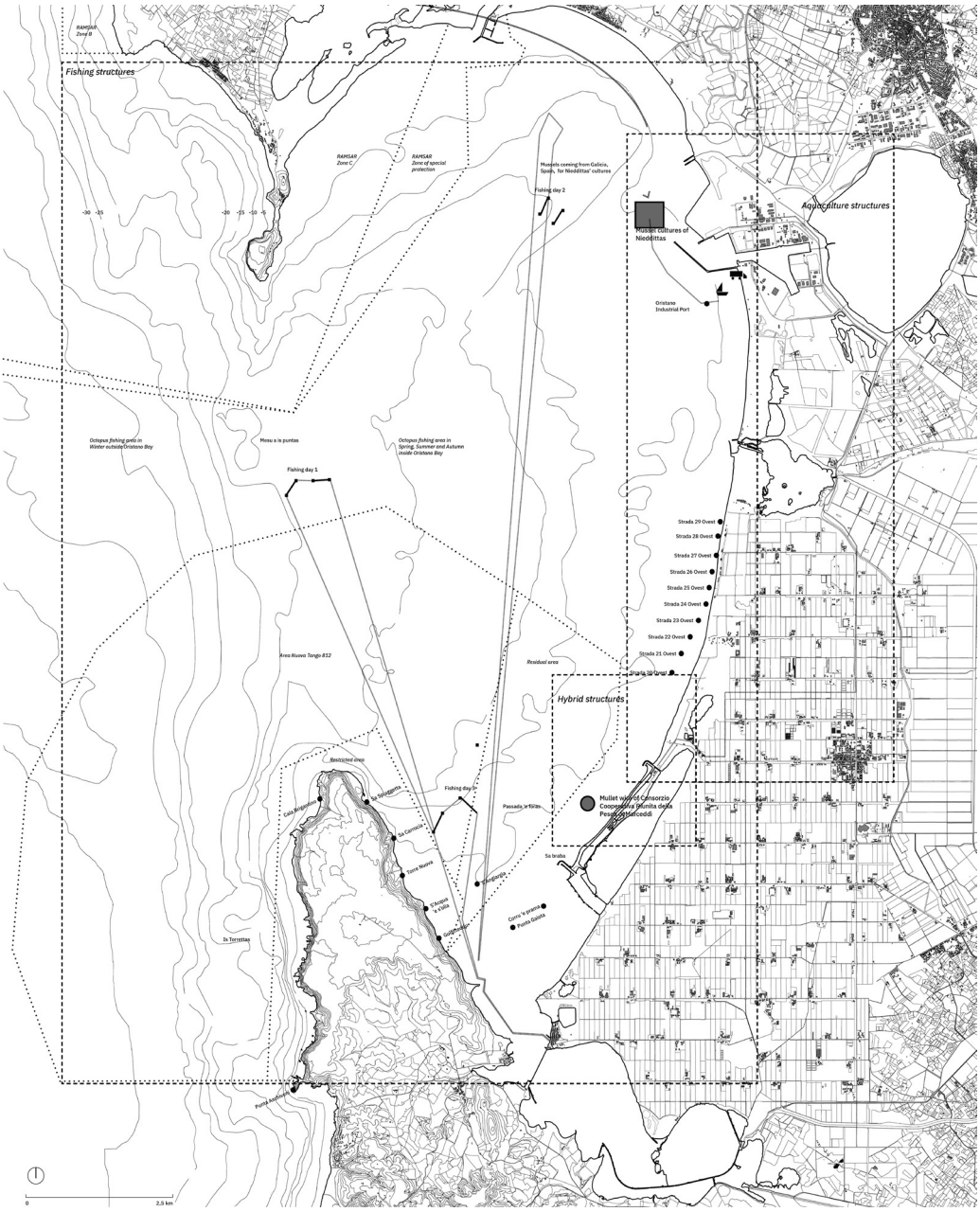


Figure 1. Production Systems in Marceddì region and the Bonifica di Arborea. Source: drawing by Patrícia Reis, Miguel Vale, Miguel Silva, Bernardo Machado, Camila Cadaval and Eduarda Toscano.

Polpo: Octopus vulgaris small-scale fisheries

Small-scale fisheries in Marceddì have a long history, shaped by changes in ownership and fishing rights. For centuries, the fertile fishing grounds were highly productive, with records of the *Pesquera de Marcheddy y mares abiertos* during the Spanish rule of Sardinia, dating back to 1716[4]. In 1728, it was rented to Salvatore Guise for three years and sold in 1774 to knight Don Giambattista Ghirisi. The history of land ownership and rights transmission to exploit natural resources in Sardinia is complex and hard to follow, divided into different periods before the Italian unification. Fisherfolk were allowed to build improvised shacks to serve as temporary shelters and work in the Marceddì lagoon while giving part of their catch to the owner of the fishing rights.

The fertile fishing grounds of Marceddì attracted fishermen from Cagliari in the 1930s, following the expansion of fish markets and related logistics. Initially, fisherfolk divided their activities seasonally between Santa Gilla lagoon in Cagliari and Marceddì. During World War II, due to the bombardments over Cagliari, some fishermen's families decided to settle permanently in Marceddì.

A local magazine[5] informs us that in 1956, by force of the regional law no. 39 approved in 2 March[6], the perpetual rights to exploit fisheries were abolished, putting an end to the "Barons" rule of Marceddì fisheries. One of the objectives of the law was "to increase fishing activity through the modernization and rationalization of facilities, equipment, and fishing systems", establishing a system of temporary concessions to exploit the fisheries. This modest revolution led to the formation of local cooperatives, creating new social structures that continue to operate today, with the Consorzio Cooperativa Riunita della Pesca di Marceddì overseeing the work of over 100 fishermen. The Regional Law no. 3, approved on 5 July 1963[7], extends the abolition of the exclusive rights to fish to tuna and mullet fisheries and determines that the concessions should be given preferentially to fishermen cooperatives and related consortiums. During this period, the improvised shacks were progressively replaced with more sturdy constructions to serve as permanent housing for the fisherfolk, transforming the Marceddì built environment. In 1986, a bridge connecting Marceddì and Sant'Antonio di Santadi was built, also serving as a gate to a fish weir operating in San Giovanni Pond. The current state of Marceddì's artisanal fishing harbour is the result of a series of projects to redevelop the village that began at the end of the 1990s.

---

[4] *Relazione dell'Intend. Gentle. Giaime Sul prodotto della peschiera di Martedì in occasione che se ne fece la vendita al cavaliere GianBattista Ghirisi,* June 20 1774, manuscript, Archives of the History Department of the Università degli Studi di Cagliari.

[5] Angelino Sieri "Fuori i Baroni gli Stagni ai Pescatori", *Terralba ieri & oggi —Rivista d'attualità - cultura e turismo* XI, no. 22 (1997): 26-27.

[6] Italy, Autonomous Region of Sardinia, *Norme per l'abolizione dei diritti esclusivi di pesca e per disciplinare l'esercizio della pesca nelle acque interne e lagunari della Sardegna*, Regional law no. 39 , March 2, 1956.

[7] Italy, Autonomous Region of Sardinia, *Modifiche e integrazioni alla legge regionale 2 marzo 1956, no. 39, recante norme per l'abolizione dei diritti esclusivi perpetui di pesca e per disciplinare l'esercizio della pesca nelle acque interne e lagunari della Sardegna*, July 5 1963, Regional law no. 3.

This cooperative system, controlled by consortiums to control the fisheries but also to claim for fishermen's rights, is the common social organization that operates three very different production systems, targeting different species, that we were able to identify during the workshop.

Small-scale fisheries in Marceddì focus on seasonal species, with octopus *(Octopus vulgaris)* nowadays being their primary catch. Octopus fisheries are active between September and June, except for the winter. This production is complex and involves different steps, using smaller and bigger boats, gill nets and artisanal traps, known as *nassa*. First, juvenile mullet is fished with gill nets and small boats to serve as bait for crabs, captured with small *nassa*, serving as bait for the octopus. The *nassa* are attached to longlines and installed by larger boats over sand bottoms, where it stays for the whole season, territorialising a part of the sea and unmasking parts of its nautical cartography.

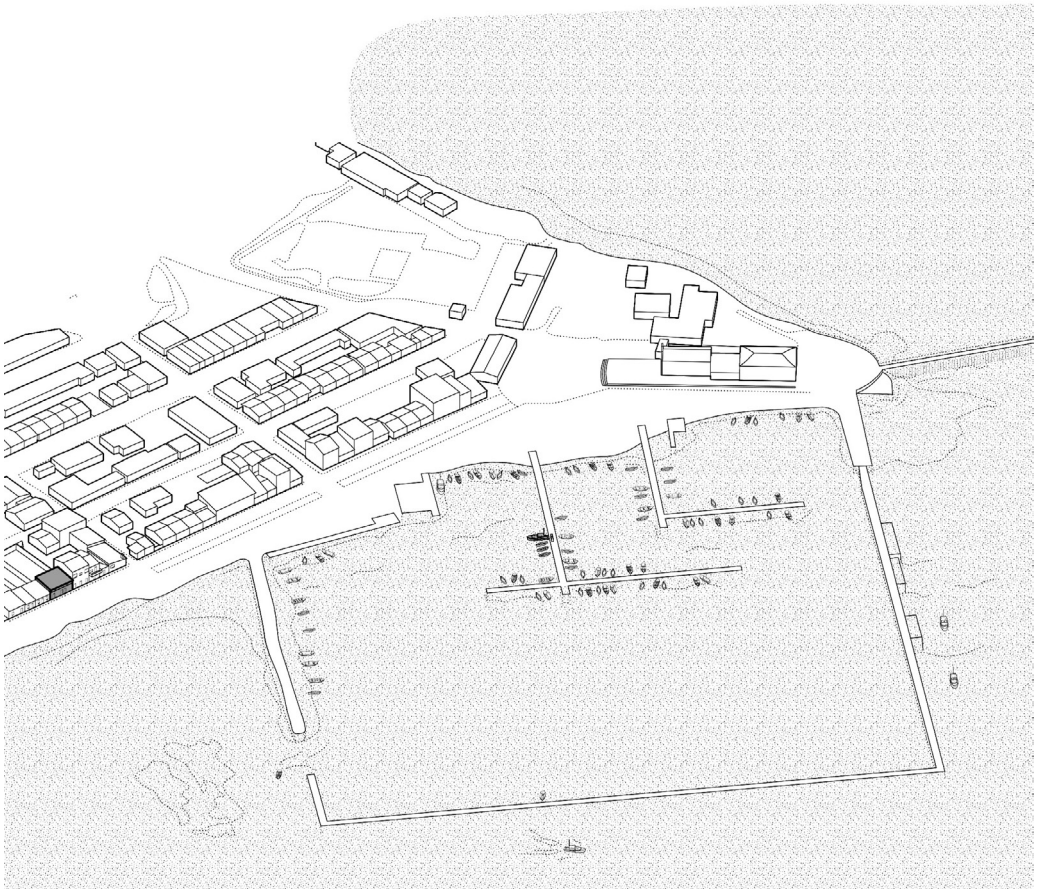


Figure 2. Marceddì village and small-scale fisheries structures. Source: drawing by Patrícia Reis and Miguel Vale.

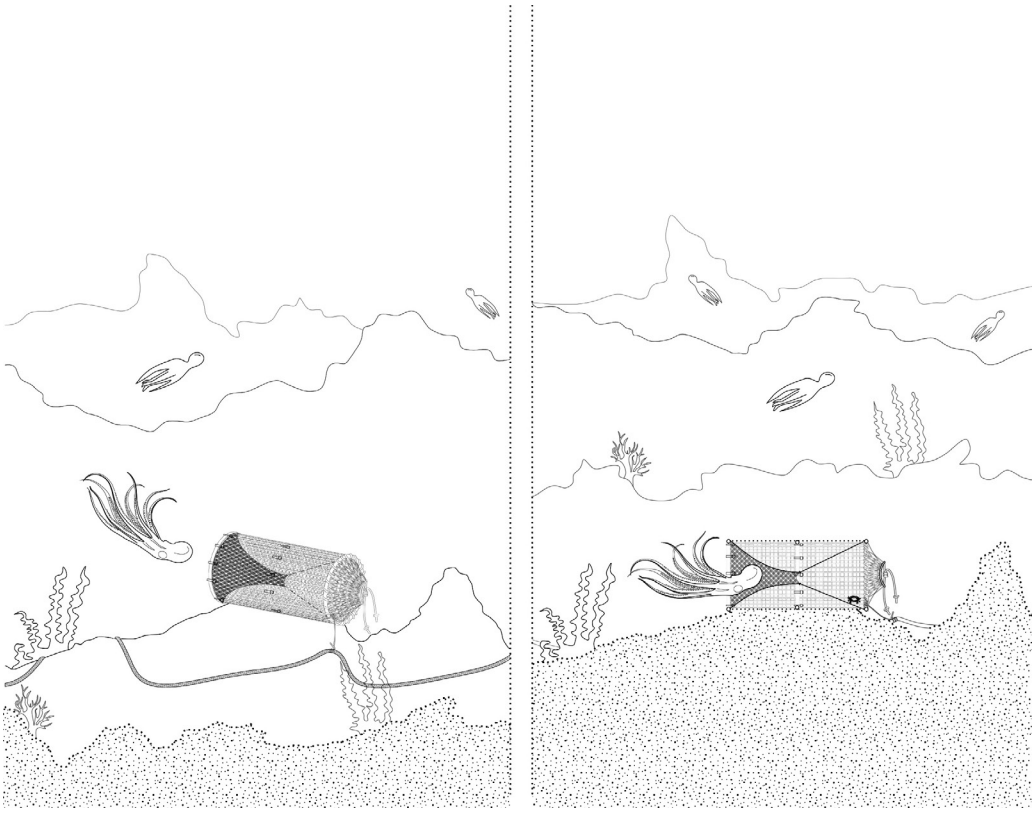


Figure 3. *Polpo: Octopus vulgaris* fishing trap (*nassa*). Source: drawing by Camila Cadaval and Eduarda Toscano.

According to Marceddì fishermen, the constructions and roads built to support the Bonifica project, named with numbers, also serves as marks for recording the position of the octopus traps left in the sea by fishermen. There is a direct relation between the occupation of the landfill by agriculture with the occupation of the sea and the exploitation of its natural resources.

The production of octopus is sold by a local intermediate that buys the catch from the fishermen and distributes it to the municipalities of Terralba and Oristano but also to Cagliari, exploiting the connections of local fishermen to this important market. Fishermen receive up to 11 Euros per kilo of octopus, while the fish markets sell them for 16 Euros per kilo.

There are frequent episodes of disputes for the fishing rights and areas, leading to conflicts. On the night of 8 July 2022, nets and octopus traps were set in flames in a criminal action to prevent local fishermen from resuming their activity after the seasonal closure

and force them to quit[8]. This traumatic episode shows the intense disputes for the sea territories and their associated resources and some of the socio-ecological limits of octopus fisheries.

The disputes for spaces over the sea are not restrained to fishermen. Since the early 1950s, with the installation of a military base and training ground at Capo Frasca, part of the NATO Integrated Air Defense System, the surrounding part of the sea to the cape is inaccessible to local fishermen. This area is greatly expanded during the military exercises, obliging fishermen to spend more time and fuel to fish. Even if this arbitrary decision has nothing to do with the socio-ecological dimensions of small-scale fisheries, it negatively impacts the everyday life of fishermen and can have a positive effect on marine species and the environment due to the temporary creation of an unintended preservation zone.

The expansion of octopus fisheries feeds and follows the growth of its consumption, especially because this species is not subjected to EU-imposed quotas. Learning from the case of other fisheries around the world, but especially with the case of cod *(Gadus morhua)* in Newfoundland[9], overexploited until its commercial extinction, it is not hard to imagine the future of octopus populations and its fisheries if the expansion trend keeps its pace.

Despite the optimistic and enthusiastic perception of small-scale fisheries propelled by United Nations agencies and some scientists related to their "importance in eradicating poverty, hunger and malnutrition"[10], the case of Marceddì fisheries shows the recent transformations of this sector, related to internal and external factors, to anthropogenic issues and environmental limits.

Cozze: Mytilus galloprovincialis aquacultures

Close to Marceddì, between the Corru S'Ittiri lagoon and pond, intensive aquaculture produces species such as Mediterranean mussels *(Mytilus galloprovincialis)* by Cooperativa Pescatori Arborea (CPA), founded in 1967 by nine local fishermen, under the brand Nieddittas. Nowadays, CPA is a significant player in the Italian seafood sector, operating in two different sites and occupying an area of 86 hectares on the sea. According to FAO statistics, in 2016, CPA was responsible for producing more than 14.000 tons of mussels, representing 22% of the Italian production of the species. Immediately after being processed, packaged, and labeled, their products are shipped to the whole Italian territory, especially to cities such as Rome and Milan. These operations take place under controlled environmental qualities to ensure sanitary conditions and guarantee food security, in a modern factory built over the Northern mouth of the Corru S'Ittiri lagoon and parallel pond. The factory also serves as a logistical hub for seafood distribution, where an intense movement

---

[8] "Grave attentato al Consorzio pescatori di Marceddì, danni per 100mila euro" in *La Nuova Sardegna,* 10 July 2022, accessed February 20, 2025, https://www.lanuovasardegna.it/oristano/cronaca/2025/03/03/news/sartigliedda-2025-applausi-per-le-cinque-stelle-dei-giovani-cavalieri-1.100670546.

[9] Didier Gascuel "Morue: chronique d'une mort annoncée", in *Pour une révolution dans la mer: de la surpêche à la résilience* (Arles: Actes Sud, 2019), 42-47.

[10] Xavier Basurto et al., "Illuminating the Multidimensional Contributions of Small-Scale Fisheries", *Nature* no. 637 (2025): 875-884.

of refrigerated trucks is observed. Even if the factory is built over the shoreline, the mussels arrive in the factory by truck, after being unloaded by the CPA boat in the Oristano's industrial port.

To maintain consistent year-round production, CPA imports mussel seeds from Galicia, bridging the seasonal gap in the life cycle of Mediterranean mussels with Atlantic varieties. Due to a UE regulation policy, the company must sell this product labeled as Spanish mussels, if it grows in Italian waters for a period not superior to six months.

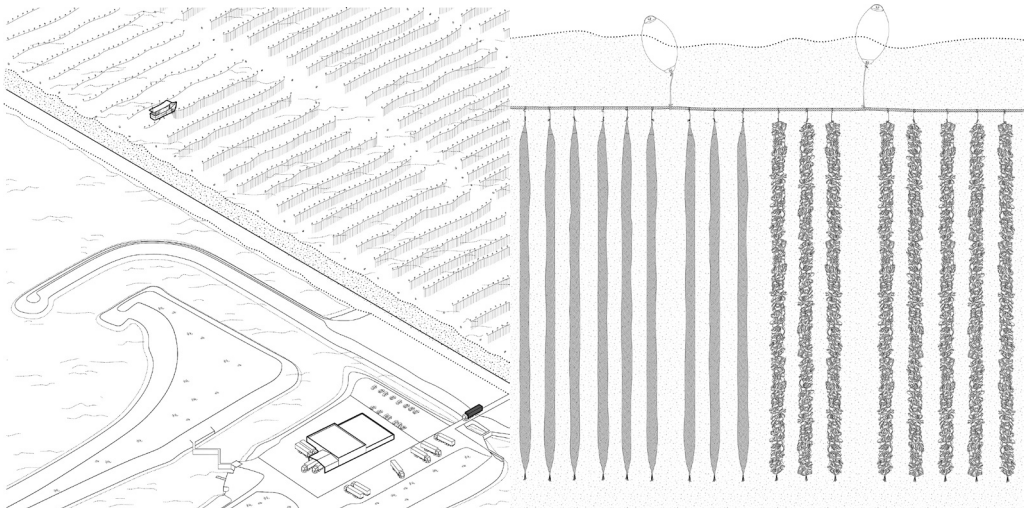


Figure 4. [Left] Aquaculture structures and processing facilities of Nieddittas / CPA. Source: drawing by Miguel Vale and Miguel Silva.
Figure 5. [Right] *Cozze: Mytilus galloprovincialis* longlines aquaculture. Source: drawing by Miguel Silva.

While Sardinian mussels are highly regarded, they are also produced in other parts of the Italian coast. Enhanced global logistics make the import of seafood feasible and even inexpensive. The local production faces intensive concurrency even from other Italian and European regions, especially Galicia, obliging CPA to keep a price limit. After a process of "territorial specialization" fostered by national policies, the production of mussels in Emilia Romagna more than doubled to achieve 52000 tons in 2016. The low prices are one of the factors that explains the decrease of EU mussel aquaculture observed between late 1990s and 2016[11]. To keep profits high, the possible strategy is to invest in expanding production until the limits of the environment are attained. Even if it is marketed as sustainable, mussel aquaculture has limits and generates impacts on the marine ecosystems. Another possible strategy has been to use the logistic chains developed by CPA to distribute mussels and local fish to import other species that are absent from Sardinian waters such as salmon and

[11] Avdelas et al., "The Decline of Mussel Aquaculture in the European Union: Causes, Economic Impacts and Opportunities", *Reviews in Aquaculture,* no. 13 (2021): 91-118.

cod. The expansion of tourism provides a stable market for these fish that are not usually eaten by locals.

Bottarga: Mugil cephalus hybrid system

Between these two contrasting systems, a hybrid production system uses improved traditional techniques for catching mullets *(Mugil cephalus)*. Although this production system is technically classified as potentially "sustainable aquaculture"[12], depending on the feed source, it draws heavily on traditional fishing techniques, such as the *tonnare* and *mugginare*, which were historically used to catch tuna and mullet during their annual migrations.

> Primitive forms of culture carried out in confined areas originated from capture systems based on the migration of mullets, both as juveniles and as adults, towards the eutrophic feeding grounds of coastal lagoons. The capacity of mullets to use the organic matter present in coastal lagoons and their tendency to aggregate in schools and therefore be able to colonize small areas with a high density quickly certainly contributed to the origin of culture.[13]

The fishing techniques used nowadays in Sardinia are based on a deep understanding of the site's morphology and the behavior of the fish caught during their annual migration between the open sea and the inland waters of Corru S'Ittiri lagoon. Knowing that mullet juveniles would go inland waters to feed from the lagoon's abundant seagrass, fishermen open the weir gates in January and close in May, trapping the fish into the lagoon. As the behavior imposes its return to the open sea, they try to reach it during high tides from June to December, when a second gate, towards the lagoon, is closed, capturing the school. In the weirs, a relatively small space, female mature mullet individuals during the spawning season can be chosen and fished by hand. These passive fishing processes take place in a relatively short season with a small effort and simple techniques to produce a well-paid product, leaving time and resources for other fisheries.

Selecting female mullets is an essential step of this fishery, which centers on producing *bottarga di mugine*, salted and cured fish roe pouch, a typical Sardinian delicacy. After being fished and outstripped, the mullet roes are dried in the sun and salted, according to pre-industrial procedures, allegedly invented by Phoenicians and spread out by the Arabs[14]. The facilities where these operations occur are rather simple warehouses built to protect the product from bad weather and avoid the presence of animals like cats and dogs. Among these warehouses, there is a room for Consorzio Cooperativa Riunita della Pesca di Marceddì reunions and celebrations, the social structure that also controls this lucrative business.

---

[12] Basilio Randazzo et al., "Low Environmental Footprint Aquafeeds to Promote Aquaculture Sustainability and Diversifying Fish Species Farmed in Italy. A study on Mugil cephalus (Linnaeus, 1758) Fed on Insect Meal" (Forum Nazionale della Biodiversità, Università di Palermo, May 20-21, 2024).

[13] Donatella Crosetti, "Current State of Grey Mullet Fisheries and Culture" in *Biology, Ecology and Culture of Grey Mullets (Mugilidae),* ed. by Donatella Crosetti and Stephen Blaber (Boca Raton: CRC Press, 2016), 398.

[14] Crosetti, "Current State of Grey Mullet...", 437.

Part of these constructions occupy a small artificial island built on the Southern mouth of the Corru S'Ittiri lagoon, connected with the mainland by a pontoon, close to the weirs complex, to control and observe the passage of the school of fish. The other part of the construction was built on the mainland, controlling the access to the pontoon and also to the open sea, also serving as a landing facility for other fisheries held by the Consorcio.

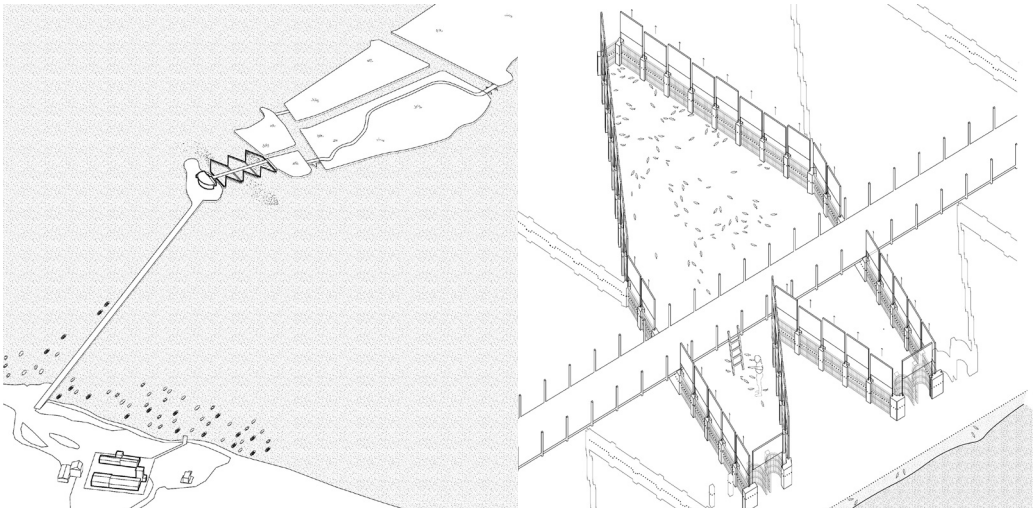


Figure 6. [Left] Hybrid structures of Consorzio Cooperativa Riunita della Pesca di Marceddì. Source: drawing by Bernardo Machado.
Figure 7. [Right] *Muggine: Mugil cephalus* fish weir. Source: drawing by Bernardo Machado.

If mullet is an inexpensive fish, sold between 2 and 8 Euros per kilo, depending on the size, according to the CPA website, a high-quality artisanal *bottarga di muggine* can reach 230 euros per kilo. In terms of biomass captured and fishermen's wages, this productive system could be considered more sustainable and respectful of the environment. However, the recurrent selection of females can lead to unbalancing mullet populations in the region with impacts on the physiology of the fish itself, according to Stefano Carboni, the marine biologist from the International Marine Centre (IMC), who guided our team during the visit to this productive system site. To face these limitations and ensure *bottarga production,* several techniques to prematurely identify females and fertilise mullet *in vitro* are being tested to enhance the production[15].

[15] Karl B. Andree et al., "Investigation of the Utility of PCR-RFLP as a Rapid Alternative to DNA Sequencing for Interrogation of the Genetic Sex of Mugil cephalus", *Animal Reproduction Science* 270 (2024): 107614.

Conclusions

The spatial analysis of productive systems, related species and scales, highlights how seafood production shapes natural and built environments. In Marceddì and the surrounding coastal regions, human activities are inseparably linked with coastal ecologies, illustrating how seafood production adapts to and transforms these ecosystems. The infrastructural legacy of the Bonifica della Piana di Terralba project, driven by agricultural modernization and land reclamation, provides a historical framework for understanding these spaces and their transformations. However, the coexistence of traditional fishing practices and industrial aquaculture shows a complex layering of practices that affect local ecologies, social structures and economic dynamics.

The different scales of production, from local cooperatives to industrial aquaculture, generate intricate flows of resources, labor and capital between rural peripheries and urban centers like Oristano and Cagliari. These flows remain largely invisible to urban populations, perpetuating an "extractive" relationship between cities and their productive hinterlands.

The small-scale octopus fisheries offer a more localised, artisanal approach to seafood production. While the cooperative system provides some stability, the growing demand for octopus intensifies risks of overfishing and heightens socio-ecological tensions, threatening both the species and the sustainability of small-scale fisheries.

Large-scale mussel aquaculture, despite its efficiency and branding as sustainable, poses significant environmental risks. The reliance on global supply chains, including the importation of mussel seeds from Galicia, and competitive pressures expose the fragility of these systems as they approach ecological limits. While providing substantial economic output and market reach, aquaculture's ecological footprint –particularly in sensitive coastal ecosystems– demands careful monitoring and management to prevent the degradation of marine habitats.

Based on traditional fishing practices, the hybrid system related to *bottarga di muggine* production offers an intriguing middle ground between artisanal fisheries and aquaculture. The selective fishing methods used for producing high-value *bottarga di muggine* demonstrate how the knowledge of site morphology and species behavior can be led to a productive system that meets contemporary demands. However, even this seemingly sustainable method risks causing ecological imbalances, particularly due to the repeated selection of female mullets, which could disrupt species populations and local biodiversity.

With sea-level rise projected to increase significantly by 2050, there is a real possibility that the Bonifica area and its century-old infrastructural developments may be reclaimed by the sea. In such a scenario, small-scale fisheries and aquaculture could play an increasingly vital role in food production, potentially surpassing agriculture in importance.

The case of Marceddì and the Gulf of Oristano reveals that seafood production is not only a matter of economic survival for local communities but also a dynamic system with far-reaching implications for urban food consumption and territorial management. The tensions between tradition and modernization, sustainability and exploitation, local economies and global markets form the core of the challenge in redefining the relationship between architecture, urban planning and the food systems.

Acknowledgments
The authors would like to express their gratitude to Andrea Cadelano, Professors Giovanni Battista Cocco and Adriano Dessì for the invitation to participate in the Costa Productive LAB. Special thanks go to FAUP students Miguel Silva, Bernardo Machado, Camila Cadaval and Eduarda Toscano for their enthusiasm and contributions throughout the workshop. We also extend our heartfelt thanks to Fabio Cadelano and his family for their invaluable support, to Nieddittas-Cooperativa Pescatori Arborea, particularly Cristina Mura and Sara Fasolino and to the Consorzio Cooperativa Riunita della Pesca di Marceddì, with particular recognition to Antonio Loi. Diego Inglez de Souza would like to acknowledge his wife, Carolina Brasileiro, and his son, Martim, for accompanying him during this intense and inspiring week in Sardinia.
Research funded by SEALabHaus - Atlantic New Bauhaus Laboratory for Sustainable, Inclusive and Beautiful Blue Tourism, Heritage and Culture of the Sea, funded by the Interreg Atlantic Program (EAPA_0029/2022). The Costa Produttiva LAB was organised by the Phd student Andrea Cadelano with scientific coordination of Giovanni Battista Cocco, professor of the Department of Civil, Environmental Engineering and Architecture of the Università degli Studi di Cagliari (UniCa) and funded by the Regione Autonoma della Sardegna, who made possible the participation of the FAUP team in the event.

Pesto. The Changing Ligurian Landscape and Architectures Through the Lens of the Recipe for *pesto alla genovese*

Pesto. El cambiante paisaje y la arquitectura de Liguria a través de la lente de la receta del *pesto alla genovese*

GIULIO MINUTO
Tor Vergata University of Rome, giulio.minuto@uniroma2.it
JOSEP-MARIA GARCÍA-FUENTES
Politecnico di Milano, josemaria.garcia@polimi.it

Abstract
This article examines Genoese pesto as a culinary and cultural artifact, charting the complex interplay between gastronomic tradition and regional landscape transformations. Although widely regarded as an ancient recipe, the earliest documented reference to pesto appears in Ratto's *Cuciniera Genovese* (1865). Like many so-called traditional dishes, it emerged through continual cultural adaptation and the dynamic use of readily available ingredients over time. The recipe and its components can be used as a lens through which to observe evolving patterns in Ligurian landscapes; the proliferation of greenhouses, the advent of modern infrastructure that facilitates alternative food and merchandise transport, and the retreat of Mediterranean forests threatened by fires and invasive species. By documenting these shifting landscapes, this article traces how food practices are deeply entwined with ongoing transformations in landscape and architecture-environmental interactions.

Este artículo examina el pesto genovés como un artefacto culinario y cultural, trazando la compleja interacción entre la tradición gastronómica y las transformaciones del paisaje regional. Aunque comúnmente considerado una receta antigua, la primera referencia documentada al pesto aparece en *La Cuciniera Genovese* de Ratto (1865). Como muchos de los llamados platos tradicionales, surgió a través de una continua adaptación cultural y del uso dinámico de ingredientes disponibles a lo largo del tiempo. La receta y sus componentes pueden utilizarse como una lente a través de la cual observar los patrones cambiantes en los paisajes de Liguria: la proliferación de invernaderos, la llegada de infraestructuras modernas que facilitan nuevas formas de transporte de alimentos y mercancías, y el retroceso de los bosques mediterráneos amenazados por incendios y especies invasoras. Al documentar estos paisajes en transformación, este artículo explora cómo las prácticas alimentarias están profundamente entrelazadas con las continuas transformaciones del paisaje y las interacciones entre arquitectura y medio ambiente.

Keywords
Genoese pesto, landscape, transformations
Pesto genovés, paisaje, transformaciones

Introduction

In contemporary discussions on gastronomy and heritage, few Italian culinary staples appear more emblematic than Genoese pesto. Widely regarded as one of the country's most authentic sauces, pesto conjures vivid images of ancient olive groves, Mediterranean pine forests, and terraced hillsides. Yet a closer historical examination reveals that pesto is not the timeless fixture it might initially seem: the earliest written record of the recipe dates only to 1865, when Giovanni Battista Ratto included it in his *Cuciniera Genovese*.

> Battuto o sapore all'aglio (Pesto)
> Prendete uno spicchio d'aglio, basilico (baxaicò), e, in mancanza di questo, maggiorana (pèrsa) e prezzemolo (pôrsemmo), formaggio sardo e parmigiano grattugiati e mescolati insieme, e pestate il tutto in mortaio con poco burro finché sia ridotto in pasta. Scioglietelo quindi con olio fino in abbondanza. Con questo battuto si condiscono le lasagne, i tagliolini e i gnocchi (troffie) unendovi anche un po' d'acqua calda senza sale per renderlo alquanto più liquido.[1]

If pesto is thus comparatively recent, how has it come to be so strongly linked with early local tradition? And how does its evolution reflect the profound transformations of the Ligurian landscape?

This essay explores the co-evolution of Genoese pesto and the Ligurian territory over the past century and a half. It contends that pesto's emergence as both a locally and internationally recognized dish reflects shifts in land use, agricultural practices, infrastructure, and broader gastronomic currents. Viewing pesto through the lens of contemporary food studies highlights a central premise: that culinary traditions, far from being static relics, result from a continual interplay between local material conditions and cultural narratives. "Il cibo è un prodotto culturale"[2], shaped by agricultural possibilities, economic exchanges, and symbolic constructions that either sustain or reinvent tradition –ultimately functioning as a historical document of material culture–.

By considering each ingredient of pesto as indicative of a particular Ligurian practice –its seasonal availability, modes of production, or patterns of trade– the essay traces five corresponding landscapes: greenhouse-covered hills, terraced olive groves, maritime ports, modern infrastructures, and Mediterranean pine scrub. These settings collectively illustrate a parallel landscape history of Liguria, entwined with the development of the pesto recipe itself.

---

[1] [Beaten or Garlic-Flavored Sauce (Pesto) Take a clove of garlic, basil *(baxaicò)*, or, if unavailable, marjoram *(pèrsa)* and parsley *(pôrsemmo)*, grated Sardinian cheese and Parmesan mixed together, and pound everything in a mortar with a little butter until it forms a paste. Then, dissolve it with plenty of oil. This beaten mixture is used to season lasagna, tagliolini, and gnocchi *(troffie)*, adding a bit of hot unsalted water to make it slightly more liquid.] G. B. Ratto and G. B. Ratto, *La cucineria genovese*, 8th ed. (Genoa: Tipografia dei Fratelli Pagano, 1893), 42.

[2] [Food is a cultural product] Antonella Campanini, "Localizzare il cibo tra produzione e consumo: breve itinerario nelle fonti italiane tra Basso Medioevo e prima Età moderna", in *Situating Foodways and Foodscapes: Dalla tavola al terreno,* edited by Roberta Cevasco, Valentina Pescini and Robert Hearn (Genoa: Genova University Press, 2023), 107-130.

Theoretical framework: food, territory, and the invention of tradition

In modern scholarship, the idea that cuisine arises naturally out of a region's climate and resources has been decisively challenged: "quanto mangiamo [...] non è semplicemente frutto di una terra più o meno avara ma reca con sé, come valore aggiunto fondamentale, l'intervento dell'uomo"[3]. The very act of cultivating, processing, and cooking transforms raw ingredients into cultural symbols. Food thus occupies an intermediate space between environment and society –a dynamic foodscape in which "the continuous co-evolution of landscapes, actors, and biocultural processes"[4] informs everything from local gastronomic practices to globalized marketing of typical dishes–.

Once a recipe gains prominence beyond its region of origin, it typically becomes codified through external labeling, standardization, and the creation of *gastrotoponyms*[5]. Traditional foods –Parmesan in Parma, Neapolitan pizza in Naples, *pesto alla genovese* in Genova– are thus tied to specific localities and imbued with notions of uniqueness and authenticity. Yet these labels are rarely purely ancient or static. Recipes presented as local generally presuppose earlier exchanges of ingredients and ideas. A product that is consumed only in its place of origin, in fact, lacks a distinct geographical identity until it circulates, inspiring outsiders to attach a toponym.

Eric Hobsbawm, in 1983 famously introduced the concept of *the invention of tradition* to describe how many customs perceived as time-honored and unalterable are, in fact, relatively modern constructions[6]. Food traditions are especially prone to this phenomenon: a dish codified in the late nineteenth century can, through repeated reference to an imagined link with the distant past, come to be viewed as unchanging since time immemorial. In Liguria, the contemporary and international recipe for pesto parallels precisely the processes Hobsbawm describes: repeated references to an ancient origin reinforce its perceived legitimacy. Although pesto clearly does have local roots, it has also been reshaped by commerce, shifting agricultural practices, evolving PDO policies[7] and cultural tastes.

Within this theoretical context, pesto's story also exemplifies how intangible cultural heritage can become tied to a carefully curated signifier. The label pesto genovese, in other words, arises from the very fact of its circulation and diffusion. Once it circulated widely, external

---

[3] [what we eat [...] is not simply the product of a generous or meager land, but carries the *value-added* presence of human intervention] Campanini, "Localizzare...", 170-130.

[4] Andrea Pieroni, "Foreword. The Inextricably Intertwining among Gastronomy, Landscape, and Heritage", in *Situating Foodways*..., 11-12.

[5] The term *gastrotoponyms* was coined by Alberto Capatti and first appeared in "Il Buon Paese", in *Introduzione alla Guida Gastronomica d'Italia 1931* (Milan: Touring Club Italiano, 2003), 6-31. A *gastrotoponym* refers to a place name associated with a food product, whether natural or processed, or a culinary recipe. It may refer to a city or a broader geographical area.

[6] Eric Hobsbawm and Terence Ranger, eds., *The Invention of Tradition* (Cambridge: Cambridge University Press, 1983).

[7] The Protected Designation of Origin (PDO or DOP in Italy) is a legal certification granted by the European Union to food products whose distinctive qualitative characteristics depend essentially on the territory in which they are produced. The designation, commonly known by its acronym PDO ensures the protection of the product's name and guarantees its geographical and traditional authenticity.

demand for authenticity triggered an even stronger local emphasis on *real* Genoese basil or Vessalico garlic, illustrating how local identity and landscape specific uses can be reaffirmed through gastronomic specificity.

Genoese pesto: reinventing recipe

Pesto alla genovese is absent from medieval cookbooks and early modern sources, with its first printed mention surfacing only in the 1860s. Ratto's *Cuciniera Genovese* (1865) provides a succinct recipe, calling for basil, pine nuts, garlic, cheese (commonly formaggio sardo plus grated Parmesan), and olive oil, all pounded together. Historians suggest that older condiments –such as the medieval *agliata* (a garlic-based sauce)– gradually evolved into pesto. The mid-nineteenth-century inclusion of basil (an aromatic herb from Asia Minor) and other refinements, including pine nuts and combined cheeses, thus stemmed from regional produce and long-distance imports –an interplay of local environment and external links–.

One might ask why a culinary sauce merits scrutiny in a study of landscape dynamics. The answer lies in the availability of basil, pine nuts, premium olive oil, and specific cheeses –each dependent on local agricultural organization, infrastructural networks, and environmental changes–. Basil, for instance, requires mild winters; before modern greenhouses, it was primarily a warm-season crop. Nineteenth-century cookbooks even propose storing basil leaves in oil during colder months[8] –an approach that may ironically have inspired pesto's formation, though it was later the drive for year-round production that fostered widespread greenhouse cultivation–. Each ingredient thus illuminates a larger narrative of how the Ligurian territory has been inhabited, farmed, and traversed over time.

Landscapes of pesto: five ingredients of Liguria

A compelling approach would be to map five key landscapes –greenhouses, olive groves, maritime networks, modern road infrastructures, and Mediterranean pine scrub– each linked to pesto's core ingredients through evolving agricultural practices, infrastructural developments, commercial routes, or even collective imaginings. In so doing, these landscapes demonstrate how the region's topography and customs can be interpreted through the lens of a seemingly simple yet culturally resonant culinary tradition.

This approach also underscores the potential for transdisciplinary thinking, linking seemingly distant scholarly perspectives –landscape and architectural studies, cultural history, and environmental sciences– around a shared focus on the reciprocal evolution of territory and its uses. By examining pesto's ingredients within the context of landscape evolution and sociocultural practices, one discerns how human interaction with the territory and its commodities (food) shapes both physical space and collective identity.

---

[8] "Prendete tanti mazzi di basilico [...] ponetele in bell'ordine nell'alberello e coprite d'olio". Ratto and Ratto, *La cucineria genovese,* 42.

Greenhouse-covered hills-basil

Basil *(Ocimum basilicum)*, originally from Asia Minor, flourishes in warm, sunlit environments. In nineteenth-century Liguria, it was strictly a summer crop. In the same period, English aristocrats were pioneering some of the region's first heated greenhouses to acclimate exotic species. By the late nineteenth century, a handful of aristocratic villas along the Riviera featured small glass structures, known as winter gardens, though these remained relatively rare[9].

A major turning point arrived with the expansion of commercial greenhouses between the late nineteenth and early twentieth centuries. In areas such as Genova-Prà, cultivators began constructing heated glass enclosures to extend basil's growing season beyond its natural cycle (fig. 1)[10]. Early greenhouse techniques repurposed coke residues from nearby industrial plants to maintain mild interior temperatures –a fortuitous coincidence, as the resulting ash also helped neutralize Liguria's naturally acidic soils, providing ideal conditions for basil cultivation–. By the interwar period, greenhouse-grown basil from Prà was already prized for its distinctive quality[11].



Figure 1. Historical picture inside the Genoa Pra' basil greenhouses. Source: Bruzzone & Ferrari srl Archive.

[9] Franca Balletti, "La costa ligure: forme del turismo e forme del paesaggio. Evoluzione, progettualità, scenari per la sostenibilità", in *Paesaggio costiero, sviluppo turistico sostenibile*, ed. by Annalisa Calcagno Maniglio (Rome: Gangemi Editore, 2009), 135-149.

[10] Cf. local sources and www.serresulmare.com.

[11] Notably, greenhouse basil differs in growth and flavor from its open-field counterpart. Cultivated under controlled conditions, plants remain smaller, with a more delicate aroma. This adaptation, made possible by continuous replanting cycles, represents one of the earliest refinements in pesto's recipe, reinforcing the preference for greenhouse basil in its preparation.

From the mid-twentieth century onward, technological advancements further transformed the landscape. Glass was progressively replaced by plastic films, facilitating the proliferation of greenhouse agriculture. Entire hillsides, once terraced for traditional crops, became blanketed with translucent greenhouses, leading to profound ecological and visual transformations. Originally conceived as ornamental or experimental structures within botanical gardens, greenhouses became a defining feature of Ligurian agriculture. Along the western Riviera, in particular, the agrarian mosaic now includes extensive greenhouse clusters, prompting municipal efforts to regulate[12].

The widespread adoption of greenhouses on one hand, has ensured a year-round basil supply, solidifying pesto's global availability and reinforcing its perception as an inherently Ligurian, ever-present dish –despite basil's historically limited growing window–. On the other hand, greenhouse landscapes have become an intrinsic component of Liguria's contemporary identity. The greenhouses, cascading down terraced slopes, have been assimilated into the region's architectural lexicon, even inspiring modern reinterpretations. Among the most notable is the Renzo Piano Building Workshop Headquarters at Punta Nave (Genoa), designed between 1989 and 1991, which draws on the greenhouse typology in both form and materiality (fig. 2).



Figure 2. RPBW headquarters at Punta Nave blending into the landscape like a greenhouse. Source: Fondazione Renzo Piano.

Terraced olive groves-olive oil

Although olive oil now plays a central role in pesto, historical sources reveal that it was not always so predominant. Early recipes mentioned olive oil alongside butter, reflecting

[12] See local ordinances near Albenga limiting greenhouse expansions or requiring screening.

its general availability in Liguria rather than the near-exclusive status it holds today. Over time, however, the region's reputation for producing high-quality extra virgin olive oil –and its subsequent designation under protected appellations– has cemented the ingredient as integral to both pesto and the olive groves as Ligurian landscape identity.

The image of terraces, often romanticized as timeless, has indeed been central to Liguria's agricultural history. Yet in earlier centuries, olive trees typically coexisted with vines, chestnuts, and other orchard species in a "promiscuous cultivation" system[13], with true monocultures emerging only in the eighteenth and nineteenth centuries as market demand rose. By the mid-twentieth century, many remote terraces were abandoned amid rural exodus and economic shifts; the intensive labor required to maintain groves on steep slopes proved unprofitable, causing dry-stone walls to collapse and slopes to revert to forest[14]. Recent decades, however, have seen new efforts –often with regional or EU incentives– to revive these landscapes for their ecological, cultural, and commercial value. For instance, the 2001 establishment of the Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva D.O.P. Riviera Ligure has spurred renewed olive cultivation, linking the region's terraced groves to a premium *brand* of Ligurian oil.

In parallel, local versions of pesto have come to rely almost exclusively on this cherished extra virgin olive oil, aligning with a broader cultural trend that highlights "authentic" Mediterranean tastes. As olive monocultures become synonymous with Ligurian heritage, the complexity of earlier mixed plantings is often overlooked. Nonetheless, the silver-green terraces remain a potent emblem, simultaneously serving as a marketable icon for oleotourism and as an endangered cultural landscape necessitating ongoing preservation strategies (fig. 3).



Figure 3. Terraced olive groves in the Ligurian landscape. Photograph by the author.

[13] On promiscuous cultivation: historical documents in Notarial Deeds (XIX century), archived in Genoa.

[14] Mauro Agnoletti et al., "Terraced Landscapes and Hydrogeological Risk: Effects of Land Abandonment in Cinque Terre (Italy) during Severe Rainfall Events", *Sustainability* 11, no. 1 (2019): 235.

Maritime ports, terrestrial infrastructures, and trade in shaping pesto

Cheese constitutes another staple ingredient in pesto –traditionally a mixture of Sardinian *pecorino* with Parmesan–. The very inclusion of *pecorino sardo* highlights a crucial dynamic: the refinement of culinary recipes depends not solely on local production capacity, but also on broader trade networks and distribution of infrastructures. Much like tea in England –grown entirely elsewhere but woven into British cultural identity– Sardinian cheese, historically shipped via maritime routes, exemplifies how Genoa's gastronomic heritage evolved through commerce. Over time, *pecorino* has taken on a reduced role in pesto, partially replaced by Parmesan, an evolution that mirrors shifting trade routes but also twentieth-century processes of globalization and hybridation driven by high circulation of people and goods.

Beginning in the mid-nineteenth century, the Port of Genoa expanded dramatically, building new docks and breakwaters that marked its emergence as a major maritime hub. Concurrently, La Spezia was designated a naval arsenal (inaugurated in 1869), while smaller coastal centers such as Oneglia and Porto Maurizio constructed commercial piers to accommodate increasing volumes of trade[15]. Genoa's strategic routes to Northern Europe help explain why Dutch cheese sometimes appears in pesto recipe variants –an illustration of how foreign products entered the local gastronomic repertoire–.

During the twentieth century, shipping volumes soared, port infrastructures sprawled into the sea, and industrial zones grew around reclaimed coastlines (fig. 4)[16]. Yet this intensification of maritime commerce introduced a paradox. The more the ports expanded, the more they physically and culturally distanced themselves from the cities they were historically deeply related.



Figure 4. The imposing Genoese port system. Photograph by the author.

[15] M. Elisabetta Tonizzi, "Economy, Traffic and Infrastructure in the Port of Genoa, 1861-1970", in *Resources and Infrastructures in the Maritime Economy, 1500-2000* (Liverpool: Liverpool University Press, 2002), 119-140.

[16] Cf. expansions documented in Archivio di Stato di Genova, maritime infrastructure series, 1880-1930.

Meanwhile, land-based transport improved, allowing merch and people from inland to arrive by road. The twentieth century witnessed the emergence of an extensive highway system in Liguria (A10, A12, A7, and other routes). Overcoming the region's steep terrain required considerable engineering works that saped the landscape. By the 1950s through the 1970s, newly built viaducts and tunnels shortened travel times between Genoa, the Po Valley, and beyond –thereby integrating Liguria into northern Italy networks[17](fig. 5)–.

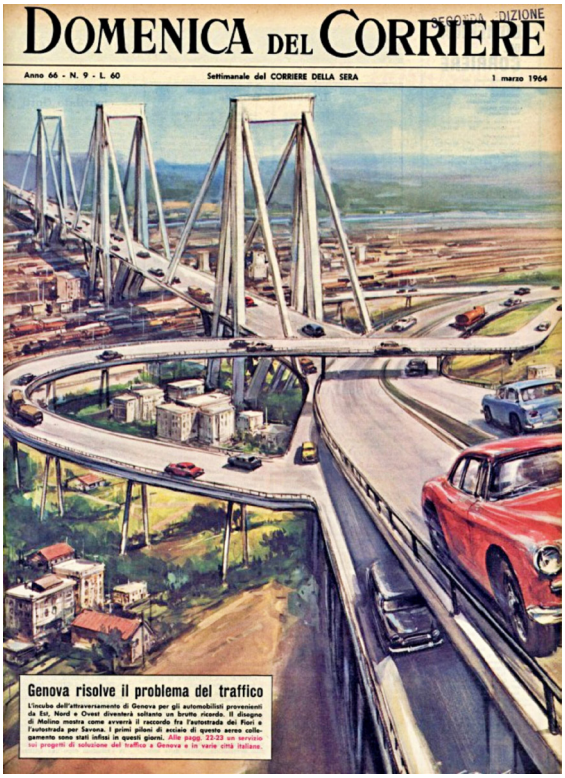


Figure 5. Cover of *La Domenica del Corriere* (March 1, 1964) depicting the Morandi Bridge as an emblem of Ligurian infrastructure. Source: *Domenica del Corriere*.

Notably, the E25 corridor created a direct link to inland regions and fostered the rise of mass motor tourism, especially from Lombardy and Piedmont. Thus, Liguria acquired the role of a coastal getaway, consolidated through stereotypical *instant glimpses* of the sea from viaducts and tunnels, rather than more immersive experiences of local nuances. These developments paralleled broader changes in Italian food culture, exemplified by the ubiquity of grated Parmesan on pasta in the postwar decades –captured, for instance, in film

[17] AA. VV., Sixxi 1/2, ed. by Sergio Poretti and Tullia Iori (Rome: Gangemi Editore, 2012-2020).

and popular media of the 1970s[18]–. Against this backdrop, highways facilitated year-round transport of greenhouse-grown basil and favored readily available cheeses; Parmesan thus assumed a major role in pesto, at the same time that sprawling roads and overpasses redefined Liguria's visual landscape.

Together, modern terrestrial infrastructures and expanded maritime routes have woven Liguria more tightly into global supply chains, reinforcing the circulation of products labeled *local* or *traditional*, often far beyond their place of origin[19]. Genoese pesto, once reliant on long-distance maritime imports, illustrates how shifting logistics –both at sea and on land– have helped sustain, alter, and ultimately expand a region's culinary identity in a world of ever-evolving tastes and connections.

Pine Mediterranean scrub: retreat and transformation

Pine nuts are a final hallmark of pesto, conferring flavor and texture. Historically, *Pinus pinea* (the stone pine) grew in discrete groves along the Ligurian coast, although *Pinus pinaster* (the maritime pine) and *Pinus halepensis* (Aleppo pine) also featured in local woodlands[20]. For centuries, pine nuts provided a small but valued resource for local communities. Over the twentieth century, two contrasting processes transformed Liguria's wooded areas. In the hinterland, the abandonment of agriculture and pasturage led to spontaneous reforestation. Large expanses of once-terraced farmland turned into secondary forests of various pine and oak species[21]. Closer to the coast, repeated wildfires –often human-induced– coupled with the spread of invasive vegetation hamper the regeneration of mature pine stands[22]. As a result, many pine groves are either diminished by fire or overshadowed by competitive brush (fig. 6).

From a landscape and ecological perspective, this shift has created a patchwork mosaic: denser, younger forests on abandoned slopes inland, and coastal pine stands threatened or fragmented by real estate development, roadways, or cyclical burning. Over time, the local production of pine nuts has largely ceased, replaced by imports from other Mediterranean countries or even more distant regions. Yet, paradoxically, pine nuts retain their status as an indispensable component of pesto, their presence justified by appeals to authenticity. Meanwhile, the pine groves themselves, once a beloved feature of the Ligurian landscape –idealized in Romantic travel literature and admired by English tourists in the nineteenth century– are increasingly imperiled. Alongside old images such as Doroty Hanbury's evocative

---

[18] Cultural reference that captures this phenomenon is *Fantozzi* (1975), directed by Luciano Salce, in which office lunches and family meals frequently feature pasta with abundant grated cheese Parmesan, emblematic of Italian food habits in the postwar decades.

[19] On mariners disseminating Genoese sauces, see https://www.redsauceamerica.com/blog/the-history-of-pesto-genovese/ for emigrant testimonies.

[20] Paolo Camerano et al., *I Tipi forestali della Liguria* (Genoa: Regione Liguria, Erga Edizioni, 2008).

[21] Theo van der Sluis, Thanasis Kizos and Bas Pedroli, "Landscape Change in Mediterranean Farmlands: Impacts of Land Abandonment on Cultivation Terraces in Portofino (Italy) and Lesvos (Greece)", *Journal of Landscape Ecology* 7, no. 1 (2014): 23-44.

[22] Antonio Santoro et al., "Forest Area Changes in Cinque Terre National Park in the Last 80 Years: Consequences on Landslides and Forest Fire Risks", *Land* 10, no. 3 (2021): 293.

photograph (fig. 7), the pine nut remains a culinary relic, a vestige of the once-lush coastal woodlands that draped the region's steep cliffs and framed its iconic seascapes.



Figure 6. Mediterranean scrubland with occasional pine trees. Photograph by the author.



Figure 7. Vintage photograph of Dorothy Hanbury on a pine-lined path descending towards the sea. Source: Villa Hanbury Archive.

Landscape imaginaries and culinary identity

This itinerary illustrates how a traditional recipe can be conceived as a richly layered historical artifact for interdisciplinary studies. Far from being an unchanging vestige of the past, pesto's development is bound up with fundamental shifts in Liguria's territory, economy, and projected identity. By examining the land-based connections implicated in each ingredient –its modes of production, distribution, and consumption– we uncover landscapes continually fluctuating between continuity and change.

The story of pesto involves a culture that has continually reshaped its daily practices through new combinations of locally sourced elements, readily available products, or ingredients that embody a broader territorial narrative. Its transformation from a mid-nineteenth-century sauce to a globally recognized icon highlights the inextricable link between intangible cultural heritage and tangible, evolving landscapes. Such evolution does not negate the notion of authenticity; rather, it underscores that authenticity is itself an ongoing narrative –woven from the interplay of local environments, collective memory, and global exchange–.

This perspective reveals an important dynamic: both *typical landscapes* and *typical culinary products* are jointly produced through the narratives that external recognition imposes upon them. Once pesto was recognized as a Ligurian specialty, it became synonymous with a neatly defined territory –thereby entrenching the assumption that basil, garlic, olive oil, pecorino, and pine nuts must always have been local–. In reality "quasi tutte le ricette tipiche presuppongono che sia avvenuto uno scambio e che il prodotto e la ricetta abbiano circolato"[23], suggesting that both landscapes and recipes rest on layers of exchange and reinterpretation. Over time, seaborne trade, experimental horticulture, and modern globalization have determined which ingredients appear in pesto –and at what seasons–.

Even if travel guides still perpetuate the idea that pesto is an ancient fruit of local soil, building on the marketing notion that "quanto si trova lì non sarebbe riproducibile altrove"[24] nevertheless, the historical record –including Dutch cheese imports, basil's introduced origin, and greenhouse expansions– complicates any linear narrative of *purely local from time immemorial*, pointing instead to an evolving reality. As Eric Hobsbawm notes, invented traditions often invoke a distant, unbroken heritage by emphasizing selectively imagined continuities[25]. Thus, *pesto alla genovese* has attained the status of a brand, showcased in gastronomic tourism and marketing to convey place-specific authenticity. Restaurants champion the distinctive quality of DOP *basilico genovese* or Vessalico garlic, yet such claims, while not discrediting the cultural value of the recipe, underscore how culinary traditions simultaneously reveal and shape globalized imaginaries and territorial policies (e.g., DOP zones).

Despite its reputedly ancient roots, the very ingredients now enshrined as authentic or traditional reflect contemporary cultural transformations. Basil can be grown year-round thanks

---

[23] [almost all typical recipes presuppose that some exchange has already occurred] Campanini, "Localizzare il cibo...", 109.

[24] [what is found here cannot be reproduced elsewhere] Campanini, "Localizzare il cibo...", 109.

[25] Eric Hobsbawm and Terence Ranger, eds., *The Invention of Tradition* (Cambridge: Cambridge University Press, 1983).

to vast greenhouses –an emblem of Liguria's modern horticultural sector, which accelerates production and extends seasonality beyond natural limits–. Olive oil –especially the coveted extra-virgin DOP– owes its enhanced status not only to local custom but also to international appellations. Likewise, garlic from Vessalico or *pecorino* from Sardinia enters the pesto supply chain via advanced transport infrastructures –motorways, container ports, and refrigerated trucking– linking Liguria to national and global markets.

In this sense, today's *official* pesto recipe captures current culture and territorial realities in Liguria as much as (if not more than) any timeless past. Ingredients that were once marginal or highly seasonal (such as off-season basil) have become standardized through global demand and new way of cultivating. Meanwhile, the dish's rising global appeal –amplified by travel, media, and international "Italian cuisine" branding– strengthens its image as intrinsically Ligurian. Rather than a static historical artifact, pesto emerges as a living cultural construction –perfectly aligned with present-day global imaginaries of Liguria as a land of premium, sun-soaked produce–. In doing so, it exemplifies how the region's landscapes and practices continue to evolve in tandem with the very forces that drive its territorial and gastronomic renown.

Dust Bowl: Agricultural Production in the American Great Plains

Dust Bowl: producción agrícola en las Grandes Llanuras americanas

CIRO PRIORE
Università degli Studi di Napoli Federico II, ciro.priore@unina.it

Abstract
Starting from the second half of the nineteenth century the agricultural sector led the United States to a series of significant changes: a strong increase in production capacity through the use of mechanical means and chemical fertilization systems fostered settlement expansion into the Great Plains. However, the intensive exploitation of cultivated land also led to its depletion: the Great Plains had likely reached the peak of their productivity but the heavy use of nitrogen-based fertilizers and intensive monocultures had impoverished the soil. The severe droughts that struck the Midwest plains during those years spread dust storms over an area of 400,000 square kilometers, and the region was nicknamed the Dust Bowl. These events, combined with the Great Depression, forced many farmers to migrate to more fertile lands. The history of these territories vividly illustrates the relationship that existed, and still exists, between industrial food policies and territorial transformations.

Desde la mitad del siglo XIX, el sector agrícola llevó a Estados Unidos a una serie de transformaciones: el aumento de la capacidad productiva gracias al uso de medios mecánicos y fertilizantes favoreció la expansión de los asentamientos en las Grandes Llanuras.
La explotación intensiva de las tierras cultivadas también llevó a su agotamiento: las Grandes Llanuras hubieran alcanzado el pico de su productividad, pero el uso excesivo de fertilizantes a base de nitrógeno y las monoculturas intensivas empobrecieron el suelo. Las severas sequías que azotaron las llanuras del Midwest provocaron tormentas de polvo en un área de 400.000 kilómetros cuadrados, y la región fue apodada el Dust Bowl. Estos eventos, combinados con la Gran Depresión, obligaron a muchos agricultores a migrar a tierras más fértiles.
La historia de estos territorios ilustra vívidamente la relación que existía, y que aún existe, entre las políticas alimentarias industriales y las transformaciones territoriales.

Keywords
Fertilization, monocultures, settlement expansion
Fertilización, monocultivos, expansión de asentamientos

Introduction

Starting from the mid-19th century, the United States made substantial investments –both economically and in terms of research– in the adoption of new agricultural production techniques. By reducing labor requirements and increasing the use of chemical and mechanical technologies, these innovations aimed to significantly enhance food production while also accommodating the nation's demographic growth.

While a similar trajectory can be observed in various productive regions worldwide, particularly after World War II, the American case is of particular interest. As a sector consistently prioritized within national government strategies, agriculture served as a driving force behind a series of profound and rapid transformations that took place over the course of approximately a century. Initially, there was a significant expansion of settlements in the Great Plains, facilitated by new railway connections and the prospect of sustaining an entire family on the yield of a single farm. Subsequently, a strategic plan for the dissemination of agricultural education and research led to a substantial increase in production capacity, achieved through the implementation of mechanical innovations and chemical fertilization systems.

However, the intensive exploitation of cultivated land resulted in soil depletion. This, combined with the financial collapse of the Great Depression, compelled many farmers to migrate to more fertile regions, thereby fostering the industrial development of these areas. The few remaining agricultural enterprises, in response to growing environmental challenges, were increasingly dependent on monocultures and adopted central pivot irrigation systems to maintain productivity.

Within a few decades, the agricultural landscape of the central United States underwent a dramatic transformation. Traditional small-scale farms evolved into technologically advanced plots, which later gave way to vast, barren expanses, ultimately culminating in the emergence of large, uniform circular fields punctuated by warehouses and minimal residential presence.

The historical trajectory of these territories provides a compelling illustration of the intricate relationship between industrial food policies and territorial transformations –a dynamic that remains highly relevant today–. In a matter of years, homesteads and experimental farms were replaced by industrial complexes and intensive meat and feed production facilities. Even today, observing the operation of a corn processing facility adjacent to a farm in Colorado, Kansas, New Mexico, Texas, or Oklahoma offers critical insights into the broader structure of the American –and potentially global– food and economic system.

From Great Desert to Great Plain

Despite being commonly known as the Great American Desert, the vast plain stretching from South Dakota to Texas began to assume a strategic role in the nation's growth prospects from the mid-19th century onward.

The theory of the "Gospel of Tree Planting"[1] proposed that tree planting could improve the area's habitability, transforming it from a *Great Desert* into a *Great Plain*. Trees would reduce the wind's impact on soil erosion and mitigate the sandstorms characteristic of the region. Furthermore, in an effort to rehabilitate the image of the Great American Desert and boost land sales for their businesses, railroad companies began to promote the idea that these areas were "marked by incredibly fertile soils, ample rainfall, and a healthy atmosphere"[2]. As a result, following the near extinction of the American bison and the confinement of Indigenous peoples to reservations starting in the 1870s, much of the Great Plains became open land for those seeking to establish ranches.
Initially, the only essential resources for a rancher were grass and water.

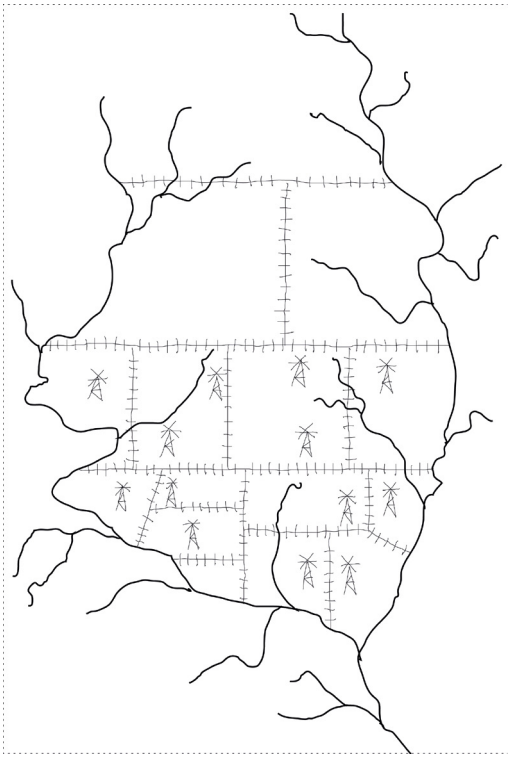


Figure 1. Great Plains settlement pattern. Drawing by Ciro Priore.

While the former was widely available almost everywhere, the search for the latter required settlers to establish themselves along the banks of a stream. In the beginning, a single

[1] Kevin Z. Sweeney, *Prelude to the Dust Bowl: Drought in the Nineteenth-Century Southern Plains* (Norman: University of Oklahoma Press, 2016), 159.

[2] Sweeney, *Prelude to the Dust Bowl,* 161.

ranch might be the sole claimant to a specific watercourse, but over time, the presence of multiple ranches necessitated the establishment of neighborly rules. Cattle were branded and allowed to graze freely, and if they mingled with another herd, it was customary to return them or exchange them for others of similar characteristics. Until 1862, "no ranchman owned any land or grass; he merely owned the cattle and the camps"[3]. Additionally, due to their location along a watercourse, ranchers exercised control –but not ownership– over all the land within the stream's effective reach.

In 1862, the Federal Homestead Act was passed, allowing settlers to claim up to 160 acres of land, provided they could prove they would reside on and cultivate it. As increasing numbers of immigrants –particularly Dutch, Irish, and Polish settlers– arrived in the region, clearer regulations were required to manage overcrowding. Consequently "in 1874 the first piece of barbed wire was sold in the United States"[4] fundamentally transforming the landscape (fig. 1).

Homes were little more than cabins, typically single-story structures made of sod bricks with thatched roofs. The minimum size requirement for a dwelling was generally 10 feet by 12 feet. Many homes were accompanied by small windmills and a stable for horses. Families relocating to the region were often large, and all members, including wives and children, contributed to agricultural labor.

Twenty years later, the Great Plains had reached their peak number of ranches. However, the excessive number of livestock and increasingly harsh winters had led homesteaders to adopt storage systems for feed reserves. Moreover, the newly emerging meatpacking plants in Chicago[5] had driven up the demand for well-fed cattle.

All these factors significantly altered the landscape of the Great Plains. No longer were they vast, unspoiled grasslands dotted with occasional cowboy homes and free-ranging herds. Instead, they became a patchwork of medium-sized plots of land enclosed by barbed-wire fences. In essence, ranches had transformed into farms, and the responsibilities of the rancher had grown significantly more complex. In addition to tending to the herd, he now had to cultivate the land, manage and store the harvests, and oversee the livestock sales. Successful farming required fruitful harvests, which meant he had to stay updated on the latest agricultural techniques. Additionally, he needed to ensure proper storage and protection of his crops, making the construction of a barn essential.

The Land Ordinance, established by Thomas Jefferson in 1785, stipulated that all federally owned land would be surveyed and divided into small townships, each six miles square. These townships were further subdivided into 36 sections of 640 acres each, which were then divided into four plots of 160 acres. Typically, Section 16 –approximately at the center of the township– was reserved for the construction of a school (fig. 2).

---

[3] Walter Prescott Webb, *The Great Plains* (Lincoln: University of Nebraska Press, 2022), 217.

[4] Webb, *The Great Plains,* 218.

[5] Dominic A. Pacyga, *Slaughterhouse: Chicago's Union Stockyard and the World it Made* (Chicago-London: The University of Chicago Press, 2015).

Together with the provisions of the Homestead Act, this system imposed a sparse urban layout on the newly established townships, with little opportunity for close-knit communities. Even if all homesteaders had chosen to build at the edges of their properties near their neighbors, at most, small clusters of four houses could have formed, each remaining free-standing on at least two sides.

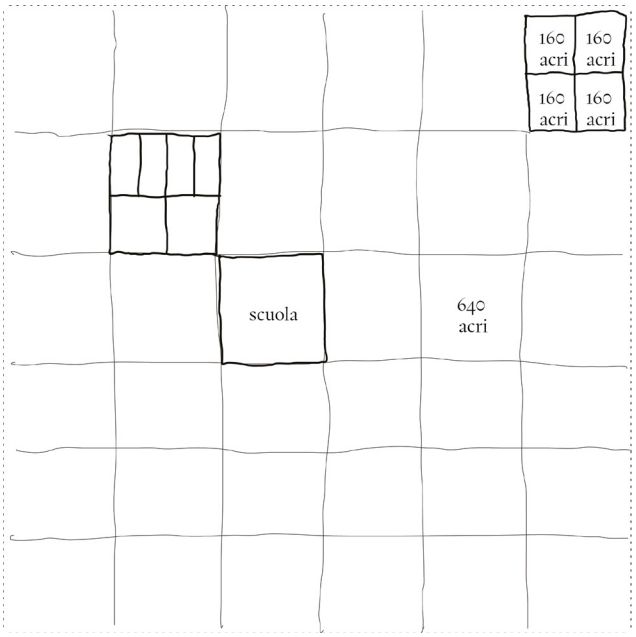


Figure 2. Township scheme. Drawing by Ciro Priore.

The farmer's college

During the 19th century, the exploitation of fossil fuels, along with new discoveries in agriculture, enabled an intense agricultural revolution. While reducing the need for labor, this transformation allowed for the cultivation of previously unimaginable portions of land. In an effort to increase production and feed a rapidly growing population, farms widely adopted the use of manure and mineral nitrates to fertilize the fields.

A significant portion of the technological innovation applied to agriculture was driven by the substantial investments the United States was making in research. Following the passage of the Morrill Act in 1862 –enacted to promote the establishment of technical universities dedicated to studying and developing modern agricultural and livestock practices– agricultural sciences, mechanical arts, and engineering became widely taught disciplines. The law stipulated that the federal government would grant each state 30,000 acres of public land for each of its representatives and senators in Congress. This provision allowed the newly established land-grant universities to sell part of the land to finance both the construction of colleges and their daily operations.

Colleges revolutionized engineering education in the United States[6] and positioned the United States as a leader in technical education. Moreover, through specialized research programs focused on integrating mechanical and chemical means into agricultural labor, they fostered experimentation and innovation within production sectors[7]. The Agricultural Experiment Stations Act of 1887, in fact, mandated that each land-grant college establish an agricultural experiment station –effectively a research farm dedicated to testing the most innovative seeding and fertilization techniques, developing new pesticide solutions, and advancing harvesting machinery–.

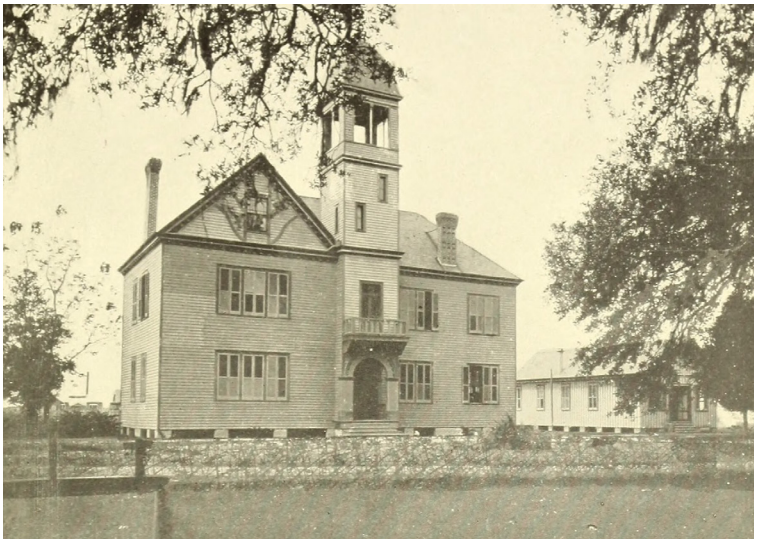


Figure 3. Louisiana Station from Association of State Universities and LandGrant Colleges (1900). Photo by Alfred Charles True.

The American landscape began to fill with modern, multi-story buildings that proved far more efficient than the small adobe brick farms to which settlers had been accustomed. These structures housed various specialized laboratories, such as chemistry labs, entomology labs, and biology research facilities. Some of these buildings were even equipped with a glass dome, allowing for an aerial view of the fields (fig. 3). In Maryland, experiments were conducted on greenhouse construction (fig. 4). A recurring architectural feature was the use of a front porch, which would later become a hallmark of American rural architecture. These buildings also incorporated advanced mechanical systems for field irrigation. Designed with a highly rational approach, they served not only as architectural models but also as benchmarks of productive efficiency.

---

[6] Robert A. Sauder and Rose M. Sauder, "The Morrill Act's Influence on Public Land Disposal after 1870", *Agricultural History* 61 (1987): 34-49.

[7] Scott Key, "Economics or Education: The Establishment of American Land-Grant Universities", *The Journal of Higher Education* 67 (1996): 196-220.

The commitment to scientific research undoubtedly yielded significant results, and farming became an increasingly profitable profession. In the Great Plains and the Midwest, mechanical innovations allowed farmers to plow through the dense tangle of roots that had accumulated over centuries, reaching a deep layer of soft, highly fertile soil that first attracted farmers from the hills of Vermont, and later from England and Western Europe[8].
The invention of the horse-drawn automatic thresher –too expensive for a single family– led many farmers to form cooperatives, enabling them to purchase a shared machine for use during harvest seasons. This encouraged the widespread cultivation of crops selected based on ease of harvesting and profitability. By 1910, the first large tractors were introduced, and during the Great War, they cleared "100 million acres of American Midwest prairie frass cover to sow wheat"[9].
After World War I –which served as a valuable testing ground for the chemical industry– large corporations were established to repurpose wartime facilities for mass-producing chemical fertilizers. The discovery of nitrogen's role in organic synthesis, along with the development of the Haber-Bosch process (initially used for producing explosives), enabled large-scale nitrogen-based fertilizer production, eliminating the need for crop rotation. Ultimately, fertilization on one hand and mechanization on the other gradually pushed farmers toward standardized farming methods, with identical farms cultivating the same way year-round. The combination of these new factors may have been largely responsible for the environmental devastation that struck the central United States during the 1930s.

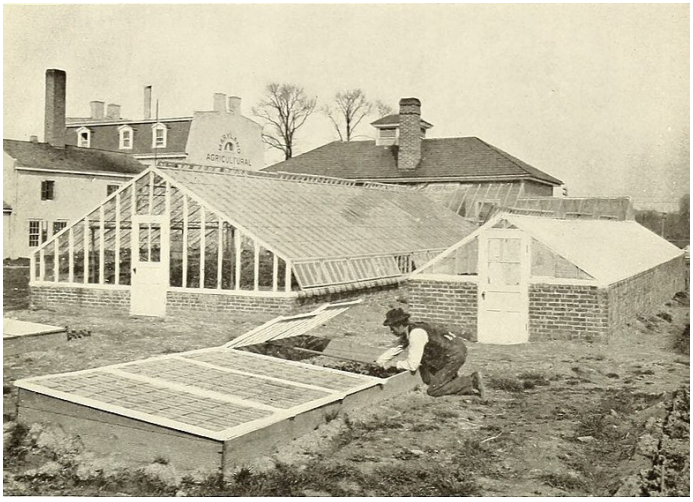


Figure 4. Maryland Station from Association of State Universities and LandGrant Colleges (1900). Photo by Alfred Charles True.

[8] Sigfried Giedion, *L'era della meccanizzazione* (Milan: Feltrinelli, 1967).

[9] John Gerrard and Michael A. Morris, "Corn Bomb: A Short History of Nitrogen 1660-2008", in *Collapse. Culinary Materialism*, vol. VII, ed. by Reza Negarestani and Robin Mackay (Falmouth: Urbanomic, 2011), 103.

Dust Bowl

During the 1930s, the Great Plains had likely reached the peak of their productivity, both in terms of settlement and technology. However, the intensive use of nitrogen-based fertilizers and large-scale monoculture farming had severely depleted the soil, stripping it of many essential nutrients.

In 1931, a severe drought struck the Midwest and the southern United States, lifting vast amounts of dust from farmlands that, after years of aggressive cultivation and overgrazing, had become sandy and devoid of grass. A few years later, in 1934, an even greater catastrophe unfolded, affecting 75% of the country[10]. Massive dust storms spread across a 400,000-square-kilometer area between Texas and Oklahoma, leading to the region being dubbed the "Dust Bowl".

On April 14, 1935, the most devastating storm of all –later called Black Sunday– swept through, causing widespread destruction and forcing thousands of people to abandon their homes, which were buried under meters of sand and dust.

> The farm folk were being driven off the land by manmade forces, not just natural ones such as drought. Mechanization had made tenant farming and sharecropping in the South even more economically marginal than they had been. The soil –depleted by overproduction– was turning to dust.[11]

A devastating drought struck the Great Plains in 1934, and powerful dust storms forced the depopulation of farms. The photographs taken by great American photographers –such as Dorothea Lange and Arthur Rothstein– captured the striking contrast of farms buried beneath desert-like dunes (fig. 5) and farmers engulfed in swirling dust storms (fig. 6). These haunting images quickly became symbols of the *Great Depression*, which had been gripping the United States since 1929. The grand hopes of the previous decades were now buried beneath a thick layer of dust.

> Traffic stopped, businesses closed; in vain people used sheets to cover windows and stuffed newspapers into cracks. The wind raged ceaselessly for a day, blowing dust through the cracks and choking livestock. The dust destroyed auto engines and caused respiratory illnesses that people referred to as "dust pneumonia". Finney County's funds were soon exhausted. Relief rolls soared, schools closed, farms were abandoned or foreclosed. Two years later the dust storms returned, along with a plague of grasshoppers infesting most of the western plains states.[12]

Between 1935 and 1940, around 350,000 impoverished people, known as *Okies*, abandoned their homes in desperation and headed toward California. Many camped along the way, enduring dire conditions on the brink of survival. In the 1930s, half of all Southwestern

---

[10] Gerrard and Morris, "Corn Bomb".

[11] Shindo, "The Dust Bowl Myth", 27.

[12] Sanora Babb, *On the Dirty Plate Trail: Remembering the Dust Bowl Refugee Camps* (Austin: University of Texas Press, 2007), 47.

migrants who moved to California settled in Los Angeles, the Bay Area, or San Diego. This trend intensified in the 1940s, as an even greater percentage of migrants established themselves in these urban centers[13].



Figure 5. Dust Bowl winds pile up against barn in Kansas (1936). Photo by Arthur Rothstein.

In the novel *The Grapes of Wrath*, which tells the story of a dispossessed family of Oklahoma farmers struggling to survive in California, John Steinbeck foresaw a bleak future for the *Okies* and *Arkies:* "in the popular imagination of the period, however, the dust storms came to symbolize all the overwhelming forces that were uprooting farmers and others and propelling them westward, against their will, in search of work"[14].
If in 1940 it was found that two-thirds of the families who had migrated to California were living on less than $790 a year –thus below the subsistence threshold– it is interesting to note that, ten years later, the majority had found employment "into blue-collar trades, many working in construction, the oil industry, and transportation"[15], and had managed to improve their standard of living by 276%. In other words, the farmers who had fled the dust storms of the prairies had played a crucial role in contributing to the wealth of one of the most prosperous states in US.
Moreover, their migration had a significant cultural impact, altering many traditional customs. California, which had largely been settled by people from the Northeast, the Midwest, and European Catholics, was now deeply influenced by a strong Baptist faith and growing Pentecostal movements. Additionally, the rise of country music across the United States can be traced back to the meeting of Midwest cowboy musicians with the music entrepreneurs of Los Angeles.

---

[13] James N. Gregory, "Dust Bowl Legacies: The Okie Impact on California, 1939-1989", *California History* 68 (1989): 74-85.

[14] Shindo, "The Dust Bowl Myth", 26.

[15] Gregory, "Dust Bowl Legacies", 78.



Figure 6. Fleeing a dust storm in Oklahoma (1936). Photo by Arthur Rothstein.

Despite the great exodus of the 1930s, agricultural land use in the Great Plains continued to expand –both up to the war and even afterward. Before the technological advancements of the 19th century, farming was an extremely labor-intensive and low-yield occupation–. In 1800, feeding one person for a year required 60 acres of cultivated land[16]. Given that "one farm family could supply food for only one other family on average"[17], more than half of the workforce in each state had to be employed in agriculture.

However, with the technological revolution in farming, productivity saw a dramatic increase: "By 1870, one able farmer growing wheat or corn could feed three other families. By 1900, one farmer might feed five other families; by 1930, almost ten"[18].

At the beginning of the 20th century, the global population was around 1.6 billion people, yet the amount of arable land required to feed one person for a year had significantly decreased, reaching approximately 5 acres. By the early 21st century, as the world's population approached 7 billion, the necessary farmland per person had shrunk further to just 1.8 acres. The two curves, in essence, are inversely proportional. In 2007, global cereal production had surged from 0.905 billion tons in 1965 to 2.091 billion tons –an increase of 131%–. Meanwhile, the total cultivated land area had grown by only 4.1% over the same period[19].

---

[16] Gerrard and Morris, "Corn Bomb".

[17] Paul Keith Conkin, *A Revolution Down on the Farm: The Transformation of American Agriculture since 1929* (Lexington: University Press of Kentucky, 2008), 2-3.

[18] Conkin, *A Revolution Down on the Farm*, 3.

[19] Gerrard and Morris, "Corn Bomb".

Thanks to increasingly efficient machinery, each farmer was now able to produce enough food to feed 129 people.



Figure 7. Construction of a corn silo in Iowa (1939). Photo by Arthur Rothstein.

Thanks to affordable railway transportation and the industrial and commercial innovations of Chicago, the cultivated regions of the East had to respond over the years to a strong demand for grain and cereals, establishing themselves as the *breadbasket of Europe*. Moreover, thanks to government policies such as the New Deal, farmers had the opportunity to recover their investments even when the market was unable to match the supply.

> This is more or less what New Deal farm programs attempted to do. For storable commodities such as corn, the government established a target price based on the cost of production, and whenever the market price dropped below that target, the farmer was given a choice. Instead of dumping corn onto a weak market (thereby weakening it further), the farmer could take out a loan from the government –using his crop as collateral– that allowed him to store his grain until prices recovered. At that point, he sold the corn and paid back the loan; if corn prices stayed low, he could elect to keep the money he'd borrowed and, in re-payment, give the government his corn, which would then go into something that came to be called, rather quaintly, the "Ever-Normal Granary".[20]

On farms across the American heartland, silos and granaries multiplied, often marked with signs indicating government ownership of the stored materials (fig. 7). From the 1940s onward, a new irrigation system called central pivot irrigation spread across the American plains. Drawing water directly from a well at the center of the field, this system could efficiently irrigate entire crops in a circular pattern. This innovative method, which has also been successfully tested in African deserts, continues to be widely used today. However, in

[20] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals* (London: Penguin, 2006), 49.

particularly arid environments where rainfall is scarce, groundwater reserves struggle to replenish, disrupting the natural balance.

> During the twentieth century, technological advances, governmental economic supports, and changes in agricultural thinking allowed the growing population to remain in the region. There is now a price to pay. irrigation and flood control dams constructed along the Arkansas river and its tributaries have begun to silt up and impede the river's flow, while below the dams, the salinity of the river water has increased.26 higher populations of both humans and animals consume a greater amount of water, and irrigation has proven the only way to sustain agriculture on the high plains. These factors have resulted in a dramatic lowering of underground water reservoirs, which impacts the number of acres cultivated. The ogallala Aquifer dropped fifteen feet from 2005 to 2015, and in Kansas, a state university study found that if the current levels of pumping are continued, 69 percent of the ogallala Aquifer will be gone in 50 years.[21]

At the same time, the use of nitrogen-based fertilizers has reached astonishing proportions: every year, it takes 400 gallons of oil to feed each American citizen[22].
By cross-referencing all the data, it becomes evident that while the *Great Plains* of the United States are feeding more people than at any other point in world history, they continue to oscillate between the ambition of remaining Great Plans and the looming possibility of reverting to the *Great Desert*.
The vast cornfields of Iowa and Oklahoma, for instance, conceal a series of uncomfortable truths: they are not only unsustainable without intensive irrigation and relentless fertilization, but they have also proven to be failures as habitable territories. To meet the enormous agricultural production required to offset costs, many farmers have expanded their operations and consolidated their fields. As a result, the ratio of dwellings to cultivated land has further declined, leading to a stark reality: in Kansas alone, more than 6,000 ghost towns exist, and for hundreds of thousands of miles, population density remains below six people per square mile.
Moreover, years of intensive extraction and fertilization have caused severe environmental damage, leading to the proliferation of so-called *dead zones*. The largest of these, in the Gulf of Mexico, is a direct consequence of nitrates washing down from Midwest farmlands into the Mississippi River, which then empties into the sea. This influx of nitrogen- and phosphorus-rich nutrients fuels the unchecked growth of algae, which deplete oxygen levels to the point of suffocating all other marine life[23]. Ultimately, the vast circular fields –devoid of homes, dominated by silos, and harvested by massive combines and powerful tractors– are nothing more than the embodiment of a dangerous zero-sum game. While this immense agricultural capacity feeds half the world, it is sustained by a system that depletes land at a scale far greater than the entirety of American farmland combined. The environmental fallout of a global food system is planetary, and so are the risks it entails.

---

[21] Sweeney, *Prelude to the Dust Bowl*, 24.

[22] Gerrard and Morris, "Corn Bomb".

[23] Gerrard and Morris, "Corn Bomb".

“¡El amor era una piedra!”: el paisaje como forma de intimidad en un territorio agroalimentario en crisis

“Love Was a Stone!”: Landscape as a Form of Intimacy in an Agricultural Territory in Crisis

AMANDA BOUZADA NOVOA
Universidade da Coruña, amanda.bouzada@udc.es
ESTEFANÍA LÓPEZ SALAS
Universidade da Coruña, estefania.lsalas@udc.es

Abstract
La desvinculación territorial con el paisaje agroalimentario de las sociedades occidentales contemporáneas va ligada a una separación emocional. Ante la irrupción de la crisis climática, surgen voces que, desde las geografías emocionales, animan a la incorporación en el estudio del entorno de sensibilidades que recojan el malestar, la incomodidad o el aburrimiento hacia este. En el presente texto, se propone un acercamiento literario al caso de estudio de las Grandes Llanuras, atravesadas por la catástrofe del Dust Bowl. Este caso nos hará preguntarnos: ¿cuál es el rol de las emociones en la construcción de un paisaje? ¿cómo influye la crisis de un territorio en las emociones de quien lo construye? ¿por qué se degradan los paisajes? ¿por qué se abandonan los territorios? Abordar estas cuestiones nos obligará a ampliar la definición de paisaje agroalimentario hacia emociones marginales y comprender su potencial para reencontrarnos íntimamente con estos paisajes.

The estrangement from the agricultural landscape in contemporary Western societies is tied to an emotional detachment. In the face of the climate crisis, voices from the field of emotional geographies are encouraging new research perspectives that incorporate feelings of unease, discomfort, or even boredom into environmental studies. In this text, a literary approach is proposed to the case study of the Great Plains, marked by the catastrophe of the Dust Bowl. This case will make us wonder: What is the role of emotions in the construction of a landscape? How does a territory's crisis influence the emotions of those who shape it? Why do landscapes fall into decay? Why are territories abandoned? In order to address these questions, we feel urged to expand the definition of the agricultural landscape, so it includes marginal emotions. This will lead to acknowledging their potential in building our intimacy with these landscapes.

Keywords
Geografía emocional, paisaje agroalimentario, intimidad, *solastalgia*, crisis climática
Emotional geographies, agricultural landscape, intimacy, solastalgia, climate crisis

Introducción

> The body repeats the landscape. They are the source of each other and create each other. We were marked by the seasonal body of earth, by the terrible migrations of people, by the swift turn of a century, verging on change never before experienced on this greening planet.[1]

Al abordar la relación que mantenemos con los territorios agroalimentarios que nos sostienen, es evidente la distancia cada vez mayor que nos separa, no solo física, sino emocionalmente de estos. En palabras de Montaner, "hay que repensar y descubrir cuáles son los referentes colectivos contemporáneos, proponiendo nuevos paisajes con los que la sociedad se identifique"[2].

Si prestamos suficiente atención a las voces que nos hablan desde los territorios agroalimentarios, es en esas subjetividades donde el territorio parece cobrar vida. Fijando la atención sobre un evento concreto, la grave sequía que en los 1930 desencadenó el Dust Bowl[3] en el corazón de Estados Unidos, se desvela una realidad: en el contexto de la crisis climática se materializa una vulnerabilidad del territorio. Pese a su condición de tragedia, esta vulnerabilidad supone una disolución casi literal entre los cuerpos y el paisaje, provocando un momento excepcional de fusión con el territorio.

En un momento en que la desvinculación con el campo se acelera, urge desplegar nuevos modos de leer el paisaje agroalimentario. Con esa convicción, en este texto exploraremos la vulnerabilidad del paisaje como vía para la recuperación de una intimidad con el territorio.

Todo ello, nos llevará a preguntarnos: ¿cuál es el rol de las emociones en la construcción de un paisaje?; ¿cómo influye la crisis de un territorio en las emociones de quien lo construye? Y, además, si la intimidad con el paisaje es real: ¿por qué se degradan los paisajes? ¿por qué se abandonan los territorios?

Política de un paisaje tembloroso

En nuestra aproximación al territorio de las Grandes Llanuras, entenderemos el paisaje como una construcción social. Cuando hablemos de paisaje, estaremos adoptando un posicionamiento tomado de Hollis en su artículo "Lefebvrean Landscapes"[4]. Hollis defiende

---

[1] [El cuerpo replica el paisaje. Son el uno el origen del otro y se crean mutuamente. Nosotros estábamos marcados por el cuerpo estacional de la tierra, por las terribles migraciones de gente, por el rápido cambio de siglo, acercándonos a un cambio nunca antes experimentado en este planeta reverdecido] Meridel Le Sueur y Elaine Hedges, *Ripening: Selected work*, 2ª ed. (Nueva York: Feminist Press, 1990), 39.

[2] Joan Nogué i Font, ed., *El paisaje en la cultura contemporánea* (Madrid: Biblioteca Nueva, 2008),

[3] Riebsame recoge la posibilidad de que el origen del término esté en el humor autodespectivo de los granjeros, que la habrían popularizado durante los años 30. William E. Riebsame, "The Dust Bowl: Historical Image, Psychological Anchor, and Ecological Taboo", *Great Plains Quarterly* 6, n.º 2 (primavera 1986), consultado 18 de febrero de 2025: 129. https://www.jstor.org/stable/23530544.

[4] Dawn Hollis, "Lefebvrean Landscapes", en *Doing Spatial History,* ed. por Riccardo Bavaj, Konrad Lawson y Bernhard Struck (Londres: Routledge, 2021), 208.

en él la posibilidad de entender el paisaje como Lefebvre el espacio, identificando su producción como un proceso social. Confluirán, por un lado, una práctica paisajística, por otro, una forma de representación o planeamiento del paisaje y, por último, su capacidad de representatividad.

Todo ello constituirá una dramatización del territorio, de acuerdo con una visión compartida por Turri[5] y Virilio[6], según la cual podríamos entender el *paisaje como teatro:* a la vez actuado y mirado.

En nuestro caso de estudio, el despliegue físico a lo largo del territorio y la producción cultural basada en él constituyen un conjunto indisociable: en la dramatización del paisaje de las llanuras se identifican algunos de los mitos fundacionales de Estados Unidos.

En lo que respecta a la representatividad de este paisaje, en este trabajo la abordamos desde el punto de vista de las emociones que suscita, para nosotros pruebas de la experiencia íntima del territorio.

Para ello, partimos de término *solastalgia,* acuñado por Albrecht[7], que hace referencia a la ansiedad que siente el individuo a causa de la crisis medioambiental. Combina, como explica Susi Ferrarello[8], la raíz latina *solacium* (pérdida de confort), con el griego *algos* (sufrimiento) que "surge de ver el espacio propio cambiando a causa de problemas climáticos". Pese a tratarse de un neologismo, debatiremos su idoneidad para describir lo que Le Sueur o Guthrie experimentaron durante las tormentas de arena que azotaron las Llanuras durante el Dust Bowl.

En la pérdida de confort experimentada en un proceso de *solastalgia*, resuenan también las palabras de Ahmed cuando señala: "spaces are inhabitable for some bodies and not others"[9]. En un artículo de 2023, Rodó-Zárate aplicó la perspectiva del confort de Ahmed a la dimensión espacial de las emociones, lo que le llevó a preguntarse: "What are the political implications of comfort?"[10].

Aunque Ahmed escribía originalmente sobre los cuerpos queer, lecturas como la de Rodó-Zárate abren el camino para que el "discomfort" incluya a quienes, como parte de un paisaje

---

[5] Eugenio Turri, *Il paesaggio come teatro: dal territorio vissuto al territorio rappresentato* (Venecia: Marsilio, 1998), 16.

[6] Paul Virilio, *Un paisaje de acontecimientos* (Buenos Aires: Paidós, 1997), 108.

[7] Glenn Albrecht et al., "Solastalgia: The Distress Caused by Environmental Change", *Australasian Psychiatry* 15, n.o 1_suppl. (2007), consultado 24 de febrero de 2025: 95. https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1080/10398560701701288.

[8] Susi Ferrarello, "Solastalgia: Climatic Anxiety—An Emotional Geography to Find Our Way Out", *The Journal of Medicine and Philosophy: A Forum for Bioethics and Philosophy of Medicine* 48, n.º 2 (20 de abril de 2023): consultado 24 de febrero de 2025: 152. https://academic.oup.com/jmp/article-abstract/48/2/151/7132789.

[9] [los espacios son inhabitables para algunos cuerpos y no para otros] Sara Ahmed, "A Phenomenology of Whiteness", *Feminist Theory* 8, n.º 2 (2007), consultado 24 de febrero de 2025: 162. https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1464700107078139.

[10] [¿Cuáles son las implicaciones políticas del confort?] Maria Rodó-Zárate, "Intersectionality and the Spatiality of Emotions in Feminist Research", *The Professional Geographer* 75, n.º 4 (4 de julio de 2023), consultado 24 de febrero de 2025: 680. https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/00330124.2022.2075406.

en crisis, se ven desplazados por su deterioro. Como observaremos en una selección de textos sobre las Llanuras, la *solastalgia* y las tragedias que desencadenaron las tormentas fueron fatales para sus habitantes más vulnerables. Es por tanto indudable, como introduce Rodó-Zárate, que la pérdida de confort tiene una condición política.

Esta reflexión nos devuelve de nuevo hacia el paisaje. Cuando Minca advierte de la "urgencia de una teoría política del paisaje"[11], lo hace porque considera que el paisaje

> ... se arriesga en convertirse en un instrumento perjudicial para paralizar algunos sujetos (y no otros) en una especie de congelación mortal, una congelación que nos deja libres sólo para consumir ese espacio y ser literalmente subyugados por los modelos sociales que a través del paisaje son transmitidos e impuestos.

Nuestro caso de estudio es reflejo de dicha instrumentalización. Dando[12] profundiza en ello al establecer la responsabilidad de los medios periodísticos y, a través de ellos, de los intereses económicos, en instaurar la imagen del *topocidio* del paisaje de las Grandes Llanuras. Esta figura no deja grietas por las que sobreviva el paisaje, lo constituye como un no-lugar que solo parece lógico abandonar o restituir a un estado anterior a la presencia humana.

Para hacer frente a estas fuerzas, recuperamos las palabras de Farinelli:

> ... il paesaggio resta l'unica immagine del mondo in grado di restituirci qualcosa della strutturale opacità del reale –dunque il più umano e fedele, anche se il meno scientifico, dei concetti. Per questo non può esservi crisi (né tantomeno morte) del paesaggio: perché esso è stato già esattamente pensato per descrivere la crisi, il vacillamento, il tremito del mondo.[13]

El paisaje de Hollis, al igual que el de Farinelli, trasciende las representaciones que se imponen sobre él, pues en la medida en que se construye también al practicarse y en que es además representativo para una cultura, permanece vivo más allá del tiempo y de la crisis y, como veremos a continuación, se despliega en ella con la fuerza de las emociones.

La posibilidad de una intimidad territorial

En términos espaciales, la intimidad a menudo se relaciona con la existencia de un espacio de proporciones íntimas, como aquel descrito por Marcelo Cox en su investigación acerca

---

[11] Claudio Minca, "El sujeto, el paisaje y el juego posmoderno", en *El paisaje en la cultura contemporánea,* ed. por Joan Nogué i Font (Madrid: Biblioteca Nueva, 2008), 228.

[12] Christina E. Dando, "Deathscapes, Topocide, Domicide: The Plains in Contemporary Print Media", *Great Plains Quarterly* 29, n.o 2 (2009), consultado 24 de febrero de 2025: 95-119. https://www-jstor-org.accedys.udc.es/stable/23534115.

[13] [el paisaje es la única imagen del mundo capaz de restituirnos algo de la estructural opacidad de lo real –por tanto, lo más humano y fiel, aunque lo menos científico de los conceptos–. Por esto no puede haber una crisis (y mucho menos muerte) del paisaje: porque éste ya ha sido pensado para describir la crisis, la vacilación, el temblor del mundo] Franco Farinelli, *I segni del mondo: immagine cartografica e discorso geografico in età moderna* (Scandicci: La Nuova Italia, 1992), 210.

de las celdas del clero[14]. Sin embargo, aquí nos interesa explorar la posibilidad de una intimidad territorial, proponiendo, por tanto, un salto de escala.

Para ello tomamos como referente el camino trazado por las *Emotional Geographies* en su esfuerzo por incluir la dimensión sentimental en los estudios territoriales, así como de la perspectiva humanista de Tuan[15] y su definición de la *topophilia*. Asimismo, recogemos el contexto de investigación identificado por Brunn[16] alrededor de lo que él denomina geo-emociones.

A lo anterior, sumamos otras investigaciones que aportan reflexiones de valor para este análisis, como el trabajo de Ferrarello[17], indispensable por incluir el concepto de *solastalgia* y explorar la posibilidad de superación de la misma a través de la compasión, y la aportación de Weik von Mossner[18], que explora las emociones hacia la naturaleza en el Antropoceno, invitándonos a abrirnos a lo oscuro, lo deprimente o lo extraño, de cara a establecer nuevas relaciones.

Nos interesa también recuperar a Seymour, ya que nos lleva de nuevo a la necesidad de considerar la teoría queer, como ya hacíamos al hablar de la incomodidad en Ahmed, de cara a una lectura del paisaje en crisis, al señalar:

> First, queer theory focuses on "bad," as in negative, affects such as shame, guilt, depression, and melancholia —the same affects that emerge in the context of environmental crisis. Second, queer theory also focuses on "bad," as in inappropriate, affects, including humor, camp, frivolity, and irony— affects that, as I argue elsewhere, are largely, and problematically, missing from the context of environmental crisis, especially from environmental art and scholarship.[19]

En el caso de las Llanuras, el momento de la crisis climática parece ser el detonante de la vulnerabilidad del territorio, generando la posibilidad de una intimidad de una escala antes

---

[14] Marcelo Cox, *Ora et labora: la invención de la intimidad* (Barcelona: Puente Editores, 2022).

[15] Yi-Fu Tuan, *Topophilia: A Study of Environmental Perceptions, Attitudes, and Values* (Nueva York: Columbia Univ. Press, 1990).

[16] Stanley D. Brunn, "Geo-emotions: Research, Challenges, and Mapping", *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad* 3, n.º 43 (2023), consultado 24 de febrero de 2025: 93-106. https://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/issue/view/43/49.

[17] Ferrarello, "Solastalgia: Climatic Anxiety...".

[18] Alexa Weik Von Mossner, "Affect, Emotion, and Ecocriticism", *Ecozon@: European Journal of Literature, Culture and Environment* 11, n.º 2 (10 de octubre de 2020), consultado 24 de febrero de 2025: 128-36. https://ecozona.eu/article/view/3510.

[19] [En primer lugar, la teoría queer se enfoca en los afectos "malos", en el sentido de negativos, como la vergüenza, la culpa, la depresión y la melancolía, los mismos afectos que surgen en el contexto de la crisis ambiental. En segundo lugar, la teoría queer también se centra en los afectos "malos", en el sentido de inapropiados, como el humor, lo camp, la frivolidad y la ironía, afectos que, como argumento en otro lugar, están en gran medida, y de manera problemática, ausentes en el contexto de la crisis ambiental, especialmente en el arte y los estudios ambientales] Nicole Seymour, "The Queerness of Environmental Affect", en *Affective Ecocriticism: Emotion, Embodiment, Environment,* ed. por Kyle Bladow y Jennifer Ladino (University of Nebraska Press, 2018), consultado 24 de febrero de 2025, 236. https://doi.org/10.2307/j.ctv75d0g8.16.

inabarcable. En la crisis, el territorio se homogeniza, las coordenadas desaparecen entre las tormentas de polvo y la desesperanza, y el paisaje llega a diluirse con el individuo a través de una identificación emocional. En la rabia, la desesperanza, la tristeza y la vuelta a creer de nuevo, el territorio invade las emociones, afectando de tal modo que se humaniza.
Entonces, los sentimientos de pérdida del paisaje que una vez se produjo coexisten con un ideal que logra permanecer como esperanza, como anhelo. Este apego sobrevive a la crisis y ejemplifica lo inexplicable: el abandono emocional de un paisaje no puede materializarse, pues el paisaje existe en tanto que se padece íntimamente.

Caso de estudio: las Grandes Llanuras

La elección del caso de las Grandes Llanuras responde a dos motivos: su relevancia cultural, como base identitaria de la cultura norteamericana y su relevancia agrícola. El paisaje de las Grandes Llanuras ocupa casi una tercera parte de la superficie del país y es considerado, junto al Cinturón del Maíz, el mayor paisaje agroalimentario de América del Norte.
Distinguimos tres grandes etapas de desarrollo de este territorio. La primera arranca en 1785, cuando Jefferson propuso el Land Ordinance Act, introduciendo con ello una división del territorio destinada a facilitar su apropiación, mediante una trama ortogonal de parcelas de 1 milla cuadrada (640 acres). Se produjo así el primer gran cambio en el paisaje de las llanuras, pasando a formar parte del imaginario popular del paisaje estadounidense.
La segunda etapa dio comienzo en 1803, con la Compra de Luisiana por parte de Estados Unidos a Napoleón, desplazándose así la frontera. A partir de este momento, la expansión violenta de los colonos hacia el oeste provocó la eliminación de los nativos de estos territorios.
Finalmente, fue la Ley Homestead de 1862 la que acabó por definir el futuro de las Grandes Llanuras y marcó una tercera etapa. Con la intención de garantizar una rápida colonización de los nuevos territorios, esta legislación facilitaba el establecimiento de inmigrantes europeos, a los que se les otorgaba la propiedad de una parcela de 160 acres, tras cinco años de cultivos prósperos.
A medida que la llegada de los colonos –autodenominados pioneros– se producía, se sucedían transformaciones en el paisaje a través de la práctica del mismo. Volviendo a Hollis[20], estaríamos hablando de una etapa en la que, habiendo sido previamente establecidas las representaciones del paisaje desde las élites y el gobierno, las comunidades fueron adaptando dichos principios al territorio a través de las herramientas a su alcance, construyendo paisaje en el proceso.
Las primeras grandes explotaciones del territorio fueron ganaderas, extendiéndose la presencia de las vacas y, en consecuencia, de los caballos frente a los búfalos, naciendo así la figura del *cowboy*.

[20] Hollis, "Lefebvrean Landscapes", 208.

Con ello, se produjo paulatinamente el segundo gran cambio en este paisaje: la desaparición del búfalo[21].

A finales del siglo XIX predominaban las praderas y los colonos subsistían mediante pequeñas granjas pero, con la explosión de la Primera Guerra Mundial, la subida de los precios del trigo y la alta demanda desde Europa, desencadenaron la mayor transformación del paisaje. Los agricultores eran héroes nacionales y las tierras se convirtieron en una inversión atractiva para los habitantes de las ciudades, que las subarrendaban. La exigente demanda llevó a una explotación del terreno por encima de sus posibilidades. La eliminación de los prados que fijaban la tierra junto con años de acuciante sequía concluyeron en fuertes tormentas de polvo durante la década de los 30, en un momento en el que La Gran Depresión ya asediaba a todo el país.

Presentado el caso de estudio, a continuación, nos aproximaremos a este proceso histórico de transformación del territorio y construcción de un paisaje desde la literatura, con la intención de identificar la dimensión emocional de la vida en las Llanuras.

Antología emocional de las Llanuras

Cosgrove y Daniels señalan que "to understand a built landscape [...] it is usually necessary to understand written and verbal representations of it, not as 'illustrations', images standing outside it, but as constituent images of its meaning or meanings"[22].

Partiendo de la consideración anterior, en este apartado vamos a analizar la dimensión emocional del paisaje de las Grandes Llanuras a partir de una selección de tres obras de auto ficción que han profundizado excepcionalmente en la descripción de este paisaje, al haber formado parte de él sus tres autoras.

La primera obra seleccionada es *Mi Ántonia* (1918), de Willa Cather, que forma parte de su Trilogía de las Grandes Llanuras. Las novelas de Cather capturan un momento particular de la historia del territorio, entre 1890 y 1920, en el que los inmigrantes seguían llegando a poblar las tierras del oeste. Se desarrollan en un territorio que ya se identifica como Estados Unidos, e incorporan en su definición algunos de los mitos que cimentarán el relato de esta nación.

La segunda obra seleccionada es *Ahora en Noviembre* (1935) de Josephine Johnson, por considerarla fundamental para comprender la etapa de los años 1930 y el progresivo empeoramiento de las sequías, sumado al impacto de la Gran Depresión. Johnson se ocupa de relatar el proceso de crisis del territorio, reflejado descarnadamente en el sufrimiento y la pérdida de sus protagonistas.

---

[21] Pare Lorentz, *The Plow that broke the Plains*. Corto documental, (US Resettlement Administration, 1936), vídeo en YouTube, 28:54, consultado 24 de febrero de 2025, https://www.youtube.com/watch?v=8uEwGmjhquU.

[22] [Para entender un paisaje es necesario entender sus representaciones escritas y orales no sólo como "ilustraciones" de dicho paisaje, sino como imágenes constitutivas de sus significaciones] Denis Cosgrove y Stephen John Daniels, *The Iconography of Landscape: Essays on the Symbolic Representation, Design and Use of Past Environment* (Cambridge: Cambridge University Press, 1988), 1.

Por último, seleccionamos *North Star Country* (1945) de Meridel Le Sueur, nieta de una de las primeras colonas europeas en Oklahoma. Nos interesa su retrato de los auténticos pioneros del siglo XIX, así como su escritura casi erótica del paisaje. Podríamos decir que Le Sueur es una mística de las Praderas, una mujer que construyó su identidad en el Medio Oeste rodeándose de mujeres colonas de diferentes zonas de Europa, pero también forjando relaciones personales con mujeres Nativas, lo cual aparece fuertemente reflejado en las significaciones culturales que en sus textos toma este territorio.
La lectura de estas tres piezas literarias, nos permite identificar la dimensión emocional del paisaje de las Grandes Llanuras, empezando por la sensación de extensión infinita que recoge Cather, de posibilidades ilimitadas, de libertad, de un presente exuberante y un futuro que se presume todavía más pleno:

> No parecía haber nada a la vista; no había vallas, ni árboles ni arroyos, no había campos ni colinas. Si existía una carretera, yo no pude distinguirla bajo la tenue luz de las estrellas. No había nada más que tierra: no era un país, sino el material del que están hechos los países.[23]

Despierta por tanto intensas esperanzas y aviva la imaginación sobre lo que el territorio puede llegar a ser, tal y como apuntan las palabras de Le Sueur:

> Pero en aquel entonces la esperanza era lo único que nos quedaba, porque no nos quedaba ni siquiera confianza; a menos que llamemos fe a una esperanza tan fuerte y obstinada que nada pueda erradicarla. Fue extraño lo poco que llovió ese mes y pensamos que el mes siguiente traería una inundación.[24]

En esa misma infinitud del territorio que Cather y Le Sueur recogen, la llanura dividida en parcelas de 400 acres "... windows gaping still like the eyes of mad women who could not stand the solitude"[25]. Y hace aparecer el terror al silencio, a la monotonía, al aburrimiento: "... the eye adjusting to space, disaster, to the amplitude and prodigality of the prairies, to terrors of space and quiet, idiotic monotony"[26]:

> Escudriñar los años anteriores, la soledad esencial, y la semejanza entre un año y el siguiente. El horrible orden de causa y efecto. La raíz lleva al tallo y al crecimiento inevitable, y la misma savia moviéndose a través del tejido de años diferentes, marcados como las ramas por las ineludibles cicatrices del crecimiento.[27]

---

[23] Willa Cather, *Mi Ántonia*, trad. por Gemma Moral (Barcelona: Random House Mondadori, 2004), 22.

[24] Josephine Johnson, *Ahora en noviembre*, trad. por Ainize Salaberr (Madrid: Alianza Editorial, 2022), 37.

[25] [ventanas todavía abiertas, como los ojos de mujeres locas que no pudieron soportar la soledad] Le Sueur, *North Star Country*, 5.

[26] [el ojo adaptándose al espacio, desastre, a la amplitud y extravagancia de las praderas, al miedo al espacio y al silencio, a la estúpida monotonía] Le Sueur, *North Star Country*, 16.

[27] Johnson, *Ahora en noviembre*, 61.

El mito de la frontera, fundamental en la constitución de la identidad de nación, se ve reflejado en la manera en que este espacio a menudo se constituye en un más-allá-de-algo. La representación de la frontera en el imaginario estadounidense se identifica históricamente como una región de oportunidad y libertad, así como con la simbolización de un límite entre lo salvaje y lo civilizado.

Por supuesto, este constructo de lo salvaje, de lo no aprovechado, servirá para justificar la expulsión de los Nativos de estos territorios, tal y como indicaba Cather: "tenía la sensación de que dejábamos atrás el mundo, de que habíamos traspasado sus límites y nos encontrábamos fuera de la jurisdicción de los hombres"[28]. Prosperar implica, por tanto, la necesidad de dominar esta naturaleza salvaje, cambiante y extrema:

> Charlábamos sobre lo que significa pasar la infancia en poblaciones como ésas, enterradas entre trigo y maíz, padeciendo los estimulantes extremos del clima: veranos abrasadores en los que la tierra verde y fecunda yace bajo el cielo fulgente, y uno se ahoga [...][29].

A esto se suma la belleza inefable del paisaje y el mito de la pureza, el Jardín del Mundo[30], mito atribuido a la identidad del territorio estadounidense, que bien reflejan las siguientes palabras de Johnson: "pero a veces, incluso en este año, la belleza de algunas horas y lugares era tan intolerable que me encogía el corazón y me dejaba muda"[31].

La conformación de un todo con el paisaje es una imagen recurrente en estos tres textos. Es evidente el marcado carácter erótico de dicha unión. Para Gornick, el sentimiento por la tierra de Cather "es un sentimiento sexual"[32]:

> Tal vez nos sentimos así cuando morimos y nos convertimos en parte de un todo, sea el sol o el aire, la bondad o la sabiduría. En cualquier caso, eso es la felicidad: diluirse dentro de algo completo y grandioso. Cuando le sucede a uno, es un proceso tan natural como el sueño.[33]

En Josephine Johnson, aunque de un modo más místico, aparece el mismo sentimiento inefable hacia la tierra:

> Nosotras la amábamos por sí misma, porque nos provocaba una especie de éxtasis, era nuestra fuente de sanación (son palabras altisonantes, pero que aun así se quedan cortas), y sentíamos un amor sin nombre, un amor que no entendíamos del todo.[34]

---

[28] Cather, *Mi Ántonia*, 23.

[29] Cather, *Mi Ántonia*, 13.

[30] Peter Boag, "Sexuality, Gender, and Identity in Great Plains History and Myth", *Great Plains Quarterly* 18, n.º 4 (1998), consultado 25 de febrero de 2024: 329. http://www.jstor.org.accedys.udc.es/stable/23533009.

[31] Johnson, *Ahora en noviembre*, 97.

[32] Vivian Gornick, *El fin de la novela de amor,* trad. por Julia Osuna Aguilar (Madrid: Sexto Piso, 2022), 85.

[33] Cather, *Mi Ántonia,* 34.

[34] Johnson, *Ahora en noviembre*, 35.

La humanización de ciertas formas del paisaje es también habitual. La identificación con los árboles, casi inexistentes en esta zona, es especialmente notable. Cather da cuenta de ello, al señalar que: "los árboles eran tan escasos en la región y era tanto el esfuerzo que debían realizar para crecer, que nos preocupaban y los visitábamos como si fueran personas"[35]. Asimismo, "reconocía cada árbol, cada banco de arena y cada barranco. Me di cuenta de que recordaba la configuración del terreno igual que se recuerdan las facciones de un rostro humano"[36]. Continúa:

> Mientras paseábamos por el huerto de manzanos, crecidos entre hierba alta para forraje, Ántonia no dejaba de hacer comentarios sobre cada uno de los árboles. —Los quiero como si fueran personas —dijo, pasando la mano sobre la corteza—. No había ningún árbol aquí cuando llegamos.[37]

Johnson, por su parte, reitera también la vinculación emocional hacia los árboles:

> Nos habíamos sentido enraizadas y parte del lugar desde el principio, como los encinillos gemelos que crecían juntos en los pastos del norte y en otoño se volvían de un color rojo charol, y cuyas raíces estaban por debajo de los salientes blancos de piedra. Los llamábamos Géminis, y sus ramas interiores eran cortas y estaban entrelazadas, por lo que formaban un solo árbol con dos troncos.[38]

Estos textos relatan la experiencia de unos inmigrantes empobrecidos, más o menos arraigados en el territorio, que vivieron a través de la nostalgia por los paisajes que dejaron atrás y buscaron en este nuevo escenario los lugares que les permitiesen revivir el arraigo o desprenderse de él por completo:

> —Jim —respondió con expresión seria—, aunque me dejaran allí en medio de la noche, sabría moverme por toda la ciudad, y seguir el río hasta la ciudad siguiente, donde vivía mi abuela. Mis pies recuerdan todos los senderos que atravesaban el bosque, y dónde asomaban las grandes raíces que te hacían tropezar. Jamás olvidaré mi país.[39]

El miedo es una constante en el establecimiento de los granjeros en el nuevo territorio. Si bien su objetivo es dominar la naturaleza, el clima brutal de las Llanuras les da lecciones, les hace perder cosechas y endeudarse. "El año que viene" es una figura constante, la creencia en que el futuro será mejor, en que no puede haber dos años, tres años, o cuatro años seguidos de sequías:

> Y después se me ocurrió, como me pasaba a veces cuando el bosque parecía ser toda la respuesta y medio de curación y una razón más que suficiente por la que vivir, que quizás

---

[35] Cather, *Mi Ántonia*, 44.

[36] Cather, *Mi Ántonia,* 326.

[37] Cather, *Mi Ántonia*, 354.

[38] Johnson, *Ahora en noviembre*, 52.

[39] Cather, *Mi Ántonia,* 258.

> no fuese nuestro para siempre, que una sequía o un año demasiado lluvioso o incluso un año demasiado bueno en el que todos tuviesen demasiadas cosas para vender podría alejarlo de nosotros, y que un garabato en un trozo de papel podría cancelar cien acres y nuestras vidas al completo. Y este mismo miedo enfermizo volvió de nuevo como una mano ladina y asfixiante.[40]

Sea como sea, como muestra Johnson, la esperanza y el amor por la tierra son más poderosos y el granjero vuelve a intentarlo una y otra vez, hasta que su desgracia no se lo permita:

> Pensé para mis adentros que si algo podía fortalecerme contra lo que estuviese por llegar (y había momentos en los que, a pesar de poseer una esperanza inacabable, sentí que nos abocábamos a algo horrible), serían las cosas pequeñas y eternas: el largo aullido líquido de los chotacabras cerca de la cueva, las siluetas de las mulas jóvenes contra las crestas, moviéndose con más ligereza que los machos campo a través; cosas como el coro de cigarras, y las charcas tintadas de rojo por las tardes. Mientras pueda ver, pensé, nunca falleceré de hambre ni de sed ni querré morir...[41]

Esa imposibilidad de rendirse ante la crisis del territorio es habitual en los procesos de *solastalgia*, durante los que se enfatiza el apego a la tierra en la voluntad por salvarla de su destino. Parece lógico, si lo entendemos como un proceso de amor por el lugar, a la manera en que Ortega se refiere al amor por otras personas:

> No creo que haya síntoma más sustancial de amor y odio que este último. Amar una cosa es estar empeñando en que exista; no admitir, en lo que depende de uno, la posibilidad de un universo donde aquel objeto esté ausente. Pero nótese que esto viene a ser lo mismo que estarle continuamente dando vida, en lo que de nosotros depende, intencionalmente. Amar es vivificación perenne, creación y conservación intencional de lo amado.[42]

Johnson tiene claro que es el amor el que los mantiene, a través de la sequía, inmóviles, apegados a su tierra:

> Debía de haber algún motivo, pensé, para que año tras año siguiésemos con aquel nudo, la deuda, labrando la tierra hasta la médula y dejándonos la piel para no recibir nada a cambio. Debía de haber algún motivo por el que a mí, que era callada y hogareña y lenta, me diesen a masticar la piedra del amor. ¡El amor era una piedra![43]

Conclusiones

Conforme hemos detectado, podemos establecer una serie de figuras emocionales en la relación con el paisaje de las Grandes Llanuras. Dichas figuras, expresadas por las voces

---

[40] Johnson, *Ahora en noviembre,* 59.

[41] Johnson, *Ahora en noviembre,* 102.

[42] José Ortega y Gasset, *Estudios sobre el amor* (Madrid: Revista de Occidente, 1966), 72.

[43] Johnson, *Ahora en noviembre,* 108.

de diferentes personajes, definen una serie de emociones comunes, de imágenes colectivas del paisaje que trascienden la vida del propio paisaje y de sus habitantes.

El énfasis emocional durante la crisis ha llevado a la incorporación entre estas figuras de estudio, de los afectos que las teorías queer han venido advirtiendo como marginales: el miedo, la desesperanza, el abandono... pues añaden nuevas significaciones que amplían las posibilidades de un paisaje como este, que se ha presupuesto agotado cíclicamente, pero también de muchos otros paisajes agroalimentarios por venir.

Como hemos podido extraer de los textos, las emociones de pérdida y las de esperanza aparecen entrelazadas en el paisaje que se deteriora, dificultando un distanciamiento emocional. Transcurrimos una perspectiva climática catastrófica y una posición de apertura hacia “lo otro” en el territorio nos permite poner en crisis a las voces que hablan de su muerte. Si el paisaje tiene el potencial emocional para que su abandono no parezca posible, proponemos recuperarlo desde el apego, reconstruyéndolo desde –todas– las emociones que hacen surgir paisaje del territorio.

Cultivating Resilience in the Territory of Greater Sudbury, Canada

Cultivando resiliencia en el territorio de Greater Sudbury, Canadá

ALIKI ECONOMIDES
Laurentian University, aeconomides@laurentian.ca
MICHAEL SIROIS
Shield Engineering and Architecture, michaelsiroisarchitect@gmail.com

Abstract

The territory of Greater Sudbury in northern Ontario, Canada, covers over 3200 square kilometres but hosts only 180,000 inhabitants in its intermixed urban, semi-urban, and rural area, including a significant food-insecure population. While Greater Sudbury has an abundance of land and a fertile valley, its siting within hardiness zone 4a limits conventional agricultural production, which has led to high dependence on imported food. In parallel, Greater Sudbury boasts an inspiring ecosystem restoration following the stark environmental degradation wrought by the mining industry, as well as a many food-centric grassroots initiatives. Through a critical analysis of the history and current context of Greater Sudbury, this paper proposes ways that food production, distribution, and visibility within the built environment could improve economic access and promote equity-oriented nutrition and territory-wide policies.

El territorio de Greater Sudbury, en el norte de Ontario (Canadá), abarca más de 3.200 kilómetros cuadrados, pero alberga sólo a 180.000 habitantes en un área que combina zonas urbanas, semiurbanas y rurales, entre las que se encuentra una importante población objeto de inseguridad alimentaria. Aunque Greater Sudbury posee abundantes tierras y un valle fértil, su ubicación en la zona de rusticidad 4a limita la producción agrícola convencional, lo que ha provocado una gran dependencia de los alimentos importados. Paralelamente, Greater Sudbury presume de una inspiradora restauración del ecosistema tras la grave degradación medioambiental provocada por la industria minera, así como de numerosas iniciativas populares centradas en la alimentación. A través de un análisis crítico de la historia y el contexto actual de Greater Sudbury, esta comunicación propone formas en que la producción, distribución y visibilidad de los alimentos dentro del entorno construido podrían mejorar el acceso económico y promover políticas nutricionales y territoriales orientadas a la equidad.

Keywords

Food insecurity, urban agriculture, built environment, Sudbury, Canada
Inseguridad alimentaria, agricultura urbana, entorno construido, Sudbury, Canadá

Introduction: The climate crisis and food insecurity

Research on the territorial systems and networks that support the global food system (i.e. the production, transportation, processing, storage, distribution, consumption, loss, and waste management of food)[1] offers a productive epistemological bridge between the scales of the local (city) and the global (planet). For instance, a study of 100 major cities worldwide revealed that "urban food consumption is one of the largest sources of urban material flows, urban carbon footprint, and land footprint"[2]. At the global scale, according to the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), rising temperatures, changes in precipitation, and the frequency of extreme climatic events pose a significant threat to global food security, among many other aspects of life on Earth. Climate change, primarily caused by anthropogenic greenhouse gas emissions, is driving vegetation loss and land degradation while exponentially harming ecosystems and biodiversity[3]. The current global food system, which is under pressure from climate and non-climate stresses, is itself a primary culprit in producing approximately one third of these all greenhouse gases contributing to climate change[4]. These environmentally and socially-damaging agricultural practices are in turn creating a self-destructive loop that significantly impacts our ability to grow food sustainably to support life[5]. The current global food system, therefore, is both a perpetrator and a victim of the climate crisis. Hence, addressing agricultural practices and the global food system at large, is a critical component of responding to climate change. This paper argues that the design professions have an important role to play in reimagining our relationship with the natural and built environment in ways that prioritize the cultivation of a more sustainable food system.

Among the 17 Sustainable Development Goals (SDG) defined by the United Nations, SDG 2 "Zero hunger" foregrounds the interrelated goals of achieving food security, improving

---

[1] In their "Summary for Policymakers", the Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) defines the global food system as encompassing "all the elements (environment, people, inputs, processes, infrastructures, institutions, etc.) and activities that relate to the production, processing, distribution, preparation and consumption of food, and the output of these activities, including socioeconomic and environmental outcomes at the global level". Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), Climate Change and Land: IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, *Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems* (Cambridge: Cambridge University Press, 2022), 10 [fn22], https://doi.org/10.1017/9781009157988.

[2] IPCC, *Climate Change and Land,* 510; Benjamin Goldstein, Morten Birkved, John Fernández and Michael Hauschild, "Surveying the Environmental Footprint of Urban Food Consumption", *Journal of Industrial Ecology* 21, no. 1 (Feb 2017): 151-165. doi:10.1111/jiec.12384.

[3] IPCC, *Climate Change and Land,* 9-10, 439, 675.

[4] The IPCC esteems that "about 21-37% of total greenhouse gas emissions are attributable to the food system". IPCC, *Climate Change and Land,* 58, 439; Gerda Verburg, "Five Changes of Mindset for a True Food System Transformation", *New Europe (website),* May 27, 2021, accessed March 25, 2025, https://web.archive.org/web/20210525143220/https://www.neweurope.eu/article/five-changes-of-mindset-for-a-true-food-system-transformation/.

[5] IPCC, *Climate Change and Land*, 9-10, 439-440, 675.

nutrition, and promoting sustainable agriculture as the means of ending hunger[6]. Food security, as defined by the Food and Agriculture Organization of the United Nations, exists when "all people, at all times, have physical and economic access to sufficient, safe and nutritious food that meets their dietary needs and food preferences for an active and healthy life"[7]. According to 2023 statistics, nearly two and a half billion people worldwide experience food insecurity, meaning that almost 30% of the world's population does not have access to adequate food[8]. To make matters worse, socioeconomically disadvantaged communities have limited resilience to the devastating effects of climate crisis-related events and their economic impacts, and thus, are disproportionately at risk of food insecurity[9]. People living in socioeconomically precarious conditions also contend with a prevalence of dietary inequities: a concept that addresses the root causes of poor diet quality and lends nuance to the issue of food insecurity. Inequalities in diets constitute an important dimension of social determinants of health outcomes and are aggravated by the take-make-waste mentality driving the global food system[10]. By treating the environment as a resource to be commodified with little consideration for greenhouse gas emissions, biodiversity loss, and land degradation, the production of energy-dense, processed food tends to outweigh sustainably grown, economically accessible healthy foods. This leads to a food system marked by widespread hunger, malnourishment, and poor health outcomes.

Canada's food system

The issue of food loss and waste is among the elements and activities that define the global food system and contribute to its detrimental environmental and socially inequitable outcomes. Taking the case of Canada, the staggering statistics for 2024 reveal that food loss and waste account for almost half of all food produced annually (a total of 21.18 million metric tons) in which 41.7% (8.8 million metric tons) is considered avoidable[11]. This owes in large part to the inefficiencies along the supply chain resulting from poor coordination of

---

[6] United Nations Department of Economic and Social Affairs, Sustainable Development, "The 17 Goals", accessed January 2, 2025, https://sdgs.un.org/goals.

[7] Food and Agriculture Organization of the United Nations, "An Introduction to Basic Concepts of Food Security", in *FAO Food Security Programme, Food Security Information for Action, Practical Guides (website),* 2008, accessed March 25, 2025, https://web.archive.org/web/20240301201217/https://www.fao.org/3/al936e/al936e00.pdf.

[8] Food and Agriculture Organization of the United Nations et al., The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: Urbanization, Agrifood Systems Transf*ormation and Healthy Diets across the Rural-Urban Continuum* (Rome: FAO, 2023), 18. https://doi.org/10.4060/cc3017en.

[9] IPCC, *Climate Change and Land*, 510.

[10] Kate R Schneider et al., "Inequity in Access to Healthy Foods: Synthesis from a Multidisciplinary Perspective," *Global Alliance for Improved Nutrition*, GAIN Discussion Paper no. 12, March 2023; Dana Lee Olstad, Norman R.C. Campbell and Kim D. Raine, "Diet Quality in Canada: Policy Solutions for Equity," *CMAJ: Canadian Medical Association Journal* (January 28, 2019): E100. https://doi.org/10.1503/cmaj.180938. Verburg, "Five Changes of Mindset...".

[11] M. Gooch, L. Nikkel, D. Bucknell, J. Marchildon, D. LaPlain, P. Whitehead and G. Chin Sang, *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report Update* (Ontario, Canada: Second Harvest and Value Chain Management International, 2024), 20.

surpluses and the joint negligence of suppliers, retailers, and consumers. While all sectors of the Canadian food system share the blame, the production, processing and manufacturing, and distribution sectors are the single largest source of food loss, generating 5.53 million metric tons of annual avoidable food loss and outweighing the combination of the retail, commercial, and consumer sectors, which account for 3.29 million metric tons of avoidable food waste[12].

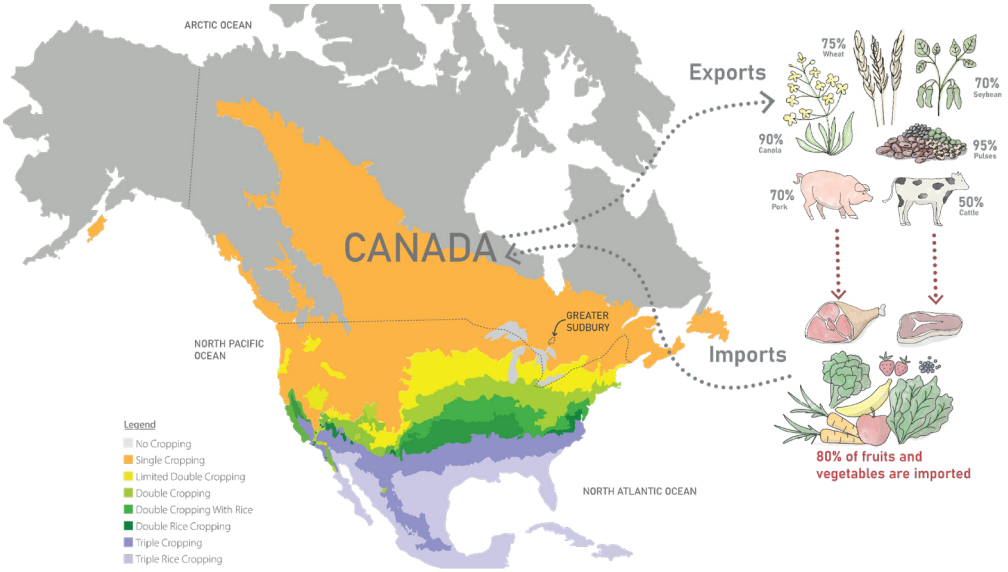


Figure 1. Canada's food system showing the volume of food imports and exports. Map by Michael Sirois (2025) based on data from: Canadian Agri-Food Trade Alliance, Food and Agricultural Organization of the United Nations (FAO), and Kushank Bajaj, "Canada's Fruit & Vegetable Supply at Sub-National Scale: A First Step to Understanding Vulnerabilities to Climate Change", *The Canadian Agri-Food Policy Institute* (June 2023): 11.

A key characteristic of Canada's food system is that the country's agricultural outputs are geared toward the export market, as opposed to being oriented toward growing food that sustains the population year-round. This has led to Canada being the fifth largest food exporter in the word after the European Union, the United States, Brazil, and China. In fact, since 2014, Canada's agri-food and agricultural exports have doubled, with exports to other countries entailing nearly all of the country's pulses and canola, as well as three-quarters of its wheat, nearly three-quarters of its soybeans and pork, and half of its beef/cattle[13] (fig. 1). Paradoxically, despite being an agricultural powerhouse, Canada is also the world's sixth largest food importer, mostly in fruits and vegetables. This is particularly evident in Ontario,

[12] M. Gooch et al., *The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report Update,* 20-21.

[13] Canadian Agri-Food Trade Alliance, "Agri-Food Exports", *CAFTA (website)*, accessed October 30, 2023, https://web.archive.org/web/20240127052616/https://cafta.org/agri-food-exports/.

the country's most populous province, where food imports account for 10 billion dollars more than its exports[14]. This disparity between food production and imported food has not always been the prevailing condition. Up until the 1950s, Canada was self-sufficient in basic fruits and vegetables, yet it now imports 80% of its fresh fruits and 60% of its vegetables, especially during the winter and spring months. The result is a high dependency on the global food system, specifically on the United States, Mexico, and other Latin American countries from which its imports are primarily sourced[15].

Despite being the ninth-largest economy in the world, nearly one quarter of Canada's population is food insecure[16] (fig. 2). While Canada's combined food production and imports ought to ensure sufficient food availability, food insecurity persists due to inconsistent access for all of Canada's population. In most cases, this inconsistency is not driven by a lack of physical access. The nation's sophisticated food distribution system is efficient at supplying food to retailers through major transportation routes and large food terminals. Rather, it is economic access that is driving food insecurity in Canada[17]. Major players in the Canadian food system, such as wholesalers and suppliers, play their part in high prices and the resulting reduction in economic access to food. Along the supply line, profit margins are often significant, with little transparency to the public[18]. As 80% of the grocery market share comes from five major retail chains in Canada, there is little incentive for grocery oligarchs to limit their profit margins[19]. In addition, federal and provincial policies fail to address environmental and social issues that perpetuate food insecurities. As a case in point, the COVID-19 pandemic, the height of which was from 2020 to 2021, demonstrated how susceptible the nation was to supply chain disruptions and the risks associated with limited self-sufficiency.

---

[14] Rod J. MacRae, "Reliance on Exports", *York University: Food Policy for Canada (website),* accessed November 30, 2023, https://foodpolicyforcanada.info.yorku.ca/backgrounder/problems/reliance-on-exports/.

[15] Kushank Bajaj, "Canada's Fruit & Vegetable Supply at Sub-National Scale: A First Step to Understanding Vulnerabilities to Climate Change", *The Canadian Agri-Food Policy Institute* (June 2023): 6. https://capi-icpa.ca/wp-content/uploads/2023/06/2023-06-19-Kushank-Bajaj-Individual-Report-CAPI-EN-1-1.pdf.

[16] "New Data on Household Food Insecurity in 2023", *PROOF Food Insecurity Policy Research (website),* April 26, 2024, https://proof.utoronto.ca/2024/new-data-on-household-food-insecurity-in-2023/.

[17] Valerie Tarasuk, Tim Li and Andrée-Anne Fafard St-Germain, "Household Food Insecurity in Canada, 2021" (Toronto: Research to Identify Policy Options to Reduce Food Insecurity – PROOF, 2022), 7. https://proof.utoronto.ca/resource/household-food-insecurity-in-canada-2021/; Dieticians of Canada, "Dieticians of Canada Position Statement on Household Food Insecurity in Canada," March 2024, 1-2.

[18] The Canadian Press, "Canada's Top Grocers Post Above-Average Profits with Little Transparency, Study Says", *CBC News (website)*, November 3, 2022, accessed March 25, 2025, https://www.cbc.ca/news/business/top-grocers-above-average-profits-1.6639108.

[19] Dave Sawyer, Ryan Ness, Caroline Lee, and Sarah Miller, "Damage Control: Reducing the Costs of Climate Impacts in Canada", *Canadian Climate Institute* (September 2022): 9-10. Noushin Ziafati, "Canada's Inflation Rate Is Falling, so Why Are Grocery Prices Still So Expensive?" *CTV News (website),* August 9, 2023, accessed 25 March 2025, https://degroote.mcmaster.ca/articles/in-the-news-canadas-inflation-rate-is-falling-so-why-are-grocery-prices-still-so-expensive/.

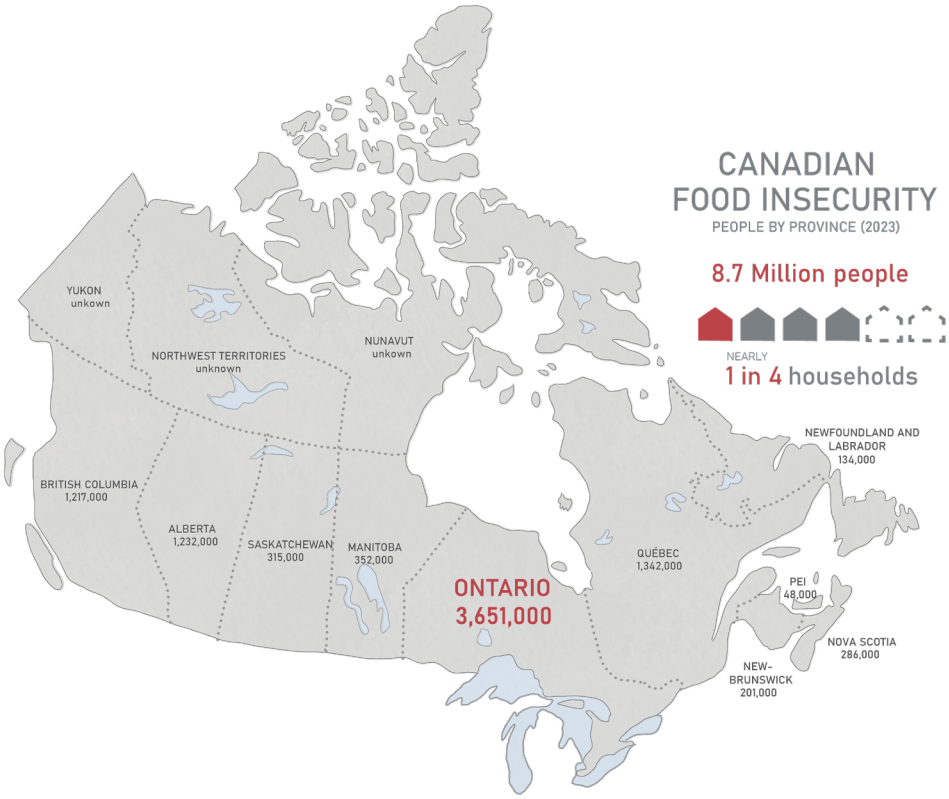


Figure 2. Food Insecurity in Canada: number of people by Province in 2023. Map by Michael Sirois (2025) based on data from PROOF: Food Insecurity Policy Research (2024).

The disparity in food affordability is worsening as the true costs of climate change, paired with high corporate profits, continue to rise. While all people in Canada are feeling the effect, not all are affected equally. Households in need suffer the most as pre-existing inequities in food access worsen[20]. Research demonstrates that chronic food insecurity, which is linked to poor diet quality, "leads to physical and mental health problems, as well as lower educational outcomes"[21]. Hence, food insecurity is a symptom of inequities in diets, which

[20] Tarasuk et al., "Household Food Insecurity in Canada, 2021", 7.

[21] Lori Nikkel, V. Summerhill, M. Gooch, D. Bucknell, and D. LaPlain, "Canada's Invisible Food Network" (Ontario, Canada: Second Harvest and Value Chain Management International, 2021), 5; Valerie Tarasuk and A. Mitchell, "Household Food Insecurity in Canada, 2017-18" (Toronto: Research to Identify Policy Options to Reduce Food Insecurity – PROOF, 2020); Erin Faught, Patty Williams, Noreen Willows, Mark Asbridge and Paul Veugelers, "The Association Between Food Insecurity and Academic Achievement in Canadian school-aged children", *Public Health Nutrition* 20, no. 15 (Oct 2017): 2778-2785. https://doi.org/10.1017/S1368980017001562. Dana Lee Olstad, Norman Campbell and Kim Raine, "Diet quality in Canada: policy solutions for equity", *CMAJ* 191, no. 4 (Jan 2019): E100-102. https://doi.org/10.1503/cmaj.180938.

in turn, is a consequence of broader social and spatial inequalities that perpetuate chronic poverty. As vulnerable households struggle with high food costs, there is immense strain on the charitable and community programs that help feed food-insecure people, which is itself cause for concern. These organizations form Canada's invisible food network that is often the first line of defense in addressing food insecurity. The patchwork of over 61,000 community organizations forming this invisible food network nationwide reinforce Canada's social safety net and constitute the sources of food that almost 20% of people in Canada turn to. In fact, in Canada there are four times as many community and charitable organizations providing food to those in need than there are grocery stores[22]. This signals an urgent need to redesign the food system in ways that are more environmentally sustainable and socioeconomically accessible. Key dimensions of such a food system would be a focus on local growing within a circular system, with circularity defined as the conditions under which minerals and nutrients are kept in the food system loop. For instance, composting food loss and waste, treating wastewater to extract valuable minerals, and using organic farm waste as bioenergy to power buildings are some examples of how a food system may be circular[23].

Case Study: Greater Sudbury

The City of Greater Sudbury –a large intermixed urban, semi-urban, and rural territory spread across 3228 km^2 on the Traditional Territory of the Atikameksheng Anishnawbek that also includes the traditional lands of the Wahnapitae First Nation and Sagamok Anishnawbek– began as a settler-colonial railway depot and mining town that has grown into a regional capital. Despite the vastness of Greater Sudbury, the territory hosts only a little more than 180,000 inhabitants, including a significant food-insecure population[24]. Compared to other urban centres around the world where the relationship between number of inhabitants and area results in a population density in the thousands or tens of thousands of people per square kilometre, it is striking to note that Greater Sudbury hosts only 56 people per square kilometre (fig. 3). One symptom of this low density is the car-centric nature of the built environment in which the needs of vehicles have tended to be prioritized over other aspects of architectural and urban design.

---

[22] Lori Nikkel, V. Summerhill, M. Gooch, D. Bucknell and D. LaPlain, *Canada's Invisible Food Network* (Ontario, Canada: Second Harvest and Value Chain Management International, 2021), 4-5, 10.

[23] Petra Hans, "5 Ways to Transform Our Food System to Benefit People and the Planet", *Brink: Conversations and insights from the edge of global business (website)*, June 6, 2021, accessed March 25, 2025, https://www.brinknews.com/5-ways-to-transform-our-food-system-to-benefit-people-and-planet/.

[24] "Greater Sudbury Population 2024". World Population Review (website), accessed February 28, 2025, https://worldpopulationreview.com/canadian-cities/greater-sudbury-population; Statistics Canada, "Population estimates, July 1, by census subdivision, 2021 boundaries", last updated January 16, 2025, https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=1710015501; Sharanjit Uppal, "Food Insecurity among Canadian Families", Statistics Canada, accessed November 14, 2023, https://www150.statcan.gc.ca/n1/pub/75-006-x/2023001/article/00013-eng.htm; Information derived from custom tabulation for Sudbury and extrapolated from food insecure population growth rate from: "New Data on Household Food Insecurity in 2023".

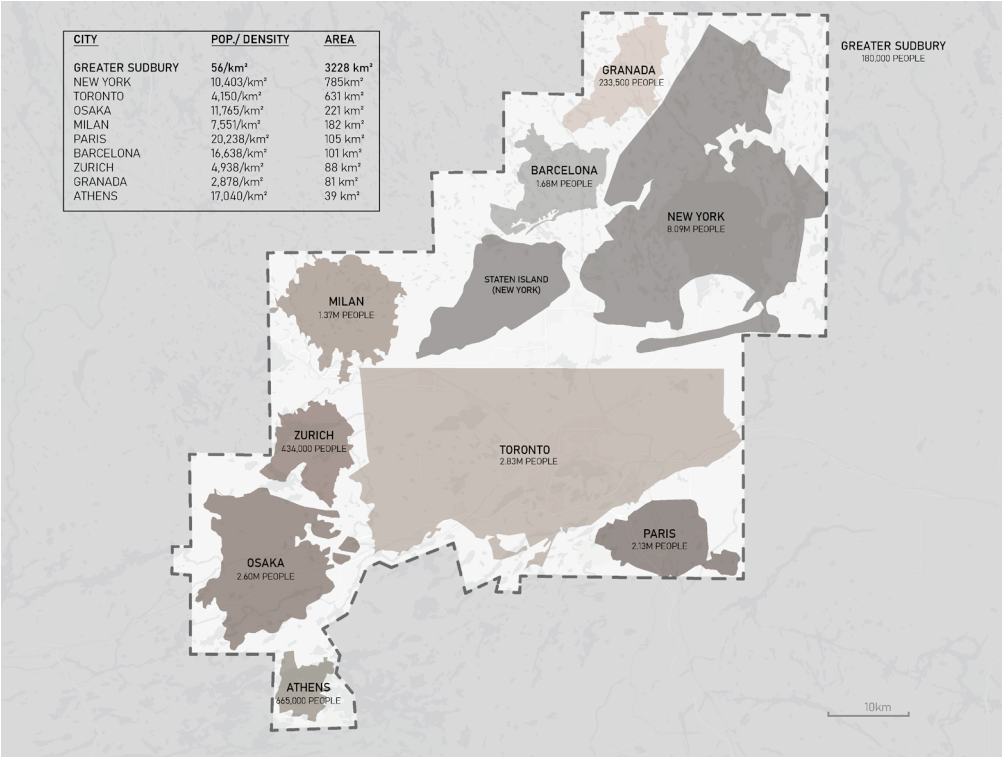


Figure 3. The area and population density of Greater Sudbury compared to selected cities. Base map of Greater Sudbury open-sourced from ArcGIS, redrawn by Michael Sirois (2025) with additional data derived from Google Earth, City of Greater Sudbury, Statistics Canada, *World Population Review*, and *CityPopulation*.

Located approximately 400 km north of Toronto, the capital city of the province of Ontario, what is now referred to as Greater Sudbury had been an important area for the fur trade and the logging industry during the nineteenth century[25]. The origins of Sudbury as an urban settlement began in 1883, when it was set up as a small construction camp and minor depot along the transcontinental railway line built by the Canadian Pacific Railway (CPR)[26]. While it was not incorporated as a town within the McKim Township until 1892, its first inception, drawn up by the CPR in 1886, shows Sudbury as a new company town dominated by the railway line[27]. At the end of the nineteenth century, more permanent buildings

[25] Greater Sudbury Heritage Museums website, accessed February 20, 2025, https://www.sudburymuseums.ca.

[26] C. M. Wallace, "The 1880s", in *Sudbury: Rail Town to Regional Capital,* ed. by C. M. Wallace and Ashley Thomson (Toronto - Oxford: Dundurn Press, 1993), 11, 13; Greater Sudbury, "History", *Greater Sudbury (website),* accessed February 26, 2025, https://www.greatersudbury.ca/live/about-greater-sudbury/history/.

[27] Wallace, "The 1880s", 22-23; Ashley Thomson, "The 1890s", in *Sudbury: Rail Town to Regional Capital,* ed. by C. M. Wallace and Ashley Thomson (Toronto - Oxford: Dundurn Press, 1993), 53.

replaced the temporary structures that had been erected during the railway's construction, and infrastructural provisions for waste disposal, waterworks, sewage, and electricity were undertaken[28]. Inseparable from the economic and urban development of Sudbury and the constellation of towns around it, are the precious nickel-copper ore deposits that were discovered through the blasting undertaken to build the railroad[29]. These minerals drew prospectors and speculators to the area and led to the establishment of multiple mine sites in the mineralized zones around the edge of the Sudbury Basin, a major geological feature referred to by locals as "the Valley"[30].

What is now known as the City of Greater Sudbury was formed in 2001 through an amalgamation of seven cities and towns, namely, Sudbury, Capreol, Nickel Centre, Valley East, Onaping Falls, Walden, and Rayside-Balfour, along with many smaller communities that were originally part of the Regional Municipality of Sudbury[31]. This amalgamation resulted in the creation of the largest city in northern Ontario by population, and the fifth largest in Canada by land area[32]. Located in northern Ontario at 46.4° N and 80.99° W in hardiness zone 4a, the territory of Greater Sudbury has an abundance of land, including a fertile valley, but contends with climate constraints for conventional agricultural production, given that the growing season is confined to four to five months of the year. This has led to high dependence on large grocery retailers to provide predominantly imported food distributed largely by southern Ontario suppliers, who in turn, are susceptible to disruptions in global food supply chains.

The once separate communities that now form Greater Sudbury were not always so dependent on imported foods. By the early twentieth century, the clearing of land, primarily for logging operations and the construction of the transcontinental railway line, led to early settlers discovering the fertile soils of the Sudbury Basin's valley. Interest in agriculture grew, and new farmland was created to accommodate the demand for local farm products, driven by the boom of population from the increasingly prominent mining industry. Farming activity included vegetables produced for the Borgia Market in Sudbury, along with oats and hay grown for the livestock farmers and the logging industry. Dairy farms also played a significant role in the area, supplying milk for local cheese and butter manufacturers[33]. However, by the second quarter of the twentieth century, the mining industry's open roasting yards, and later, more refined smelters, had released large quantities of harmful sulfur dioxide

---

[28] Wallace, "The 1880s", 15, 23-25; Thomson, "The 1890s", 37-43; Oiva Saarinen, *From Meteorite Impact to Constellation City: A Historical Geography of Greater Sudbury* (Waterloo, ON: Wilfred Laurier University Press, 2013), 64-68.

[29] Saarinen, *From Meteorite Impact to Constellation City,* 50-52.

[30] Wallace, "The 1880s", 19-22, 26-29; Saarinen, *From Meteorite Impact...*, 7-8, 48-49, 54-57, 120-138.

[31] City of Greater Sudbury Heritage Museums, "Greater Sudbury Histories", *Sudbury museums (website)*, accessed February 26, 2025, https://www.sudburymuseums.ca/index.cfm?app=w_vmuseum&lang=en&currID=1390&parID=0.

[32] Statistics Canada, "Population and Dwelling Count Highlight Tables, 2011 Census", *Statistics Canada (website),* accessed February 10, 2025, https://www12.statcan.gc.ca/census-recensement/2011/dp-pd/hlt-fst/pd-pl/Table-Tableau.cfm?LANG=Eng&T=301&SR=101&S=9&O=D&RPP=100&PR=0&CMA=0.

[33] Greater Sudbury Heritage Museums website.

fumes at ground level that acidified the soil and rain, which had a devastating effect on all plant life. Adjacent agricultural lands were hit particularly hard and never fully recovered[34]. The mining industry eventually employed strategies to mitigate paying for losses and damages to farmers, including purchasing farm land, and replacing smaller smokestacks with larger superstack chimneys to disperse the toxins at a higher altitude[35]. However, this only dispersed the sulfur dioxide, and copper and nickel particles over larger distances and blackened the exposed rock that characterizes Greater Sudbury's landscape[36]. Historic photographs of Greater Sudbury during the twentieth century (figs. 4-5) visually capture the shocking extent of environmental damage wrought by the mining industry.



Figure 4. The devastated landscape around the Copper Cliff Mine and West Smelter, c. 1903. Historical photograph provided by the Sudbury District Branch of Ontario Ancestors (formerly the Ontario Genealogical Society).



Figure 5. A comparison of Coniston Hydro Road before and after Sudbury's Regreening Efforts.Composite photograph provided by the City of Greater Sudbury comparing the same site in Coniston in 1981 and 2008. Source: "'Still got lots to do' in Sudbury's regreening program, ecologist says", *CBC News* (May 7, 2018).

---

[34] Saarinen, *From Meteorite Impact to Constellation City,* 262; Keith Winterhalder, "Early History of Human Activities in the Sudbury Area and Ecological Damage to the Landscape", in *Restoration and Recovery of an Industrial Region: Progress in Restoring the Smelter-Damaged Landscape Near Sudbury, Canada,* ed. by John Gunn (New York: Springer-Verlag, 1995), 21, 29-30.

[35] Greater Sudbury Heritage Museums, "Farming [in Valley East]".

[36] Raymond Potvin and John Negusanti, "Declining Industrial Emissions, Improving Air Quality, and Reduced Damage to Vegetation", in *Restoration and Recovery of an Industrial Region: Progress in Restoring the Smelter-Damaged Landscape Near Sudbury, Canada*, John Gunn ed. (New York: Springer-Verlag, 1995), 51-56; Winterhalder, "Early History of Human Activities...", 24-30.

By 1960, the level of environmental degradation from mining had made Greater Sudbury "the largest point source of industrial pollution on Earth"[37]. Resembling a barren "moonscape", an extensive ecological restoration program of "regreening" to improve the soil, water, vegetation, and air was begun in the late 1970s under the leadership of researchers at Laurentian University[38]. The remarkable success of the regreening efforts transformed Greater Sudbury's international notoriety for stark environmental pollution into international recognition (and awards) for ecological remediation[39]. The significance of this transformation and the global lessons it holds out is also related to the growing resurgence of food-centric community initiatives. Greater Sudbury has an extensive Community Garden Network, as well as food forests, seed swapping events, and farmers markets, in addition to grassroots organizations such as Sudbury Shared Harvest[40]. Moreover, the Greater Sudbury Food Policy Council was formed to assist in the development and implementation of the Greater Sudbury Food Strategy, and is active in fostering collaboration, disseminating knowledge on food issues, and influencing municipal policies[41]. All of these organizations and activities that focus on community agricultural initiatives, knowledge sharing, and food security are promising indications of a demand for a shift towards a more local and sustainable food system, but combined, these initiatives are not (yet) providing consistent access to sufficient food for a significant portion of the population of Greater Sudbury.

In light of growing food insecurity and inequities in diets, exacerbated by the worsening climate crisis, a series of speculative design propositions for Greater Sudbury explore climate-resilient alternatives to the traditional open field and in-soil agricultural practices typically used in the region. All of the imagined interventions centre hydroponics (a high-yield cultivation system that uses water instead of soil) due to its resource efficiency, its elimination of pesticides due to its ability to limit insects and manage diseases, as well as the ways it reduces dependency on agricultural land and on environmentally damaging agricultural methods that contribute to climate change. The schematic proposals also foreground the use of underutilized

---

[37] Desre Kramer, Emily Haynes, Nancy Lightfoot and D. Linn Holness, "Dimensions of Community Change: How the Community of Sudbury Responded to Industrial Exposures and Cleaned up its Environment", *Journal of Community Engagement and Scholarship* 10, no. 2 (Winter 2018): 81.

[38] Morrissa Boerchers, Patricia Fitzpatrick, Christopher Storie and Glen Hostetler, "Reinvention through regreening: examining environmental change in Sudbury, Ontario", *The Extractive Industries and Society* 3, no. 3 (July 2016): 793; City of Greater Sudbury, "Regreening Program", *greater Sudbury (website)*, accessed February 20, 2025, https://www.greatersudbury.ca/live/environment-and-sustainability1/regreening-program/.

[39] Kramer et al., "Dimensions of Community Change: How the Community of Sudbury Responded to Industrial Exposures and Cleaned up its Environment", 81; Greater Sudbury, "Regreening Awards", *greater Sudbury (website)*, accessed February 27, 2025, https://www.greatersudbury.ca/live/environment-and-sustainability1/regreening-program/regreening-awards/.

[40] *Sudbury Community Garden Network (website),* accessed January 26, 2025, https://sudburycommunitygardens.ca; *Sudbury Farmers Market (website),* accessed January 26, 2025, https://www.sudburymarket.ca/; *Sudbury Shared Harvest (website),* accessed January 26, 2025, https://sudburysharedharvest.ca/.

[41] *Greater Sudbury Food Policy Council (GSFPC) (website),* accessed February 20, 2025, https://sudburyfoodpolicy.com/.

urban and industrial spaces, and the potential for retrofitting existing structures to host food production. When used in conjunction with greenhouses, hydroponic growing also mitigates against extreme weather events, and provides the opportunity for a local and circular system of year-round agricultural production. Each of the propositions suggests an approach to the incorporation of hydroponic agricultural production into the existing urban and industrial fabric of Greater Sudbury that would operate in parallel to the territory's existing conventional farms and grassroots food-centric initiatives.

The nine design propositions are envisioned as schematic test cases in specific spots where there is currently little to no provision for locally-grown food, and in most sites, where there is a relatively greater concentration of inhabitants (figs. 6-7). The ambition behind these explorations is to inspire a change in mindset that prioritizes sustainable local food production, direct distribution, economically accessible consumption, and waste management that prioritizes waste reduction and composting. These illustrations suggest ways that architectural and urban design, in combination with changes to municipal policies governing aspects such as easing zoning restrictions, and incentivizing companies to establish urban food production hubs, could play a significant role in improving food security in Greater Sudbury. With this would come improved resilience to climate change and to disruptions to the global food supply. For instance, the under-utilized flat roofs of Sudbury's major shopping centres, schools, and civic buildings –the Health Sciences North Hospital complex (1), Lo-Ellen Park Secondary School (4), Tom Davies Square (City Hall) (5), Elm Place Mall (6), and New Sudbury Mall (7)– provide ample opportunities for the addition of sizable hydroponic greenhouses. Retrofitting these rooftops for this purpose while collecting rainwater and harnessing the buildings' heat lost through the roofs, would allow for fresh produce to be grown on-site and distributed directly to the public without the need for transportation and the associated carbon footprint.

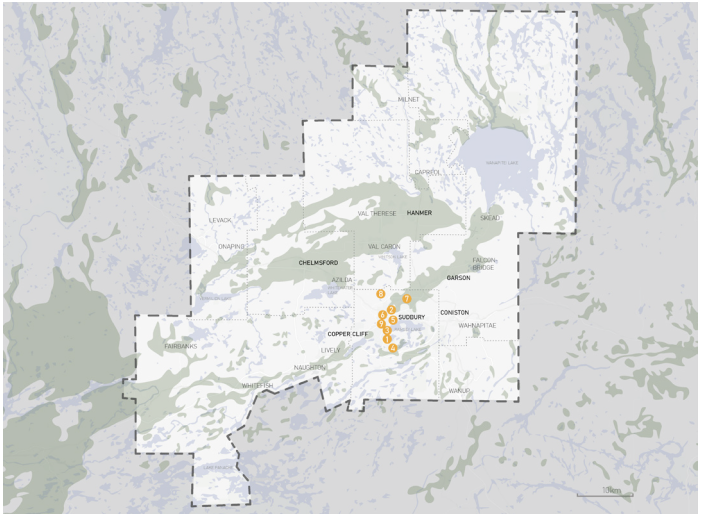


Figure 6. Main urban centres and farmland in Greater Sudbury with locations of speculative interventions. Base map of Greater Sudbury open-sourced from ArcGIS, redrawn and annotated by Michael Sirois (2025).

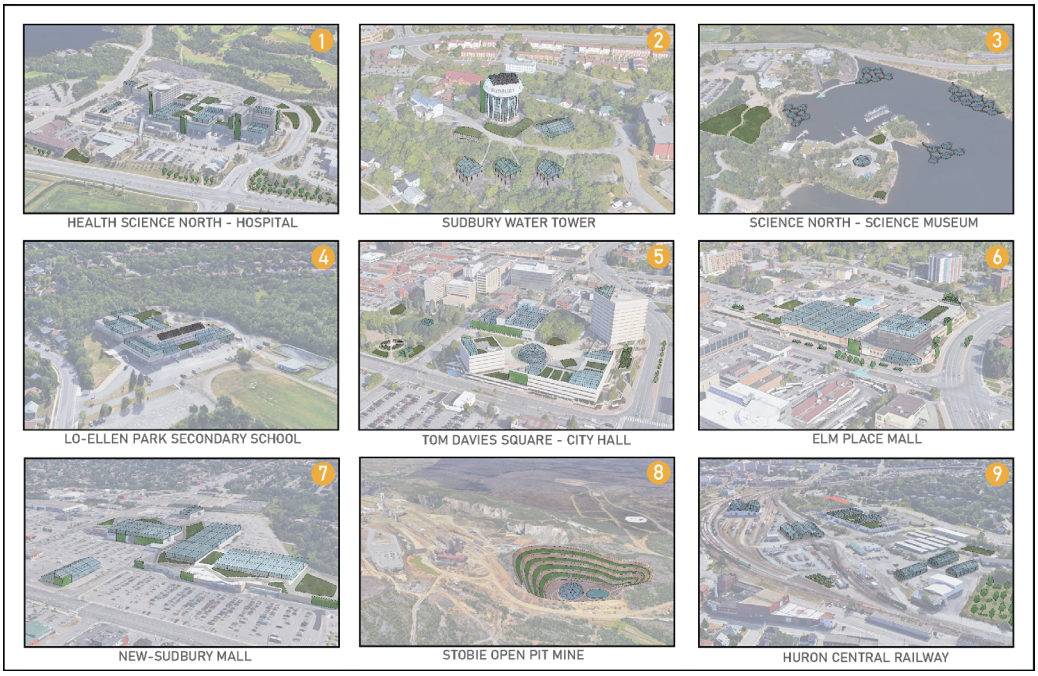


Figure 7. Speculative interventions for local food production in Greater Sudbury. Drawings by Michael Sirois (2025) overlaid onto views from Google Earth.

A range of industrial zones in Greater Sudbury were also selected as sites for revitalization by reimagining their agricultural potential. Two such opportunities are the area underneath and around the iconic Sudbury Water Tower (2) that was decommissioned in 1998, and the Stobie Mine (8), which ran as an open pit mine from 1890 until its operations moved underground from 1914 until 2017[42]. Moreover, the proximity of the Huron Central Railway yards (9) to major transportation routes could extend access to locally-grown fresh food to more remote areas of Greater Sudbury's vast territory. The third category of site that was selected for speculative imaginings are key public places that already receive many visitors. These types of sites would make local food production more visible to the community and therefore, would promote community awareness about food security. For instance, the portion of Ramsey Lake near Science North (3) and the linear Bell Park that leads to it, illustrates the possibility of designing floating pods for food production that could be utilized seasonally in the warmer months, while drawing water from the lake and having minimal impact on land usage. Given that Greater Sudbury boasts 330 lakes, this could be a strategy that is employed throughout the territory with minimal impact to the land[43].

---

[42] "Sudbury's Stobie Mine getting new life above ground", *CBC News (website),* last updated July 18, 2024, https://www.cbc.ca/news/canada/sudbury/stobie-pit-open-mine-project-1.7266810.

[43] City of Greater Sudbury, "Lakes", *greater Sudbury (website)*, accessed February 26, 2025, https://www.greatersudbury.ca/play/beaches-and-lakes/lakes/.

Conclusion

Among the spectrum of meaningful responses to climate change and the manifold environmental and social crises it creates, is the critical issue of addressing the current global food system and the agricultural practices that underpin it. While the global food system is responsible for producing approximately one third of all greenhouse gas emissions that contribute to climate change, it is also impacted by its own contributions to land degradation, and the loss of ecosystems and biodiversity[44]. As both the fifth largest food exporter in the world and the sixth largest food importer, Canada is precariously dependent on the global food system while almost one quarter of its population is food-insecure. With the conjoined climate and food security crises worsening, it is pressing that we rethink our approach to food production, and focus on climate-resistant, local, and circular solutions that address food challenges at the territorial scale.

While this paper primarily focuses on the large but sparsely populated territory of the amalgamated City of Greater Sudbury in northern Ontario, Canada, it also seeks to explore ways that architectural and urban design, paired with hydroponic farming, could play an important role in cultivating an environmentally sustainable and a more economically accessible food system. Greater Sudbury is an illuminating test case to probe these issues as it has a history of stark environmental degradation wrought by the mining industry, as well as climate constraints for in-ground farming. In parallel, the territory's inspiring program of dramatic ecosystem regeneration is internationally recognized, and it boasts many food-centric grassroots initiatives. In line with the region's history of leveraging constraints as catalysts for creative environmental solutions that sustain life, this paper presents ideas for how the natural and built environment of Greater Sudbury could be reimagined to bring the issue of food (in)security to the forefront of local actions, as well as to the climate crisis discussion, more broadly. The speculative design explorations presented in this paper seek to inspire ideas that are transferable to other sites in Canada and beyond. They revolve around how to support consistent access to abundant fresh produce, improve health outcomes, and promote environmentally-sound practices, while enlivening urban sites and revitalizing industrial areas. Given the increasing urgency for climate action, there is both a pressing need and a dynamic opportunity for design professionals to integrate food security as part of their commitment to sustainability.

---

[44] IPCC, *Climate Change and Land*, 9-10, 58, 439, 675.

Diseño ecológico de un territorio productivo: los trabajos de Brenda Colvin y Silvia Crowe en Gran Bretaña, 1947-1976

Ecological Design for a Productive Landscape: The Works of Sylvia Crowe and Brenda Colvin in Great Britain, 1945-1976

DIEGO TORIBIO ÁLVAREZ
Universidad Politécnica de Madrid, diego.toribio.alvarez@upm.es

Abstract
Una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, el Reino Unido comenzó un largo proceso de transformación de su territorio insular en Gran Bretaña. La reordenación espacial, con implicación directa en el paisaje y en su construcción a lo largo del tiempo, ocupó el trabajo de numerosos profesionales vinculados al Institute of Landscape Architects (ILA), entre los que destacaron figuras como Brenda Colvin y Sylvia Crowe. La contribución propuesta pretende acercarse al pensamiento ecológico que orientó el trabajo de estas dos profesionales que, desde su práctica, influyeron en un nuevo proyecto estético para la Gran Bretaña de posguerra. Una mirada a lo largo de tres décadas pioneras en la que existió la convicción de que los espacios productivos, agrícolas y forestales, podían diseñarse a partir del conocimiento profundo de las dinámicas que operan en el territorio, así como del trabajo conjunto de numerosas disciplinas, desde la botánica a la planificación urbana.

Following the end of the Second World War, the United Kingdom began a lengthy transformation process of its insular territory in Great Britain. This process of spatial redevelopment, which directly involved the countryside and its construction over time, occupied the work of numerous professionals linked to the Institute of Landscape Architects (ILA), including prominent figures such as Brenda Colvin and Sylvia Crowe. This contribution proposes an approach to the ecological thinking that guided the work of these two professionals who, through their practice, influenced a new aesthetic project for post-war Britain. An overview throughout three decades of groundbreaking work in which existed the firm belief that productive areas, both agricultural and forestry, could be designed on the basis of a deep knowledge of territorial dynamics, together with the joint work of numerous disciplines, from botany to urban planning.

Keywords
Brenda Colvin, Sylvia Crowe, paisaje rural, Gran Bretaña, ecología
Brenda Colvin, Sylvia Crowe, rural landscape, Great Britain, ecology

Arqueología del paisaje rural inglés en Gran Bretaña. Enclosing Acts (1485-1914)

> Aplicado a la mayor parte de Gran Bretaña, el término "paisaje natural" es un término equivocado. Casi todos los paisajes británicos han sido creados por el hombre en algún grado.[1]

Durante el periodo conocido como Baja Edad Media, extendido entre el siglo XI y finales del siglo XV, la campiña inglesa estuvo mayoritariamente organizada según un modelo de campos abiertos u *open fields*. A grandes rasgos, en la Inglaterra tardomedieval abundaron las tierras comunales, una organización espacial muy ligada a la agricultura de subsistencia. En ella, los arrendatarios trabajaban la tierra en franjas cultivado que se localizaban en una matriz espacial continua a modo de piezas sueltas. Las operaciones de delimitación de la propiedad existían en condados como Kent, Essex y Suffolk, pero en general eran poco frecuentes fuera de estos y normalmente se producían en circunstancias muy específicas afectando a superficies muy localizadas[2].

La transición hacia la Edad Moderna en Inglaterra coincidió con el ascenso al trono de la dinastía Tudor (1485-1603). Durante su reinado, la estructura del territorio productivo inglés inició un importante proceso de transformación, con una creciente popularidad del denominado *enclosing* o cercado de las fincas. Este proceso, que establecía derechos legales sobre la propiedad, comenzó a generar parcelaciones en todos aquellos terrenos que habían sido considerados de uso general hasta entonces (fig. 1). Autores como Francis Prior se refieren a un periodo de "cercado temprano" *(early enclosure)*[3] entre los siglos XV y XVII, caracterizado por los acuerdos verbales entre las partes afectadas. No obstante, los cercados pronto comenzaron a sancionarse por la vía legislativa. Los denominados Enclosure Acts –leyes tramitadas en el Parlamento– fueron aumentando su popularidad a lo largo de todo el siglo XVII hasta convertirse en el procedimiento estandarizado a mediados del siglo XVIII[4]. Durante aproximadamente 100 años, el denominado Enclosure Movement transformó gran parte de Inglaterra. La Ley General de Cercados de 1801 aceleró el proceso y puso fin de forma definitiva a la predominancia de un sistema de campos abiertos que había definido una parte importante del paisaje rural británico durante más de quinientos años[5]. El cercado de tierras finalizó de forma oficial en 1914, con la concentración parcelaria en la aldea de Elmstone Hardwicke en Gloucestershire[6]. Sin embargo,

---

[1] Tony Aldous et al., *Landscape by Design* [by] *Tony Aldous with Brian Clouston; Research by Rosemary Alexander* (Londres: Heinemann, 1979), 1.

[2] W. E. Tate, *The English Village Community and the Enclosure Movements* (Londres: Gollancz, 1967), 44.

[3] Francis Pryor, *The Making of the British Landscape* (Londres: Allen Lane, 2010), 380-381.

[4] El primer cercado regulado por una orden del Parlamento se produjo en 1604. A partir de 1750, se comprobó la utilidad de llevar a cabo el procedimiento por esta vía como herramienta de simplificación.

[5] Brenda Colvin, *Land & Landscape* (Londres: John Murray, 1970), 35.

[6] Michael Turner, *Enclosures in Britain. 1750-1830* (Londres: Macmillan Press LTD, 1984), 13.

es prudente apuntar que el grueso del proceso se había concluido hacia 1850 tras un siglo de Enclosure Movement[7].

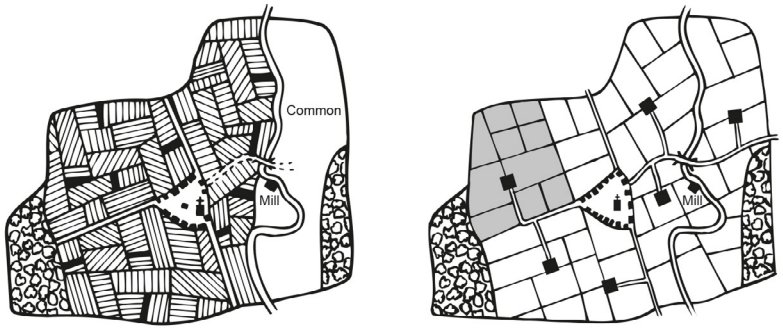


Figura 1. Tierras de cultivo antes y después del cercado. A la izquierda y en color negro, es posible observar las franjas de terreno cultivadas por un único propietario, localizadas en un campo de tierras comunales. A la derecha y tras el *enclosing*, el campo de cultivo de un propietario pasa a ocupar el área sombreada en color gris. Obra de Robert Sirabian. Fuente: https://robertsirabian.com.

La evolución del paisaje agrícola en Escocia y Gales –y por consiguiente de su territorio rural– se desarrolló de forma paralela a la de Inglaterra, aunque con ciertas diferencias. En Escocia, hasta 1745 había predominado un sistema de campo abierto fundamentado en el uso del *run rig o ridge and furrow* (cultivo de "cresta y surco"). Tras la derrota Jacobita en 1746 en Culloden, las recién creadas Junta de Agricultura y Junta de Gestión de las Tierras anexionadas (Board of Agriculture y Board of Managmenet of Annexed Estates) emprendieron un proceso de cercado que en apenas 50 años alcanzó la casi totalidad del paisaje rural escocés[8]. En Gales también tuvo lugar un importante proceso de cercado a finales del siglo XVIII que, no obstante, no modificó de forma sustancial el paisaje puesto que el sistema de tierras comunales no había sido tan habitual. El proceso de parcelación tampoco produjo una extensión del suelo agrícola[9].

La división de los suelos agropecuarios en Gran Bretaña condujo a la expansión de un nuevo patrón de mosaico sobre el territorio y, con él, un nuevo modelo de paisaje rural. Esta nueva forma espacial se caracterizaba por la separación física de las propiedades con setos vegetales, muros de piedra, zanjas o cercas de madera[10]; así como por las diferencias de textura y color producidas por el tratamiento individualizado de cada uno de los nuevos campos[11]. Las nuevas líneas de seto, favorecieron la consolidación progresiva de árboles que se disponían en fila o en pequeños grupos.

---

[7] Simon Fairlie, "A Short History of Enclosure in Britain", *The Land* 7 (2009): 24.

[8] Pryor, *The Making of...*, 482.

[9] Pryor, *The Making of...*, 486-487.

[10] W.G. Hoskins, *The Making of the English Landscape* (Londres: Hodder and Stoughton, 1955), 150-151.

[11] Colvin, *Land...*, 54.

Generalmente especies arboladas de maderas nobles –como el olmo– muy beneficiosas para la construcción visual del paisaje por su carácter y variedad.
La administración inglesa estima que entre el año 1604 y el año 1914, un total de 5.200 proyectos de ley efectuaron el cercado de 6,8 millones de acres (2,75 millones de hectáreas), una superficie equivalente a la quinta parte de la Inglaterra actual[12] (fig. 2). Prior, en su libro *The Making of the British Landscape* estima que entre 1750 y 1850 se proyectaron 322.000 km lineales de seto de cercado[13]. El manejo de estas cifras nos permite conocer, por un lado, la magnitud del cambio en el paisaje ocasionada por una variación en el modelo productivo del campo inglés. Por otro lado, nos acercan a comprender como a pesar de que el paisaje rural heredado por Gran Bretaña a principios del siglo XX no era exclusivamente el resultado del cercado de la tierra, este definía una parte muy importante del mismo y era base de su caracterización.

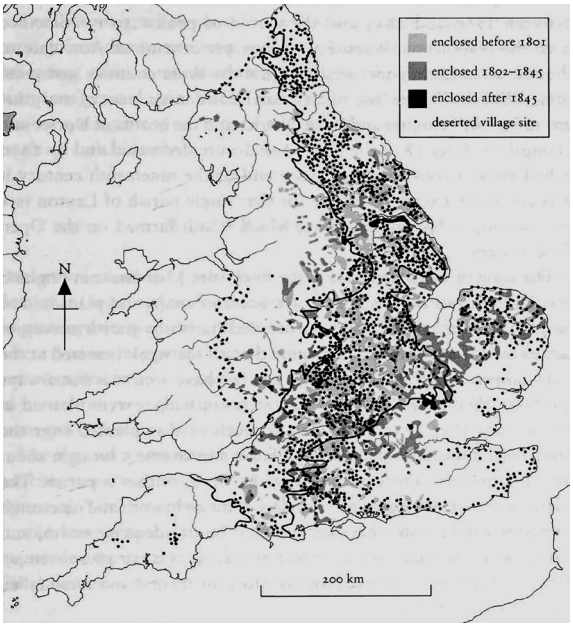


Figura 2. Superficie agrícola cercada en Inglaterra por etapas. En color más claro, con anterioridad a 1801. En color intermedio, entre 1801 y 1845. En color oscuro, con posterioridad a 1845. Los puntos representan núcleos urbanos rurales despoblados. Francis Pryor. Fuente: *The Making of the British Landscape* (2010).

Crisis agraria y modernización en el paisaje británico durante el siglo XX

El periodo de entreguerras posterior a la Primera Guerra Mundial fue una época de abandono en la construcción del paisaje rural británico, descrita por Brenda Colvin como un

[12] UK Parliament. (s. f.). *Enclosing the Land,* https://www.parliament.uk/about/living-heritage/transformingsociety/towncountry/landscape/overview/enclosingland/.

[13] Pryor, *The Making of...*, 478.

periodo en el que existió "una tendencia a volver a un tipo más primitivo" y donde "gran parte de las antiguas tierras cultivables se convierten en pastos, y gran parte de los pastos se convierten en pastizales, páramos o matorrales"[14]. Únicamente a finales de la década de los años 30 del siglo pasado, Gran Bretaña, que dependía en gran medida de la importación de alimentos desde otros países, se vio obligada a modificar su política agraria. El estallido del conflicto bélico con Alemania en 1939 y el consiguiente bloqueo comercial exigieron una serie de reformas para garantizar el abastecimiento.

Fueron numerosas las reflexiones en torno al devenir del Reino Unido una vez finalizase la Segunda Guerra Mundial, escritos que buscaban esbozar un modelo de país para los años de posguerra. En el verano de 1945, Gilbert y Elizabeth Glen McAllister publicaron *Homes, Towns and Countryside. A Practical Plan for Britain*[15]. Esta recopilación de textos –que incluía la participación de autores destacados como Sir Patrick Abercrombie– defendía la necesidad de una estrategia integral de planificación urbana y rural. En el caso específico de la agricultura, los editores incluyeron un texto del investigador y educador en agronomía Sir Daniel Hall[16]. Su contribución, centrada en el tratamiento del campo como una industria que debía ser productiva y eficiente, prestaba poca atención a los efectos espaciales derivados de muchas de sus consideraciones. Hill apunta a una necesaria transformación de la estructura de propiedad del campo, con una apuesta por la concentración parcelaria y la disolución de los cercados, pero no discute o cuestiona la alteración del paisaje y la percepción del entorno:

> El programa de reconstrucción de la agricultura implica que la agricultura se vuelva progresiva y lo más rápidamente posible económica, condiciones que exigen la replanificación de las tierras en unidades generalmente más grandes, aunque no exclusivamente.[17]

La palabra *land* (tierra) es nombrada por Sir Daniel en más de 70 ocasiones, pero el término *landscape* (paisaje) únicamente aparece en compañía de unas ilustraciones y un pequeño texto que reconoce la naturaleza antropogénica del paisaje inglés. Ello sin reflejarse si la incorporación de este contenido fue decisión del propio autor o de los editores.

Las medidas introducidas por el Ministerio de Agricultura y Pesca a partir de 1940 alteraron las dinámicas agroecológicas en el medio rural. Fueron especialmente relevantes las regulaciones introducidas por medio del Agricultural Act de 1947[18], una norma que otorgó

---

[14] Colvin, *Land...*, 266.

[15] Gilbert y Elizabeth Glen McAllister, eds., *Homes, Towns and Countryside. A Practical Plan for Britain* (Londres: B. T. Batsford, 1945).

[16] Alfred Daniel Hall (Rochdale, 1864) falleció en el verano de 1942. El texto *Agriculture in a Planned Britain*, publicado en 1945 por Gilbert y Elizabeth Glen McAllister debió ser escrito entre 1939 –fecha más tardía utilizada por el propio Hall para proporcionar datos estadísticos– y 1942, fecha del fallecimiento del autor.

[17] Alfred Daniel Hall, "Agriculture in Planned Britain", en *Homes, Towns and Countryside. A Practical Plan for Britain*, ed. por G. & E.G McAllister (Londres: B. T. Batsford), 31.

[18] *Agriculture Act 1947* (6 de agosto de 1947), Legislation.gov.uk. https://www.legislation.gov.uk/ukpga/Geo6/10-11/48/contents.

a las autoridades herramientas para poder planificar y controlar las tierras de cultivo y pastoreo, así como capacidad para intervenir en casos de mala gestión de la propiedad privada. Con todo, la medida más significativa para el paisaje vino de la mano de la modernización del campo. En una búsqueda de la eficiencia, el uso de nuevas tecnologías y nuevos métodos de trabajo se demostró incompatible con los patrones tradicionales del paisaje británico. Las grandes máquinas, como cosechadoras y tractores, requerían de campos más grandes que no estuvieran cercados, una serie de necesidades cuya formalización espacial ponía en crisis la base del paisaje rural británico construida desde el siglo XV. Por otro lado, el medio rural británico comenzó a verse rápidamente colonizado a mediados del siglo XX por eventos de naturaleza urbana e industrial que amenazaban su integridad, tanto estética como funcional. Tal y como apuntan los profesores Csepely Knorr, Brook y Coucill: "la magnitud de este desarrollo, que transformó los paisajes perceptiblemente rurales de Gran Bretaña, fue comparable a los cambios provocados por la Revolución Industrial"[19].

La necesidad de repensar o reformular el paisaje rural supuso una oportunidad única para la intervención de aquellos profesionales vinculados al Institute of Landscape Architects (ILA). Esta institución, fundada en 1929, fue pionera en la promoción y regulación de la arquitectura del paisaje como práctica profesional independiente. Entre sus miembros, destacaron figuras como Thomas Adams, Peter Shepheard o Geoffrey Jellicoe, presidente entre 1939 y 1949. No obstante, resulta imposible abordar el tratamiento a gran escala del paisaje rural y productivo sin abordar dos figuras clave, tanto por su aportación teórica como práctica: Brenda Colvin y Sylvia Crowe.

Reformular el paisaje rural agrario: los trabajos de Brenda Colvin y Sylvia Crowe

El año 1948 presenció la publicación de un volumen pionero en el estudio del paisaje de posguerra: *Land & Landscape*, escrito en 1947 por Brenda Colvin y reeditado en 1970. En él, la arquitecta de paisaje aborda la relación ecológica entre el ser humano y el paisaje, "probablemente uno de nuestros recursos más vulnerables"[20]. El diseño se nos plantea como una herramienta valiosa para que la actividad del ser humano en el territorio tenga una traducción espacial positiva[21].

El libro contiene un capítulo llamado "Agriculture and Landscape", en el cual se elabora un estado de la cuestión que incluye muchos de los cambios que había adelantado Daniel Hall. En esta ocasión, la autora sí que valora y contextualiza múltiples aspectos de la configuración espacial del campo británico, tanto pasados como futuribles. La pérdida del paisaje agrícola es, en palabras de Brenda Colvin: "una amenaza para el futuro [...] desde el punto de vista del buen paisaje"[22]. El problema no reside en su modificación, sino en su degradación. El campo siempre se encuentra en constante cambio. Brenda Colvin menciona, en su

---

[19] Luca Csepely Knorr et al., "Why the landscapes of post-war infrastructure matter", *The Journal of the Landscape Institute* 2 (2020): 6-11.

[20] Colvin, *Land*..., 269.

[21] Trish Gibson, *Brenda Colvin: A Career in Landscape* (Londres: Frances Lincoln, 2011), 129-130.

[22] Colvin, *Land*..., 54.

reflexión sobre agricultura y paisaje, el proceso de cercados de campo como un proceso en el que no solo influyeron motivos económicos. Se nos explica, por ejemplo, que la plantación de olmos en los setos de cercado está más próxima a un interés ecológico, incluso recreativo, que a uno lucrativo. Se busca con esto cuestionar la conformidad de pensamientos como el de Hall, entusiastas con los cambios en el sistema productivo, pero aparentemente ajenos a sus consecuencias sobre el paisaje:

> En la actualidad, la planificación obedece a motivos de eficiencia o y de necesidades futuras. Pero, ¿tiene suficientemente en cuenta la belleza del paisaje entre esas necesidades? ¿Es posible alcanzar una comprensión completa de la relación entre funcionalidad y estética?[23]

Durante toda su práctica profesional, tanto en solitario como en compañía de Hal Maggridge a partir de 1969, Colvin siempre permaneció atenta a una correcta planificación del paisaje rural. Siempre que pudo, incorporó sus ideas sobre la agricultura y la silvicultura en sus diseños. Ejemplo de ello, es el proyecto de paisaje para el entorno de la central eléctrica de carbón de Drakelow en Staffordshire (a partir de 1962), donde Colvin defendió el uso de la agricultura y las plantaciones forestales como los recursos más eficientes para ordenar la vista del entorno[24].

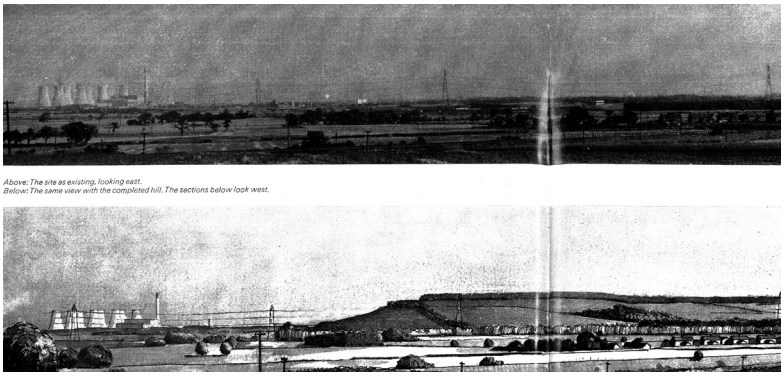


Figura 3. Comparación entre el paisaje de Gale Common antes de su construcción y en su estado proyectado. Montaje de Brenda Colvin entre 1962-1968. Fuente: *Journal of the Institute of Landscape Architects,* n.º 84 (1968).

Uno de los proyectos de paisaje más reconocidos de Brenda Colvin es el denominado Gale Common, una operación de regeneración medioambiental localizada en Yorkshire, al sur de la autopista M-62. La actuación tiene lugar en un territorio agrícola, plano, y monótono[25],

---

[23] Colvin, *Land...*, 272.

[24] Gibson, *Brenda Colvin...*, 165-167.

[25] J. Dennis et al., "Gale Common Ash Disposal Scheme-Planning, Enviroment, Operation and Restoration", en *The Embankment Dam. Proceedings of the Sixth Conference of the British Dam Society Held in Nottingham on 12-15 September 1990* (Londres: Thomas Telford, 1991), 105.

sobre el que Colvin traza una gran topografía artificial ocupando un área de 200 hectáreas. El diseño, que debía dar salida a un residuo industrial producido en las centrales de Eggborough y Ferrybridge –PFA por sus siglas en inglés (ceniza volátil)–, aprovecha este material para construir un nuevo relieve sobre el territorio. Colvin apostó por la creación de un elemento perceptiblemente artificial para demostrar que mediante un diseño adecuado el paisaje rural puede verse beneficiado de nuevas operaciones que enriquecen su percepción y combaten la monotonía que lo pone en peligro[26] (fig. 3).

La creación de un promontorio en Gale Common permitiría el pasto de animales en sus laderas y en la parte superior sería posible introducir la agricultura y la silvicultura[27], a través de un esquema de campos cercados, tal y como observamos en los planos producidos durante el proyecto (fig. 4). Colvin nunca vio empezado su proyecto, que comenzó a ejecutarse póstumamente y que en el año 2003 completó su primera fase sobre el esquema general que ella misma había trazado antes de abandonar la Junta Central de Generación de Electricidad (CEGB) en 1972. En los documentos de diseño de Gale Common es posible encontrar cierta reminiscencia de formas, con setos y trazados que recuperan formas del paisaje existente en un elemento novedoso. Sabemos por el propio Hal Moggridge que también las laderas de la colina se cercaron con seto en recintos de 1-2 hectáreas según recomendaciones del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAFF-UK)[28].



Figura 4. Diseño para el Gale Common Ash Disposal Hill comisionado por la Central Electricity Board. Dibujo de Brenda Colvin entre 1962-1968. Fuente: *Journal of the Institute of Landscape Architects,* n.º 84 (1968).

[26] Colvin, *Land*..., 270.

[27] Gibson, *Brenda Colvin*..., 169-175.

[28] Dennis et al., "Gale Common...", 110.

En 1956, Sylvia Crowe publicó *Tomorrow's Landscape,* una obra analítica sobre el estado del paisaje británico en la década de 1950. Su contribución se inserta en la misma línea temática que *Land and Landscape* de Colvin; una obra que, por otro lado, constituye una de las escasas notas al pie que Crowe incluye en su libro. En *Tomorrow's Landscape* se establecen grandes grupos de paisajes para su estudio, y para cada uno de ellos se definen temas, retos particulares, debilidades y amenazas. En el prólogo, Crowe advierte de que su visión sobre el *paisaje del mañana* aspira a detectar claves para su evolución y no contener una mirada prospectiva, labor que reserva "al trabajo de muchas personas y generaciones"[29]. Es en el tercer capítulo de *Tomorrow's Landscape*, que la autora titula *The Farmlands* (tierras de cultivo), donde encontramos una reflexión sobre los cambios espaciales que se venían produciendo desde 1940 y que afectaban al paisaje agropecuario. Crowe no es ajena a los principios que permitían comprender el paisaje rural británico de mediados del siglo XX. En primer lugar, y como comentarán más de veinte años después Tony Aldous y Brian Clouston al comienzo de *Landscape by Design*, que dicho paisaje era en gran medida el resultado de la actividad productiva del ser humano[30]. Su composición era (y es) el resultado de prácticas y políticas agropecuarias que habían dado lugar a una estructura espacial concreta. En segundo lugar, que la imagen del paisaje rural británico respondía al equilibro entre lo formal y lo funcional, entre el interés por la producción de bienes y la apreciación estética del territorio habitado[31].

Como también hiciera Brenda Colvin, Sylvia Crowe desarrolló su práctica profesional tanto como diseñadora en encargos privados como asesora para organismos públicos. Entre 1963 y 1976, Sylvia Crowe ejerció como consultora de la Forestry Comission. Esta agencia gubernamental británica había sido creada en 1919 con el objetivo de expandir, gestionar e intensificar las masas forestales del país, consiguiendo un incremento de la producción de madera[32] y revirtiendo la tendencia que había dejado un gran número de colinas deforestadas en Gran Bretaña a finales del siglo XIX[33]. A lo largo de 13 años Crowe formó la capacidad crítica y de apreciación estética de los silvicultores de la comisión forestal, convenciéndoles de que el tratamiento paisajístico de los bosques podía contribuir positivamente a una explotación eficiente y a una mejora del entorno. Durante su trabajo como asesora, la arquitecta de paisaje apostó por el equilibrio visual entre zonas de plantación de árboles y áreas abiertas. Una estrategia de diseño paisajístico donde la agricultura, cuya expresión territorial habitual responde a espacios despejados, se percibe como un componente clave[34].

---

[29] Sylvia Crowe, *Tomorrow's Landscape* (Londres: The Architectural Press, 1956), 9.

[30] Aldous et al., *Landscape by...*, 6.

[31] Crowe, *Tomorrow's...*, 9.

[32] Aldous et al., *Landscape* by..., 67.

[33] O. W. R. Lucas, "Landscape design of forestry", en *Environmental Aspects of Plantation Forestry in Wales,* ed. por J. E. G. Good (Cumbria: Institute of Terrestrial Ecology, 1987), 57.

[34] Sylvia Crowe, *Forestry in the Landscape*, ed. por Forestry Comission (Londres: The Stationery Office, 1966), 8.

Sylvia Crowe publicó dos folletos en el boletín de la comisión: "Forestry in the Landscape" (n.º 18, 1966) y "The Landscape of Forests and Woods" (n.º 44, 1978), una revisión ampliada del primero. Ambos sintetizan su labor en el campo de la silvicultura, que en muchas ocasiones tiene efectos directos sobre el paisaje agrícola. Los dibujos de Crowe son una valiosa lección de composición de masas, de trabajo con el perímetro, y de entendimiento de las transiciones y la textura del paisaje (fig. 5). En el valle de Glasgwm localizado en Snowdonia (Gales), encontramos un buen ejemplo de integración entre la silvicultura y un paisaje de cercados puramente productivo. La adopción de la irregularidad en los bosques, de patrones visuales que abandonan la geometría de los campos de cultivo se entiende como un recurso positivo para el paisaje rural, que lo aleja de la geometría de lo urbano[35].
En el boletín número 44, encontramos también una apreciación de las pequeñas masas forestales como valores añadidos al paisaje rural y a su equilibrio ecológico[36]. Una consideración que ya apuntaba Brenda Colvin treinta años antes en 1948: "Es raro encontrar en Gran Bretaña una vista que no esté enriquecida por una hilera, un bosque o un cortaviento"[37]. Todas estas contribuciones en materia forestal, agrícola y paisajística fueron reconocidas por el sucesor de Crowe como asesor de la comisión, Cliff Tandy, quien alabó su capacidad de haber conseguido aportar un enfoque ecológico complementado con una educación visual[38] (fig. 6).

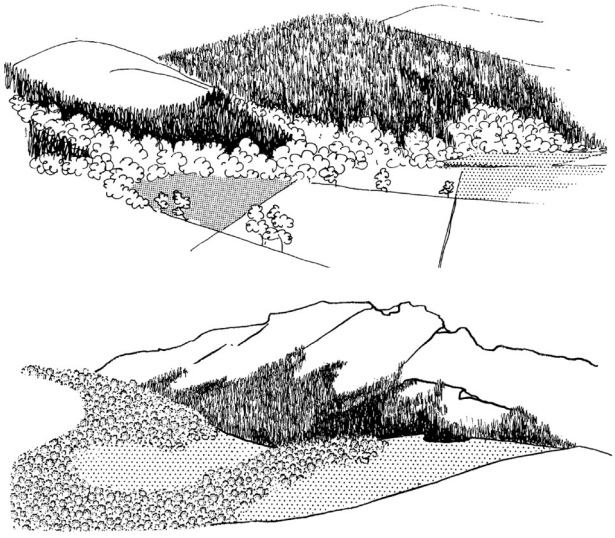


Figura 5. [Arriba] Dibujo de Sylvia Crowe en el que se aprecian las frondosas vinculando la silvicultura al paisaje agrícola de un valle. [Abajo] Dibujo de Sylvia Crowe en el que se aprecian los patrones de plantación adaptándose a las formas del paisaje. Fuente: Sylvia Crowe, "Forestry in the Landscape" (1966).

---

[35] O. W. R. Lucas, "Landscape design...", 58.

[36] Sylvia Crowe, *The Landscape of Forests and Woods*, ed. por Forestry Comission (Londres: The Stationery Office, 1978), 30.

[37] Colvin, *Land...*, 275-276.

[38] Aldous et al., *Landscape by...*, 70.



Figura 6. [Izda.] Integración entre silvicultura y agricultura en el Valle Glasgwm Valley-Bosque de Gwydyr, Snowdonia (Gales). [Dcha.] Paisaje no identificado en Gran Bretaña, en el que se aprecia la existencia de un pequeño bosque en un paisaje de campos cercados. Imágenes propiedad de La Forestry Comission. Fuente: Sylvia Crowe, "Forestry in the Landscape" (1966) y "The Landscape of Forests and Woods" (1978).

Sobre el paisaje, cambios y diseño

El trabajo de Brenda Colvin y Sylvia Crowe se caracterizó por el optimismo ante la práctica profesional de la arquitectura del paisaje en un momento histórico de grandes cambios. Ante cuestiones tan complejas como la concentración parcelaria demandada por la mecanización en la posguerra, Crowe consideraba que "los cambios, por su aumento de escala, pueden de hecho aliviar el problema de acomodar nuestra nueva escala de vida en el modelo paisajístico del país"[39]. Las dos encontraron virtudes en el cambio y defendieron el paisaje como un organismo vivo con el que se puede y se debe trabajar. Es posible hacer lecturas positivas de la evolución del paisaje, pero esta evolución debe producirse desde la comprensión de su estructura ecológica, de las dinámicas que operan sobre el territorio y contribuyen a su construcción y caracterización.

Colvin y Crowe reflejan una concepción muy contemporánea del paisaje. Esta se corresponde con la definición del Convenio Europeo del Paisaje (Florencia, 2000), que apunta al paisaje como "cualquier parte del territorio, tal y como es percibida por las poblaciones, cuyo carácter resulta de la acción de los factores naturales y humanos y de sus interrelaciones"[40]. Ambas profesionales reconocieron en el paisaje la base de la identidad local y lo percibieron como una construcción cambiante en el tiempo. Tanto el *enclosing* británico típico de los siglos XVIII y XIX como otros procesos que han moldeado el territorio británico son dinámicas cambiantes. Por lo tanto, la cristalización del paisaje no debe ser la única opción de

[39] Crowe, *Tomorrow's*..., 88.

[40] Consejo de Europa, Convenio Europeo del Paisaje (2000), 1-8, https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/planes-y-estrategias/desarrollo-territorial/convenio.aspx.

gestión. La conservación es un tipo de actuación que podrá llevarse a cabo siempre que pervivan, de forma mayoritaria, las condiciones que han originado una determinada expresión espacial y de relaciones complejas. Cuando se produzcan grandes variaciones en el uso o interrupciones exteriores, será necesario repensar el paisaje a través de la laboriosa tarea del diseño[41], integrando en la expresión espacial heredada las manifestaciones físicas de las nuevas dinámicas del territorio.

[41] Sylvia Crowe, "The challenge", en *Shaping tomorrow's landscape, vol. 2. The landscape architect's role in the changing landscape*, ed. por Sylvia Crowe y Zvi Miller (Amsterdam: Djambatan, 1964), 67-69.

The Spatial and Architectural Typology of Food Production in the Fishing Villages of Kuching, Malaysia

Tipología espacial y arquitectónica de la producción alimentaria en las aldeas pesqueras de Kuching (Malasia)

AZMAH ARZMI
Universiti Malaysia Sarawak, aazmah@unimas.my

Abstract

This paper explores the spatial relationship between structural archetypes, the environment, and people, and examines how they revolve around the collection and consumption of food in the fishing villages of Kuching, Malaysia. These fishing villages are located outside the urban periphery with access to water bodies such as rivers, estuaries and the sea. They are often visited by people from the city centre who want to buy local fresh fish and seafood. However, the way of life in these villages is slowly disappearing due to changes in land use, urbanization, and environmental degradation. Although these villages in Kuching have existed for centuries and have been mentioned in British and Chinese historical sources, there has been no systematic research on the typology of structures and fishing traditions. Thus, through the concept of the commons, this paper aims to fill this gap and contribute a wealth of knowledge on sustainable food futures.

Este artículo explora la relación entre el espacio, el medio ambiente y las personas en las aldeas pesqueras de Kuching (Malasia), centradas en la recolección y el consumo de alimentos. Estas aldeas, ubicadas en la periferia urbana de Kuching, proveen pescado y marisco fresco a la ciudad. Sin embargo, su modo de vida tradicional está en declive debido a la urbanización y la degradación ambiental. A pesar de su importancia histórica, estas aldeas han sido poco estudiadas. A través del concepto del "procomún", este trabajo busca documentar sus estructuras y tradiciones pesqueras, contribuyendo al conocimiento sobre futuros alimentarios sostenibles.

Keywords

Fishing villages, the commons, indigenous heritage, urbanization, Malaysia
Aldeas pesqueras, procomún, Patrimonio indígena, Urbanización, Malasia

Introduction

In almost every city in Borneo, riverine communities exist on the outskirts of urban areas along the riverbanks or the coastlines. In Kuching, their existence forms a dialectic relationship with the city, embodying the tension between centrality and peripherality. Historically, these villages have been substantial providers of fresh food, natural resources and vital labour to the city. These settlements have undergone drastic changes within the last four decades, in the wake of modern urban planning.

As the urban sprawl of Kuching relentlessly encroaches the peripheries and the hinterlands, a process determined by the complex articulation of capitalist and social reproduction, there is a noticeable trend towards the glamorization of technocratic rational planning methods. These methods, which emphasize efficiency and formal standardized approaches, often taking after the template of developed countries, unfortunately blind us to the existing heritage of social spatial relations that have long shaped the region. It is imperative to remember that heritage not only exists in tangible forms, such as buildings and artifacts, but it is also intangible, encompassing traditions, knowledge, and practices, and the outcomes of which are manifested in the structures presently found in the fishing villages. These structures, far from being mere relics of the past, contribute directly to the production of food, sustaining communities and linking them to the wider urban food system.

Although previous research has examined the quality of life and economic activities in these villages[1], a significant void remains in documenting how their cultural landscapes, building designs, and social structures are shaped by food production. Specifically, the physical layout and architectural styles of these settlements were developed not only in response to climate and environment, but also to support the necessary infrastructure for harvesting, trading, and consuming fish and seafood. Moreover, road networks linking these previously isolated villages to Kuching has created a growing market, allowing fishermen to distribute their catch to urban distribution centres and other rural settlements.

Research on food, conducted by scholars like Marat-Mendes and their work on urban food mapping, displays a growing trend in academic and policy circles, highlighting the pressing issue of sustainability[2]. This involves a critical examination of how to utilize resources responsibly and, importantly, how to protect the communities who rely on the natural coastlines and, indeed, make up part of the eco-system. The emphasis on sustainable measures extends to the specific techniques employed by these communities, such as how they catch and preserve fish, ensuring the long-term viability of their livelihoods. We must

---

[1] Rezahan Mohd Zain, Mohd Khairul Amri Kamarudin and Muhammad Hafiz MD Saad, "Assessment of Quality of Life on Fishermen Community in Kuala Terengganu, Malaysia: A Review", International Journal of Academic *Research in Business and Social Sciences* 8, no. 10 (2018): 640-650; Lili Maisara Zainudin, Alfian Zein, Mohd Hanafi Idris, and Wan Luqman, "Socio-economic Profile Comparison of Fishermen Community in Kuala Marang and Seberang Takir, Terengganu, Malaysia", *Journal of Sustainability Science and Management* 14, no. 6 (December 2019): 130-142.

[2] Teresa Marat-Mendes, Inês Isidoro, Joana Catela, Mafalda Pereira, João Borges, Sara Silva Lopes and Carolina Henriques, "Drivers of change: how the food system of the Lisbon Metropolitan Area is being shaped by activities, initiatives and citizens needs towards a sustainable transition", *Ciudades, Comunidades e Territórios,* Sp21 (2021). http://journals.openedition.org/cidades/3343.

also consider the way they react to the provision of road infrastructures, which significantly impacts their ability to distribute their catch and sell to retail and wholesale markets in the city, thus integrating their rural economies with urban networks. Furthermore, their spatial practices, expressed through their idiosyncratic building typologies, deserve to be read and understood in detail. This understanding is crucial, as there are also ways in which the Global North can learn valuable lessons from the Global South rural coastal settlements in terms of sustainable urban design by the coast. Specifically, the architectural typology employed in these settlements, which inherently preserves these sustainable social and spatial practices, offers a model for a more environmentally and socially responsible urban development.

The aim of this paper is to highlight these spaces of food production in the fishing villages of Kuching and to examine how they have evolved to meet the needs of their people and the customers who frequent these villages to purchase fresh catch directly from the source. Here, "food production" refers specifically to the act of fishing and catching seafood, its processing and its subsequent distribution. Drawing from case studies of the villages of Bako, Buntal, Telaga Air, and Goebilt (fig. 1), this paper reviews the archetypes of food production that comprise the vernacular landscape of these villages, from the *togok*, jetties, boardwalks, to the markets and seafood restaurants. Firstly, it is essential to acknowledge the social and cultural interactions among the residents that led to the formation of these villages, through the concept of the social "commoning".



Figure 1. A map of the fishing villages under study in Kuching, Malaysia. Source: GoogleMaps, edited by Azmah Arzmi, 2025.

Social and cultural practices of "commoning" in the fishing villages

the village
follows us about
it's just hiding
behind the façade of the city
. . .
the village
more than memory
is a psychoanalysis
of our modernity.[3]

While the context of this poem refers to the lost Flemish villages of Belgium, its theme resonates with the significance of fishing villages for residents of Kuching. Social media platforms, from TikTok and Instagram to YouTube and Facebook, are filled with hashtags and groups dedicated to these villages. Users share drone footage, historical photos, and descriptions of past lifestyles, indicative of a nostalgia and longing for simplicity, connection to nature, and close-knit community bonds that persist in these villages. These online portrayals often romanticize the *kampungs* [villages] as embodiments of wholesome values and preservers of rural traditions that encourage communal practices (fig. 2). As younger residents, often more educated, migrate to suburban Petra Jaya or inner-city South Kuching, where they live amongst diverse ethnic groups, a pull remains, drawing them back to visit family and relatives. This return is perhaps fuelled by a reaction against the perceived negative aspects of modernity, such as alienation and the erosion of traditional values.



Figure 2. Bako Village. Source: Azmah Arzmi, 2024.

The people of these fishing villages are mostly homogeneous with a Malay majority along with some Chinese business-owners. They often demonstrate strong kinship, conviviality, and social networks that contribute to their economic growth. Social media has played a

[3] Jef Cornelis, dir., *Ge kent de weg en de taal*, Voice-over by Geert Bekaert (BRTN, broadcast January 6, 1976).

significant role in this growth, leveraging these networks where people can be considered "infrastructures"[4]. Cultural and religious values, alongside social relationships, are integral to the formation of these settlements, which are largely constructed from the ground up[5]. Collaborative efforts between neighbours, the sharing of traditional building knowledge, and the planning and construction of spaces all contribute to the built environment, including those spaces dedicated to food production.

Fishing grounds, waterbodies, the fishing structures, jetties, boardwalks and markets can be regarded as the commons, which is defined by the shared assets, resources managed and sustained by the communities[6]. An aspect of the commons which deserves attention is the *praxis communis* —defined as social practices—. These include acts of "mutual support, negotiation, collaboration and communication, and experimentation that are needed to create systems to manage common-pool resources and to engage with common codes and conventions"[7]. These acts of "conviviality", as described by Ivan Illich in 1983, enable groups of individuals to contribute effectively to a system of production to satisfy their needs, and which they can live from[8]. Furthermore, the villagers operate upon these practices by taking ownership and sovereignty over the resources that matter to them. In essence, the *praxis communis* provides the framework for collective action, where shared resources are managed not through individualistic approaches, but through a network of social interactions. The following sections describe the architectural and spatial typologies which exemplify these concepts.

Local ingenuity: the *togok*

The locations of the fishing villages arose from the abundance of aquatic resources as well as ample protection from the tropical monsoons and wave erosion. Fishing practices in these villages vary considerably, reflecting the specific marine life and terrain of each locale. The north of Kuching, which is officially gazetted as an environmental enclave, has vast mangrove swamps and is home to a diversity of marine life and eco-systems, such as crocodiles, dolphins, otters, monkeys, and turtles.

In the villages of Bako, Telaga Air, and Buntal, the traditional fishing structure which the locals refer to as *togok* is still in use, although its usage has waned over the last few decades. These fishing structures represent a communal resource, or "the commons", as they are collectively used and maintained by the fishing community, requiring mutual agreement for

---

[4] Simone AbdouMaliq. "People as Infrastructure: Intersecting Fragments in Johannesburg", *Public Culture* 16, no. 3 (2004): 407-429.

[5] Silvia Spolaor and Vitor Oliveira, "Urban Forms of Informality: Decoloniality as a Perspective for Morphological Studies", in *Formal Methods in Architecture* (Lisbon: Springer, 2021), 197-205.

[6] Elinor Ostrom, *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action* (Cambridge, Mass.: Cambridge University Press, 1990).

[7] Tom Avermaete, "Constructing the Commons: Towards Another Architectural Theory of the City?", in *The New Urban Condition: Criticism and Theory from Architecture and Urbanism,* eds. Leandro Medrano, Luiz Recaman, and Tom Avermaete (New York: Routledge, 2021), 54-72.

[8] Ivan Illich, "Silence is a Commons ", *The Co-Evolution Quarterly* 1, no. 6 (winter 1983).

their management. Functioning as an extension of their domestic spaces, these structures serve primarily for the subsistence of their households, rather than for large-scale commodity production[9]. Furthermore, the skilled practices involved in managing and constructing these structures, as noted by scholars, also form part of the intangible commons, encompassing shared knowledge and cultural expertise[10].

As reported by the Telaga Air village chief, local fishermen have traditionally employed a range of standard fishing methods, including *pukat hanyut* (drift nets), *pukat selang* (seine nets), *jaring* (nets), *bubu* (traps), *pelat* (snares), and hand-lining. Due to boat limitations, their fishing activities are generally confined to the river and immediate coastal areas, with river-only fishing during monsoon seasons. Notably, what is known as *jermal* in Indonesia[11] and *gian* elsewhere in Southeast Asia is locally referred to as t*ogok* in the local Kuching slang (fig. 3).



Figure 3. The *togok* near the village of Telaga Air. Source: Azmah Arzmi, 2024.

From the village of Bako, situated along the Tabo River, tourists traveling to Bako National Park would pass by numerous *togoks* lining the riverbanks, extending to the estuary (fig. 4). These

[9] Illich, "Silence is a Commons".

[10] Martin Parker, George Cheney, Valérie Fournier, and Chris Land. *The Routledge Companion to Alternative Organization*. (London, UK: Routledge, 2014).

[11] Palti M. Sormin, Arthur Brown, and Pareng Rengi, "Studi Teknologi Alat Tangkap Jermal Di Desa Kota Pari Kecamatan Pantai Cermin Kabupaten Serdang Bedagai Provinsi Sumatera Utara", *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau* (October 2014), accessed January 19, 2025. https://www.neliti.com/publications/202952/studi-teknologi-alat-tangkap-jermal-di-desa-kota-pari-kecamatan-pantai-cermin-ka.

boat-accessible structures are primarily used for catching small shrimp and the occasional fish. Similar *togoks* are also found off the coast of Buntal. Fisherman Hasan from Buntal, described his routine of waking at 4 am to reach these *togoks*. Each *togok* consists of a column structure formed by drilled wooden posts, supporting an inclined beam. This beam holds layered fishing nets, made from local *nibong* tree branches, with varying mesh sizes to prevent escapes. Fishermen often work in pairs or trios, pulling up the nets to collect their catch. Low tide is optimal for harvesting, though high tide is also utilized. The process, while seemingly simple, hinges on precise timing and tidal awareness. While togoks are predominantly river-based, a limited number are located in near-sea areas.



Figure 4. One of the *togoks* over the Tabo River, at a few minutes by boat from Bako village. Source: Azmah Arzmi, 2022.

Traditional fishing structures such as the *togok* yield significantly less than modern techniques. Consequently, more fishermen are turning to trawlers and drift nets, drawn by the promise of increased catches. In Bako, the *togok* has become increasingly ineffective due to the Tabo River's shallowing, a result of industrial activities in Kuching impacting connected river systems. *Togoks* require deeper waters to function properly. Recent interviews with fishermen revealed that 2024 has been an exceptionally poor year for fishing, to the point that they had to abandon these structures and fish in deeper waters in the sea. In Telaga Air, fishing has been largely abandoned as the primary economic activity, with villagers now predominantly engaged in the tourism industry. As a result, their *togoks* are used less frequently now than before. They now work as tour boat operators or small entrepreneurs. Telaga Air has become the main jetty for tourists visiting the turtle sanctuary in Satang Island or taking boat tours to visit the wildlife in Kuching Wetlands. While fishing

has declined, the food culture remains vibrant, though the villagers now source their food and fish from other locations.

Jetties and boardwalks

Another common characteristic of these fishing villages is the presence of jetties, a distinct feature along their shorelines. Houses, typically built on stilts and facing the water, are interconnected by boardwalks. Similar studies on informal settlements demonstrate how the series of jetties are usually built perpendicular along the shoreline and are almost arranged in grid-like patterns[12], as with the case of Goebilt and Bako. Originally, houses were constructed using *nibong* wood and *nipah* thatch leaves for roofing. Over time, population growth caused houses to be expanded and new ones were built, leading to adaptations incorporating more contemporary construction methods. These include concrete piles, cement, bricks, and zinc roofing. While existing literature may tend to romanticize the original structures, realistic depictions of the hybrid contemporary vernacular homes illustrate how these houses have adapted over time[13].

Jetties in these fishing villages serve a dual purpose. Beyond their functional role in mooring boats and facilitating fishermen's disembarkation, they also function as vital social spaces and contribute significantly to the cultural identity of the villages, for it is here that the jetty serves as a vital public space within the village. In Goebilt, for example, the jetty terminates with a sort of pavilion at the end, framing a view of the river. In this sheltered jetty is where fishermen gather to repair their nets, find coverage from the rain, observe the water to gauge weather conditions, and even provides a space for amateur anglers. Long bamboo poles, driven into the riverbed or tied to the pier, provide mooring points for boats, allowing fishermen to easily access the wooden platforms (fig. 5). Stacks of cooler boxes, barrels, bundles of fishing nets, a nearby shed, and other fishing gear are often found piled on the jetty, ready for use should fishermen require additional equipment before heading out to sea.

The boardwalks serve as more than just walkways: they are also spaces for social interaction. In Bako this is readily apparent, with house verandas facing the boardwalks and often furnished with chairs and potted plants (fig. 6). The frontages of these houses almost always face the boardwalks, fostering a high degree of social exchange, particularly among neighbours, given the proximity of extended families. Cooperation extends beyond the fishermen as the wives also share a close relationship, often drying fish and cooking together. The spirit of *gotong-royong,* a Malay term meaning cooperation or mutual assistance, is deeply ingrained in the village community[14]. This is evident in the gathering spaces used for social events, where community members are expected to contribute, especially with cooking, during weddings, births, or thanksgiving prayers.

---

[12] Kim Dovey, Matthijs van Oostrum, Tanzil Shafique, Ishita Chatterjee, and Elek Pafka, *Atlas of Informal Settlement: Understanding Self-Organized Urban Design* (London: Bloomsbury, 2023).

[13] Marcel Vellinga, "Living Architecture: Re-imagining Vernacularity in Southeast Asia and Oceania", *Fabrications* 30, no. 1 (2020): 11-24.

[14] Abidin Kusno, *Jakarta: The City of a Thousand Dimensions* (Singapore: NUS Press, 2023).



Figure 5. The jetty in Goebilt over the Sarawak River. Source: Azmah Arzmi, 2024.



Figure 6. A typical house on stilts in Goebilt, with an open verandah facing the boardwalk. Source: Azmah Arzmi, 2025.

From catch to table: markets and restaurants

Roads not only facilitate travel between the villages and the city, but also create additional jobs, educational opportunities, and market ventures. Villagers interviewed recalled journeys to central Kuching by "express boats", trips that could take anywhere from one to five days, depending on the season and tides. Now, these same villages, located on the city's periphery, are less than an hour from the city centre. Thanks to road networks, Kuching residents now regularly visit to purchase fresh fish and seafood from the villages, creating a bustling trade. Middlemen and wholesale food suppliers arrive with trucks, eager to source fresh catches, while individual consumers seek not only quality seafood but also organic fruits and vegetables, often unavailable at the city. The villages also offer a respite from urban life, with visitors enjoying the scenic views of the rivers and sea. This increased traffic has led to the construction of large-span market structures intended to centralize sales. However, these structures are sometimes ill-equipped, lacking adequate storage and drainage facilities, as in the case with the Buntal market. Consequently, villagers have adapted creatively, employing ad-hoc solutions to meet these needs. Cooler boxes are placed outside, and awnings extend from stalls, demonstrating the community's resourcefulness.

Beyond these formal market spaces, an informal economy has sprung up. In Buntal, villagers establish stalls in parking lots adjacent to the markets, selling a variety of food and local snacks. Many others also sell products directly from their homes, creating a vibrant street-side market atmosphere. These home-based businesses offer a range of traditional products, including dried salted fish *(ikan masin)*, dried shrimp paste *(belacan)*, dried anchovies *(ikan bilis)*, and pickled shrimp *(cencaluk)*, all produced within the village. The drying process itself can also become a spectacle, with salted fish laid out under tarpaulins spread across the parking lot grounds near the Buntal market.

The diversity of products extends beyond fish and seafood. Buntal villagers also sell homemade *nipah* palm sugar *(gula apong)*, a local delicacy, alongside other traditional desserts. Tropical fruits and vegetables, such as bananas, papayas, and rambutans, grown in home gardens, are also offered for sale, providing a direct link between local agriculture and the market. The rhythms of village life are embedded with this market activity. While fishermen typically head out to the river or sea before dawn, they often return to sell their catch in the market or help their wives manage food stalls later in the day, seamlessly blending their roles as producers and vendors. This convivial marketplace reflects the resourcefulness and entrepreneurial spirit of the villagers, demonstrating their ability to adapt and thrive in the face of changing economic landscapes.

The location of these stalls, concentrated along the main roads, increases their visibility as the roads serve as "catchment areas" for visitors whose intention is to visit the village to purchase food. Some stand-alone houses operate as restaurants. The awnings and front porches in front of the houses serve not just to receive guests, but also to accommodate their food stalls and restaurants. In Buntal, seafood restaurants are operated by Chinese families who emigrated after World War II seeking refuge from Japanese soldiers. Since the roads were completed in the 1980s, these immigrants set up restaurant businesses and were able to gain profit from the seafood culinary enthusiasts who come not just to enjoy nature, buy

fresh seafood but also to dine and experience the serenity of the local fishing village. The structures of street stalls and front porches facing the roads reveal spaces where informal social interactions flourish, generating economic activity. While the government provided road infrastructure, a mixed mode of informal and formal practices emerged, in which the villagers leveraged the roads to their advantage. These informal practices have, in some cases, become formalized through village associations and agencies, reflecting what might be termed "transversal logics"[15].



Figure 7. The "commons" of Telaga Air. Source: Azmah Arzmi, 2024.

Conclusion

Despite the political decisions that have shaped the landscape and impacted residents both directly and indirectly, and notwithstanding the pervasive influence of the global capitalist market economy, which has spurred urban sprawl and induced changes in villages, socio-cultural and spatial practices still persist in this environment. Traditional habits, cultivated over generations, continue to exert a strong influence on daily life. Villagers actively

[15] Teresa P. R. Caldeira, "Peripheral urbanization: autoconstruction, transversal logics, and politics in cities of the global south", *Environment and Planning D: Society and Space* 35, no. 1 (2017): 3-20.

exercise agency through the formation of a Fishermen's Association which, in cooperation with the national Board of Fisheries, plays a vital role in securing a consistent supply of fishing vessels and storage facilities, managing the construction of landing platforms while ensuring the voices of local fishers are heard. Furthermore, the association undertakes crucial protective measures, including patrolling local waters in the South China Sea to deter foreign fishing vessels coming from Vietnam, China and Indonesia, as well as safeguarding the fishing rights of its members. By actively shaping their environment —through the construction and maintenance of fishing structures, jetties, houses, and markets— villagers assert their presence and ensure the continuation of their heritage. These physical manifestations of their traditional way of life serve as tangible reminders of their cultural identity and connection to the sea.

In conclusion, the traditional structures of Malaysia's coastal villages embody the concept of the commons, demonstrating a *praxis communis* rooted in shared resources and collaborative management. Their decline, driven by urbanization and environmental change, threatens not only livelihoods but also the intangible heritage of communal practices. These structures, beyond their economic function, represent a vital social-spatial relationship, sustained through mutual support and local knowledge (fig. 7). Preserving these commons, therefore, necessitates the recognition of their inherent socio-cultural value and the implementation of strategies to better support community sovereignty and sustainable resource management.

Del paisaje a la taza: las arquitecturas del café de Colombia. Aportes a la construcción de un imaginario comestible

From the Landscape to the Cup: the Architectures of Colombian Coffee. Contributions to the Construction of an Edible Imaginary.

JOSÉ JAVIER ALAYÓN GONZÁLEZ
Pontificia Universidad Javeriana, alayon.j@javeriana.edu.co

Abstract

Aunque el cultivo del café tuvo relevancia desde el siglo XIX, la creación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en 1927 impulsó la modernización de su producción y la internacionalización del mercado. Además, la promoción de diversas infraestructuras en áreas rurales y urbanas, construyó un patrimonio paisajístico y arquitectónico mucho más amplio de lo que hoy constituye el imaginario cafetero colombiano. La revisión de su órgano de difusión, la *Revista Cafetera de Colombia* (1928-2008), permite ampliar el catálogo de arquitecturas del café, con diversas espacializaciones de esta industria, desde sus orígenes coloniales hasta su reciente *gourmetización*. El resultado preliminar, suma a la historiografía arquitectónica colombiana una categorización general con ejemplos publicados en esta fuente documental, contrastada con publicaciones especializadas. Como hallazgo importante, bodegas y fábricas (almacenamiento y procesamiento), pabellones y stands (promoción) y cafeterías (consumo) evidencian tensiones entre representaciones de tradición y vanguardia de la cultura cafetera colombiana.

Although coffee cultivation has been relevant since the 19th century, the creation of the National Federation of Coffee Growers of Colombia in 1927 boosted the modernisation of coffee production and the internationalisation of the market. In addition, the promotion of various infrastructures in rural and urban areas built a much broader landscape and architectural heritage than what today constitutes the Colombian coffee imaginary. The review of its dissemination organ, the *Revista Cafetera de Colombia* (1928-2008), allows us to expand the catalogue of coffee architectures, with diverse spatialisations of this industry, from its colonial origins to its recent *gourmetization*. The preliminary result adds to Colombian architectural historiography a general categorisation with examples published in this documentary source, contrasted with specialised publications. As an important finding, warehouses and factories (storage and processing), pavilions and stands (promotion) and coffee shops (consumption) show tensions between traditional and avant-garde representations of Colombian coffee culture.

Keywords

Paisaje cafetero, arquitectura industrial, arquitectura comercial, pabellones, historiografía de la arquitectura

Coffee landscape, industrial architecture, commercial architecture, pavilions, architectural historiography

Introducción

Al año siguiente de la fundación de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNCC) en 1927, se comenzó a publicar la *Revista Cafetera de Colombia (RCC)* como órgano difusor de la ONG rural. Esta será la principal fuente documental para aproximarnos al papel de la arquitectura en la construcción de un imaginario, primero nacional, y luego internacional, en torno a la industria cafetera colombiana que ha estado dominado en las últimas décadas por el impacto de la publicidad.

La creación del personaje ficticio Juan Valdéz[1] como representante de la marca "Café de Colombia" por encargo de la FNCC y, sobre todo, a partir de la creación de su logotipo en 1984, vincula definitivamente este alimento al imaginario colectivo de la colombianidad.

Si bien el cultivo del café y su protagonismo en la balanza internacional de pagos comienza desde el siglo XIX, justamente la creación de esta asociación gremial da un impulso comercial y tecnológico al cultivo tradicional, el cual discurre en paralelo a otros procesos modernizadores del país. En ese sentido, además de las arquitecturas tradicionales de las explotaciones rurales —ampliamente estudiadas[2]— se complementarán con nuevas infraestructuras para el transporte, almacenamiento, procesamiento, comercialización, promoción y consumo que empiezan a oler a café.

El objetivo de este trabajo es rastrear cómo la arquitectura ha acompañado o no esta construcción identitaria tanto nacional como internacionalmente. Para ello, la revisión de la publicación gremial es la metodología propuesta para comprobar la espacialización moderna que se hizo de esta industria. En paralelo, se revisa la publicación especializada en arquitectura *PROA. Urbanismo. Arquitectura*. Diseño para contrastar qué se ha reconocido desde el campo disciplinar como parte de un fenómeno de industrialización agrícola nacional y su impacto en ámbitos urbanos. A pesar de que el café tiene un gran protagonismo en la identidad colombiana, su relación con la arquitectura —como parte de este imaginario comestible— ha quedado centralizado en el patrimonio edificado del ámbito rural, especialmente: las haciendas y fincas cafeteras.

Por tanto, aquí nos centramos en las representaciones del café en la arquitectura colombiana de manera amplia y su impacto en el imaginario colectivo de este alimento convertido en identidad nacional, monopolizando la marca país durante décadas. El resultado es un listado de categorías espaciales vinculadas a la industria alimenticia del café, ejemplificado con casos claves de esta relación que están hilados a partir de distintos modos de relacionarnos con esta bebida desde los procesos colonizadores de su expansión territorial a los fenómenos de sofisticación urbana del consumo con estéticas *premium*, la *gourmetización* contemporánea[3]. Esto plantea un capítulo alternativo y específico de la historiografía

---

[1] Inventado por la agencia de publicidad neoyorquina Doyle Dane Bernbach (DDB) en 1959.

[2] Lorenzo Fonseca Martínez y Alberto Saldarriaga Roa *La Arquitectura de La Vivienda Rural En Colombia* (Bogotá: Colciencias, 1980).

[3] Mercedes Di Virgilio, María Agustina Frisch, Sara González, Sebastián Grenoville, Candela Hernández, Beatriz Nussbaumer, José Manuel Vega-Barbero, "Gourmetización y Gentrificación: Paisajes alimentarios desde la ciudad hasta el campo", *Íconos. Revista de Ciencias Sociales,* n.º 79 (mayo 2024): 15–35. doi:10.17141/iconos.79.2024.6025.

arquitectónica moderna colombiana desde lo comestible que reconozca símbolos y conceptos para la definición de un imaginario que, aunque comestible, sea representación completa de esta parte de la identidad cultural.

Una búsqueda básica[4] sobre la relación entre arquitectura y café evidencia la poca producción bibliográfica al respecto. Introduciendo los términos en inglés como parte del título, arroja menos de 50 resultados de los cuales la mayoría provienen de materias de la computación, la botánica o la economía. Los pocos casos que juntan este producto alimenticio con nuestra disciplina abordan principalmente el diseño interior de las cafeterías. Repitiendo la búsqueda en español para títulos que incluyan ambos términos el resultado es prácticamente nulo. Obviamente, abriendo los parámetros a todos los campos[5] los resultados superan los miles englobados en materias como Decoración de cafés; Diseño de cafés; Arquitectura de cafés; Arquitectura de interiores, Patrimonio arquitectónico, Patrimonio cultural – Zona cafetera, Industria del café, Consumo del café, Diseño industrial, entre otras. De estas referencias destaca la reciente producción de tesis y disertaciones académicas sobre algún aspecto relacionado con el café.

Así, otra justificación de esta incipiente investigación sobre las arquitecturas del café en Colombia es la escasez de estudios específicos sobre la espacialización de una de las primeras industrias del país. En la historiografía local tampoco se ha hecho un tratamiento particular del impacto de esta actividad de una manera transversal y asociado a procesos de modernización que abarcan desde el territorio hasta el diseño de interiores. Las pocas referencias están centradas en los dos extremos del proceso económico. Por un lado, las arquitecturas vernáculas de las haciendas cafeteras, lugar donde se produce el grano y que constituye junto con los cultivos, la base del paisaje cultural cafetero. En el otro, el grano convertido en moneda y resguardada en la infraestructura bancaria que visibilizaba el éxito económico de esa industria en los paisajes urbanos de Colombia. No obstante, la cadena alimenticia del café produjo y sigue produciendo otras arquitecturas. Rurales y urbanas, tradicionales e innovadoras, anónimas o de autor, las cuales rescataremos de la *Revista Cafetera de Colombia*.

La *Revista Cafetera de Colombia*

Esta publicación fue el órgano difusor de la FNCC, organización que se constituyó en el primer congreso nacional de cafeteros celebrado en Bogotá el 25 de agosto de 1920. Luego del segundo, celebrado siete años después en la ciudad de Medellín, aparece la revista en noviembre de 1928. En su primer número ya se menciona la preparación de un muestrario para enviar a la Feria-Exposición Iberoamericana de Sevilla a inaugurarse en mayo de 1929, así como a otras delegaciones gubernamentales en Nueva York, Londres, Hamburgo, París y Barcelona, además de a un centenar de consulados. El objetivo de exponer el producto al comercio internacional y con ello construir una marca, estuvo en la fundación

[4] Como la realizada en el buscador integrado de la Biblioteca de la Pontifica Universidad Javeriana con acceso a al proveedor EBSCO, introduciendo los términos "architecture AND coffee".

[5] Texto completo – TX, Autor – AU, Título – TI, Descriptores – SU, Título de la publicación/Fuente – SO, Resumen – AB e ISSN – IS.

de la agremiación y los espacios harían parte de la construcción de ese imaginario. La comercialización en Estados Unidos, Finlandia, Checoslovaquia, España, Inglaterra, Italia, entre otros países ocupaba recurrentes artículos, entre los cuales se incluía los términos de los contratos con sus comercializadores que debían llamar sus establecimientos "Café de Colombia" o "Café suave de Colombia".

En sus inicios, la revista se centraba especialmente en la mejora de la producción agrícola mediante la introducción de técnicas de cultivo modernas y la prevención de plagas para hacer más competitivo el producto en el mercado internacional. También fue el medio difusor de las memorias de los congresos e incluía una parte dedicada a la legislación cafetera. En sus 80 años de existencia se publicó con distintas intensidades: semanal, mensual, trimestral y anual. De esa larga trayectoria nos interesa especialmente su primera mitad ya que a partir de 1980 se convirtió en una publicación más institucional y con escaso contenido gráfico. Al tiempo, aparecieron otras publicaciones de la FNCC más especializadas como el *Boletín de Estadística,* la *Revista Cenicafé* del Centro Nacional de Investigaciones del Café y *Ensayos sobre Economía Cafetera*.

Esas cuatro décadas coinciden además con los procesos modernizadores urbanos en Colombia y con ellos, la expansión de la arquitectura y sus nuevos usos, materiales, técnicas y lenguajes. Por tanto, si bien no es una revista de arquitectura, en la RCC quedó registro de muchas de las construcciones de la industria cafetera que las especializadas en arquitectura no alcanzaron a referenciar, constituyendo un valioso archivo documental. La calidad del café y su pureza, promulgada en 1932 por la Dirección Nacional de Higiene, a través de la Resolución #37, va a estar acompañada de una mejora de la infraestructura de la industria en todas las tipologías y en distintas décadas. Por ejemplo, la popularización de la liofilización del café en los años 60 impulsó nuevas instalaciones y productos.

Esta investigación se basó en la revisión de todos los ejemplares de la RCC publicados entre 1928 y 2008, identificando todo el material gráfico que hace referencia a cualquier tipo de construcción. Cabe precisar que, al no ser una revista especializada, las arquitecturas e infraestructuras se incluyen como meras ilustraciones, no necesariamente asociadas a los contenidos de los artículos y con pocos datos en los pies de imágenes. Por tanto, la gran mayoría de estos proyectos se presentan como anónimos a la espera de una siguiente fase de la investigación a realizar en los archivos administrativos de la propia FNCC.

El café en la revista *PROA*

Como contraparte de este relato del mundo cafetero se toma la revista especializada *PROA*, la más longeva de Colombia, para verificar la presencia que arquitecturas relacionadas con el café y su industria han aparecido en sus páginas. Su primer número apareció en agosto de 1946 y se publicó hasta junio de 2007, un año antes de la desaparición de la *RCC*. Durante esos 61 años, apenas 15 artículos se publicaron sobre proyectos de obra nueva, restauración, diseño gráfico y publicaciones relacionadas con el café.

La primera referencia es el Banco Cafetero de Cali, publicado en julio de 1963 (n.º 160), y hasta tres lustros después aparece la cafetería "La Cascada" del Hotel Tequendama en 1977 (n.º 269). En la década de 1980 se publican el proyecto de señalización del Banco

Cafetero de Manizales (n.º 310), la remodelación y restauración del hotel "Estación" como sede la FNCC en Buenaventura (n.º 312), el Banco Cafetero de Manizalez (n.º 315), el estudio que Jorge Caballero publica sobre "La Guadua en la vivienda rural en la zona cafetera" (n.º 323), el proyecto de diseño interior de una cafetería en Uniandes (n.º 339), la reseña del libro "La arquitectura de la vivienda rural en Colombia" Minifundio cafetero en Antioquia, Caldas Quindío y Risaralda (n.º 339), el sistema prefabricado en guadua para vivienda rural propuesto por el Comité de Cafeteros de Caldas y otros colaboradores (n.º 354), el proyecto de una vivienda para una finca cafetera antioqueña (n.º 366), el proyecto de la Sociedad Forestal Cafetera (n.º 378) y la cafetería del club "Los Lagartos" (n.º 384). Las últimas son dos publicadas en la década de 1990. Una, el concurso para la sede de la Cooperativa de Cafeteros de Risaralda (n.º 389) y otra, el diseño interior para la sede de la FNCC en Bogotá (n.º 421) se refieren a las arquitecturas del café.

Por tanto, podemos concluir parcialmente que las arquitecturas del café no han tenido una representación proporcional a la importancia económica que ha tenido la industria en el desarrollo económico del país. Las historias canónicas de la arquitectura colombiana tampoco han sido suficientemente explícitas en relatar cómo ha impactado y cómo ha sido representado este alimento en la cultura material colombiana. Dado que el imaginario arquitectónico, constituido por los elementos simbólicos de la tradición de un país, juega un papel clave en la construcción de su identidad, es relevante complementar el catálogo de elementos que podrían hacer parte de ese repertorio.

Aproximación a una clasificación de las arquitecturas del café

A continuación se plantean 9 categorías de espacios que tienen que ver con distintas actividades relacionadas con la economía del café y que han sido referenciadas por la *RCC*. Por tanto, es una clasificación por usos.



Figura 1. Perspectiva del trazado en triangulación. Fuente: *RCC* IV, n.º 38-39 (1932).

Espacios de plantación e infraestructuras

Las plantaciones cafeteras son las grandes definidoras del paisaje de estas áreas agrícolas y su trazado juega un papel determinante en el resultado. Ampliamente difundidas en

fotografías de la revista, además se capacitaba en los modos de hacerla en trazado al cuadrado o triangular (fig. 1). Fotografías de vías y puentes impulsadas por los propios productores muestran también el impacto sobre los paisajes cafeteros.

Espacios de habitación

El imaginario actual de este paisaje agrícola lo completan las haciendas y fincas cafeteras. Sin embargo, además de las tradicionales, los programas de nuevas viviendas campesinas diseñadas por la Inspección General de Higiene (fig. 2) y las instalaciones sanitarias, como los excusados de hoyo, comenzaron a insertarse entre los cafetales. Los Centros cafeteros de higiene, promovidos por FNNC también mejoraban la habitabilidad de estos enclaves apartados.

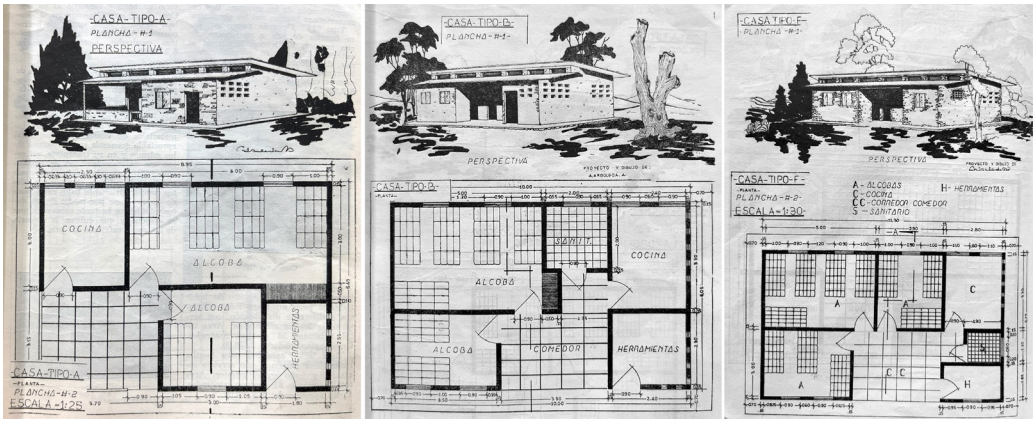


Figura 2. Modelos de vivienda campesina Tipos A, B y F. Fuente: *RCC* XI, n.º 124 (1952).

Espacios de habitación

El imaginario actual de este paisaje agrícola lo completan las haciendas y fincas cafeteras. Sin embargo, además de las tradicionales, los programas de nuevas viviendas campesinas diseñadas por la Inspección General de Higiene (fig. 2) y las instalaciones sanitarias, como los excusados de hoyo, comenzaron a insertarse entre los cafetales. Los Centros cafeteros de higiene, promovidos por FNNC también mejoraban la habitabilidad de estos enclaves apartados.

Espacios de producción

Las infraestructuras rurales donde comienza el procesamiento del grano del café como beneficiaderos y secaderos están muy vinculados a los espacios domésticos, cuando no integrados en ellos. Los semilleros con cobertizos de guadua también hacen parte del proceso productivo de estos núcleos rurales. Plantas de abonos, como la de Anolaima, en Cundinamarca, fueron construidas por la FNCC e ilustradas en la revista.

Espacios de almacenamiento y procesamiento

Los almacenes, trilladoras —como la de Girardot— centros de distribución, y fábricas de procesamiento son los espacios en donde el grano se acopia y entra en la cadena de comercialización al por mayor. La extensa red de almacenes que promovió la FNCC resolvía el enlace entre los productores y las comercializadoras. Estos edificios industriales, algunos de gran calidad arquitectónica y tecnológica como el almacén neumático del Páramo las Letras (fig. 3), están situados en entornos urbanos, periurbanos, próximos a vías férreas o en puertos. Su gran número, conforma un catálogo de naves industriales, algunas ejemplares, con lenguajes variados, que no suelen asociarse a la industria del café en el imaginario colectivo (fig. 4). Estos almacenes siguieron construyéndose en las décadas siguientes y de ello dan fe las publicaciones que hacía la revista a modo de reporte. Entre ellos, en el Departamento de Antioquia se levantó la moderna planta de silos en Bello, junto a la vía férrea de Santa Marta. Otros almacenes se abrieron en Betania (Antioquia), Anserma (Caldas) y en El Líbano (Tolima). En la década de 1960, la FNCC construye fábricas modernas de notable calidad en su diseño (fig. 5) para entrar en el negocio del producto procesado.

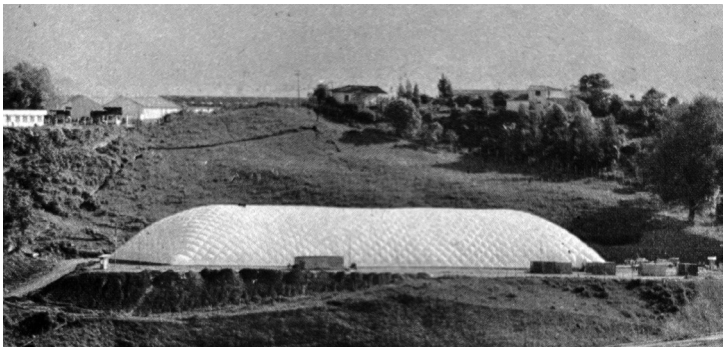


Figura 3. Almacén hinchable en Paramo las letras, Caldas. Fuente: *RCC*, n.º 177 (1980).

Espacios de formación e investigación

Este es otro nutrido grupo de edificaciones que dotaba de servicios educativos básicos a la ruralidad y, en casos específicos, proveía de formación especializada sobre la actividad cafetera. La Granja central de experimentación y demostración "La Esperanza" (1927) fue de las primeras, en los aledaños de la estación homónima del ferrocarril de Girardot, y ocupó numerosas páginas de la revista. Otro gran proyecto educativo de la FNCC fue la Fundación Manuel Mejía (1961), con una propuesta de conjunto y constructiva acordes con los preceptos modernos adaptados al trópico. Arquitecturas más modestas de escuelas y concentraciones rurales como las de Bitaco (Valle del Cauca), Chaparral (Tolima), El Tambo (Cauca), Santa Rosa (Risaralda) o Aguas Blancas (Santander), liceos en Santa Bárbara (Antioquia) y Castilla (Caldas), venían a atender las necesidades de las poblaciones rurales. En cuanto a la investigación, la sede principal del Centro de Investigaciones de Café (Cenicafé) ubicada en Chinchiná (Caldas) es otro conjunto de edificaciones modernas que combinan

laboratorios y residencias para los investigadores en un conjunto rodeado de plantaciones de café experimentales.

Localización	Superficies edificada en m²	Capacidad en bultos (62,5 Kg)
ANTIOQUÍA		
Medellín *	10.000	250.000
Bolombolo	2.000	50.000
Fredonia	482	10.000
Jericó	823	10.000
Sonsón	765	15.000
ATLÁNTICO		
Barranquilla Ciudad	2.629	40.000
Barranquilla Puerto	2.125	50.000
BOLÍVAR		
Cartagena Puerto	2.250	60.000
CALDAS		
Manizales	840	40.000
Aguadas	899	20.000
Armenia	3.805	90.000
Calarcá	2.531	65.000
La Virginia	2.000	50.000
Pereira	2.000	40.000
Santa Rosa	1.620	40.000
CAUCA		
Popayán	3.810	95.000
CUNDINAMARCA		
Bogotá	11.002	280.000
Dindal	1.500	50.000
Girardot (vieja)	2.000	40.000
Girardot (nueva)	5.718	140.000
Sasaima	800	15.000
HUILA		
Neiva	1.970	50.000
Garzón	935	20.000

Localización	Superficies edificada en m²	Capacidad en bultos (62,5 Kg)
MAGADALENA		
Santa Marta *	719	10.000
Valledupar	300	10.000
NARIÑO		
Pasto *	2.865	40.000
NORTE DE SANTANDER		
Cúcuta	4.988	75.000
El Carmen *	1.249	25.000
Ocaña	708	20.000
SANTANDER		
Bucaramanga	3.270	65.000
Rionegro *	550	10.000
San Vicente *	754	15.000
TOLIMA		
Ibagué *	2.099	15.000
Armero	2.500	70.000
Armero (desmot.)	450	10.000
Chaparral I	1.613	45.000
Chaparral II	1.500	40.000
Honda *	9.425	225.000
Líbano	2.500	60.000
VALLE		
Cali *	4.950	100.000
Buenaventura (Puerto)	2.700	60.000
Buga *	10.080	250.000
Cartago *	9.255	230.000
Sevilla	2.400	60.000
Tuluá	3.600	90.000
Total:	**130.979**	**3.045.000**

Figura 4. Relación de almacenes propiedad de la Federación Nacional de Cafeteros o del Fondo Nacional del Café para 1952. Marcados con asterisco aquellos que tenían trilladoras. Fuente: Elaboración propia a partir de datos de *RCC* XI, n.º 124 (1952).

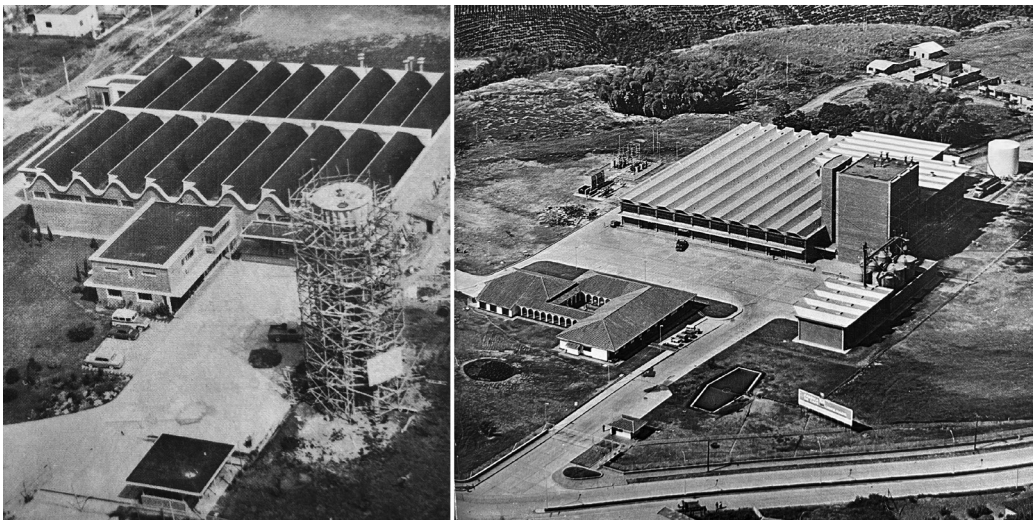


Figura 5. Planta de torrefacción y empaquetado al vacío de Café de Colombia en Buenos Aires (Argentina) y Planta de café liofilizado en Chinchiná, Cundinamarca. Fuente: *RCC* XVIII, n.º 141 (1966) y *RCC* XXII, n.º 154 (1973).

Espacios de administración

El Banco Cafetero (Bancafé) fue una iniciativa de la FNCC y entró en funcionamiento en 1953. Posteriormente, fue adscripto al Ministerio de Agricultura en 1968 y en 2005 fue liquidado por el Ministerio de Hacienda. En su primera etapa construyó los edificios que fueron la cara más visible del desarrollo de la industria cafetera en las principales capitales del país. Su primera sede oficial fue diseñada por la firma Cuellar, Serrano, Gómez, en la Avenida Jiménez de Bogotá. Los siguientes edificios, levantados casi en paralelo, fueron las sedes de Barranquilla, obra de Cornelissen Salzedo & Cía., y de Cali, construido entre 1960 y 1962, obra de Borrero, Zamorano y Giovanelli. Excelsos edificios ampliamente reseñados en las publicaciones de arquitectura colombiana y estudiados en el marco del movimiento moderno nacional. En Manizales se levantó la que sería sede nacional del banco, diseñado por Pizano & De-Irisarri Arquitectos. Finalmente, la Torre del Café en Medellín, levantada entre 1972 y 1975, obra de Fajardo Vélez y Cia. cerraría este ciclo de edificios cafeteros en altura. De estos, solo el de Manizales aparece dentro de las páginas de la *Revista Cafetera*.

En esta categoría, incluimos otras construcciones de los comités de cafeteros regionales, denominados "edificios del café", que prestaban distintos servicios al gremio. Muy discretos en su lenguaje e integrados en la trama urbana de sus pequeñas localidades, hay ejemplos en Aguadas, Aranzazu y Victoria en el departamento de Caldas y en Titiribí e Ituango del de Antioquia. Otros edificios de este tipo, no reseñados en la revista son los del municipio de Chaguaní en Cundinamarca y el de Santa Marta, en Atlántico, construido en 1985.

Espacios de promoción

A propuesta de la FNCC el 7 de junio de 1928 se celebró el primer Día del café en Colombia. Más tarde se estableció el 27 de junio como Día Nacional del Café y a nivel Internacional, la Organización Internacional del Café estableció el 1º de octubre como el Día Internacional del Café.

Desde el inicio, la FNCC lideró la participación del país en ferias y exposiciones internacionales a través de stands o pabellones enteros[6]. La *RCC* reseña con mucho detalle la participación en la Exposición de San Francisco 1939 y, aunque sin imágenes, ya se mencionó su voluntad de participar en la Iberoamericana de Sevilla en 1929 donde el "Café Suave de Colombia" llegó a tener su propio pabellón. En los más recientes, la cafetería es un espacio central por no decir protagonista como en el caso de Hannover, 2000.

Espacios culturales y de ocio

Estos son los que se podrían considerar más recientes y, de hecho, no aparecen imágenes en la *RCC* que ilustren estos usos asociados a la industria turística. El Parque del Café (Quindío), abierto en 1995, donde participa la FNCC, combina las atracciones mecánicas con reproducciones de las arquitecturas y experiencias agrícolas en un claro ejemplo de turistificación y museificación de la caficultura.

Espacios de consumo

Es llamativo que, en 221 números de la RCC, prácticamente no aparezcan imágenes de cafeterías colombianas, salvo las que, recientemente, corresponden a las aperturas de locales Juan Valdéz, línea de negocio de la FNCC. Por el contrario, en sus primeras ediciones destacaba las referencias a establecimientos europeos que, previa negociación con la federación, explotaban la marca de Café de Colombia en las principales ciudades. Artículos en 1931 y 1932, de locales en Helsinki y en París respectivamente, ponían en evidencia el contraste en los lenguajes del diseño de estos espacios. Mientras que, en Finlandia, la empresa "Colombia Oy" de los hermanos Pajari explotaba en exclusiva desde 1930 la marca con locales de diseño moderno (fig. 6), en París se recurría a un imaginario rural y neocolonial para ambientar un inmenso local en la avenida de los Campos Elíseos (fig. 7).



Figura 6. Vistas exterior e interior del "Café de Colombia" en Helsinki. Fuente: *RCC* III, (1931).

[6] José Javier Alayón González, "Pabellones de Colombia. Vitrinas de la naturaleza entre 1851 Y 2015", *Dearq,* n.º 39 (Mayo, 2024): 33-45. https://doi.org/10.18389/dearq39.2024.04.



Figura 7. Vista interior del salón para la promoción del café colombiano en París "La plantation de Colombie". Fuente: *RCC* IV, n.º 44-45 (1932).

Conclusiones

La Federación de Cafeteros de Colombia fue un agente importante, quizá el que más, para definir lo que hoy podríamos entender como las arquitecturas del café más allá de las construcciones históricas y vernáculas. Sin embargo, no fue el único teniendo en cuenta que el Estado también participa de estas infraestructuras y los agentes privados son quienes lideran las actividades de consumo. Sin embargo, la construcción del imaginario arquitectónico cafetero actual ha estado determinado por el papel de la publicidad, y recientemente por el turismo rural, enfocándose en ciertos aspectos como el mundo campesino, la producción artesanal, la figura del hombre agricultor y la hacienda como icono del paisaje cafetalero, frente a una clara apuesta por la modernización de la producción y la industria en general a lo largo de décadas. Una vez el grano sale del campo, empieza a transitar por espacios modernos y funcionales hasta convertirse en moneda de cambio, objeto cultural o, principalmente, en mercancía comestible. Esta dimensión simbólica ha jugado un papel decisivo, tanto para el mercado interior como para el internacional. Mientras que en el extranjero podían mezclarse lenguajes de vanguardia con los más tradicionales, hacia el interior ha prevalecido la marca de producto de la tierra, cosechado con esfuerzo, resumido en el logo de un hombre, junto a su animal de carga en un paisaje montañoso.

A esa imagen rural ha colaborado incluso el arte moderno colombiano, representando escenas costumbristas que, sin embargo, reposan sobre los muros de la arquitectura moderna. Ejemplos son las pinturas de Pedro Nel Gómez en el actual Museo de Antioquia, los altorrelieves de Vico Consorti para el Banco de la República (1958) en Bogotá o los murales esmaltados de Horacio Longas para la Universidad de Antioquia.

Por su dimensión histórica, la cafetera es la industria más relevante y longeva que ha acompañado la historia republicana del país y, por tanto, sus espacios se han transformado al ritmo de los cambios sociales y tecnológicos, expresados en distintas soluciones y lenguajes arquitectónicos. Esa transformación y variedad de objetos materiales quizá haya

difuminado su valor, frente a otras representaciones de industrias o movimientos más cortos o concentrados en el tiempo.

La narrativa dominante de la publicidad está limitada a la exaltación de la fase productiva y los paisajes y arquitecturas vernaculares. Algo que la declaración del Paisaje cultural cafetero por la UNESCO el 25 de junio de 2011[7], viene a ratificar como consolidación de unos valores, excepcionales sí, pero no los únicos de la caficultura colombiana en general y de las arquitecturas del café en particular. Por tanto, el imaginario arquitectónico cafetero debe ampliarse y para ello son necesarios estudios precisos que indaguen en fuentes alternativas con perspectivas históricas actualizadas. El desarrollo exhaustivo del listado preliminar presentado aquí o nuevas categorizaciones podrían ahondar en aspecto materiales y tecnológicos, cronológicos o estilísticos.

Mientras que marcas internacionales de café han centrado sus estrategias publicitarias en el producto ya transformado en bebida, servido en taza, como parte de una experiencia, muchas veces urbana y glamurosa[8], la marca "Café de Colombia", se ha mantenido fiel a las virtudes y valores del origen del producto. Una apuesta que, a largo plazo ha resultado ventajosa dado que aspectos como la autenticidad y la denominación de origen son muy valorados en el competitivo mercado mundial actual. No obstante, el espectro del imaginario arquitectónico del café debe recoger ese gran esfuerzo modernizador y de dignificación del trabajo rural que acompañó el desarrollo de su industria y economía.

---

[7] Haciendo énfasis en los criterios V y VI. (v) "ser un ejemplo destacado de asentamiento humano tradicional, de uso de la tierra o del mar que sea representativo de una cultura (o culturas), o de la interacción humana con el medio ambiente, especialmente cuando éste se ha vuelto vulnerable bajo el impacto de un cambio irreversible" y (vi) "estar asociado directa o tangiblemente con acontecimientos o tradiciones vivas, con ideas o creencias, con obras artísticas o literarias de excepcional trascendencia universal". Sin embargo, no se aplica el (iv): "ser un ejemplo sobresaliente de un tipo de edificio, conjunto arquitectónico o tecnológico o paisaje que ilustre (una) etapa(s) significativa(s) de la historia humana", ver "El Paisaje cultural del café de Colombia", UNESCO (sitio web), https://whc.unesco.org/es/list/1121.

[8] Véanse las campañas publicitarias y calendarios artísticos de la marca italiana Lavazza, algunas diseñadas por Armando Testa y fotografiadas por Annie Leibovitz.

Paisaje, colonialidad y agricultura en Villa de Leyva, Colombia

Landscape, Coloniality, and Agriculture in Villa de Leyva, Colombia

MANUEL SÁNCHEZ GARCÍA
Universidad Politécnica de Madrid, manuel.sagarcia@upm.es
ALEJANDRO HENRÍQUEZ LUQUE
Universidad del Rosario, alejandro.henriquez@urosario.edu.co

Abstract

La localidad de Villa de Leyva posee uno de los centros urbanos coloniales mejor conservados del territorio colombiano. De hecho, los documentos relativos a su fundación entre 1572 y 1582 son de hecho algunos de los más completos del periodo colonial en América Latina. Incluyen información manuscrita y gráfica relativa tanto a su tejido urbano como a su paisaje agrícola, ligando el repartimiento de solares para casa a la asignación de áreas específicas para el cultivo del trigo. Hoy en día, su antes dominante infraestructura del trigo está en desuso, sustituida por sistemas ligeramente tecnificados de viveros e invernaderos dedicados principalmente al cultivo del tomate. Esta comunicación presenta un estudio comparado entre el testimonio original del paisaje productivo de villa de Leyva en su fundación y su estado actual, analizado a través de levantamientos gráficos y testimonios recopilados durante visitas de campo desarrolladas entre finales de 2024 y principios de 2025.

The city of Villa de Leyva has one of the best conserved colonial town centers in Colombia. Indeed, the documents related to its foundational process implemented between 1572 and 1582 are some of the most complete for this period in Latin America. They feature an abundance of manuscripts and visual information about both its urban structure and its agricultural landscape, linking the distribution of urban parcels to the assignment of land lots destined mainly for wheat production. Today, the formerly dominant infrastructure for wheat cultivation is abandoned, substituted by low-tech greenhouses protecting mostly tomato plantations. This paper presents a comparative study between the original testimonies of this productive landscape at the time of its settlement and its current state, analyzed through a hand-drawn survey and the collection of direct testimonies during a series of field visits developed between late 2024 and early 2025.

Keywords

Historia urbana, historia del paisaje, historia colonial, Imperio español, Colombia
Urban history, landscape history, colonial history, Spanish empire, Colombia

Introducción[1]

Ubicada en el departamento de Boyacá, al norte de Cundinamarca y del Distrito Capital colombiano, Villa de Leyva es hoy una localidad ampliamente reconocida por su entorno histórico y natural. Su plaza mayor fue incluida en la lista de patrimonio nacional en 1954 y la localidad completa goza de la categoría de Pueblo Patrimonio de Colombia desde 2010 (fig. 1). En 2012 se presentó su candidatura a la UNESCO como sitio patrimonio de la humanidad, en conjunto con otras áreas y poblaciones de la provincia de Ricaurte[2]. Destacan en Villa de Leyva su centro colonial, su paisaje coronado por la montaña de Iguaque y sus cultivos, dominados por una creciente extensión de la producción bajo plástico (fig. 2). En el pasado, la discusión sobre el asentamiento de la Villa y su jurisdicción se formuló en estos mismos términos, oponiendo nuevos espacios urbanos españoles a la posesión indígena y sus actividades agrícolas ejercidas "desde tiempos inmemoriales", articuladas a su vez por centros de espiritualidad como la laguna de Iguaque o el observatorio astronómico de Saquencipá. Frente a este paisaje en constante evolución, la presente comunicación propone un ejercicio de doble revisión histórica y contemporánea.



Figura 1. Plaza Mayor de Villa de Leyva. Fotografía de los autores, 2024.



Figura 2: Paisaje agrícola y de invernaderos en el entorno de Villa de Leyva. Fotografía de los autores, 2024.

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

[2] Permanent Delegation of Colombia to UNESCO, "UNESCO Heritage Sites Tentative List: South of Ricaurte Province", 27 de septiembre de 2012, https://whc.unesco.org/en/tentativelists/5771/.

Originalmente diseñada como un asentamiento agrícola a construir entre los territorios de las encomiendas Muiscas de Saquencipá, Monquirá y Suta (entre otras), la fundación original de Villa de Leyva establecida en junio de 1572 y ejecutada en diciembre de ese mismo año fue inmediatamente contestada por los líderes caciques y encomenderos de estas comunidades. Su protesta, basada en la posesión de la tierra demostrada a través de la actividad agrícola, fue registrada por las autoridades coloniales y generó un pleito de diez años de duración, culminando con la reubicación de la villa en mayo 1582. En consecuencia, existen dos actas de fundación para Villa de Leyva, las de 1572 y las de 1582, ambas conservadas hoy en el Archivo Histórico Regional de Boyacá. Ambas actas incluyen planos urbanos y hasta tres trazas de ejidos en las que consta la asignación de parcelas agrícolas a cada uno de los colonos españoles. El estudio de esta planimetría notarial y de los registros manuscritos que la acompañan desvelan el complejo panorama de la producción de alimentos en la región de Boyacá durante la etapa colonial.

La segunda parte de esta comunicación se centra en la Villa de Leyva actual y su paisaje agrícola y ganadero cuyo impacto económico en la región es superado únicamente por la industria del turismo. Su área cultivada, tradicionalmente dedicada al trigo y otros granos tradicionales, muestra hoy el declive de estas explotaciones en beneficio de sistemas de viveros e invernaderos que permiten la siembra de regadíos en un territorio que enfrenta la desertificación. Junto a ellos se encuentran también fincas dedicadas al olivar, implantado por los españoles y cultivado pese a la dificultad del terreno y su ecosistema característico. A partir de documentación recopilada durante visitas de campo realizadas en septiembre de 2024 y febrero de 2025, este trabajo revela el estado actual de la estructura agrícola de la localidad y su cultura gastronómica, en conexión con las características coloniales y de mestizaje de la región.

Fundación y conflicto en el valle de Leyva a mediados del siglo XVI

A partir de diversos hallazgos arqueológicos y de las crónicas de la época, se ha concluido que los indígenas muiscas que habitaban lo que hoy es el Valle de Saquencipá y Villa de Leyva utilizaban sistemas complejos de cultivo basados en campos elevados y en canales artificiales para el riego. De esta manera aseguraban la producción en suelos aluviales y propensos a ser inundados en épocas de lluvia, conservando a su vez la humedad del suelo durante las de sequía[3]. Los productos agrícolas se restringían a la siembra de fríjol, patata, quinoa, diversas hierbas aromáticas, tomate, aguacate, arracacha, cubio, yuca, batata y, principalmente, el maíz, producto de gran importancia tanto en su dieta como en su cultura. Los indígenas entendían la tierra como un ser viviente que les proporcionaba el alimento que se intercambiaba libremente, mediante trueque. Existía un vínculo sagrado con la tierra y su fruto. En este contexto, la invasión europea conllevó un primer cambio en este territorio desde entonces ligado a la región colonial de Nueva Granada, con la ciudad de Tunja como

[3] Michael P. Smyth, "People That Time Forgot: Villa de Leyva, Colombia", *Heritage* 5, n.º 4 (diciembre de 2022): 3737-3761, https://doi.org/10.3390/heritage5040194.

capital de provincia y Santa Fe de Bogotá[4] como sede de la Real Audiencia, ambas fundadas en 1539. Los españoles encontraron abundantes tierras fértiles en los valles centrales de Boyacá con un clima óptimo que les permitió sembrar los primeros cultivos en la región de vides, olivares, cebada y, en particular, de trigo. Este último se cultivó en grandes extensiones para alimentar el comercio creciente de harina, elemento central en la dieta de los españoles pero de producción limitada en otras regiones del país. Los españoles modificaron la relación de las comunidades muiscas con sus tierras, repartiendo sus explotaciones en encomiendas e introduciendo medidas que incentivaban la productividad por encima de otros factores.

El régimen de encomienda comprendía la asignación de una o varias comunidades a un encomendero español, quedando este a cargo de su conversión religiosa y su convivencia civil, de asegurar que sus tierras fueran productivas y del pago de los diezmos correspondientes. Sobre el papel, las comunidades en encomienda conservaban la propiedad de sus tierras y adquirían representación jurídica a través de su encomendero[5]. En la práctica, comunidades indígenas de toda la América española fueron utilizadas como mano de obra forzada por sus encomenderos. Si bien su régimen era diferente a la esclavitud en términos jurídicos, el trabajo en encomienda causó estragos en regiones como Cundinamarca y Boyacá, denunciados ya en el siglo XVI por figuras como Diego de Torres, cacique mestizo de Turmequé y candidato a heredero de la encomienda de esta misma comunidad[6]. A pesar de diversos intentos de prohibición de las encomiendas como los de las Leyes de Burgos de 1512 o las Leyes Nuevas de 1542, el régimen continuó funcionando durante todo el periodo colonial. Documentos como los reportes de visitadores dan testimonio de su funcionamiento a inicios del siglo XVII, añadiendo el requisito de reducir a las comunidades indígenas en asentamientos regularizados ordenados a través de trazas más o menos esquemáticas[7]. Esto supuso la efectiva separación de las comunidades indígenas de sus aldeas y bohíos originarios (a menudo quemados por los españoles inmediatamente después de la creación del nuevo asentamiento), dando origen a lo que posteriormente vendría a conocerse como *Pueblos de Indios*. De este modo, la relación de las comunidades con su entorno perdió

---

[4] Hoy Bogotá tras la eliminación oficial del "Santa Fe" en la reforma constitucional del 18 de agosto del 2000.

[5] Silvio Arturo Zavala, *La encomienda indiana,* 2ª ed., Biblioteca Porrúa 53 (México: Porrúa, 1973); María Teresa Molino García, *La encomienda en el nuevo reino de Granada durante el siglo XVIII,* Publicaciones de la Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla 236 (Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1976).

[6] Diego de Torres, cacique de Turmequé, "Memorial de agravios de Diego de Torres, cacique de Turmequé, 1584-1586" (Santa Fe de Bogotá, 1586), PATRONATO, 196, R.16, Archivo General de Indias. Sobre este documento y su autor, ver: Luis Fernando Restrepo, "El cacique de Turmequé o los agravios de la memoria", *Cuadernos de Literatura* 14, n.º 28 (2010): 14-33.

[7] Por ejemplo, relativa a la población boyacense de Paipa, el Archivo General de la Nación de Colombia conserva el informe del Oidor Luis Henríquez generado entre 1602 y 1605: Oidor Luis Henríquez, "Paipa: visita judicial, investigaciones y cargos" (Paipa, Colombia, 1602), VISITAS-BOY.SC.62,15,D.1, Archivo General de la Nación de Colombia. Este informe contiene a su vez el plano del nuevo asentamiento para agrupar y reducir a las distintas comunidades en encomienda: Oidor Luis Henríquez y Notario Rodrigo Zapata, *Población de Paipa* (Paipa, Colombia, 1602), sección Mapas y Planos, Mapoteca 4, Ref.: 311A.

un vínculo fundamental que se remitía a lo sagrado para enfocarse desde entonces en lo esencialmente productivo. Así fue como los campos inicialmente vírgenes o con sembradíos esporádicos de consumo interno de los propios habitantes se transformaron en mayores extensiones de tierra sembrada, apoyadas sobre técnicas importadas y una incipiente red de caminos.

El caso de Villa de Leyva y su fundación es bien particular a este respecto. La idea de crear una nueva población agrícola en Boyacá inicios de la década de 1570 responde a un movimiento colonial de segunda generación, iniciado desde la capital regional de Tunja asentada tres décadas antes y por entonces ya consolidada. Tunja acusaba la presencia de colectivos de españoles de llegada tardía, descontentos con la imposibilidad de conseguir nuevas conquistas y tierras en la región. Otros eran remanentes de expediciones como las de Pedro Maraver de Silva y Diego Hernández de Serpa, conquistador de Nueva Andalucía en la actual Venezuela y fundador de Santiago de los Caballeros, hoy en República Dominicana. Según el cronista fray Pedro Simón, en 1571 llegaron a Tunja soldados supervivientes de ambas expediciones que "andaban inquietos" como "gente vagabunda y sin tener donde sentar para ganar la comida" que "daban ocasión a que se temiese alguna conspiración"[8]. Así las cosas, las autoridades de Tunja solicitaron autorización al presidente de la Real Audiencia de Nueva Granada en Santa Fe, Andrés Díaz Venero de Leiva, para fundar una nueva villa en las fértiles tierras próximas a Saquencipá. La solicitud fue aprobada en 1572, dando origen a un primer asentamiento fundado el 12 de junio de ese mismo año "en el valle que llaman de Saquencipá, cerca de donde están los aposentos de Juan Barrera, vecino de la ciudad de Tunja"[9].

La elección del sitio para fundar no era una cuestión simple. Debía de tener en cuenta la seguridad de la futura población, su acceso a fuentes de agua y, sobre todo, la calidad de sus tierras de cultivo, además de otras cuestiones de carácter geopolítico. Así mismo debía garantizar el espacio suficiente para todos los pobladores teniendo en cuenta que cada una de las *suertes* de tierra concedidas constaba al menos de un solar para casa y de otro para huerta, es decir, de una propiedad urbana y otra de suelo agrícola. El área de solares para casas repartidos en nuevas poblaciones tanto en América como en otras regiones del imperio español rondaba los 385 m^2, compuestos en proporciones de 60 x 90 o 50 x 100 pies castellanos dependiendo del caso[10]. Él área de solares para huertas varía algo más. Las "Ordenanzas de descubrimientos, nueva población y pacificación de las Indias" aprobadas por Felipe II en 1573 elevaron a nivel de norma las prácticas urbanas más extendidas hasta el momento, indicando un área de "100 fanegas de tierra de labor de trigo" por cada suerte,

---

[8] Pedro Simón, *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme, en el Nuevo Reino de Granada, Indias Occidentales*, vol. 2 (Cuenca: Por en casa de Domingo de la Iglesia, 1627), vol. 2, Not. 7a c. XXXI. Citado en Pablo Ojer, *La formación del oriente venezolano I. Creación de las gobernaciones* (Caracas: Universidad Católica Andres Bello, 1966), 265.

[9] Escribano Juan Ruíz Cabeza de Vaca, "Acta de Fundación de Villa de Leyva" (Villa de Leyva, Colombia, 12 de junio de 1572). Archivo Histórico Regional de Boyacá, Fondo Archivo Histórico de Tunja, legajo 8, ff. 171r-173v.

[10] 1 pie castellano: 0,278 cm.

equivalente a unas 64 hectáreas[11]. La suerte incluía también asignaciones adicionales para huertas, viñedos, etc. El repartimiento de tierras debía hacerse de manera ordenada y protocolaria, listando a cada uno de los pobladores y las suertes que le habían sido asignadas e incluyendo su compromiso a construir su casa y cultivar sus tierras en un plazo determinado de tiempo.

Otro factor clave en el contexto americano es que las tierras a repartir debían ser vacantes, es decir, no ocupadas previamente por otros grupos según las consideraciones del sistema colonial. En el caso particular de Villa de Leyva, sus documentos de fundación contienen el testimonio de amplias discusiones al respecto, incluyendo la visita a las tierras aledañas del gobernador de Tunja Juan de Otálora para valorar su disposición e interrogar a testigos al respecto[12]. Durante este proceso se puso de manifiesto la tensión existente entre la nueva fundación y las tierras del encomendero Juan Barrera antes mencionado, así como las de las comunidades muiscas en sus encomiendas de Monquirá y Saquencipá. El 14 de diciembre de 1572, Otálora ejecutó la fundación previamente realizada en junio del mismo año, implementando el repartimiento de solares para casa y huertas según el orden asignado y produciendo una primera dupla de plano urbano y plano de huertas o "ejidos" (figs. 3-4)[13]. Especialmente en el plano de ejidos es posible observar la prevalencia dada a las propiedades preexistentes de Juan Barrera, ubicando en torno a ellas las nuevas tierras de siembra. Sin embargo, tanto los caciques de Monquirá y Saquencipá como el propio Barrera habían ya manifestado su oposición al nuevo asentamiento desde meses antes, argumentando que ocupaba tierras ancestrales de sus comunidades y que atentaba contra su supervivencia[14]. Otros caciques y encomenderos se unieron a la demanda poco después, iniciando un litigio que se extendería durante una década completa. En 2 mayo de 1582, el entonces gobernador de Tunja Antonio Jové aprobó el reasentamiento de Villa de Leyva en una nueva localización al sur de las tierras de Juan Barrera, alejada tanto de las encomiendas muiscas bajo su control como de los lugares de culto que existían en su entorno. El día 10 de ese mismo mes se oficializó un nuevo repartimiento de tierras incluyendo dos nuevas trazas de casas

---

[11] La fanega utilizada como unidad de superficie equivale al área que es posible sembrar con una fanega de grano de trigo, equivalente a 55,5 litros. En términos generales, la conversión resulta en 6400 m^2 de tierra por fanega, equivalente a un cuadrado de 80 x 80 metros.

[12] Cabildo de Villa de Leiva, "Libro de la Fundación de Leyva" (Villa de Leyva, Colombia, 1572), Archivo Histórico Regional de Boyacá, Fondo Archivo Histórico de Tunja, legajo 2.

[13] Cabildo de Villa de Leiva, ff. 19v-29v. Las fotografías digitales del documento original incluidas en esta comunicación fueron tomadas personalmente por los autores en septiembre de 2024 dentro de las instalaciones del Archivo Histórico Provincial de Tunja. La crónica de esta visita de archivo y de las dificultades técnicas e institucionales surgidas a la hora de acceder a este documento histórico han sido publicadas en: Manuel "Saga" Sánchez García, "Crónica de un robo en el archivo", *El Malpensante (sitio web)*, 24 de febrero de 2025, consultado 25 de febrero de 2025. https://elmalpensante.com/articulo/cronica-de-un-robo-en-el-archivo.

[14] Joanne Rappaport y Tom Cummins han tratado extensamente el asunto de las manifestaciones culturales y políticas indígenas integradas en el contexto colonial, con énfasis en la región de Nueva Granada. Ver: Joanne Rappaport y Tom Cummins, *Beyond the Lettered City: Indigenous Literacies in the Andes* (Durham, NC: Duke University Press, 2011).

y ejidos[15]. La estructura de ejidos es más compacta en este segundo plano, estructurada en torno a los caminos preexistentes y libre del ejido propio de Juan Barrera como condicionante. La trama urbana es similar en su estructura pero distinta en su composición y extensión, incluyendo ahora un mayor número de pobladores, espacios reservados para monasterios de dominicos y franciscanos, así como una manzana completa asignada a tres pobladores muy particulares: "los caciques de Saquencipá, Monquirá y Suta". Estos tres líderes muiscas, exitosos en su pleito de 10 años de duración, quedaban así integrados en la primera comunidad de pobladores de Villa de Leyva, recompensados por el mismo régimen que ocupaba sus tierras y forzaba la mano de obra de sus comunidades en la siembra de alimentos, con el trigo como cultivo reinante[16].

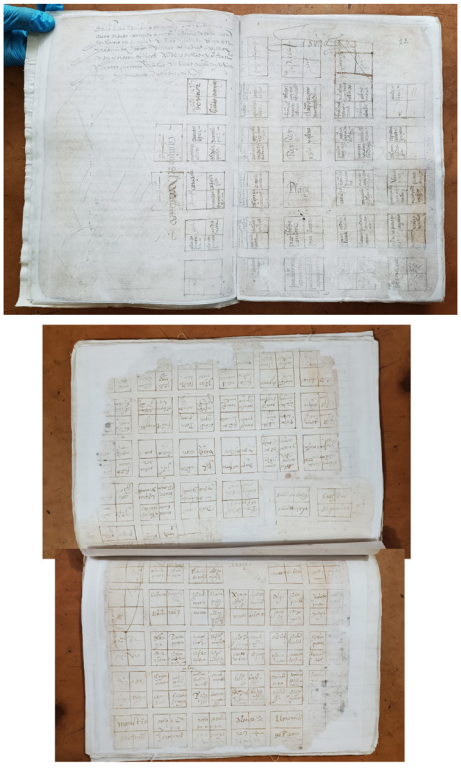


Figura 3. Trazas urbanas de Villa de Leyva registradas en el libro de fundación de la villa, correspondientes a los asientos de 1572 y 1582 respectivamente. Fuente: Archivo Histórico Regional de Boyacá, Fondo Archivo Histórico de Tunja, legajo 2, ff. 21v-22r, 139r-140r.

[15] Cabildo de Villa de Leiva, "Libro de la Fundación de Leyva", ff. 138r-142r.

[16] Los detalles de este litigio se han tratado con mayor profundidad en: Manuel Sánchez García, "Muiscas and Moriscos from within the Spanish Grid: Privileged Mixed-Blood Settlers in the Foundational Records of Villa de Leyva (Colombia, 1572–1582) and Campillo de Arenas (Spain, 1508–1539)", en *Early Modern Architecture and Whiteness. Power by Design,* ed. por Dijana Omeragić Apostolski y Aaron White (Londres: Routledge, 2024), 121-140.

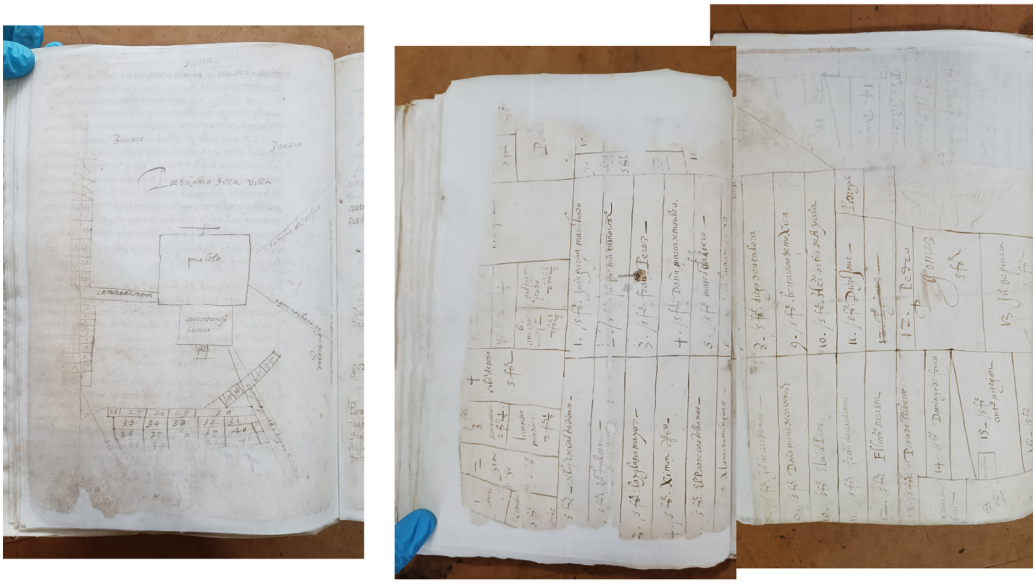


Figura 4. Planos de distribución de propiedades agrícolas o "trazas de ejidos", recogidos en el libro de fundación de villa de Leyva, correspondientes a las fundaciones de 1572 y 1582 respectivamente. Fuente: Archivo Histórico Regional de Boyacá, Fondo Archivo Histórico de Tunja, legajo 2, ff. 25v, 141r, 142r.

Infraestructura de la agricultura del trigo

Este cambio no tardó en manifestarse en el territorio de Villa de Leyva a través de infraestructuras como canales de regadío y molinos, algunos construidos incluso antes del asentamiento de los primeros caseríos coloniales. Su construcción combinaba materiales propios de los valles de Leyva y Saquencipá tales como la piedra natural de sus canteras, maderas de diversas variedades, así como ladrillos y otras piezas cerámicas fabricadas con el color característico de la arcilla de esta región (fig. 5). El proceso de fundación de pueblos y villas contempló tanto estos molinos ya existentes como la creación de otros nuevos, incorporándolos como equipamientos indispensables y asegurando su operación, ya fuera a cargo de propietarios privados o mediante concesión de molinos públicos. El Molino de La Primavera es uno de los pocos que se conservan de época colonial, construido en 1630 a orillas del Río Cane y en desuso desde 1926. Localizado a 10 kilómetros del centro de Villa de Leyva, se conforma por una edificación con un cuerpo principal de dos plantas con corredor perimetral bajo el cual aún trascurre un pequeño afluente que abastecía de energía hidráulica al molino.

La discusión en torno a la presencia de saltos de agua y espacios apropiados para la construcción de molinos es de hecho una constante en los documentos de fundación de villas de este periodo. Por ejemplo, entre las actas de la fundación de Villa de Leyva 1572 se incluye el documento titulado "Proveymiento y señalamiento de las huertas y asiento de

molino y corral de Juan Barrera", en referencia a la asignación de un molino al encomendero en compensación por la creación de la villa en el entorno de sus tierras[17]. Como se ha argumentado antes, la medida no bastaría para impedir la oposición de Barrera a la nueva población.



Figura 5. Reconstrucción de molino tradicional en el Valle de Leyva. Fuente: elaboración propia.

Los molinos son protagonistas también en los documentos fundacionales de otras poblaciones de la época, en los que la concesión de la operación molinera se subastaba al mejor postor. El criterio era asignar los molinos a quienes garantizaran su funcionamiento a cambio de un mayor porcentaje de su producción entregada como impuesto. Por ejemplo, en Valdepeñas de Jaén, asentada en el Reino de Jaén (España) el 29 de abril de 1539 –mismo mes y año que Santa Fe de Bogotá–, la cuestión de los molinos fue clave. En su libro de fundación consta cómo el 25 de abril de 1540 se reunieron sus alcaldes para discutir la operación de los molinos del concejo recién fundado, que estaban aún por construir y que habían sido originalmente asignados al poblador Juan González Despinosa a cambio de levantarlos y del pago anual de 62 fanegas de trigo. Frente a la imposibilidad declarada por González de acometer su encargo, el también vecino Juan Le Clerque realizó una nueva oferta, comprometiéndose a construir los molinos y aumentando la cuota a 75 fanegas anuales. No se presentó ninguna otra puja, de manera que la propuesta de Le Clerque fue aprobada a través

[17] Cabildo de Villa de Leiva, f. 29v.

de una extensa escritura de concesión[18]. No es aventurado imaginar procesos similares sucediendo en el valle Leyva entre 1572 y 1582 dada la importancia de la infraestructura de molienda impulsada por agua para el asentamiento de la nueva villa.

La reconducción de las corrientes naturales de quebradas y acequias introdujo cambios adicionales en el territorio con el fin de aprovechar la energía hidráulica para los molinos. Considerados una novedad en el primer contexto colonial colombiano, se ubicaron molinos inicialmente en ciudades como Tunja y Vélez o Santa Fe de Bogotá, para llegar pronto a Villa de Leyva y sus alrededores en conexión con pequeños centros de acopio y comercio. El auge de la siembra y cultivo del trigo en Boyacá fue estable también durante el siglo XVII, posicionando a la región como principal productora en Colombia y conduciendo sus productos hacia puertos caribeños como el de Cartagena de Indias, ubicado más de 850 kilómetros al norte[19]. Sin embargo, los ataques de plagas y el desgaste del suelo agrícola producido por el monocultivo intensivo afectaron gravemente a la producción a partir de 1690, produciendo una importante crisis en el sector y dando por finalizado este periodo.

Transición y declive agrícola en Villa de Leyva

Boyacá fue una de las regiones protagonistas a principios del siglo XIX de la Guerra de Independencia de Colombia. La Batalla del Puente de Boyacá, que dio fin al conflicto el 7 de agosto de 1819, tuvo lugar apenas 40 kilómetros al sur de Villa de Leyva. Ya en periodo republicano, la escasa economía agrícola subsistente en la localidad sufrió nuevos reveses por la competencia de tecnologías cada vez más avanzadas de la que disponían las empresas molineras de las ciudades cercanas, así como a la libre importación de grano más barato desde otras localizaciones. La introducción de molinos movidos por motores de gasolina y turbinas eléctricas de baja potencia no consiguió paliar este declive, llevando al abandono progresivo de la actividad agrícola.

La segunda mitad del siglo XX trajo consigo una lenta recuperación de la economía debida en buena medida a la construcción de reservorios de agua que facilitaron la siembra de hortalizas y verduras para el consumo propio. La reconstrucción del entorno urbano de casas señoriales de la colonia comenzó en este momento gracias al cuidado de algunos pocos habitantes de la región y otros provenientes sobre todo de la capital, quienes reconocían el valor de esta arquitectura que sobrevivía en medio de las casas en ruinas. La creación de nuevas carreteras a partir de la Ley 88 de 1931 aceleró el proceso por influencia del

---

[18] Juan Vázquez, "Quaderno que por extrazion y copias simples da algunas noticias para actuarse de la Fundación de esta villa erigida en lugar a sus principios con el nombre de El Valdepeñas. Sacado del Libro de Población y todo simple" (Valdepeñas de Jaén, 1539), ff. 79r-81v, Archivo Municipal de Valdepeñas de Jaén.

[19] Fernando Restrepo Uribe, ed., *Villa de Leyva: Huella de los siǵlos* (Bogotá: Editorial A. Sandri y Cía, 1986), 37.

turismo, sembrando la semilla de los cambios más drásticos que ha experimentado Villa de Leyva en los últimos 100 años[20].

La mirada de los nuevos pobladores a Villa de Leyva revitalizó la apreciación del pasado colonial de la villa y motivó la reconstrucción de casas y calles además de la plaza mayor. Muchos de ellos eran turistas nacionales que compraban propiedades para uso vacacional. La venta de fincas para este objetivo afectó también al campo, transformándolo de manera gradual. Extensos campos de trigo fueron parcelados y convertidos en propiedades campestres aisladas y pequeños conjuntos de vivienda construidas como segundas residencias. Entre los cultivos supervivientes se encuentran hoy tan sólo algunos sembradíos de vid favorecidos por las condiciones climatológicas y de altitud de la región, conformando propiedades de pequeña escala que apenas recuerdan a su auge en periodo colonial. Parte de este movimiento se dedicó también a la recuperación del cultivo de olivares, una especie foránea a esta región. Los primeros olivos llegaron a Boyacá a partir de 1531 para su siembra en pequeñas huertas ligadas en su mayoría a monasterios dominicos, expandiéndose en 1875 a través de la plantación de 5000 olivos traídos por el español José María Gutiérrez[21]. En 1942, el ingeniero agrónomo M.J. Rivero establecía el número total de olivos en la región entre 6.000 y 7.000, la mayoría en mal estado de conservación[22]. Tras diversos estudios y reintroducciones ejecutadas durante las décadas siguientes, en 2009 existían unos 18.000 olivos en la región del Alto Ricaurte distribuidas en 15 fincas de las cuales pocas continúan en producción[23]. En Villa de Leyva apenas se encuentran hoy en parcelas aisladas, en su mayoría improductivas.

El siglo XXI y la introducción del invernadero

La entrada del siglo XXI trajo consigo la introducción de un nuevo fenómeno agrícola que ha transformado –una vez más– este territorio: el invernadero. Aunque su potencial había sido identificado al menos desde los años cuarenta del siglo pasado[24], ha sido en las tres últimas décadas cuando la superficie cubierta por plástico ha crecido de forma masiva. Hoy en día se producen en Villa de Leyva hasta 18 millones de plántulas al año, cultivadas bajo plástico para su posterior siembra en otros invernaderos de producción[25]. La capacidad

---

[20] Yeniffer Camargo Bonilla, "El sistema de carreteras de Boyacá, una red conformada desde la central del norte (1930-1965)", en *Los caminos antiguos del altiplano cundiboyacense* ed. por Andrés Felipe Bautista Vargas, Blanca Ofelia Acuña Rodríguez y Katherinne Mora Pacheco (Tunja: Editorial UPTC, 2021), 71-92, https://doi.org/10.19053/9789586605878.

[21] José Francisco García Molano, "Acercamiento a la olivicultura en Boyacá", *Cultura Científica*, n.º 8 (2010): 8-14.

[22] M. J. Rivero, "El cultivo del olivo en la región de Villa de Leiva", *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín* (1942): 464.

[23] F. Taguas, *El cultivo del olivo en el departamento de Boyacá –diagnóstico y plan de acción–* (Bogotá: Ediciones Cisnecolor, 2009), 83.

[24] Rivero, "El cultivo del olivo en la región de Villa de Leiva", 486.

[25] Caracol Tunja, "Más de 18 millones de plántulas produce al año Villa de Leyva, Boyacá", *Caracol Radio,* 25 de marzo de 2021, sec. Ciudades, https://caracol.com.co/emisora/2021/03/25/tunja/1616707346_648493.html.

de este sistema para controlar artificialmente las condiciones ambientales y disminuir los riesgos propios de la siembra tradicional han hecho del invernadero una herramienta indispensable para la recuperación de la agricultura en la región. Gracias a ellos se han traído nuevos productos que, si bien son comercialmente sostenibles, en general resultan ajenos a la tradición local, generando un conflicto agrario que se manifiesta en el paisaje.

Hoy en día, la visión del valle de Leyva se caracteriza por la presencia de extensas superficies de plástico soportadas por estructuras ligeras de madera o de tubos metálicos (fig. 6). En estos invernaderos se cultivan tanto plántulas para diferentes variedades de tomates (también para ahuyamas, pepinos y pimentones) como la siembra de cultivos finales. Gracias a los microclimas que se generan dentro de estos invernaderos es posible cultivar especies con requerimientos de humedad y temperatura diferentes a los del Valle de Leyva, lo mismo que se consigue aumentar la cantidad de plantas con respecto a la siembra al aire libre. Las parcelas dedicadas a este tipo de explotación se organizan sistemáticamente en terrazas longitudinales para lograr la mayor eficacia en la instalación de estos nuevos elementos de estructura continua, motivando la construcción de paramentos en los caminos veredales y carreteras aledañas y generando en suma una nueva manera de crear el paisaje productivo. Esto ha provocado cambios drásticos en el valle. De noche, las luces artificiales de los invernaderos se encienden para reducir los tiempos de cosecha y aumentar la productividad.

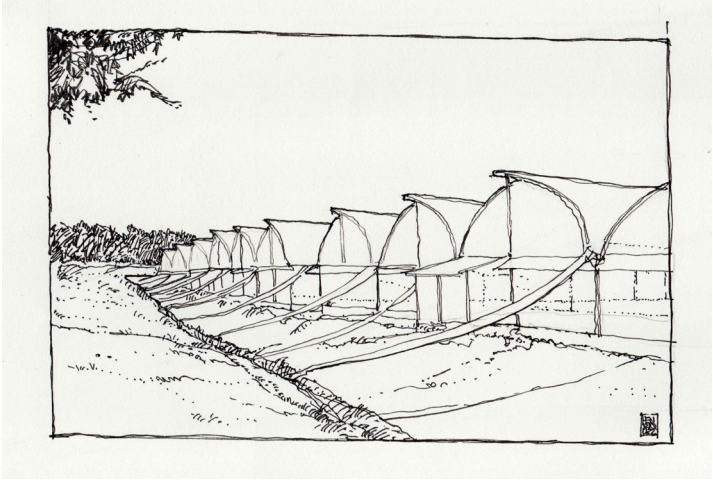


Figura 6. Estudio de invernadero en las inmediaciones de Villa de Leyva. Fuente: elaboración propia.

El mercado de los sábados en Villa de Leyva

Esta nueva manera de relacionarse con el territorio se hace evidente en el mercado campesino que se celebra cada sábado en Villa de Leyva (fig. 7). Mientras se finaliza la construcción del edificio de mercado de esta localidad, los productos se organizan en puestos de venta improvisados. Bajo sus lonas es posible encontrar hortalizas, frutas frescas y hierbas aromáticas, además de productos elaborados como arepas y envueltos, embutidos, sopas y

carnes preparadas en cocinas improvisadas que se sirven en comedores al aire libre. Los vendedores comercian desprevenidamente en medio del ruido de un mercado vivo animado por la música de la región. En los laterales, algunos camiones aparcados venden sacos de patatas y de cebolla directamente desde sus espacios de carga. Sin embargo, la mayoría de estos productos provienen de campos ajenos, de mercados en capitales cercanas y pueblos de otras provincias. De Villa de Leyva solo se encuentran algunos productos de huertas caseras –conocidas como huertas de pan coger y muy relevantes en la cultura agrícola colombiana[26]–, frutos silvestres y poco más, con la notoria excepción de los tomates cultivados bajo invernadero que se encuentran en casi todos los puestos. Entre ellos está el tomate "chonto" que se usa para guisos tradicionales. También el tomate "larga vida" que, gracias a su resistencia, soporta el transporte. Este aumento en la productividad ha llevado a que los propietarios de las tierras decidan alquilarlas para este tipo de actividades, con construcciones cuyo carácter es efímero y que en no pocas ocasiones acaban siendo abandonadas a su suerte, provocando el deterioro del paisaje y la afectación evidente de los plásticos que, una vez desechados, acaban en las quebradas, contaminando el territorio. Junto a la salida del mercado es posible encontrar un diminuto molino metálico instalado sobre una estructura rústica. Gracias a un pequeño motor eléctrico, el molinero elabora una harina oscura y particular, producto de la mezcla de trigo, cacao y algunos frutos secos silvestres. Su venta es de nicho, un vestigio ajeno al cultivo expansivo de época colonial, íntimamente ligado a la tenencia de la tierra. Los cambios en el territorio, en los productos y en los propios habitantes siguen sucediendo incesantes, contundentes.



Figura 7. Apuntes realizados en el mercado del sábado de Villa de Leyva. Fuente: elaboración propia.

[26] Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca CAR, "La huerta de pancoger" (Corporación Autónoma Regional de Cundinamarca CAR, 2015).

Diseño y utilización de cocinas móviles para el apoyo en tiempos de contingencia: caso de los huracanes Otis y John en Acapulco, Guerrero, México

Design and Use of Mobile Kitchens for Support in Times of Contingency: Case of Hurricanes Otis and John in Acapulco, Guerrero, Mexico

MARIO ALBERTO DÍAZ LÓPEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, marioalbert24@hotmail.com
NOEMI ASCENCIO LÓPEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, 16070@uagro.mx

Abstract
En momentos de contingencia por diversas situaciones, es importante encontrar mecanismos que permitan dar respuesta pronta a las necesidades básicas de la población en riesgo, ejemplo de ello se visibilizo con las devastaciones provocadas por los huracanes Otis (octubre 2023) y John (septiembre 2024) en Acapulco, Guerrero, México, los cuales dejaron de manifiesto la necesidad urgente de soluciones efectivas para la atención de emergencias, especialmente en lo que respecta a la alimentación de las comunidades afectadas. El presente estudio se centra en el diseño y utilización de cocinas móviles como una respuesta pertinente y eficiente para proporcionar apoyo alimentario en situaciones de crisis. Tomando como referencia las Cocinas Móviles utilizadas por la Marina Armada de México durante dichas contingencias. Las cocinas móviles, pueden ser adaptadas en diferentes contextos y necesidades, y se presentan como una herramienta clave para garantizar la seguridad alimentaria y el bienestar de la población en momentos críticos y de contingencia.

In times of contingency due to various situations, it is important to find mechanisms that allow a prompt response to the basic needs of the population at risk. An example of this was made visible by the devastation caused by hurricanes Otis (October 2023) and John (September 2024) in Acapulco, Guerrero, Mexico, which highlighted the urgent need for effective solutions for emergency care, especially with regard to feeding the affected communities. This study focuses on the design and use of mobile kitchens as a relevant and efficient response to provide food support in crisis situations. Taking as a reference the Mobile Kitchens used by the Mexican Navy during such contingencies. Mobile kitchens can be adapted to different contexts and needs, and are presented as a key tool to guarantee food security and the well-being of the population in critical and contingency moments.

Keywords
Cocinas móviles, seguridad alimentaria, contingencia
Mobile kitchens, food security, contingency

Introducción

El puerto de Acapulco se encuentra ubicado al suroeste de México, en el estado de Guerrero, es reconocido a nivel internacional como un importante destino turístico. Por encontrarse en las costas del océano Pacífico, lo hace vulnerable a los efectos de huracanes. A lo largo de los años, ha sido impactado por varios de estos fenómenos naturales, entre los más recientes encontramos el Huracán Paulina (1997), Manuel (2013), Otis (2023) y John (2024). Para el estudio y análisis de este trabajo, nos centraremos en los dos últimos huracanes, debido a las características particulares que presentaron, ya que pusieron en evidencia tanto las debilidades como los aciertos del gobierno en la atención de las necesidades básicas de la población en situación de riesgo.

El huracán Otis alcanzó la categoría 5 en la escala Saffir-Simpson, con vientos máximos sostenidos de 270 km/h y ráfagas que llegaron a superar los 330 km/h[1]. Dicho fenómeno causó severos daños en viviendas, flora y fauna, servicios básicos, infraestructura y carreteras, dejando a los habitantes de Acapulco y Coyuca de Benítez, con dificultades para cubrir sus necesidades fundamentales, como la alimentación. Debido a la gravedad de la situación y la falta de comunicación en el puerto, diversas organizaciones civiles, empresas y personas se unieron para brindar apoyo y ayudar a cubrir las necesidades de los afectados. En cuanto a la alimentación, hubo la intervención de diferentes actores sociales que apoyaron en este sentido, como fue la organización no gubernamental World Central Kitchen intervino en la distribución de alimentos en las zonas con mayor afectación. Además, el Gobierno de México, a través de la Marina Armada de México, implementó Cocinas Móviles, lo que facilitó la preparación y distribución de alimentos en las áreas con mayor población afectada.

Diseño y utilización de cocinas móviles en tiempos de contingencia

En situaciones de desastre, la provisión de alimentos se convierte en una de las prioridades más urgentes para garantizar la supervivencia y el bienestar de las personas afectadas. En estos contextos, las cocinas móviles emergen como una solución eficiente y flexible para la preparación y distribución de alimentos en las zonas impactadas. Estas instalaciones temporales, que suelen estar equipadas con tecnología adecuada para operar en condiciones extremas, permiten una respuesta rápida por parte de organizaciones humanitarias y gobiernos locales. A través de su uso, se logra no solo satisfacer las necesidades inmediatas de la población, sino también contribuir a la prevención de problemas relacionados con la desnutrición y las enfermedades transmitidas por el agua, que son comunes en situaciones de emergencia[2].

---

[1] Fernando Peña Mondragón, Marcos M. Chávez Cano, Héctor Guerrero Bobadilla, Miguel Ángel Jaimes Téllez, Adrián Pozos Estrada, Eduardo Botero Jaramillo, Óscar Arturo Fuentes Mariles, Leonardo Alcántara Nolasco, Baruo Daniel Aldama Sánchez y Christian Mario Appendini Albrechtsen, "Daños observados en Acapulco por el huracán Otis", *Gaceta del Instituto de Ingeniería UNAM*, n.º 166 (mayo-junio 2024), https://www.iingen.unam.mx/es-mx/AlmacenDigital/Gaceta/mayo-junio2024/Documents/Gaceta_166.pdf.

[2] J. Van der Geest, (2020). *Humanitarian Aid and Crisis Response: A Global Perspective*. Oxford University Press.

Además, las cocinas móviles son fundamentales para mantener la dignidad de los afectados, ya que proporcionan alimentos calientes y adecuados a las necesidades nutricionales específicas de las personas, lo que es crucial para evitar complicaciones en las personas en situación de vulnerabilidad, como son niñas, niños y adolescentes, personas mayores o personas con enfermedades preexistentes[3]. En este sentido, la distribución de los alimentos debe ser acompañado de un adecuado monitoreo sanitario para prevenir brotes epidémicos y promover la salud pública en el corto y mediano plazo.

Por otro lado, la implementación efectiva de cocinas móviles depende de la capacidad logística y coordinación entre las autoridades locales, organizaciones humanitarias y comunidades afectadas. La eficiencia en su operación no solo depende de la rapidez en su instalación y operación, sino también de la calidad del sistema de distribución y la disponibilidad de insumos adecuados[4]. Por ello, el desarrollo de planes de contingencia que contemplen el uso de estas unidades es fundamental para mejorar la capacidad de respuesta en futuras crisis.

Para garantizar que las cocinas móviles sean efectivas en las situaciones de contingencia y logren satisfacer las necesidades alimentarias de población afectadas, es importante que en su diseño se consideren los siguientes factores clave:

Capacidad de producción y escalabilidad

Un factor importante en el diseño de las cocinas móviles es la capacidad de producción, es decir, la cantidad de alimentos que pueden preparar y distribuir en un tiempo determinado. Las cocinas móviles deben ser capaces de operar a gran escala para alimentar a un número elevado de personas, especialmente cuando las necesidades son masivas debido a un desastre. Además, deben ser escalables, lo que significa que deben poder adaptarse a diferentes tamaños de emergencia, desde un pequeño grupo de personas hasta grandes poblaciones afectadas. La capacidad de respuesta debe estar estrechamente vinculada con la gestión de suministros y el tiempo de cocción para asegurar la eficacia operativa[5].

Facilidad de transporte y despliegue rápido

La movilidad es otro aspecto clave en el diseño de las cocinas móviles. Las unidades deben ser fáciles de transportar y desplegar en áreas afectadas, lo que implica que deben estar diseñadas para ser transportadas por vehículos de distintas capacidades y montarse rápidamente. Según el informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS), el tiempo de respuesta es crucial en situaciones de desastre, y una intervención rápida puede marcar la diferencia entre salvar vidas y aumentar la mortalidad debido a la falta de alimentos[6].

---

[3] M. González, A. Pérez y L. Martínez, *Salud y alimentación en situaciones de desastre: evaluación y estrategias* (Editorial Universitaria, 2018).

[4] Oxfam, Emergencies: *How to Effectively Deliver Aid in Crisis Situations* (Oxfam International, 2021).

[5] González, Pérez, Martínez, *Salud y alimentación en situaciones de desastre*...

[6] Organización Mundial de la Salud (OMS). *Manual sobre respuesta rápida a desastres y emergencias* (Ginebra: OMS, 2019).

Sostenibilidad y resiliencia

El diseño de las cocinas debe considerar la sostenibilidad de la operación a largo plazo. Esto incluye el uso eficiente de recursos como combustible, agua y alimentos. Las cocinas móviles deben ser capaces de operar de manera autónoma, incluso en áreas donde los servicios básicos, como el suministro de electricidad o agua potable, han sido interrumpidos. De acuerdo con Oxfam[7], es fundamental que las cocinas sean energéticamente eficientes y que utilicen tecnologías renovables o alternativas (como generadores solares) para reducir el impacto ambiental y garantizar la continuidad operativa en el tiempo.

Seguridad alimentaria y salud

El cumplimiento de normas de seguridad alimentaria es esencial para prevenir brotes de enfermedades y garantizar la salud pública. El diseño debe incluir sistemas para almacenar y manipular alimentos de manera segura, así como para garantizar la higiene tanto de los alimentos como del equipo utilizado. Además, las cocinas deben estar diseñadas para minimizar el riesgo de contaminación durante la preparación y distribución de los alimentos. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) destaca la importancia de cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente en situaciones de contingencia donde las condiciones sanitarias son precarias[8].

Adaptabilidad a diferentes tipos de alimentos

El diseño debe permitir la preparación de diversos tipos de alimentos adecuados a las necesidades de la población afectada. Esto incluye la capacidad de adaptar el menú a las condiciones dietéticas de la comunidad, como necesidades específicas para las infancias, personas mayores o personas con condiciones médicas. Además, las cocinas móviles deben ser capaces de operar con una variedad de ingredientes disponibles dentro de la zona afectada, ya sea que estos provengan de suministros nacionales o locales. De acuerdo con la información proporcionada por el personal que opera las cocinas móviles que son parte de la Marina Armada de México, los primeros días después de los desastres mencionados se elaboraban alimentos enlatados como atún enlatado, verduras enlatadas pure de papas, arroz y frijoles, después del tercer día se comenzó con la preparación de carne de res, carne de puerco, pescados y mariscos.

Cumplimiento de Normativas Locales y Regulaciones Internacionales

Es importante que las cocinas móviles estén diseñadas cumpliendo con las normativas locales de seguridad, salud y medio ambiente, así como con los estándares internacionales de calidad y ayuda humanitaria. Esto asegura que la respuesta sea apegada con la normativa que regula los estándares de calidad, y sea respetuosa con los derechos humanos. La

---

[7] Oxfam. *Emergencies*...

[8] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, *Food Safety in Emergencies: Guidelines for Aid Organizations* (Roma: FAO, 2020).

Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja (FICR) establece directrices claras sobre el diseño de infraestructuras humanitarias, que incluyen las cocinas móviles, asegurando su efectividad en emergencias[9].

Diseño de las cocinas de la Marina Armada de México

El diseño de las cocinas móviles que utilizo la Marina Armada de México durante las contingencias suscitadas en el puerto de Acapulco, están catalogadas de acuerdo con la capacidad de las porciones de alimentos que elaboran durante una jornada alimentaría. Para poder ayudar a la gente durante estos huracanes se utilizaron cocinas móviles con la capacidad de producción de 500, 300 y 200 porciones (fig. 1).



Figura 1. Cocina móvil para 200 porciones. Fuente: imagen de Teniente Rogelio.

De acuerdo con la entrevista realizada a la encargada de la cocina móvil con capacidad de 300 porciones a cargo de la Marina Armada de México, y al realizar el respectivo levantamiento se pudieron verificar los siguientes datos:

Contiene una dimensión de 10 x 2.50 x 2.50 m, un refrigerador de un tamaño mediano marca imbera el cual es utilizado para la refrigeración de lácteo y embutidos teniendo una

[9] Federación Internacional de Sociedades de la Cruz Roja, Guidelines for the Design and Operation of Mobile Kitchens in Humanitarian Emergencies (Ginebra: FICR, 2019).

capacidad de 107.4 lts., también está equipada con un congelador horizontal con capacidad de 420 lts. este se utiliza para la conservación y el almacenamiento de carnes y mariscos, un horno de microondas teniendo una capacidad de 30 lts y se utiliza para calentar comidas, una licuadora industrial con capacidad de 10 lts para licuar frutas, verduras y chiles, contiene 2 estufones de 3 quemadores y son utilizados para la cocción de la comida, 6 parillas y 6 charolas para residuos de alimentos, una tarja con escurridor y cajón para lavar trastes, frutas y verduras, 2 campanas extractoras, 2 barras metálicas de acero inoxidable que sirven como mesas de preparación de alimentos, una mesa de acero inoxidable la cual funciona para servir los alimentos, 6 jarras térmicas con una capacidad de 11 litros esta jarras se utilizan para calentar agua para la preparación de café o té, un tanque estacionario de gas butano con una capacidad de 407.4 lts y este abastece a los estufones, un soporte para horno de microondas, 10 lámparas leed de 6 watts para iluminar el área de trabajo de esta unidad móvil y se pueden preparan alimentos por la noche, un cajón de primeros auxilios el cual es utilizado para la emergencia del personal o de las personas que recogen la comida en estas unidades, una planta de luz portátil la cual abastece de energía a las unidades, y puedan estar funcionando día y noche los refrigeradores y congeladores, y para poder abastecer la tarja con agua para lavar los trastes, utensilios de cocina, las frutas y verduras, se cuenta con dos tinacos de 1100 lts. En este modelo de cocinas móviles por lo general laboran de 8 a 12 personas entre cocineros y ayudantes (fig. 2).

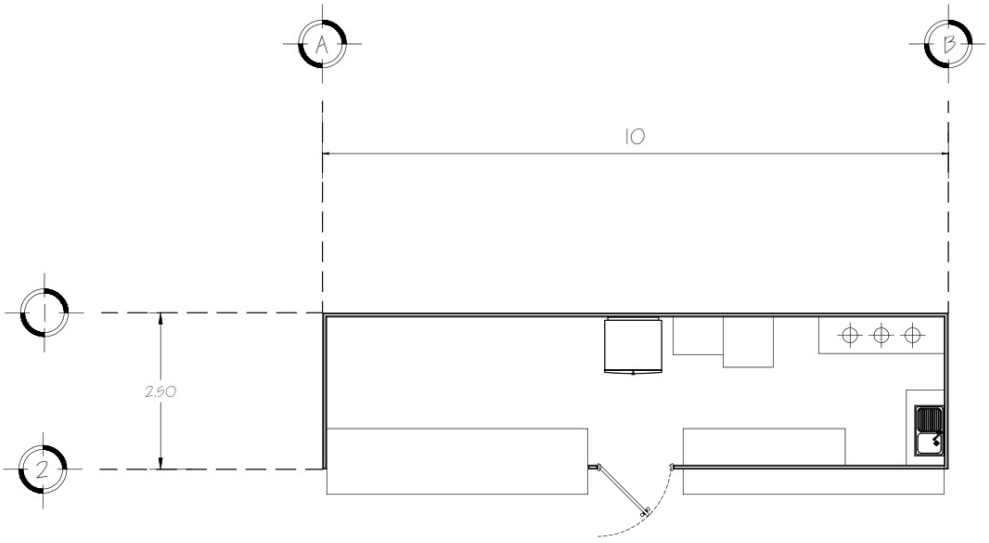


Figura 2. Cocina móvil para 300 porciones. Fuente: Dibujo de Mario Alberto Díaz López.

A diferencia de las cocinas móviles que tienen la capacidad de 200 porciones siendo estas más pequeñas no delimita la importancia para brindar alimentación a las personas afectadas por los huracanes, estas cocinas móviles contienen una estufa con 5 quemadores, una mesa de trabajo , una tarja con escurridor, un congelador horizontal, un estante, una barra para el servido de los alimentos, un tanque de agua con capacidad de 40 lts para abastecer de agua a la tarja, una planta de luz externa, un tinaco de 110 lts, un refrigerador marca imbera para la conservación de lácteos, y alimentos, 6 lámparas de leed, una campana extractora de humos (fig. 3).

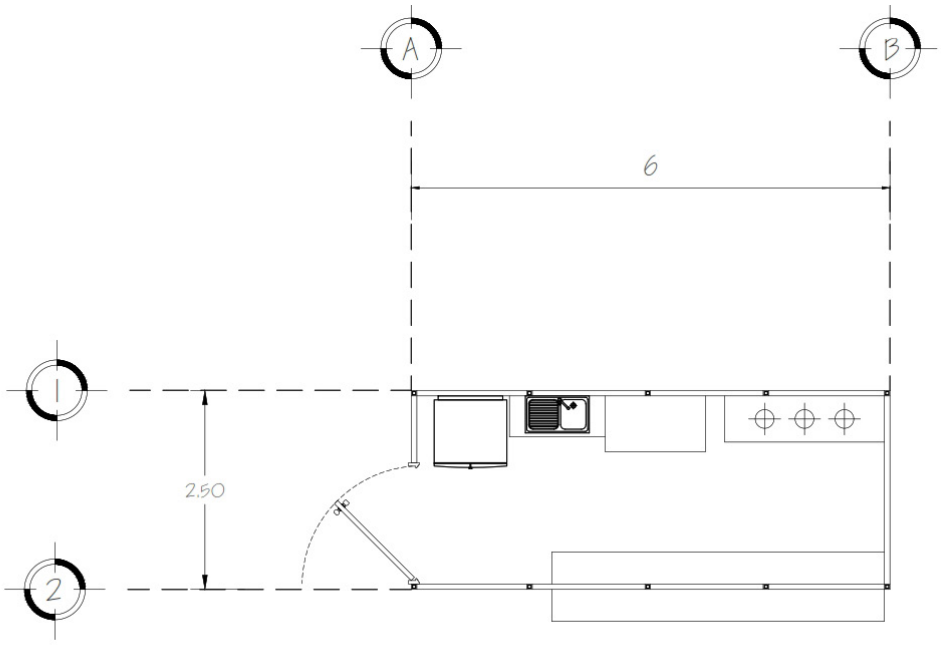


Figura 3. Cocina móvil para 200 porciones. Dibujo de Mario Alberto Díaz López.

Para cubrir con las necesidades alimentarias de un mayor número de personas dentro del puerto de Acapulco, se instalaron 5 cocinas móviles las cuales se ubicaron en: Zócalo, Parque de la Reina, Tres Palos, Ciudad Renacimiento y Plan de los Amates (fig. 4).

Discusión

Las situaciones de contingencia que se vivieron en el Puerto de Acapulco a consecuencia del impacto de los fenómenos naturales ya mencionados nos muestran la importancia de contar con las estrategias y herramientas necesarias para la atención temprana de las personas afectadas. La distribución de los alimentos permite que tanto las personas afectadas

como los que se encuentran trabajando y colaborando en los procesos de reconstrucción, puedan cubrir sus necesidades alimentarias.

Gracias a la implementación de las cocinas móviles en las zonas mencionadas por parte de la Marina Armada de México se repartían aproximadamente 5,400 porciones de comida diarias, las cuales garantizaban alimentos nutritivos principalmente a las personas afectadas por estos eventos meteorológicos.

Gracias a la pronta intervención de la Marina Armada de México en la implementación de las cocinas móviles y plantas potabilizadoras de agua, ayudaron a la población a tener una mayor resiliencia a la adversidad presentada por el Huracán Otis a diferencia de los huracanes anteriores.



Figura 4. Mapa de la ubicación de las cocinas móviles en Acapulco. Plano de Mario Alberto Díaz López y Noemi Ascencio López.

Mutaciones de las estructuras territoriales y alimentarias: del latifundio a las cooperativas y villas en el extremo sur de Chile (1939-1973)[1]

Mutations of Territorial and Food Structures: From Large Estates to Cooperatives and Villages in the Extreme South of Chile (1939-1973)

BORIS CVITANIC-DÍAZ
Universidad de Magallanes, boris.cvitanic@umag.cl
DANIEL MATUS CARRASCO
Universidad de Magallanes, daniel.matus@umag.cl

Abstract

La introducción de la ganadería de extensión en el extremo sur de Chile determinó la constitución de una industria agroalimentaria particular, cuyas expresiones materiales configuraron la ocupación y aprovechamiento económico del territorio austral por parte de grupos económicos que abordaron la totalidad de actividades del ciclo industrial. El cambio de modelo económico de los estados chileno y argentino, desde el liberalismo hacia fuera al desarrollismo hacia dentro, implementado en la segunda mitad del siglo XX, determinó transformaciones significativas en sus dimensiones productiva y espacial. La acción del Estado chileno, planificador y gestor, determinó la aparición de nuevas expresiones territoriales, en la forma de villas y asentamientos, e industriales, en la forma de frigoríficos, que modificaron las estancias y frigoríficos previamente creados por los agentes privados. Ambos modelos constituyeron las formas, relaciones y estructuras que han definido productiva y espacialmente el territorio austral chileno.

The introduction of extension livestock farming in the extreme south of Chile determined the constitution of a particular agri-food industry, whose material expressions configured the occupation and economic use of the southern territory by economic groups that addressed all the activities of the industrial cycle. The change in the economic model of the Chilean and Argentine states, from outward liberalism to inward developmentalism, implemented in the second half of the 20th century, determined significant transformations in its productive and spatial dimensions. The action of the Chilean State, planner and manager, determined the appearance of new territorial expressions, in the form of villages and settlements, and industrial ones, in the form of meat processing plants, which modified the livestock farms and meat processing plants previously created by private agents. Both models constituted the forms, relationships and structures that have productively and spatially defined the Chilean southern territory.

Keywords

Ganadería de extensión, región de Magallanes, estancias, frigoríficos, desarrollismo
Extension livestock farming, Magallanes region, ranches, livestock freezers, developmentalism

---

[1] El presente texto forma parte del proyecto ANID FONDECYT 1240135, del cual B. Cvitanic-Díaz es Investigador Responsable y D. Matus es Coinvestigador; y del proyecto ANID FONDECYT 11221055, del cual D. Matus es Investigador Responsable.

Introducción

Tras las Revoluciones Independentistas, Chile y Argentina desarrollaron estrategias de colonización operacionalizadas por sus fuerzas armadas, a través de colonos y presidiarios, pero también otorgando sostén jurídico, prebendas y tierras en calidad de arriendo y concesión a diversos agentes privados, nacionales y extranjeros. Estos fueron responsables de la introducción, desde las islas Falkland o Malvinas, de una forma específica y mono productora pecuaria en el extremo sur de ambos países: la ganadería ovina de extensión. Esta fue la base de un espacio agro-industrial creado *ex-nihilo* y de fuertes consecuencias e impactos, geopolíticos y sociales, en ambos lados de la frontera. Por sus características, su soporte fue, y sigue siendo, una explotación agraria y en ocasiones industrial de tipo latifundista, caracterizada por las grandes extensiones de las unidades productivas, denominadas estancias.

En el caso del sur de Chile, y particularmente en la región de Magallanes, en una perspectiva histórico-política, es posible diferenciar las estructuras territoriales y alimentarias impactadas por la ganadería ovina propiciadas por dos modelos económicos radicalmente diferentes. Por una parte, el modelo de desarrollo "hacia afuera" (ca. 1879-1939), exportador de materias primas, que benefició el latifundio de empresas nacionales y extranjeras de capital privado, mayoritariamente británicas. Y, por otra, el modelo de desarrollo "hacia dentro" (1939-1973), que reforzó las políticas estatales y públicas, y que vino aparejado desde la década de 1950 de reformas agrarias implementadas en diferentes ciclos y énfasis por gobiernos ideológicamente distintos.

Durante ese período se produjeron profundos cambios institucionales y operaron mutaciones espaciales que impactaron en el territorio magallánico y que fueron materializadas por el Estado a través de nuevos tipos y localizaciones de asentamientos humanos, enclaves productivos, e infraestructuras que dislocaron el existente espacio agro-industrial creado otrora por agentes privados.

En Magallanes, mientras las estructuras productivas alimentarias iniciales basadas en complejos sistemas industriales para el mercado internacional, han sido profusamente abordadas en sus dimensiones históricas[2], arquitectónicas[3], sociológicas[4], soberanas[5], y territoriales[6]; su mutación, iniciada en la década de 1940 y profundizada entre las décadas de

---

[2] Mateo Martinic, *Historia de la Región Magallánica* (Punta Arenas: Ediciones Universidad de Magallanes, 1992); Mateo Martinic, "El poblamiento rural en Magallanes durante el Siglo XX. Realidad y utopía", *Magallania (Chile)* 34, n.º 1 (2006): 5-20; Mateo Martinic, *La Tierra de los Fuegos* (Punta Arenas: Artegraf Ltda, 1982).

[3] Juan Benavides, Mateo Martinic, Marcela Pizzi y María Paz Valenzuela, *Las Estancias magallánicas* (Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1999); Liliana Lolich, *Patagonia. Arquitectura de estancias* (Buenos Aires: CEDODAL, 2003).

[4] Joaquín Bascopé, "Pasajeros del poder proletario: La Sociedad Explotadora de Tierra del Fuego y la biopolítica estanciera (1890-1920)", *Magallania (Chile)* 36, n.º 2 (2008): 19-44.

[5] Alberto Harambour, *Soberanías Fronterizas. Estados y Capital en la Colonización de Patagonia (Argentina y Chile, 1930-1922)* (Valdivia: Ediciones Universidad Austral de Chile, 2019).

[6] Eugenio Garcés, Franz Kroeger, Mateo Martinic, Nicolás Piwonka y Marcelo Cooper, *Tierra del Fuego. Historia, Arquitectura y Territorio* (Santiago: ARQ Ediciones, 2013).

1950 y 1970, al tensionarse los modos de producción y de reproducción social agraria en el continente americano, ha gozado de menor interés[7].

En este sentido, hemos partido de la base que estos cambios determinaron, en el extremo austral chileno, la modificación de las estructuras espaciales y productivas, y la aparición de nuevas instalaciones, modificando parte del sistema industrial y sus expresiones territoriales y espaciales. Nuestra contribución busca así identificar los aportes del Estado chileno en la configuración de los nuevos tipos agrario-industriales que conformaron el panorama territorial en la Región de Magallanes en parte de la segunda mitad del siglo XX.

El ciclo de las estancias, las graserías y los frigoríficos

Hasta la introducción del ganado ovino, la región de Magallanes no vivió etapas económicas de relevancia que impactaran parte importante de su territorio, el único asentamiento de relevancia siguió siendo Punta Arenas, edificado a partir de 1848 tras el abandono progresivo del Fuerte Bulnes, fundado en el área continental del estrecho de Magallanes en 1843. Sin embargo, con la importación e introducción por parte del gobernador local de una partida de trescientas ovejas desde la colonia británica de islas Falklands, el entonces Territorio de Colonización de Magallanes, adquirió desde fines de la década de 1870 nuevas fisonomías.

El extremo austral del continente, formado por Chile hacia el océano Pacífico, y Argentina, hacia el océano Atlántico, se benefició de los mismos recursos ganaderos hacia ambos lados de una frontera en disputa[8]. La rápida introducción de la ganadería ovina en extensión, tanto en el área de la Patagonia como en el área del archipiélago de Tierra del Fuego, fue resultado de la movilización de capitales privados, a la vez locales y transnacionales, que orientaron mayoritariamente su producción a satisfacer primero el mercado de la lana para la industrial textil británica, y luego el mercado de los alimentos a los imperios británico y alemán[9]. Se sumó a ello un creciente interés geopolítico de los estados liberales, que impusieron desde sus ciudades capitales condiciones favorables a la empresa privada para ocupar el territorio y hacer acto de soberanía.

En el caso chileno, se trató de una región que, jurisdiccionalmente para efectos militares, políticos y administrativos[10], se extendió hasta 1927 desde el Cabo de Hornos por el sur hasta el valle Chacabuco por el norte, a la altura del golfo de Penas, y desde la boca oriental del estrecho de Magallanes hasta las islas occidentales de la sumergida cordillera de los Andes, en una superficie que abarcaba más de 130.000 km^2, y que se encontraba

---

[7] Daniel Matus y Boris Cvitanic, *Estrecho de Magallanes: Industrialización, hábitat colectivo y borde costero durante el siglo XX* (Santiago: Ediciones Universidad de Magallanes, 2022).

[8] Esto incluso después del establecimiento de una línea divisoria por parte del Tratado de Límites de 1881 acordado entre ambos países.

[9] Alberto Harambour, *Soberanías Fronterizas. Estados y Capital en la Colonización de Patagonia (Argentina y Chile, 1930-1922)* (Valdivia: Ediciones Universidad Austral de Chile, 2019), 38.

[10] Se ha tratado de un territorio que ha sufrido a lo largo del tiempo diferentes configuraciones político-administrativas, a su vez diferentes denominaciones, entre ellas Colonia Penal, Territorio de Colonización o Territorio de Magallanes; al área de estudio se le designa actualmente como Región de Magallanes y Antártica Chilena.

caracterizada por grandes ecosistemas esteparios propicios a la explotación ganadera que, a pesar estar ocupados por grupos nómades diversos, se consideraron disponibles por parte del Fisco de Chile. A ese título, tanto el gobierno central como el gobierno de Magallanes los subdividieron y entregaron en concesión y en arriendo para su explotación, dando inicio a dos formas de estructura territorial: una primera, compuesta por escasas unidades productivas que privilegiaron un modo de explotación artesanal; y una segunda, compuesta por grandes estancias o latifundios, concentrados en pocos propietarios que privilegiaron modos de explotación industrial.

Si bien la ganadería, como actividad de subsistencia y a escala reducida, ya existía en Punta Arenas y sus alrededores[11], la introducción de manera sostenida de cabezas de ganado y de nuevos modos de producción permitieron su rápida expansión desde la isla Isabel en el Estrecho hacia San Gregorio en el área continental, luego hacia el área fueguina y por último hacia Última Esperanza, al norte de la región. Inicialmente, y principalmente durante la década de 1880, se trató de una actividad económica desarrollada por colonos locales que privilegiaron, faltos de capital y conocimientos sofisticados, sistemas de producción artesanal que importaban y criaban ganado explotando predios de pequeña magnitud entregados preferentemente a título provisorio. Sin embargo, en 1884, por presión de empresarios locales, el Ministerio de Relaciones Exteriores y Colonización, fijó un primer remate de lotes de hasta 30 mil hectáreas de tierras Fiscales destinadas al arriendo a veinte años.

Este sistema rápidamente fue reemplazado por la asignación directa de tierras, a empresas formadas en Magallanes, de predios de vastas dimensiones que consideraban miles de hectáreas; así como también por adjudicaciones, usualmente a los mismos grupos económicos, en remates públicos organizados por el Estado entre los años 1903 y 1906[12].

Así, la instalación de la ganadería como actividad económica, que adquirió lógicas industriales por la incorporación de tecnología, la racionalización en sus procesos, y como por su inserción en sistemas de intercambio globales; determinó la ocupación y aprovechamiento del territorio estepario, una condición geográfica particular del extremo sur de Chile más propia de la vertiente oriental de la Cordillera de los Andes.

El proceso determinó la concentración de la propiedad del suelo apto para la actividad ganadera en un limitado número de propietarios individuales o sociedades comerciales, todas formadas con capitales británicos. Se configuraron de este modo considerables latifundios como "verdaderos feudos en medio de la pampa desolada. En ellos podría imperar su sola voluntad [del propietario]. Ni la ley ni la justicia impondrían allí sus restricciones"[13].

---

[11] Sergio Vergara Quiroz, *Economía y sociedad en Magallanes 1843-1877* (Santiago: Editorial Universitaria, 1973).

[12] Boris Cvitanic, Daniel Matus, Daniela Ambrosetti y Marcelo Becerra, "Ganadería", en *Industria y habitar colectivo. Conjuntos habitacionales en el sur de Chile,* ed. por Alejandra Brito, Gonzalo Cerda, Pablo Fuentes y Leonel Pérez (Concepción: Editorial STOQ, 2018), 37.

[13] José Gómez Gazzano, "Gestación del latifundio en Magallanes", *Anales de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Sociales* 6 (1940): 21-24.

De este modo, se conformó, en menos de dos décadas, un sistema de estancias, que, retomando las conceptualizaciones de Wolf y Mintz[14], así como las consideraciones desarrolladas en Florescano[15] y por Edelman[16], en los albores del siglo XX pueden ser definidas como propiedades destinadas al uso agrícola, que fueron explotadas por propietarios particulares, pero preferentemente por empresas de capitales privados en forma de sociedades anónimas, que pusieron en relación diferentes latifundios cuya fuerza de trabajo fue muy variable estacionalmente, se encontraron fuertemente, si no exclusivamente, orientadas a la venta de su productos al mercado exterior y a la comercialización de productos y derivados ovinos, esencialmente, lana, grasa y carne. En ellas, se sincronizaron los diversos ciclos productivos anuales, definidos por la cría y faenamiento de animales, y las relaciones que se establecieron entre la producción local y el consumo internacional.

Las características del territorio, escasamente poblado, sin infraestructuras, y sin mayores controles; y, por otro lado, las condiciones de la actividad determinaron la constitución de enclaves productivos, como centros de actividad, de hábitat colectivo, de equipamientos, y de infraestructuras productivas; que se distribuyeron en función del control y operación de las grandes unidades ganaderas[17].

Para el desarrollo de la actividad ganadera, en tales particulares escalas, contextos, y dinámicas productivas se requirió de instalaciones especiales que permitieran efectuar los procesos productivos y consiguieran el control sobre el ganado ovino. Las unidades ganaderas que conformaron las estancias, se constituyeron así sobre la base de una serie de estructuras e infraestructuras de distinto orden, tanto para la producción ganadera propiamente tal, como lo fueron la grasería, el galpón de esquila y el baño de animales, con sus respectivos corrales de manejo, y edificios secundarios como perreras, caballerizas, y talleres; o instalaciones de habitación, para la residencia segregada y diferenciada del personal, con el objetivo de fijar la mano de obra en el lugar, como lo fueron la casa de administración y de técnicos superiores, el comedor de trabajadores, las viviendas para obreros, para mecánicos o para trabajadores temporales. Además, dependiendo de la envergadura de la estancia o de la compañía propietaria, se incluyeron equipamientos como clubes de esparcimiento, bibliotecas, escuelas, postas médicas, pulperías e, incluso, capillas.

Estos conjuntos, distintivos en la extensión del territorio, fueron denominados como "cascos de estancia"[18], siendo complementados por una serie de infraestructuras menores, para conseguir la vigilancia de los ovinos durante el ciclo productivo. Estas, las secciones, las

---

[14] Eric. R. Wolf y Sidney Mintz, "Haciendas and plantations in Middle America and the Antilles". *Social and Economics Studies* VI, n.º 3 (1957): 380-412.

[15] Enrique Florescano, *Haciendas, latifundios y plantaciones en América Latina* (México: Siglo XXI Editores, 1975).

[16] Marc Edelman, "'Haciendas and Plantations': History and limitations of 60-years-old taxonomy". *Critique of Antropology* 38, n.º 4 (2018): 387-406.

[17] Boris Cvitanic y Daniel Matus, "Industria y hábitat colectivo en la Región de Magallanes: dinámicas y singularidades de un modo de ocupación territorial, 1885-1971", *Revista 180* 42 (2018): 36-48.

[18] Juan Benavides, Mateo Martinic, Marcela Pizzi y María Paz Valenzuela, *Las Estancias magallánicas* (Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 1999), 37.

caravanas y los puestos, fueron en algunas ocasiones instalaciones móviles, y se ubicaron desperdigadas en la vastedad del territorio a administrar. Para autores como Benavides et al.[19], Martinic[20] o Garcés et al.[21], en el ámbito rural, las estancias se conformaron como unidades autónomas y autosuficientes de vida y trabajo, las que por medio de una estructura jerarquizada y espacialmente diferenciada[22], controlaron productivamente un territorio legalmente asignado y, socialmente, una mano de obra dependiente y relativamente disciplinada.

Cronológicamente, Benavides et al. (1999)[23] caracterizaron el desarrollo del modelo productivo en dos ciclos, lo que ha sido refrendado por otros autores[24], proponiendo la existencia de una primera generación de estancias correspondientes a las grandes iniciales unidades localizadas en la isla de Tierra del Fuego, pertenecientes a las mayores sociedades comerciales[25], cuyos cascos de estancia fueron construidos entre los años 1885 y 1920[26], y una segunda generación constituida desde el año 1920, a partir de procesos de subdivisión de las grandes unidades iniciales debido al vencimiento de los primeros contratos de arrendamiento al Estado chileno[27] (fig. 1).

Esta estructura de propiedad y ocupación, junto con su correlato espacial y material, tuvo como particularidad que no solo permitió el aprovechamiento de considerables unidades de tierras por parte de reducidas sociedades comerciales o propietarios individuales, sino que tampoco permitió el desarrollo o la emergencia de otras manifestaciones o actividades en el territorio. Los cascos de estancias se instalaron, así, como "centros de actividad económica y de vida orientados exclusivamente a la actividad productiva ovina"[28], determinando un modelo de ocupación que conllevó un desarrollo mono productivo y un escaso poblamiento del territorio, el que además fue basado casi exclusivamente en trabajadores solteros dependientes de una sola actividad económica.

Este modo de ocupación territorial también repercutió en la aparición y consolidación de otras actividades industriales para satisfacer las demandas de la propia industria ganadera.

---

[19] Benavides et al., *Las Estancias magallánicas*.

[20] Martinic, "El poblamiento rural en Magallanes...".

[21] Garcés et al., *Tierra del Fuego*...

[22] Boris Cvitanic y Daniel Matus, "Los campamentos petroleros de la Isla Grande de Tierra del Fuego, Chile". En *Arquitectura y sociedad petrolera en el fin del mundo. Campamentos enapinos en Tierra del Fuego, Chile,* ed. Pía Acevedo (Santiago: CNCA, 2018), 138.

[23] Benavides et al., *Las Estancias magallánicas*.

[24] Mateo Martinic, *Historia de la Región Magallánica* (Punta Arenas: Ediciones Universidad de Magallanes, 1992); Garcés et al., *Tierra del Fuego*...

[25] Se trató de la Sociedad Explotadora de Tierra del Fuego (SETF), con derechos de arrendamiento sobre 1.359.000 hectáreas, y la Sociedad Ganadera Gente Grande con 123.000 hectáreas.

[26] Para Garcés et al., *Tierra del Fuego*..., se trató de las estancias Gente Grande, de 1885; Springhill, de 1890; Caleta Josefina, de 1983; Bahía Felipe, de 1896; Cameron, de 1904; Vicuña, de 1915; Russfin, de 1920; y China Creek, de 1924).

[27] Se trató, por ejemplo, de las subdivisiones Boquerón, Gente Grande, Vicuña; o las estancias Catalina o Pantano.

[28] Benavides et al., *Las Estancias magallánicas*.

Aparecieron así enclaves relacionados con las industrias frigorífica, forestal, minera del carbón y del cabotaje marítimo. Estas nuevas actividades se expresaron de manera relativamente equivalente en términos territoriales, instalándose y configurando pequeños núcleos poblados allí donde se encontraban los recursos naturales a explotar, los que a su vez se interconectaron constituyendo una red económica, empresarial, productiva y territorial, a lo largo y ancho del territorio austral, en ambos lados de la frontera.

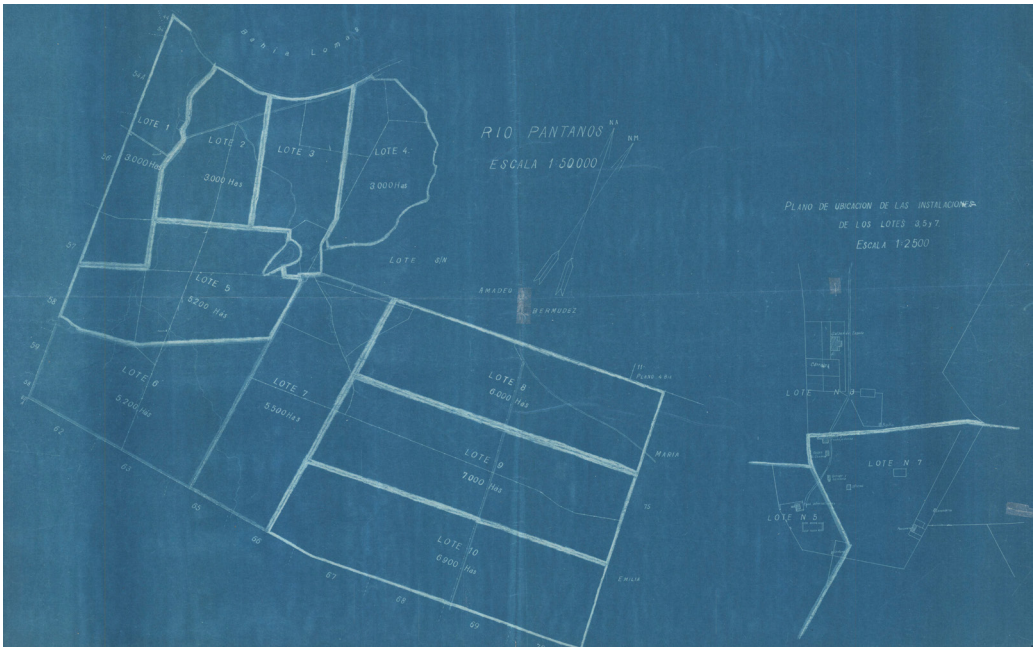


Figura 1. Plano subdivisión predio estancia Pantano (unidad de segunda generación). A la derecha de la imagen, la propuesta de subdivisión de las instalaciones del casco de estancia. Fuente: Biblioteca Digital AIKE.

El crecimiento de la masa ganadera llevó a la necesidad de procesar los excedentes y descartes de la producción, para ello se constituyeron, primero, graserías en las mayores estancias (fig. 2), dedicadas a fundir los productos de la actividad ganadera para su almacenamiento, y después, frigoríficos en puntos estratégicos del territorio, para procesar y refrigerar la carne destinada a la exportación. Los frigoríficos de ambos lados de la frontera[29], pertenecientes a los mismos grupos económicos y presentes en todas las actividades económicas del extremo sur de ambos países, completaron así el ciclo industrial de la ganadería, al erigirse con arquitecturas estandarizadas, sobre la base de proyectos de arquitectura e ingenieriles previamente elaborados, con conjuntos industriales que fueron

[29] En Chile correspondieron a: Río Seco, de 190; Puerto Sara, de 1907; Punta Arenas y Puerto Bories, de 1915; Puerto Natales, de 1919; y Tres Puentes, de 1925. Mientras que en Argentina se trató de: Río Gallegos y Santa Cruz, de la década de 1910; San Julián, de 1912; Río Grande, de 1918; y Puerto Deseado, de 1926.

construidos, creciendo y siendo desmontados, en función de las dinámicas comerciales de los mercados internacionales (fig. 3).



Figura 2. Grasería de la estancia San Gregorio, 1920. Fuente: Memoria Chilena, Biblioteca Nacional de Chile, https://www.memoriachilena.gob.cl (visitado 28 de febrero de 2025).



Figura 3. Imagen de frigorífico Puerto Bories. En primer plano, sector viviendas de empleados. Al fondo, conjunto industrial. Fuente: Colección CEHA, Archivo Fotográfico Histórico Armando Braun Menéndez UMAG-IDP.

A partir de los núcleos establecidos directamente por la actividad ganadera, así como por los erigidos por las actividades complementarias, además de los escasos núcleos urbanos (como Punta Arenas, Puerto Natales, y Porvenir), se configuró de manera trascendental el poblamiento y aprovechamiento económico de la región austral desde su ocupación republicana hasta la mitad del siglo XX. Un proceso que solo se vio parcialmente alterado con el descubrimiento de yacimientos explotables de petróleo y gas en la isla de Tierra del Fuego y en la sección continental de la boca oriental del estrecho de Magallanes (fig. 4).
Sin embargo, este modo de ocupación territorial, iniciado a finales del siglo XIX, y cuyo apogeo fue entre las décadas de 1910 y 1930, si se vio afectado por una serie de hechos globales que determinaron un declive significativo de la actividad económica a partir del término de

la Segunda Guerra Mundial. Se sucedieron en esta época la apertura del Canal de Panamá (1919), la crisis de 1929, y la descolonización de los imperios, británico y alemán, que habían propiciado, aprovechado, y sostenido el modo de producción alimentario industrial implementado en el extremo sur de américa.

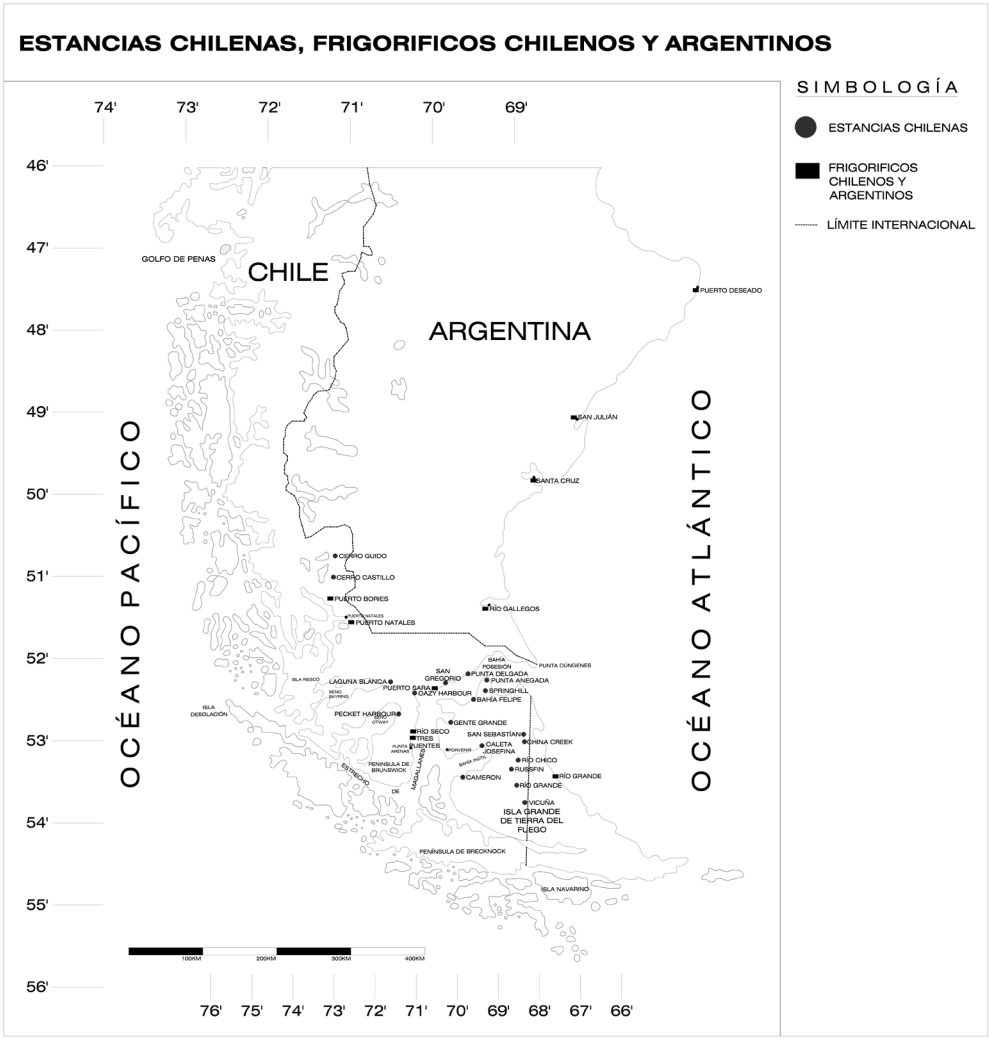


Figura 4. Mapa de situación de principales estancias chilenas y frigoríficos chilenos y argentinos. Fuente: elaboración propia.

El ciclo de las dislocaciones de las estructuras territoriales y alimentarias

El tránsito de una estructura territorial basada en grandes estancias operó a partir de la década de 1930, cuando se legisló en favor de reducir los arriendos Fiscales a las ganaderas.

Fue una transformación que tomó más de tres décadas y que se vio influida por la actualización de la legislación sobre la tenencia de la tierra en Magallanes; el declive del mercado exportador de la carne; la emergencia de las políticas de expropiación y creación de asentamientos introducidos por la Reforma Agraria; el descubrimiento, en 1945, de campos de hidrocarburos que propiciaron la creación *ex-nihilo* de campamentos y de un espacio de explotación y producción industrial que se traslapó al espacio ganadero.

Desde un punto de vista económico, el modelo exportador de materias primas o hacia afuera dio paso drásticamente a partir de 1939 a un modelo de desarrollo hacia dentro cuyo eje inicial fue una política de industrialización por sustitución de importaciones (ISI).

Una década más tarde se dio inicio en Chile a la Reforma Agraria, discretamente a partir de la Ley n.º 15.020 de 1962, aun cuando dimensiones simbólicas culturales, productivas, y de tipo social ya habían impulsado la instalación de este proceso en Latinoamérica[30]. Mientras, en la Región de Magallanes la reforma fue el corolario de demandas y reivindicaciones locales iniciadas a comienzos del siglo XX, en búsqueda de una distribución más equitativa de los recursos y de la propiedad[31]. Estas incidieron en acotadas subdivisiones sobre las grandes concesiones iniciales, inauguradas en 1920 y que se efectuaron progresivamente hasta la década de 1960, dando inicio al proceso de modificación de tenencia de la tierra y de alteración de sus expresiones materiales y territoriales.

La transformación de la estructura productiva y de propiedad permitió la conformación de una gran cantidad de nuevas unidades ganaderas, asociadas a nuevos modelos de propiedad rural. Se crearon las de propiedad estatal, como las Sociedades Agrícolas de Reforma Agraria (SARAS); los Centros de Reforma Agraria (CERAS); y el centro de producción estatal Empresa Ganadera de Magallanes (E.G.M.), erigida sobre la base de los terrenos de las grandes estancias Cerro Guido, Cerro Castillo y Dos Lagunas. Estos fueron compatibles con modos de propiedad cooperativa, como los Asentamientos CORA[32], dando pie a la configuración de nuevos centros de población que fueron complementados por el Estado con equipamientos[33] (fig. 5).

---

[30] Daniella Gac, Daniel Flores y Marcel Thezá, "Reformas agrarias en América Latina y Chile: lecciones aprendidas sobre la controversia de la propiedad de la tierra", *Polis (Santiago)* 16, n.º 47 (2017): 5-11, DOI: 10.4067/S0718-65682017000200005.

[31] Garcés et al., *Tierra del Fuego*...

[32] La Corporación de la Reforma Agraria (CORA) estableció los asentamientos como unidades ganaderas de administración y propiedad colectiva en la forma de cooperativas, por parte de los propios trabajadores y sus familias. Si bien en el gobierno de Eduardo Frei (1964-1970) se plantearon como figuras transitorias, camino de la propiedad individual, se transformaron en permanentes en el gobierno de Salvador Allende (1970-1973). En Magallanes se trató de los casos de Cacique Mulato, El Ovejero, Estrecho de Magallanes, Ciaike, Bernardo O´Higgins y Cañadón Grande, creados sobre la base de cuatro grandes estancias expropiadas en 1966: estancias Wagner, Bellavista, Peckett Harbour y Punta Delgada, en la sección continental; y el asentamiento Timaukel, ex estancia Cameron, en Tierra del Fuego.

[33] Martinic, *Historia de la Región Magallánica,* 1430.

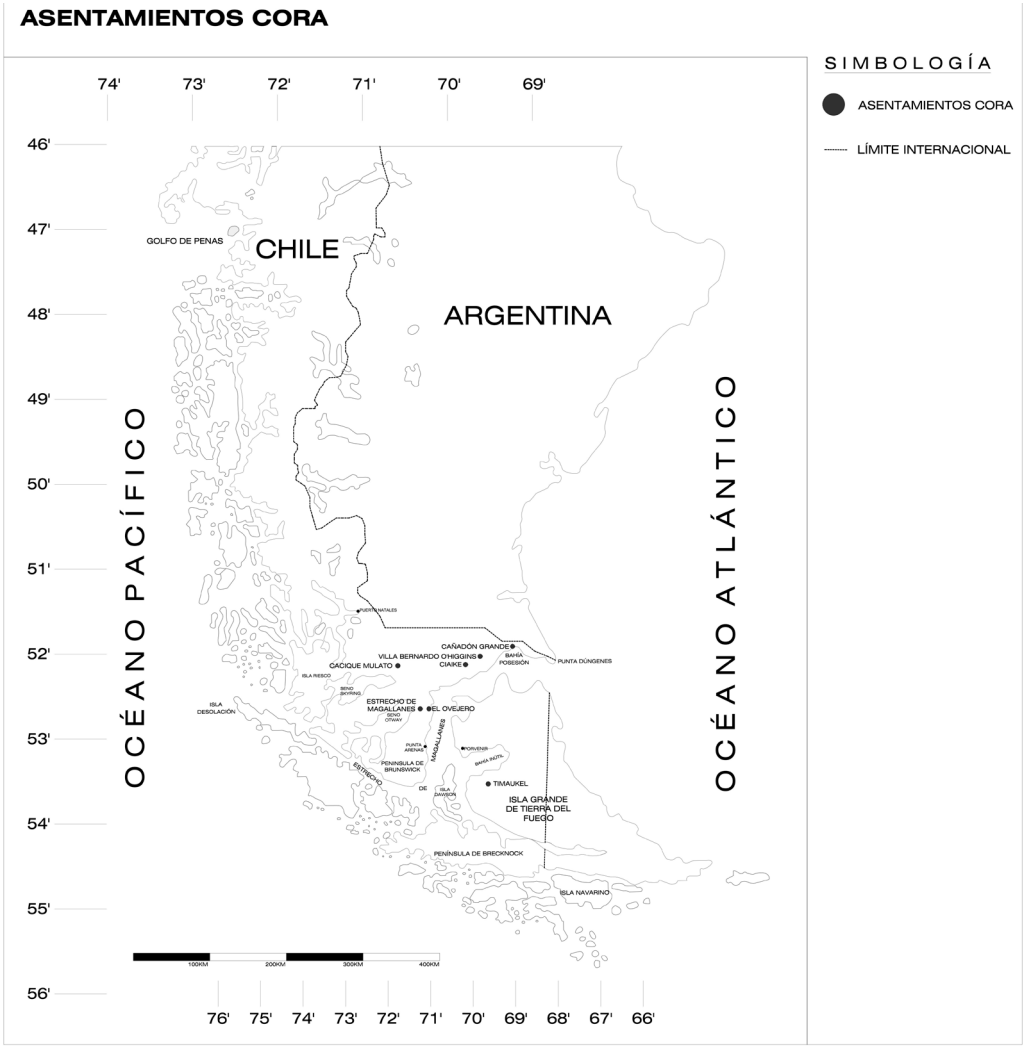


Figura 5. Mapa de situación de asentamientos de la Corporación de la Reforma Agraria (CORA). Fuente: elaboración propia.

La Reforma determinó, por un lado, la aparición de nuevos cascos de estancias, de menores dimensiones y complejidad, pero con similares lógicas productivas y materiales. Mientras que, por otro lado, repercutió en las grandes estancias ya existentes, transformándolas como resultado de la fragmentación de sus instalaciones, de la creación de los asentamientos cooperativos, o por el cambio y reducción de las producciones agropecuarias[34] (fig. 6).

[34] Boris Cvitanic, *Arquitectura, Modernidad y proyecto en Magallanes. La obra de Miguel García Fernández* (Concepción: Editorial STOQ, 2020), 35.



Figura 6. Imagen aérea del asentamiento Estrecho de Magallanes (Ex-estancia Pecket Harbour). Se evidencian tanto la estructura e instalaciones de la estancia original (hilera a la izquierda, y galpón de esquila en extremo derecho de la imagen), y el trazado y viviendas del proceso de reforma agraria (13 viviendas de un original de 18, situadas en hilera de la derecha). Fuente: Google Maps, 2025.

El nuevo escenario dificultó el traslado de animales entre ambos países, disminuyó la producción por la reducción de las unidades ganaderas, incidiendo en el cierre y desaparición de gran parte de los recintos frigoríficos[35]. En el intertanto emergieron recintos menores, con nueva tecnología, en las inmediaciones de las ciudades existentes y orientados a satisfacer la demanda nacional[36].

Finalmente, el cambio de los modos de producción y de propiedad de la tierra en la Región de Magallanes coincidió, además, con un proceso de descentralización implementado por el Estado central para sus zonas extremas, el que fue coincidente con la instalación de organismos estatales de planificación del desarrollo[37]. Así, en la región de Magallanes, la planificación buscó:

---

[35] Se trató, en Chile, de los frigoríficos Puerto Natales, en 1947; Sara, en 1954; Río Seco, en 1964; y Tres Puentes, en 1969.

[36] Fueron los frigoríficos estatales: de Porvenir, inaugurado en 1971, en las afueras de la ciudad del mismo nombre; el complejo industrial Puerto Bories, en 1972, reconvertido en frigorífico y picladero posterior a su expropiación, realizada por la Corporación de la Reforma Agraria (CORA); y el frigorífico de Tres Puentes, en las afueras de la ciudad de Punta Arenas, y también reconvertido por el estado, esta vez a través de la Corporación de Magallanes (CORMAG). Estos se vieron acompañados por el frigorífico Morro Chico, de 1962, en la periferia de Punta Arenas y de capitales privados.

[37] Se trató de la Oficina de Planificación Nacional, ODEPLAN; la Oficina Regional de Planificación Nacional, ORPLAN Magallanes; y la Corporación de Magallanes, CORMAG.

> a) Ligar al asentado a la producción de la tierra. b) Mejorar las condiciones de explotación de la ganadería a través de asistencia técnica [...]. c) Explotación racional del recurso tierra, incorporando la diversificación de la producción, su complementariedad y coproducción,[38]

en una concepción del Estado desarrollista y planificador, que se vio fuertemente influenciada por el pensamiento de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL).

Esta nueva orientación determinó, no solo la aparición de nuevos establecimientos frigoríficos estatales para complementar y completar el ciclo productivo de la ganadería, esta vez orientados al consumo nacional, sino que también se planificó la constitución de otros núcleos poblados asociados a actividades industriales o agrícolas[39] (fig. 7), que se constituirían como centros de actividad y servicios, complementarios a la red de asentamientos de la ganadería, y distribuidos en la región para el aprovechamiento de sus recursos naturales y el establecimiento de población permanente.

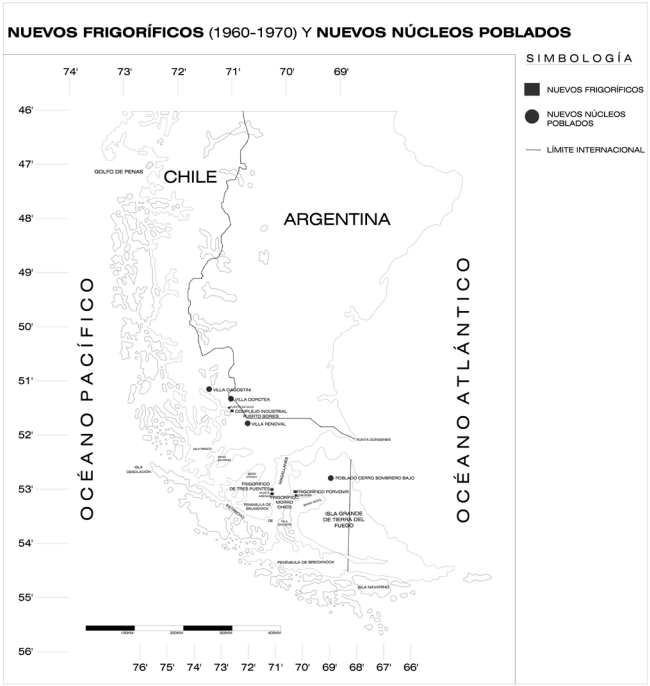


Figura 7. Mapa de situación de nuevos frigoríficos (1960-1970) y nuevos núcleos poblados. Fuente: elaboración propia.

---

[38] Oficina de Planificación Nacional. ORPLAN Magallanes, *Síntesis de la Estrategia para el Desarrollo de la Región de Magallanes* (Punta Arenas, ORPLAN, 1969).

[39] Se incluyeron en esta planificación, por ejemplo, las villas Dorotea (proyecto de 1968), Renoval (proyecto de 1973), D'Agostini (proyecto de 1968), o el poblado Cerro Sombrero Bajo (proyecto de 1966).

Conclusiones

La instalación y rápido crecimiento de la actividad ganadera en Magallanes, implementado entre finales del siglo XIX y comienzos del siglo XX, fue el resultado del cruce de condiciones territoriales locales, geopolíticas de los estados involucrados, y de mercados internacionales. Esta dinámica determinó la constitución de un entramado agroindustrial basado en la construcción de una red dependiente de actividades, con eje en la ganadería ovina, tanto en términos productivos, territoriales, pero también de los capitales que la conformaron.

El cambio de modelo de Estado de la mitad del siglo XX en Chile incidió en la modificación de dichas estructuras. No solo cambió el paradigma económico, con la participación en el desarrollo y aprovechamiento económico por parte del Estado, con empresas y agencias públicas, producto de una planificación coordinada, sino que se vio modificada toda una trama productiva, social y territorial. Se determinó así la transformación, reconversión, y parcial desaparición de una industria, la ganadera, y de sus expresiones espaciales y arquitectónicas: las estancias, las graserías y los frigoríficos; a la vez que emergieron nuevas expresiones que complementaron o sustituyeron a las ya existentes, como las villas, los asentamientos y los nuevos frigoríficos.

Estas tensionaron las relaciones configuradas en el territorio austral y replantearon las centralidades construidas por los primeros enclaves. Contradictoriamente, mientras el Estado intentó reforzar esos centros ya existentes (las grandes estancias), con los asentamientos y las villas, con tal de producir un desarrollo más homogéneo y distribuido a la vez que fijar población en el territorio, con la consolidación de los frigoríficos como parte de los centros urbanos, el mismo Estado desdibujó relaciones territoriales, productivas y espaciales que intentaba potenciar. La instalación de la dictadura en 1973 inició un nuevo cambio, hacia un estado subsidiario, en un modelo neoliberalista, que adoptó medidas para revertir las acciones implementadas por el contexto desarrollista. Así la planificación y la intervención del segundo momento, sobre las acciones de privados de principios de siglo XX, fue un proceso incompleto.

Sin embargo, estas expresiones, que perduran en formas imprecisas, en sus dimensiones alimentarias y materiales, evidencian en el sistema productivo los cambios de paradigmas económicos y políticos, mientras en la contemporaneidad manifiestan sus potencialidades y conflictos en términos paisajísticos y patrimoniales.

Making Food Public. Cómo abrir la caja negra de las controversias espaciales de la comida

Making Food Public. How to Open the Black Box of the Spatial Controversies of Food

GIANLUCA BURGIO
Università degli Studi di Enna "Kore", gianluca.burgio@unikore.it
DEBORAH GIUNTA
Università degli Studi di Enna "Kore", deborahgiuntastudio@gmail.com
PERE FUERTES
Universitat Politècnica de Catalunya, pere.fuertes@upc.edu

Abstract
Este texto se presenta como un marco metodológico para investigar la comida desde una óptica sociotécnica, enfatizando sus dimensiones espaciales y arquitectónicas. Siguiendo los Science and Technology Studies y la Teoría del Actor-Red, propone "abrir la *blackbox*" de la alimentación para analizar las controversias y ensamblajes que sostienen un producto aparentemente natural. Al incorporar la mirada de autores como Bruno Latour, Michel Callon, Annemarie Mol, Steven Shapin y Antoine Hennion, se busca trascender visiones reduccionistas y visibilizar los vínculos entre prácticas de cultivo, logística urbana y ámbitos domésticos. El objetivo es captar la red de relaciones materiales y discursivas que configuran el "destino" de un alimento y, al mismo tiempo, moldean sus efectos espaciales, políticos y económicos. La propuesta metodológica enfatiza un abordaje transescalar e interdisciplinario que abarque desde el territorio agrícola hasta la escala urbana, revelando tensiones y conflictos que de otro modo permanecerían profundamente ocultos e inexplorados.

This text is presented as a methodological framework for investigating food from a sociotechnical perspective, emphasizing its spatial and architectural dimensions. Following Science and Technology Studies and Actor-Network Theory, it proposes to "open the black box" of food to analyze the controversies and assemblages that sustain a seemingly natural product. By incorporating the perspectives of authors such as Bruno Latour, Michel Callon, Annemarie Mol, Steven Shapin, and Antoine Hennion, this approach seeks to transcend reductionist views and shed light on the connections between cultivation practices, urban logistics, and domestic spaces. The goal is to capture the network of material and discursive relationships that shape the "fate" of a food product while simultaneously molding its spatial, political, and economic effects. This methodological proposal underscores a transscalar and interdisciplinary approach, ranging from agricultural territories to the urban scale, revealing tensions and conflicts that would otherwise remain deeply hidden and unexplored.

Keywords
Comida, controversias espaciales, Teoría del Actor-Red, infraestructuras, paisajes
Food, spatial controversies, Actor-Network Theory, infrastructures, landscapes

Introducción

Este texto se propone examinar la alimentación –con un foco especial en caso concreto de producción vinícola– como un fenómeno sociotécnico cuyas consecuencias poseen un fuerte componente espacial y arquitectónico. Desde la perspectiva de los Science and Technology Studies (STS), en la línea de Bruno Latour, Michel Callon[1], John Law y Annemarie Mol, se ha subrayado que la tecnología y las prácticas –en nuestro caso, de la alimentación– conforman "la sociedad hecha duradera"[2] y, al mismo tiempo, configuran espacios de constante transformación a través del ejercicio corporal y social de comer[3]. La idea es construir una estructura metodológica que pueda servir de clave para comprender la complejidad del fenómeno y sus repercusiones espaciales, en lugar de proponer teorías reduccionistas que aborden las cuestiones de forma independiente.

Asimismo, incorporar los trabajos de otros investigadores, como Steven Shapin, Antoine Hennion y Geneviève Teil[4] entre otros, permite ampliar la perspectiva teórica, mostrando cómo las prácticas relacionadas a la alimentación, la pasión por ciertos alimentos y las infraestructuras espaciales se cruzan en la configuración de la comida como un fenómeno complejo. El acto de producir comida y de comer y beber, en consecuencia, no se reduce solo a un acto productivo y a una mera ingesta de nutrientes o a una simple preferencia individual, sino que abarca la conformación de identidades, territorios, economías y, en última instancia, formas de habitar el mundo.

El argumento que aquí se expone parte de la idea, propia de la Teoría del Actor-Red (ANT), de "abrir la caja negra"[5] de la alimentación, es decir, indagar las controversias, mediaciones y ensamblajes que sostienen un producto aparentemente "natural" o "dado".

Dicho de otro modo, "Hacer pública la comida" significa generar un espacio de visibilidad y debate en torno a las infraestructuras normativas, logísticas y culturales que vinculan los paisajes agrícolas, las ciudades, los espacios domésticos y los actores humanos y no humanos (plantas, maquinaria, certificaciones, normativas etc.) implicados en los sistemas alimentarios. Por un lado, este enfoque implica que las cuestiones vinculadas a los ingredientes dejen de ser relegadas únicamente a propiedades agronómicas o industriales, para convertirse en oportunidades de análisis de procesos de transformación del paisaje y de reorganización espacial. Por otro lado, la logística alimentaria en el ámbito urbano muestra que las infraestructuras necesarias al gran ciclo de la alimentación generan efectos

---

[1] Michel Callon, "Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay", en *Power, Action and Belief: A New Sociology of Knowledge?*, ed. por John Law (Londres: Routledge, 1986), 196-233.

[2] Bruno Latour, "Technology is Society Made Durable", *The Sociological Review* 38, 1_suppl (1990): 103-131.

[3] Annemarie Mol, *The Logic of Care: Health and the Problem of Patient Choice* (Londres: Routledge, 2008); Annemarie Mol, *Eating in Theory* (Durham - Londres: Duke University Press, 2021).

[4] Antoine Hennion y Geneviève Teil, "Le goût du vin", en *Le goût des belles choses,* ed. por Véronique Nahoum-Grappe y Odile Vincent (París: Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2004), 111-126.

[5] Bruno Latour, *Science in Action: How to Follow Scientists and Engineers through Society* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1987).

concretos sobre las formas y funciones de la arquitectura de la ciudad, tanto a nivel urbano como doméstico.

El alcance metodológico de esta perspectiva se manifiesta en dos direcciones principales: por un lado, se pone de relieve las controversias: el análisis no se limita a describir las cadenas alimentarias; más bien, indaga en sus zonas críticas y en los debates (sobre técnicas de cultivo, uso de fitosanitarios o políticas de denominaciones de origen), haciendo visibles tensiones y conflictos que, de no "publicarse", permanecerían invisibles o dados por sentados. "Hacer públicas" –evidentes, visibles– las controversias ocultas que determinan tanto los efectos espaciales como sociotécnicos de un tema como la comida, a menudo considerado alejado de los temas de la arquitectura y el urbanismo, se convierte así en el eje de la operación.

Por otro lado, se adopta un enfoque transescalar e interdisciplinario ya que comprender la comida requiere una perspectiva capaz de abarcar desde la escala de los campos agrícolas (y sus transformaciones ecológicas y normativas), hasta la escala urbana (logística y consumo) y, finalmente, la escala doméstica (la cocina como espacio sociotécnico). El objetivo es captar la red de relaciones materiales y discursivas que establecen el "destino" de un alimento y, al mismo tiempo, moldean sus efectos espaciales, políticos y económicos. Así, por ejemplo, la arquitectura de las cocinas modernas y los dispositivos de conservación o preparación de los alimentos reflejan tanto una historia de innovaciones técnicas como un conjunto de representaciones culturales y decisiones de diseño centradas en la comodidad, la eficiencia o, también, en las narrativas[6].

La complejidad de las redes espaciales de la comida

Desde la visión de los STS, la alimentación no se concibe como algo puramente "industrial", o "natural" o bien "biológico", sino que se entiende como un entramado sociotécnico en el que cada ingrediente opera como "actor" o "actante". Siguiendo esta lógica, cualquier tipo de comida no es solo una materia prima o un producto, sino un elemento que activa y modula redes productivas y transformaciones del paisaje. Mol recalca que comer es una práctica situada, que involucra tanto valores culturales como condiciones materiales[7].

Un ejemplo claro de la complejidad del entramado que se construye con la alimentación es la producción del vino. En la viticultura industrial, prevalecen la mecanización intensiva, los agroquímicos y los monocultivos. Este modelo genera grandes extensiones de viñedos de rendimientos altos, pero con un coste ambiental elevado: erosión del suelo, uniformización del paisaje y dependencia de energías fósiles. El "ensamblaje industrial", si bien eficiente económicamente, conduce a la degradación de la biodiversidad y a una disminución de la resistencia ecológica.

Por oposición, la viticultura ecológica o biodinámica defiende –por lo menos en su narración– la regeneración del suelo, la reducción de insumos sintéticos y la integración con

---

[6] Harvey Molotch, *Where stuff comes from* (Nueva York - Londres: Routledge, 2003).

[7] Mol, *Eating in Theory*.

los ciclos naturales y astronómicos, inspirados en la biodinámica de Rudolf Steiner[8]. Este "ensamblaje alternativo" reconoce otros actores y crea otras alianzas: microorganismos del suelo, levaduras autóctonas, técnicas de compostaje y consumidores que buscan métodos respetuosos con el medio ambiente. No obstante, tales prácticas generan controversias científicas (por la falta de verificaciones "clásicas" en algunos casos) y políticas (por su confrontación con los modelos tradicionales de denominaciones de origen o con la producción estandarizada). En una perspectiva latouriana, no se trata de dirimir si la biodinámica es verdadera o falsa en términos absolutos, sino de seguir cómo se tejen y deshacen las redes de credibilidad, adopción y sostenibilidad en torno a dichas prácticas.

Dinámicas espaciales: desde los territorios hasta las cocinas

Los espacios urbanos se ven profundamente moldeados por la logística de producción y distribución de alimentos. Tal como subraya Carolyn Steel en *Ciudades Hambrientas* (2020)[9], la capacidad de nutrir a una ciudad no se reduce a un mero transporte de mercancías: requiere complejas redes de almacenamiento, infraestructuras para la venta y sistemas de movilización continua, que terminan por rediseñar tanto la geografía urbana como la rural.

Depósitos, centros de distribución y cámaras frigoríficas ubicados en las periferias –lugares clave para el envío de productos agrícolas– influyen en las modalidades de aprovisionamiento desde el campo, incidiendo en las decisiones de cultivo, en las formas de cría y en la gestión del territorio. En este sentido, ciudad y campo se convierten en dos nodos imprescindibles de una misma red: por un lado, los espacios rurales aportan recursos (tierra, agua, materias primas) y se transforman para sostener las necesidades alimentarias de grandes centros urbanos; por otro, la demanda constante de alimentos hace que las ciudades se reorganicen en torno a infraestructuras especializadas –mercados de gran escala, rutas de transporte y plataformas logísticas– capaces de recibir productos desde distancias cada vez mayores.

---

[8] Rudolf Steiner (1861-1925) concibió la agricultura biodinámica dentro de su visión antroposófica, otorgando un papel esencial a las fuerzas espirituales y los ciclos cósmicos en la salud del viñedo. Desde esta perspectiva esotérica, la tierra, la vid y el viticultor forman un organismo que interactúa con la luna y los planetas, guiando las labores de campo con calendarios astrológicos específicos. Se aplican preparados naturales (como el "preparado 500") concebidos como sustancias portadoras de energías revitalizadoras, con el fin de potenciar la fertilidad y el equilibrio del suelo. Esta visión está estrechamente unida a la narrativa de los "vinos naturales", que aboga por una intervención mínima y por métodos ecológicos. Así, el cuidado de la biodiversidad, la reducción de químicos y el respeto a los ritmos de la naturaleza garantizan que la bebida sea no solo "limpia", sino también genuina. La dimensión ética de la dieta se integra aquí al priorizar prácticas sostenibles y respetuosas con la vida. En consecuencia, se construye una narración en la que el vino biodinámico se presenta como un producto "saludable" en todos los sentidos: nutre al consumidor, protege los ecosistemas y promueve una sutil armonía espiritual que, según sus defensores, se traduce en una experiencia sensorial única. Además, esta forma de narrativa contribuye a convertir un artefacto tan complejo como el vino en un alimento que se percibe como "natural", creado por la benéfica intervención de fuerzas cósmicas que conspiran armoniosamente para darle origen.

[9] Steel, *Ciudades hambrientas*...

Esta reorganización tiene repercusiones evidentes en las formas de vida rurales y en los hábitos de consumo urbanos. Los actores implicados –desde las explotaciones agrícolas hasta las empresas de distribución– deben competir en un mercado a menudo dominado por lógicas de eficiencia y costes, lo que modifica los modelos de propiedad de la tierra y la planificación del territorio. En el marco descrito por Steel, la "geografía alimentaria" se convierte en una lente esencial para entender cómo las ciudades, con sus enormes apetitos, siguen expandiéndose o reestructurándose en función de las rutas de abastecimiento, y cómo al mismo tiempo en el ámbito rural se adaptan infraestructuras y cultivos para responder a una demanda urbana en constante evolución[10].

Esto pone de manifiesto la dimensión sociotécnica de la alimentación: la logística no es solo un aspecto técnico, sino un conjunto de prácticas que combina políticas agrarias, decisiones de consumo y procesos económicos. Precisamente gracias a ese entrelazamiento, se forjan las dependencias mutuas entre ciudad y campo. Tal como señala Steel, contemplar el paisaje urbano a través de la lente del abastecimiento alimentario revela un circuito de intercambio tan invisible como decisivo: el campo cede recursos y se reconfigura según los flujos urbanos, mientras la ciudad, en su organización espacial y social, se modifica continuamente para recibir y distribuir alimentos, reconfigurando así los espacios urbanos y rurales en un proceso de adaptación mutua[11].

Los dispositivos logísticos generan reconfiguraciones espaciales: grandes áreas industriales y centros de distribución surgen a las afueras de las urbes, mientras algunas zonas céntricas se especializan en la venta minorista especializada (vinotecas, tiendas gourmet). La tensión entre la periferia logística y el centro comercial se refleja en la aparente división funcional de la ciudad: un polo de abastecimiento masivo y un polo de exhibición y consumo. Graham y Marvin[12] han descrito este fenómeno como *splintering urbanism*, enfatizando cómo las infraestructuras de transporte y servicios segmentan el espacio urbano, creando desigualdades y nuevas centralidades.

En este entramado, la experiencia de compra de vino en la ciudad se torna un ritual de autenticación, donde la etiqueta y la denominación de origen (DO) funcionan como sellos de calidad. El consumidor final, al adquirir una botella, no solo "compra" vino, sino que se conecta con la red de regulaciones, circuitos comerciales y narraciones que le confieren valor. Desde la perspectiva de Lawrence y Shapin[13], la dieta o el consumo de ciertos productos –incluido el vino– no es meramente una elección individual, sino un hecho social que refleja y a la vez reproduce normas, distinciones y valores compartidos.

Pasando a otra escala, podemos observar que la alimentación penetra el hogar y modela prácticas culinarias y gastronómicas que, a su vez, configuran la arquitectura doméstica. La cocina moderna –con frigorífico, horno y, para los más sofisticados, vinoteca– puede

---

[10] Steel, *Ciudades hambrientas*...

[11] Steel, *Ciudades hambrientas*...

[12] Stephen Graham y Simon Marvin. *Splintering Urbanism: Networked Infrastructures, Technological Mobilities and the Urban Condition* (Londres: Routledge, 2001).

[13] Christopher Lawrence y Steven Shapin, *Science Incarnate: Historical Embodiments of Natural Knowledge* (Chicago: University of Chicago Press, 1998).

interpretarse como una "caja negra" compuesta por rutinas familiares, regulaciones sanitarias y aspiraciones de estatus. La decisión de invertir en una vinoteca refrigerada, por ejemplo, no se reduce a un gusto personal: también proyecta la imagen de un consumidor culto e interesado en la calidad. En este sentido, la cocina y el comedor operan como espacios transescalares: reproducen en pequeño formato las tensiones y decisiones que vertebran la cadena productiva del vino. Annemarie Mol[14] recuerda que "eating is a word in English" para subrayar la contingencia lingüística y cultural de la alimentación. De igual modo, la organización del espacio doméstico y las tecnologías asociadas (copas especializadas, decantadores, aplicaciones para catalogar bodegas personales) refuerzan una estética y un conjunto de valores que relacionan lo íntimo (el placer sensorial, la reunión con amigos o familia) con lo global (el prestigio de ciertas regiones vinícolas, la importación de variedades internacionales).

Asimismo, la domesticidad del vino se torna un lugar donde se encarnan, literalmente, las discusiones sobre salud, moderación, placer y riesgo. Lawrence y Shapin[15] señalarían que la dieta –que incluye la forma de beber– ha sido objeto de reflexiones éticas y filosóficas a lo largo de la historia, vinculándose a la virtud, el saber y la identidad. Cuando en un hogar moderno se opta por vinos naturales o biodinámicos, se pone en juego tanto la búsqueda de una experiencia gustativa diferente como una postura ética y ecológica que desafía la producción industrial.

Mapear el vino: ver lo invisible

Para capturar la complejidad de la producción vinícola, es clave atender a las infraestructuras que pasan desapercibidas, pero son fundamentales para la elaboración y la circulación del vino: sistemas enológicos, normativa, *storytelling* del producto, factores estéticos, etcétera. Estas infraestructuras, una vez estabilizadas, se "esconden" en una *blackbox* dejando de percibirse por parte del consumidor.

La noción de *instauración*[16] sugiere que el vino no es un objeto dado, sino que "deviene" a través de ensamblajes de actores y prácticas que le confieren su carácter. Cada botella remite a un trasfondo de decisiones agrarias, análisis químicos, normas de denominación, discursos periodísticos y sentidos del gusto. La *instauración* se produce en la medida en que estos elementos convergen y dan lugar a un producto socialmente reconocido como "vino". Dicho proceso no está exento de controversias: la inclusión o exclusión de determinadas prácticas (la oposición natural/industrial, vendimia mecánica vs. manual etc.) puede abrir debates que reconfiguren, total o parcialmente, la caja negra vinícola.

Las denominaciones de origen (DO) y otras certificaciones, ecológicas y/o geográficas, constituyen *infraestructuras normativas* que definen la identidad y la legitimidad de un vino. En este sentido, no solo delimitan un territorio físico, sino que también instauran fronteras discursivas y políticas que separan lo "auténtico" de lo que no lo es. Si bien dichas regulaciones

---

[14] Annemarie Mol, *Eating is an English word* (Durham: Duke University Press, 2024).

[15] Lawrence y Shapin, *Science Incarnate*...

[16] Étienne Souriau, *Les différents modes d'existence* (París: Presses Universitaires de France, 2009).

protegen la reputación de ciertos territorios, pueden excluir a viticultores innovadores que no se ajustan a los requisitos preestablecidos.

Las DO, por tanto, hacen visible la dualidad espacial de la producción vinícola: unas comarcas entran en la "narrativa oficial" y otras quedan fuera o se sitúan en el margen. Desde la ANT, estas normativas se entienden como el resultado de pactos y controversias entre bodegas, gobiernos regionales, consejos reguladores y asociaciones de consumidores. Además, la pujanza de vinos naturales o biodinámicos ha suscitado tensiones con las DO tradicionales, pues algunos productores prefieren salirse de ellas para comercializar sus vinos de manera independiente, apelando a sellos alternativos o a la confianza directa del consumidor.

Para hacer visibles estas tensiones y reflejar gráficamente la complejidad de la producción vitivinícola, así como las repercusiones espaciales y geopolíticas que conlleva, hemos elegido un caso específico –la producción del Cerasuolo di Vittoria en Sicilia– y hemos intentado mapear el sistema de controversias que genera esta producción localizada. En consonancia con las reflexiones previas sobre la logística y la relación campo-ciudad consideramos que la representación cartográfica puede revelar de modo más claro no solo las fronteras y normativas, sino también los flujos materiales y la configuración socioespacial que sostienen la actividad vitivinícola. El ejercicio se concreta en dos tipos de mapeos[17], centrados en dos escalas diferentes: el primer mapa representa el nivel territorial de la producción del Cerasuolo di Vittoria DOCG a través de la lente del pliego de condiciones (o disciplinario). Gracias a esta aproximación, se visualizan las áreas de producción autorizada, así como los condicionantes de altitud, clima y suelo que delimitan la denominación. Esta escala permite comprender cómo las normas, las redes logísticas y las especificaciones legales terminan por articular el paisaje rural, las rutas de abastecimiento y la proyección comercial hacia las ciudades.

El segundo mapa aborda las controversias a una escala más reducida, focalizándose en los actores que participan en la producción de vino en el viñedo. En ella se narra el proceso de elaboración del Cerasuolo di Vittoria desde la implantación de la vid hasta la cosecha de la uva, poniendo de relieve las dinámicas cotidianas en los campos y los ajustes necesarios para mantener la calidad y la coherencia con las normativas[18]. Se trata de un mapeo que hace énfasis en el tejido local, en las prácticas agrícolas concretas y en los intercambios entre actores humanos y no humanos que facilitan la producción del vino.

Al relacionar ambas escalas, se evidencia cómo la demanda y los criterios de denominación inciden directamente en el territorio, generando ajustes logísticos y controversias en torno a la autenticidad, la sostenibilidad y la distribución. De esta manera, la viticultura se revela como un proceso profundamente anclado en regulaciones específicas que, a su vez, se conectan con un entramado más amplio de circulación y consumo del vino, reforzando

---

[17] Ambas cartografías han sido elaboradas por Deborah Giunta y surgen de una investigación aún en curso sobre las estrategias de representación de las controversias espaciales.

[18] El estudio de la producción de las uvas para el Cerasuolo di Vittoria se ha desarrollado sobre el caso concreto de una bodega de la provincia de Ragusa en Sicilia.

la relevancia de este tipo de cartografías para comprender las múltiples dimensiones –ambientales, económicas y culturales– de la producción vitivinícola.

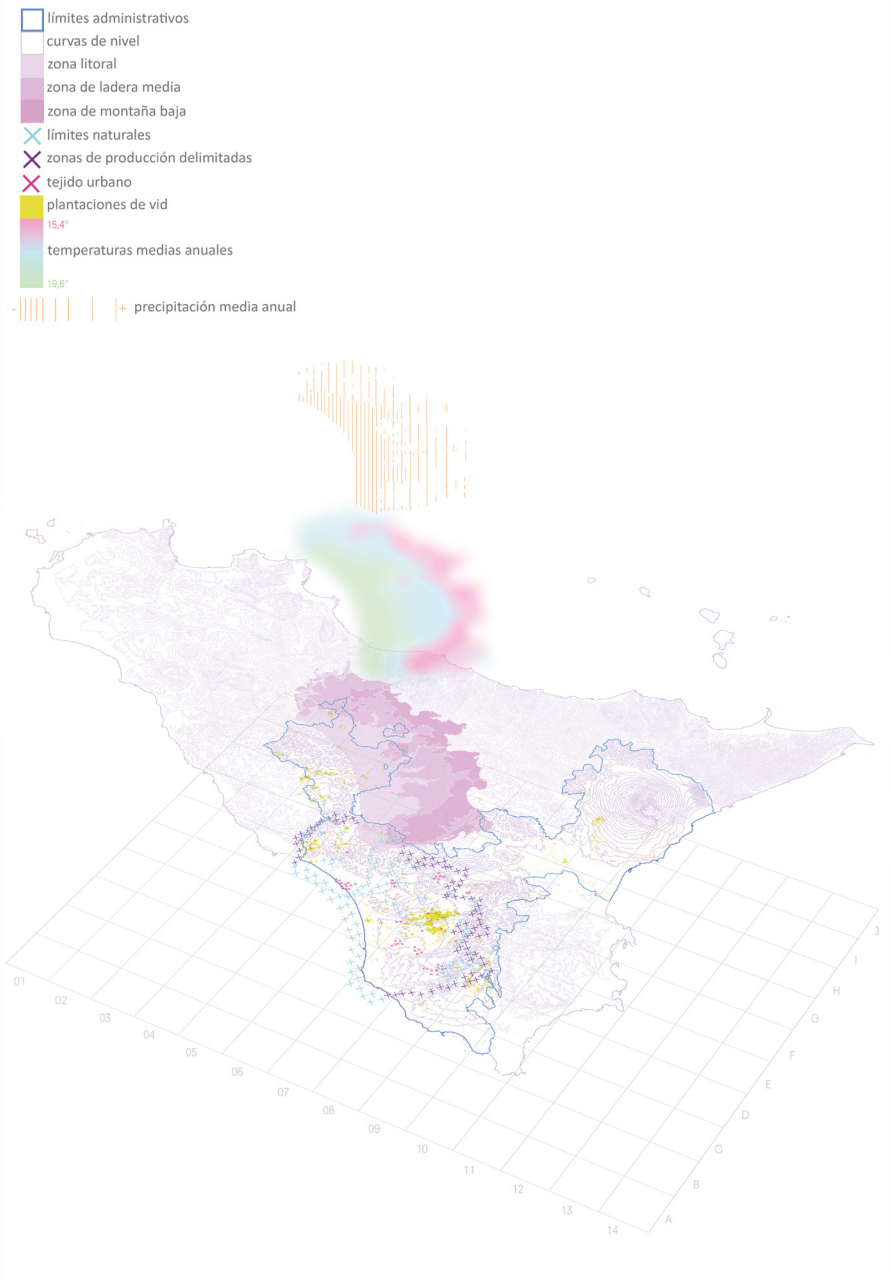


Figura 1. Gradientes determinados por el Pliego de Condiciones del Cerasuolo di Vittoria DOCG. Visualización de Deborah Giunta.

La primera cartografía traduce gráficamente lo que el pliego de condiciones[19] del Cerasuolo di Vittoria establece a través del texto normativo, haciendo visible cómo una reglamentación no se limita a describir un territorio, sino que de hecho lo está diseñando. El pliego no traza fronteras simples, sino que construye un espacio regulado mediante una red de umbrales y gradientes: variaciones de altitud, temperatura, precipitaciones, humedad y composición del suelo que determinan la posibilidad de la denominación. Este conjunto de normas puede leerse como un mapa de controversias, una tecnología verbal que se aplica a la vid, al terreno y a los procedimientos de producción para que el vino pueda ser reconocido como Cerasuolo di Vittoria. Así, no es solo un repertorio de reglas, sino un dispositivo que modula el propio paisaje, transformando parámetros ambientales en criterios de obligatoriedad. El límite deja de ser una línea estática para convertirse en un campo de variaciones, un umbral en perpetua negociación.

Elaborar una representación visual permite captar esta lógica de selección, resaltando que la denominación no es un dato fijo, sino el producto de un proceso continuo de regulación, en el que la geografía, el clima y las prácticas agrícolas se entrelazan en un sistema de restricciones y oportunidades.

En sintonía con las reflexiones anteriores sobre la logística y las dinámicas urbano-rurales, resulta fundamental destacar que estas prácticas de delimitación no solo inciden en la viticultura, sino que también influyen en cómo la ciudad y el campo se articulan a través de circuitos de distribución y consumo. Tal como subraya Carolyn Steel en *Ciudades Hambrientas*[20], la demanda urbana reconfigura paisajes e infraestructuras, y este caso de Cerasuolo di Vittoria no es la excepción: el disciplinario, al fijar criterios de altitud o tipos de suelo, termina vinculándose con los flujos logísticos que abastecen a las ciudades. De este modo, no estamos ante una normativa aislada, sino ante un entramado sociotécnico que define tanto las prácticas productivas como la imagen del territorio en los mercados y en la cultura del vino. Los gradientes de calidad, las restricciones ambientales y las marcas de origen se conectan con los nodos de distribución, generando un ecosistema donde la regulación y la infraestructura se convierten en dos caras de la misma moneda.

En este sentido, la producción de vino se superpone con la logística alimentaria y las regulaciones legales para componer un paisaje regulado: cada viñedo, cada bodega y cada punto de venta en la ciudad dependen de un delicado equilibrio que combina clima, topografía y normativa. Por ello, la cartografía del disciplinario no solo traza la extensión geográfica de la DO, sino que prefigura dónde y cómo pueden implementarse las prácticas que dotan al Cerasuolo di Vittoria de su legitimidad. El resultado es un sistema de demarcaciones y principios que da forma a la realidad física y comercial del vino, al tiempo que articula la relación entre campo y centro urbano.

---

[19] En el caso concreto, la cartografía que se presenta hace referencia a los artículos 3 y 9 del pliego. El artículo 3 identifica las zonas de producción, mientras que el artículo 9 establece los vínculos entre el vino y el entorno geográfico. El pliego de condiciones del Cerasuolo puede encontrarse en el siguiente enlace: https://www.cerasuolovittoria.it/il-disciplinare/ (consultado 28 de febrero 2025).

[20] Steel, *Ciudades hambrientas*...

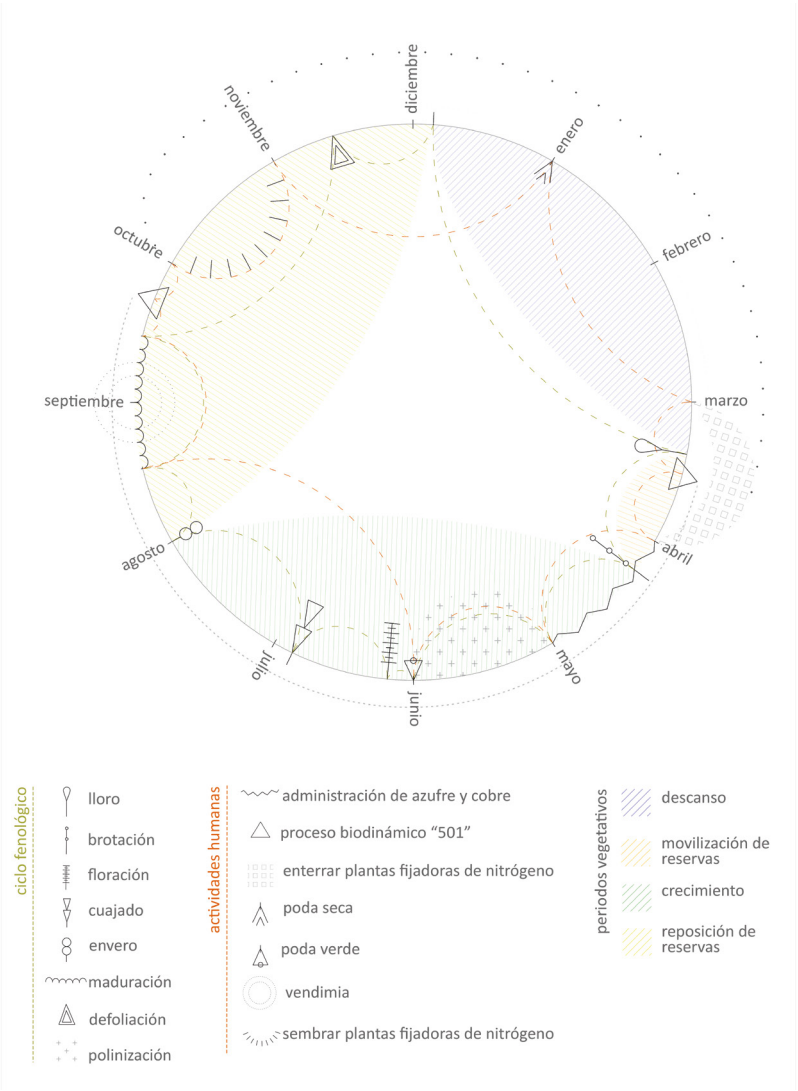


Figura 2. Controversias de la organización del viñedo del Cerasuolo di Vittoria. Visualización de Deborah Giunta.

En la segunda cartografía encontramos una representación de las prácticas en el viñedo con todos los actores, humanos y no humanos, que participan en la co-construcción del vino como ensamblaje espacial y sociotécnico. A través de ella, observamos cómo la emergencia de vinos denominados naturales y la práctica de la biodinámica suscitan intensas controversias en el ámbito enológico. Las disputas versan en torno a la validez empírica de métodos a menudo esotéricos de matriz steineriana, y a los equilibrios de poder en un mercado cada vez más segmentado. Lejos de ser un simple debate técnico, estas controversias

involucran la credibilidad de expertos, asociaciones de productores, medios de comunicación especializados y tendencias de consumo alternativo. En el plano político-económico, el auge de los vinos naturales cuestiona los grandes grupos vinícolas y sus procesos de estandarización. Aparecen nuevas redes de complicidad entre colectivos influyentes, cocineros mediáticos y críticos, que recomiendan estos vinos a consumidores dispuestos a pagar un sobreprecio por la "transparencia" y la "autenticidad". Finalmente, la dimensión ecológica y ética se hace presente: el uso o no de química en la fermentación, la formalización de sellos que definan "vino natural" y la pugna con denominaciones de origen tradicionales evidencian la politicidad inherente a la alimentación, donde confluyen discursos sobre la salud, la ecología y la responsabilidad social.

Conclusiones

La investigación ha demostrado que la alimentación, lejos de ser un fenómeno meramente biológico o industrial, es un entramado sociotécnico profundamente enraizado en el espacio y en la arquitectura. A través del análisis del caso de la producción vinícola, se ha puesto de manifiesto cómo las infraestructuras determinan no solo la autenticidad y la regulación del producto, sino también la configuración del paisaje y de la arquitectura. Desde una perspectiva inspirada en los STS, se ha logrado visibilizar las controversias que estructuran la producción del vino, cuestionando la dicotomía entre lo "natural" y lo "industrial". En este sentido, el concepto de *instauración* de Étienne Souriau ha resultado clave para comprender cómo el vino no es una entidad dada, sino el resultado de una red de mediaciones espaciales, materiales y discursivas. Además, la exploración de la logística alimentaria urbana confirma que las ciudades no son meros puntos de consumo, sino nodos de un sistema de abastecimiento que transforma tanto el territorio rural como la estructura urbana. En última instancia, este trabajo ha subrayado la necesidad de adoptar una mirada transescalar e interdisciplinaria para abordar el estudio de la alimentación y sus efectos espaciales, resaltando que hacer pública la comida implica revelar y analizar las infraestructuras invisibles que la sostienen y la configuran.

Alimento y refugio. Utilización de fibras de desecho agroindustrial como material de construcción

Food and Shelter. Using Agro-Industrial Waste Fibers as Construction Material

IGNACIO DE TERESA FERNÁNDEZ-CASAS
Universidad de Granada, ignaciodeteresa@ugr.es
ALEJANDRO JESÚS GONZÁLEZ CRUZ
Universidad Politécnica de Madrid, alejandroj.g.cruz@gmail.com
JUAN CARLOS BAMBA VICENTE
Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, jcarlosbamba@gmail.com

Abstract
El alimento y el refugio siempre han sido parte de un mismo ejercicio de habitar. La caza de un animal se justificaba con el uso de su carne para comer, pero también con el de su piel como protección. Tirar la piel del animal suponía un impensable desperdicio, ya que podía ser usada como abrigo de la intemperie. Sin embargo, en el momento en que el alimento empieza a producirse a gran escala, se pierde esta relación, generando con ello un doble desequilibrio, en donde hace falta construir viviendas económicas, mientras se desperdician toneladas de desechos agroindustriales, cuyas características son asombrosamente eficientes para la construcción. El artículo muestra la investigación llevada a cabo desde la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, en la que se han analizado diferentes desechos agroindustriales, llegando a construir dos prototipos de refugio, uno situado a 5000 msnm, en el volcán Chimborazo, y otro en la Antártida.

Food and shelter have always been part of the same act of habitation. Hunting an animal was justified by the use of its meat for food, but also by its skin for protection. Throwing away the animal's skin was an unthinkable waste, since it could be used as shelter from the weathering. However, when food begins to be produced on a large scale, this relationship is lost, thereby generating a double imbalance, where cheap housing needs to be built, while tons of agro-industrial waste are misused, whose characteristics are amazingly efficient for construction. The article shows the research carried out by the Catholic University of Santiago de Guayaquil, in which different agro-industrial waste has been analyzed, leading to the construction of two prototypes of refuge, one located at 5000 meters above sea level, on the Chimborazo volcano, and another in Antarctica.

Keywords
Fibras, desecho, agroindustria, refugio, Antártida
Fibers, waste, agroindustry, refuge, Antarctica



Figura 1. [Arriba] Recolección por parte del equipo RAE de raquis de banano. [Abajo] Acopio de diferentes desechos agroindustriales en la planta de Ecomateriales de la UCSG (tusa de maíz, raquis de banano, fibra de coco y lechuguín). Fuente: Equipo RAE.

Alimento y refugio

El hábitat no es la casa, es el techo y el alimento, que son inseparables.[1]

Yona Friedman establece en esta afirmación una relación directa entre dos necesidades que hoy en día hemos llegado a disociar totalmente: el alimento y el refugio. Conseguir alimento y protegerse del exterior siempre han sido parte de un mismo ejercicio de habitar. La caza de un animal se justificaba con el uso de su carne para comer, pero también con el de su piel como protección. Tirar la piel del animal suponía un impensable desperdicio, ya que podía ser usada para guarecerse de la intemperie, ya fuera directamente como abrigo, o como recubrimiento del refugio. La creación del hábitat siempre ha ido ligada, por ello, a una única acción conjunta de obtención de alimento y de material de construcción, en el

[1] Yona Friedman, *Pro Domo* (Barcelona: Actar, 2006), 146.

que lo sobrante del primero se usaba para el segundo. El desperdicio era en aquel entonces inaceptable, ya fuera al tirar la piel del alimento, o al tirar el alimento de la piel. Sin embargo, en el momento en que tanto el alimento como la vivienda empiezan a producirse a gran escala, hemos perdido esta relación, generando con ello un doble desequilibrio, en donde hace falta construir viviendas económicas, mientras se desperdician miles de millones de toneladas de desechos agroindustriales, cuyas características son asombrosamente eficientes para la construcción.

La industria agroalimentaria genera actualmente una cantidad ingente de desechos, que están además principalmente localizados en los países en los que más necesidad de vivienda a bajo coste hay. Como ejemplo, en el planeta se producen al año unos 883 millones de toneladas de maíz y 723 millones de toneladas de arroz, de las cuales, gran parte es desechada en forma de tusa de maíz o de cascarilla de arroz[2]. En países como Ecuador, en donde se produce la mayor producción de banano del mundo y la segunda de arroz, se desechan al año 2 millones de toneladas de raquis (fig. 1), y 170.000 toneladas de cascarilla de arroz[3].

Mientras toda esta materia gratuita es desperdiciada, la vivienda reclama con urgencia materiales de construcción accesibles económicamente. Los materiales que ofrece la industria de la construcción hoy en día se han convertido además en los principales responsables de la contaminación del planeta. Cuando Yona Friedman hace referencia al techo y al alimento, nos propone un retorno al origen más primordial del acto de habitar, en donde tanto nuestra alimentación como nuestra arquitectura recuperan su razón de ser fundamental. Al igual que el hábitat no es para él la casa, sino el techo, el hábitat tampoco es la comida, sino el alimento, refiriéndose de nuevo a su primera motivación, que es la nutrición. El *tándem techo y alimento*, se contrapone de esta manera al de *comida y casa*, como versiones elaboradas del primero, en las que, en este proceso de elaboración, la comida puede llegar a dejar de alimentar, y la casa a olvidar su misión de refugio.

Tanto la comida como la vivienda han perdido en este camino la relación entre ambos, y la relación con su origen, siguiendo desarrollos paralelos hacia una mayor transformación de la materia prima, con propósitos que responden a objetivos diferentes a los que les dieron origen. Este distanciamiento respecto al origen de la materia, ha llevado tanto en la industria alimentaria como en el mercado de la construcción, a la aparición de *sucedáneos* que poco tienen de materia real. A su vez, el incremento en la transformación de estas materias, ha derivado en ambos casos en la aparición de productos *ultraprocesados*. Se trata de problemáticas comunes, que afrontan curiosamente tanto la comida como la casa, y cuya

---

[2] Según datos de la Asociación de Exportadores de Banano de Ecuador, en 2014 se produjeron 285 millones de cajas, lo que implica un desecho de alrededor de 150 millones de raquis, y unos 2 millones de toneladas al año. Por cada hectárea de banano cosechada, se generan 6 toneladas de residuo de raquis, de las que sólo el 15% se reutiliza como fertilizante.

[3] Según el MAGAP (Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca de Ecuador), en el 2010 se produjeron 1.165.000 toneladas de arroz en Ecuador, de las cuales el 22% está compuesto por la propia cascarilla de arroz, que es reutilizada en parte en la industria florícola y en criaderos de animales, pero cuyo 65% (170.000 toneladas) es desechado en las carreteras y ríos.

solución probablemente pase por recuperar el vínculo entre ambas disciplinas, a través de un retorno a la arquitectura y la alimentación de lo verdaderamente necesario (fig. 2).



Figura 2. [Arriba] Imagen de la estructura interna de la tusa de maíz, [Centro] de la fibra de coco y [Abajo] del raquis de banano. Fuente: Equipo RAE.

Movimiento *real wood*

La población es desde hace tiempo consciente de esta necesidad de regresar al origen de la materia, reclamando materiales de construcción naturales, como la madera o la piedra. Sin embargo, la enorme demanda planetaria ha llevado a que la producción de estos materiales "naturales" se haya convertido en un enorme tinglado productivo que se aleja del concepto de *recurso natural,* accesible e inagotable. El planeta no es ya capaz de suministrar de manera sostenible toda la piedra y la madera que requiere el mercado, con lo cual se están produciendo dos problemas: la producción intensiva de estos materiales, y la creación de sucedáneos en los que hay un bajo porcentaje de material real. La piedra y la madera se convierten para ello en acabados superficiales que dan el aspecto de material natural, pero cuya composición dista mucho de serlo.

Esta estética de lo natural está llevando por idéntico camino a la industria alimentaria, dando lugar a granjas ganaderas intensivas y a productos cárnicos con un reducido porcentaje

de carne. Sin embargo, la concienciación social sobre los problemas de la producción intensiva y de los sucedáneos es mucho mayor en el campo de la alimentación que en el de la construcción, ya que el maltrato animal y los problemas alimenticios son más tangibles que la pérdida de selvas vírgenes o los efectos sicológicos de estar rodeados de un hábitat que se aleja de la realidad.

La población no es todavía consciente de la incapacidad de nuestras canteras o de nuestros bosques para satisfacer la demanda global, y mucho menos de las consecuencias de utilizar sucedáneos en construcción. Sin embargo, ambas cuestiones van de la mano. De hecho, los dos agentes más destructores de selvas vírgenes hoy en día, son la industria maderera y la ganadera.

El movimiento *real food* tiene necesariamente que plantear el hecho de que es inviable consumir carne de verdad, sin recurrir a la superproducción, con los suplementos artificiales a los animales. Está por ello replanteando el concepto de "comida" para buscar alimentos que puedan aportar los nutrientes necesarios de manera sostenible y ecológica. Estos recursos naturales de proteína van poco a poco evolucionando, alejándose inevitablemente de lo que se ha entendido por alimento natural tradicionalmente.

Podríamos igualmente avanzar en paralelo hacia un movimiento *real wood*, que lleve a replantear lo que entendemos hoy en día por recurso natural en construcción. La madera, en este caso, tendría que dejar sitio a materiales que cumplan dos requisitos fundamentales: que sean accesibles al ser humano allí donde vaya, y que aumenten al ritmo de su población. En este sentido, los desechos agroindustriales son probablemente el recurso idóneo, ya que se trata de fibras naturales, que, al estar asociados a la producción de alimento, acompañan a la población, y se incrementan de manera paralela a ella. Son por tanto materiales accesibles universalmente y que provienen de una fuente inagotable, por lo que pueden ser considerados como recursos más naturales que los que conocemos. Lo que ocurría con la madera o la piedra en un inicio, cuando utilizábamos para construir los bosques o montes accesibles y gratuitos de alrededor, ocurre hoy con los desechos agroindustriales. Se trata además de materias gratuitas, que pueden llegar a suponer un cambio trascendental en la arquitectura económica y de calidad, que reclama realmente el planeta. Es para ello necesario un cambio de paradigma, en el que estas materias cobren valor en el mercado. Adolf Loos ya lo planteaba: "¿qué vale más, un kilo de piedra o un kilo de oro? La pregunta es completamente ridícula. Pero sólo para el comerciante"[4].

¿Significa esto que hay que dejar de consumir carne o madera? En absoluto, lo que quiere decir es que hay que consumirlos menos, pero de más calidad. Usar la carne y la madera puntualmente, desarrollando todo su potencial, nutritivo y estructural, evitando los productos que contengan una baja cantidad de la materia, como contrachapados y fiambres. Y consumir más verdura, o en el caso de la construcción, materiales como las fibras de desecho agroindustrial, que hayan tenido una producción sostenible y ecológica (fig. 3).

---

[4] Adolf Loos, *Dicho en el vacío* (Murcia: Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos de Murcia, 1984), 47.



Figura 3. Panel de 50 x 50 x 8 cm. de "lechuguín" prensado. Fuente: Equipo RAE.

Ultraprocesados

El concepto de "alimento", frente al de "comida", no solo hace referencia al origen natural y al objetivo nutricional, sino también a su poca o nula elaboración. Cuanto menor sea el proceso de transformación del alimento hasta convertirlo en comida, o el de la materia prima para convertirla en material de construcción, menos energía inherente a la materia se perderá. La energía que le aportamos a la materia, reduce la energía que aprovechamos de ella. Nuestros materiales de construcción pierden propiedades al procesarlos, de igual manera que sucede con las verduras al cocinarlas. Para sacarle el máximo partido al potencial inherente a la materia, es necesario utilizarla más en bruto, sin transformar.

Cada materia tiene una estructura interna que responde a su función cuando forma parte del fruto. De esta manera, algunas fibras cumplen un papel estructural, como el raquis del banano que soporta el peso de los plátanos, por lo que su estructura interna se organiza longitudinalmente, presentando por ello un buen comportamiento a flexo-tracción en una determinada dirección. Otras materias, como la fibra de coco o la tusa de maíz, tienen que soportar esfuerzos estructurales en varias direcciones, por lo que su organización interna está formada por celdas que reparten los esfuerzos, aportando a su vez cierto aislamiento (fig. 4).

La transformación de estas fibras conlleva la rotura de su estructura interna, haciendo que pierdan sus propiedades naturales. El proceso de transformación implica por ello una pérdida de energía interna, pero también un riesgo de perder el propósito original de cada materia. Ignacio Borrego lo explica en su tesis "Materia informada", cuando nos habla de que "antes de manipular la materia las cosas son, tienen unas propiedades físicas, su información alude a su naturaleza, sin embargo, una vez trabajada gira su rostro hacia la cultura,

y la información que atrapa acumula intenciones"[5]. Se aleja así de sus intenciones originarias, asociadas a su naturaleza. Podemos llegar de esta manera a hacer que una fibra cuyo propósito original sea estructural, acabe funcionando como recubrimiento estético, para satisfacer ciertos objetivos culturales.

De nuevo, la industria alimentaria se adelanta al mercado de la construcción, en cuanto a la concienciación social de los efectos negativos del consumo de "ultraprocesados". No ocurre lo mismo todavía con los materiales de construcción, aunque las consecuencias de su uso sean probablemente similares en ambos campos. No sólo debido a la contaminación que generan (aumento del gasto energético, consumo de agua, generación de residuos, etc.), sino también desde el punto de vista de la salud.

En este sentido, ¿podríamos llegar a demostrar el efecto que tienen los materiales de construcción ultraprocesados en nosotros? De igual manera que se ha comprobado que ambientes con determinados colores favorecen estados de ánimo concretos, se podría posiblemente analizar el impacto negativo de un entorno formado por superficies en las que el aspecto y la naturaleza real de los materiales no concuerde, o con más probabilidad, el impacto positivo de estar rodeado de materiales reales que cumplan una función relacionada con su naturaleza.

La filosofía y la psicología coinciden en afirmar que la felicidad depende de nuestra capacidad para alinearnos con la realidad, con la verdad de las cosas. Todo lo que esté orientado a encubrir esta realidad, a alejarnos de ella, irá por tanto en contra de nuestro bienestar. Frente a lo abundante y superficial, mejor optar por tanto por lo ocasional y profundo. Como con los alimentos, consumir menos carne, pero de mayor calidad. O como con las relaciones, los viajes, o las lecturas y videos que vemos en internet, es preferible tener menos experiencias, pero más reales. Lo mismo ocurre probablemente con nuestros materiales de construcción, es preferible un entorno en donde allá poca madera, pero cumpliendo una función primordial, que una estancia recubierta de una fina capa de madera que enmascare otros materiales.

Andrea Deplazes nos habla de cómo las estructuras se muestran al exterior: "la superficie cobija bajo sí un secreto escondido. Es decir, la superficie depende de una estructura oculta que la precede y la crea, y de la que, en cierto modo, es su expresión plana."[6] Al igual que en la comida, poder identificar en su superficie la composición de los alimentos, es por ello de alguna manera beneficioso. Al igual que en las barritas energéticas o en los yogures saludables de hoy en día es un buen indicador que se vean los trocitos de los materiales de construcción (ver fig. 3). Y de igual manera, deberíamos poder leer la etiqueta del producto para ver de qué está hecho el material. ¿Cuánto tiene realmente de lo que dice que tiene? Como

---

[5] Ignacio Borrego divide la información contenida en cualquier materia en información circunstancial (propia de las características naturales de la materia), instrumental (derivada de su transformación por el ser humano), y codificada (en la que puede convertirse en significante). Ignacio Borrego, "Materia informada: deformación, conformación y codificación, los tres procedimientos de almacenamiento de información en la materia" (tesis doctoral, Universidad Politécnica de Madrid, 2012).

[6] Andrea Deplazes, *Construir la Arquitectura del material en bruto al edificio. Un manual* (Barcelona: GG, 2015), 19.

en la comida, quizás pronto aparezcan incluso aplicaciones para escanear el producto y que te indique si es "saludable" para nosotros y para el planeta. A la lista de componentes no recomendados, como conservantes y colorantes, se le unirán otros aditivos como aglomerantes o texturizantes, etc.



Figura 4. Desfibrado a mano de la fibra de coco tras su inmersión en agua salina y su secado, y panel tras su prensado. Fuente: Equipo RAE.

Tecnología de los alimentos

La presente investigación plantea por ello recuperar el vínculo entre el alimento y el refugio a través del uso en construcción de las fibras desechadas de la agroindustria. El objetivo es ofrecer nuevos materiales de construcción que provengan de un recurso natural, accesible e inagotable, y que puedan sustituir en parte a los materiales que entendemos hoy en día por naturales.

Los datos aportados provienen del proyecto de investigación, "Refugio Antártico Ecuatoriano" (RAE), a través de la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil (UCSG) y su Sistema de Investigación y Desarrollo.[7]

En la primera fase de la investigación, se han seleccionado, recolectado y testado, varias de estas fibras, en el laboratorio de Ecomateriales de la UCSG. Los ensayos realizados, han

[7] Alejandro González, *Refugio Antártico Ecuatoriano* (Guayaquil: UCSG, 2021); Ana Solano. *Evaluación de la eficacia de las fibras de residuos agrícolas o agroindustriales para ser usadas como ecomateriales* (Guayaquil: publicaciones SINDE, 2015).

ido orientados a analizar el comportamiento del material frente a situaciones reales, como ciclos de heladas alternados con intensa radiación solar, bajas temperaturas, humedad, aparición de microorganismos, esfuerzos mecánicos, etc. Se han realizado para ello paneles de muestra de 50 x 50 cm, de las diferentes fibras, que han sido utilizados en el laboratorio, y que han sido a su vez testados in situ en la Antártida.
Para la elaboración de los paneles, las fibras han seguido el siguiente proceso:

- Desfibrado: separación mecánica de algunas de las fibras, como el coco, el residuo de ábaca, o el raquis de banano. Las fibras de coco y de ábaca han sido separadas a mano, y el raquis mediante machaqueo con maza de madera. El resto de fibras, como la cascarilla de arroz, no han necesitado tratamiento en esta fase (ver fig. 4).
- Inmersión en agua con sales, para prevenir la acción de microorganismos y para mejorar el comportamiento frente al fuego. En el proyecto, las sales minerales que podrían usarse de manera más natural, han sido sustituidas por una disolución de ácido bórico, para acelerar el proceso.
- Secado de las fibras al exterior.
- Adición de aglomerante mediante rociado. El aglomerante utilizado para las muestras ha sido en este caso cola sintética, a la espera de poder desarrollar sustancias naturales en proceso de experimentación, como el muyuyo o la cera de abeja.
- Prensado con calor. Tanto la presión, como la temperatura han sido regulados dependiendo de la fibra, para evitar la rotura de su estructura interna. En el caso de la tusa de maíz, o de la luffa, estos factores se han reducido, permitiendo que las fibras mantengan una densidad propia que contribuya a un mejor comportamiento en ensayos como la conductividad térmica. En casos como la fibra de coco, o de ábaca, la presión se ha incrementado, para la formar paneles superficiales que aprovechen las propiedades mecánicas de las fibras. En el caso de la cascarilla de arroz, debido a la gran cantidad de aglomerante necesario para la formación de paneles rígidos, se ha optado por utilizarla como relleno en masa, por lo que se ha prescindido de las dos últimas fases.

Se trata por ello de un proceso de elaboración, orientado a preservar las características propias de las fibras, protegiéndolas y preservándolas de manera lo más natural posible. Se marcan en este proceso dos vectores de investigación, que son las sales para el tratamiento previo de las fibras, y el aglomerante.
Los ensayos han arrojado datos en los que algunas de las fibras muestran propiedades sorprendentemente similares a las de los mejores materiales artificiales que ofrece la industria hoy en día. Como ejemplo, la conductividad térmica de la cascarilla de arroz (0,052 W/m·K) (fig. 5), es equiparable a la del poliestireno expandido (0,045 W/m·K), material aislante de uso habitual en construcción, que conlleva una alta huella ecológica, ya que proviene de un

largo procesado del petróleo y del gas natural[8]. La densidad de la cascarilla (60 g/cm^3 compactada y 1,42 g/cm^3 sin compactar), es a su vez similar a la del poliestireno (1,04 g/cm^3), lo cual interviene no solo en el aislamiento térmico, sino también acústico. Otras fibras, como la cáscara de plátano o el residuo de ábaca, destacan por su carácter hidrófugo, medido a través del ensayo de resistencia a líquidos penetrantes. La fibra de ábaca, tiene además un comportamiento estructural a tracción que se acerca sorprendentemente al del acero. Esta fibra es por ello conocida como el acero natural. Para la producción de algunos de los paneles, es necesario complementar estas fibras con algunos aglomerantes naturales, como el muyuyo o la cera de abeja, los cuales destacan por su excelente comportamiento a bajas temperaturas, resultante del ensayo de resistencia a las heladas.

Cada materia tiene por ello un comportamiento destacado en funciones similares a las que desempeñaba cuando forma parte del fruto. Como también nos indicaba Adolf Loos, "todos los materiales son igual de valiosos, pero no son igual de adecuados para todas sus finalidades"[9]. La arquitectura interna de cada materia sugiere de esa manera un uso posterior determinado: impermeabilizante, pegante, estructurante o aislante.



MATERIA	CONDUCTIVIDAD (W/m*K)	
PAJA DE PÁRAMO	0,05	± 0,0015
ABACÁ	0,051	± 0,0019
CASCARILLA DE ARROZ	0,052	± 0,0015
FIBRA DE COCO	0,055	± 0,0037
LECHUGUÍN	0,061	± 0,0076
LUFFA	0,075	± 0,0041
TOTORA	0,084	± 0,0224
TUSA DE MAÍZ	0,09	± 0,0089
RAQUIS DE BANANO	0,093	± 0,0053

Figura 5. Tabla de conductividad térmica obtenida en los experimentos del proyecto de investigación, junto a las muestras de fibras de desecho agroindustrial testadas en el laboratorio de Ecomateriales de la UCSG. Fuente: Equipo RAE.

[8] Resultados de los ensayos físico-mecánicos llevados a cabo por Pedro Córdova, Robinson Vega, Anthony Rivera, y Beatriz Nivelo y David Peralta, en el laboratorio de Ecomateriales.

[9] Loos, *Dicho en el vacío...*, 4.

Prototipos

Al igual que en el campo de la cocina, la investigación empieza aquí por una comprensión profunda de la naturaleza interna de los materiales. El chef Ferrán Adrià defiende a través de su "método Sapiens", un acercamiento primario a la materia con la que trabajamos, en donde es necesario "comprender para crear". Sapiens no es para él un "vehículo creativo, sino de comprensión del mundo", que nos lleva al origen de nuestra acción sobre la materia, planteando aforismos como: "cuando un mono pela un plátano, ¿cocina?"[10].

Esta reflexión sobre cómo elaborar y hacer interactuar las diferentes materias en la cocina es nuevamente exportable al proyecto arquitectónico. El siguiente paso de la investigación, tras el tratamiento previo de las fibras de desecho, ha sido el diseño, a partir de ellas, de dos prototipos de refugio de emergencia. El primero de ellos, situado a 5000 msnm en el volcán Chimborazo, sirve como ensayo práctico para el segundo refugio, construido en la Base Antártica Ecuatoriana.

A pesar de que tanto el Chimborazo, como la Antártida son entornos con bajas temperaturas y con nieve casi perpetua, las condiciones varían sensiblemente entre ellos, generando variaciones entre ambos refugios. Los dos prototipos comparten en gran medida la composición de su capa aislante, formada por cajones rellenos de sacos de cascarilla de arroz y de paja de páramo[11], por una cara exterior de fibra de ábaca (debido a su buen comportamiento hidrófugo, y a su excelente comportamiento a tracción, lo que la hace resistente a impactos y refuerza estructuralmente la envolvente), y una cara interior de paneles de fibra de coco y de raquis de banano.

La estructura varía sin embargo entre los dos refugios. En el primero, está formada por costillas internas de caña guadúa contralaminada y por una envolvente estructural complementaria de fibra de ábaca[12]. El objetivo es, en este caso, posibilitar la adición de módulos prolongando el refugio para satisfacer futuras necesidades de ampliación. En el segundo refugio se prescinde de esta sectorización interna para reforzar la estructura exterior, debido al incremento radical de las acciones del medio en el continente antártico, en el que los sismos, vientos huracanados, e intensas nevadas, someten a la estructura a solicitaciones excepcionales. El refugio se envuelve por ello en un exoesqueleto de malla metálica, que deja pasar el aire durante el verano antártico, pero que aglomera la nieve seca, proyectada en todas direcciones durante los meses de invierno. Esta envolvente, formada por diferentes capas de hielo y nieve, refuerza el aislamiento térmico y mejora la aerodinámica y la protección frente a objetos volantes en los periodos en los que empeoran las condiciones. La

---

[10] Ferrán Adrià, "El método Sapiens", *El Confidencial* (28 de enero de 2019), https://www.elconfidencial.com/tecnologia/2019-01-28/ferran-adria-el-bulli-sapiens-receta-innovacion_1784374/, consultado 15 de febrero 2025.

[11] La paja de páramo es utilizada en el caso del Guardián del Chimborazo como material aislante, ya se trata de un material local, abundante, y disponible, que facilitó en este caso el transporte y montaje del prototipo. No se trata sin embargo de una fibra de desecho agroindustrial, aunque fue testada igualmente, arrojando resultados similares a los de la cascarilla de arroz.

[12] El proyecto de investigación analizó paralelamente al uso de las fibras de desecho agroindustrial, la capacidad mecánica de los paneles de caña guadúa (bambú) contralaminados en 2 o 3 capas, llegando a producir la estructura portante principal del primer refugio.

estructura es a su vez pintada de color rojo, para poder ser detectada con facilidad en condiciones adversas. Esta envolvente, evoluciona a su vez en el segundo prototipo para dejar un espacio intermedio respecto a la cámara interna, que es utilizado como vestíbulo de acceso cuando el refugio se encuentra sepultado por la nieve. La compuerta de entrada, tiene para ello un acceso superior y una escalera de descenso al vestíbulo.
La segunda variación entre los refugios está en su apoyo sobre el terreno. Si bien el primero se posa sobre unos gaviones rellenos con roca del lugar, y atravesados por picas metálicas que se anclan al terreno, el refugio antártico se apoya sobre unos esquíes metálicos, que permiten su traslado sobre la nieve a diferentes puestos de investigación.
La figura 6 muestra la planta de ambos refugios, en las que se puede identificar, como si se tratara de la sección de un fruto, las diferentes capas de las que se componen. Aunque ambos tienen unas dimensiones similares, podemos reconocer una evolución entre ellos, en donde la adaptación al medio ha dado lugar a dos especies similares pero divergentes. Las plantas muestran, como en un dibujo de D'Arcy Thompson sobre el estudio de formas afines[13], cómo los condicionantes del entorno han hecho variar las partes, su tamaño, y organización. Los materiales universales utilizados (fibras agroindustriales), establecen una relación con los materiales locales, como la roca o la paja en el Chimborazo, o la nieve en la Antártida, que se vuelve trascendental en ambos prototipos (fig. 6).

Conclusiones

Nuestra comida y nuestra arquitectura, están evolucionando hoy en día de manera paralela, afrontando problemas similares, como la aparición de sucedáneos y ultraprocesados, que hacen que lo que entendemos por "natural" esté en cuestionamiento.
Los paradigmas de "lo natural" hasta el momento, como la madera, o la carne, en el territorio de la alimentación, han dejado de ser viables productivamente debido a la enorme demanda global, por lo que no representan un recurso natural sostenible. Tienen por ello que dejar paso a nuevos paradigmas, que sean capaces de acompañar al ser humano allá donde vaya, y que se incrementen al ritmo de su población.
Las fibras desechadas de la agroindustria, se presentan por ello como alternativa viable, ya que están ligadas ineludiblemente al hábitat humano.
Estas fibras tienen unas características apropiadas para la construcción, pudiendo acercarse en prestaciones a los materiales más eficientes que utilizamos, como el acero a tracción, o el poliuretano como aislante.
El aprovechamiento de estas fibras como material de construcción implica una reducida transformación de las mismas, para no perder su potencial interno.
El papel que pueden desempeñar estas fibras está relacionado con la función que tenían cuando formaban parte del fruto.

---

[13] D'Arcy Thompson, "Sobre la teoría de las comparaciones o la comparación de formas afines", en *Sobre el crecimiento y la forma* (Madrid: Akal, 2000), 257.

Por todo ello, la hipótesis que plantea en un inicio la investigación, es a su vez la principal conclusión: la recuperación del vínculo entre el alimento y el refugio, ofrece un camino hacia la utilización de recursos verdaderamente naturales, a la reducción de su procesado. Recuperar la relación entre el alimento y el refugio, reorienta los objetivos de la arquitectura hacia lo verdaderamente fundamental y necesario (fig. 7).

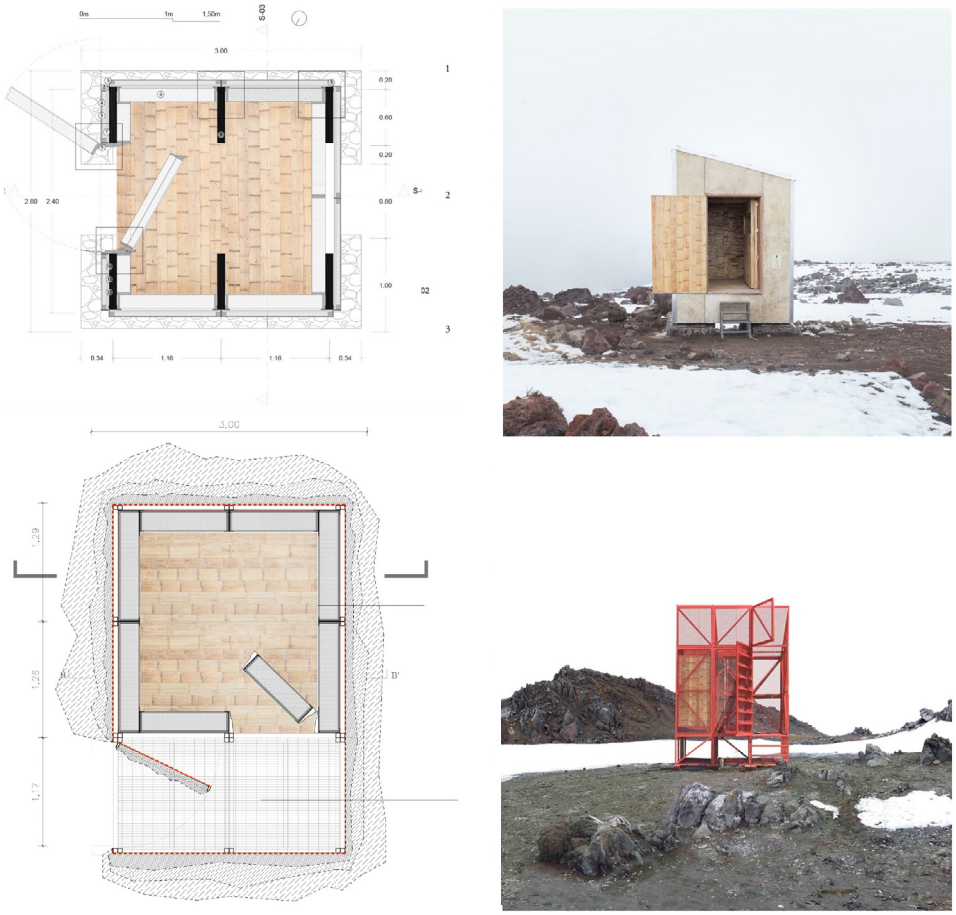


Figura 6. [Izda.] [Arriba] Planta del refugio Guardián del Chimborazo. [Abajo] Planta del Refugio Antártico Ecuatoriano. Fuente: Equipo RAE.
Figura 7. [Dcha.] [Arriba] Imagen del refugio construido en el volcán Chimborazo. [Abajo] Imagen del Refugio Antártico Ecuatoriano. Fuente: JAG studio y Equipo RAE.

REPRESENTACIONES CULTURALES
Cultural Representations

Bodegones en la literatura. Apuntes sobre la ética de la frugalidad desde Horacio hasta Cervantes

Still Lifes in Literature. Notes on the Ethics of Frugality From Horace to Cervantes

MARTA LLORENTE DÍAZ
Universitat Politécnica de Catalunya, marta.llorente@upc.edu

Abstract
El texto se inicia con las imágenes de los bodegones que se consolidan como género en la época del barroco, que sirven para recordar la advertencia sobre la futilidad de la vida, que aparece bajo la corrupción de la materia que se ofrece a la mirada. Se revisan después aspectos éticos en diversos pasajes de la literatura latina: donde la comida compartida, *convivium,* aparece bajo la luz de los consejos morales, como en las *Sátiras* de Horacio, en el siglo I a. C. Finalmente, se revisa con más detenimiento la obra de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha,* donde las escenas de comida invitan a la conversación amable y al discurso sabio, siempre bajo una renovada luz crítica y ética, y donde se deja sentir la influencia de la literatura antigua, pero vuelta hacia el realismo y la conciencia de la necesidad y del hambre que encarna el personaje de Sancho Panza.

The text begins with images of still life that were consolidated as a genre in the time of Barroque, which serve to remind us of the implicit warning about the futility of life, which appears under the corruption of the matter that is offered to the gaze. We then review ethical aspects in various passages of latin literature: where the shared meal, convivium, appears under the light of moral advice, as in the *Satires* of Horace, in the Ist century BC. Finally, we examine in more detail the work of Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*, where the meal scenes invite friendly conversation and wise discourse, always under a renewed critical and ethical light, and where the influence of ancient literature can be felt, but turned towards realism and the awareness of the need and hunger that the character of Sancho Panza embodies.

Keywords
Literatura, ética, imágenes de la pintura, escenas de comida
Literature, ethics, images of painting, food scenes

Partimos de la evocación de un conjunto de imágenes que pertenecen al género de pinturas que conocemos como bodegones en lengua castellana. Un género que recibe también el inquietante título de *naturaleza muerta* —que deriva del holandés *stilleben* y que en su primera acepción remite a un mundo de quietud, y no de muerte—. La práctica de este tipo de pinturas abre la puerta a escenas de interior, íntimas, cercanas, donde la mesa exhibe la comida servida, a veces ya consumida. La historia de este género ya ha sido escrita y sería ocioso recomponerla aquí tratando de encontrar un origen, una primera imagen reveladora de cómo aparece el "modo de ver" que exige, desde el ángulo de enfoque que propuso John Berger —centrado en el hecho súbito de la visión y ya no en la intención de una mirada antes entrenada—. La práctica plena de este género de pintura no llega sino a principios del siglo XVII, y se extiende a lo largo de toda la época del barroco. Aunque el bodegón llegó para quedarse y sus versiones más contemporáneas, a partir del cubismo parecen haberse encontrado a gusto en la fotografía. Su aparición tuvo mucho que ver con el creciente valor de lo cotidiano en la representación, así como con un más esmerado aderezo de los espacios específicos dedicados a la comida.

Las pinturas de naturaleza muerta recrean nuevos espacios y nuevas formas de comunicación y comercio que caracterizan la vida burguesa: cambios que se dejan sentir antes en los países del norte, en la pintura holandesa y flamenca, pero que se extenderán pronto a distintos centros culturales de Europa[1] (fig. 1).

Aquí, estas imágenes solo representan un pórtico que sirve para adentrarnos en ciertos aspectos que las caracterizan, más allá del tema evidente que recrean. Uno de estos aspectos tiene que ver con el tiempo, con el paso del tiempo, y con la caducidad de la vida, pero también con la descripción sin paliativos de la opulencia y del derroche: con el hecho de que muestren preferentemente la comida consumida, o consumida solo en parte y acaso ya poco apetitosa. Un hecho que se acentúa por la ausencia de figuras humanas y por la presencia, en cambio, de insectos —a veces de pájaros— que corroboran el realismo de la imagen, el abandono de la materia en las puertas de la podredumbre y del despojo. La fijeza del plano que domina una naturaleza muerta, ese mundo interior y absoluto al que se refieren sus imágenes, refuerza el realismo del género. Todo indica la interferencia de una advertencia moral, que pesa sobre la belleza y el realismo de la imagen. De algún modo, esta marca moral parece tener más poder sobre la pintura de bodegones que el cambio en las costumbres sociales que le fueron contemporáneas.

Este aspecto moral es el que enlaza con una tradición ética que planea en todas las representaciones de la comida, en distinta forma y medios, y quizá en todos los tiempos. Una marca moral que advierte de los riesgos del vicio de la gula, reverso de la eterna realidad del hambre y de la privación. Hambre y exceso marcan las fronteras del espacio de nuestra alimentación y ambas han estado muy presente en la literatura. Como parte de una tradición más antigua, la advertencia moral brilla en lo escrito de modo, obviamente, más explícito. Y no es tanto la voluntad de volcar la culpabilidad sobre la necesidad de comer, como la de

[1] Este género, *stileben*, marca la apertura de un mercado de arte menor, cotidiano y asequible, que caracteriza a la sociedad burguesa de los países bajos en el s XVII: ver Zbigniew Herbert, "El precio del arte", en *Naturaleza muerta con brida*, trad. por Xavier Farré (Barcelona: Acantilado, 2008).

abrir una vía que pueda apoyar la legitimidad de algunas formas más nobles y accesibles de alimentarnos frente a las que constituyen la historia de nuestros excesos.

Propongo observar esta advertencia moral, apuntando hacia algunas escenas que han ido reforzando la ética de la frugalidad y la denuncia del derroche en la literatura latina. Para llegar después a ver cómo se sostiene el debate entre la frugalidad y el exceso en la obra de Cervantes, justo a las puertas del siglo XVII, cuando también el estallido de las imágenes de la pintura nos lleve a la contemplación fría y realista de esas mesas y bodegones que representan, por fin, con claridad, lo que comemos y bebemos. Veremos la huella que fue dejando la literatura en la conciencia de esas costumbres vinculadas a la comida, en aspectos que aparecen apenas representados, en parte velados, pero que transmiten tensión y valor a las escenas narradas. En la obra de Cervantes, el debate entre la frugalidad y el exceso se presenta ya con un realismo crudo, propio del modo en que se contempla la vida, con sus pormenores más prosaicos, con sus momentos de intimidad y de veracidad. Un realismo que abre muy bien el cauce de la naturaleza muerta.

Dejaremos atrás las primeras apariciones de la comida noble y parca de la vida pastoril que aparece en las *Bucólicas* y en las *Geórgicas* de Virgilio, donde veríamos compartir las escasas provisiones entre los pastores siempre enamorados. No olvidemos que en latín el término para expresar un banquete fue *convivium*, y que esa palabra significa *cum-vivere*, vivir con alguien[2]. La comida se mira en la nobleza de ese compartir, sea cual sea su abundancia en la literatura latina.

Es Horacio quien da vida primero a las escenas de ese convivium y quien subraya los aspectos éticos, aunque también irónicos, del hecho de sentarse juntos a la mesa. La comida en la vida rústica se confronta con los opulentos banquetes, en la famosa composición que conocemos como *Beatus Ille* —Epodo II—, que Horacio pone en boca del prestamista Álfio, y en cuya traducción Fray Luis de León suprimió los últimos versos, donde se desvela la voz de este personaje ruin. Al final resulta que todo ha sido el sueño de quien nunca será capaz de renunciar a su vida de rapiña por esa otra vida que encierra las virtudes del campo:

> Mas, si es casta esposa quien morada y caros
> hijos a cuidar ayuda,
> cual Sabina o conyugue del Ápulo activo
> tostada por muchos soles,
> dando al hogar sacro leña vieja porque
> él cansado va a llegar,
> encerrando el pingüe ganado y las ubres
> retesas dejando exhaustas,
> sirviendo con dulce jarra en no comprado
> festín el vino de hogaño,
> nada ya el marisco lucrino me agrada
> ni el rodaballo ni escaro
> al que haya desviado desde aguas coas
> hacia acá el trueno invernal;

[2] Sobre estos términos, Paloma Díaz Mas, *El pan que como* (Barcelona: Anagrama, 2020).

y con más placer bajará a mi vientre
que el ave afra o francolín
jónico la oliva de la mejor rama
del árbol o la romaza
del prado o las malvas, que al enfermo curan,
o la cordera inmolada
en las Terminales o el cabrito acaso
con el que el lobo no pudo,
¡Qué gozo entre tantos manjares, da ver
que acuden hartas las reses
y el buey arrastrando lánguido la reja
invertida y, rodeando
los lúcidos Lares, el servil enjambre
nacido en la rica casa.[3]

Anotemos que la aparición de la "casta esposa" viene a continuación de una escena de caza que culmina con la apreciación del varón cansado en el ejercicio: "¿Quién no olvida en ello las preocupaciones que el amor consigo lleva?". La casta esposa encarna sin duda los valores morales de esa vida, de esa comida, una vez tranquilizados los deseos carnales. Cuestión espinosa que podría hacer que interpeláramos aquí a Horacio, desde el presente, aunque nos salva el sarcasmo de esta composición que es en parte una burla de los deseos fabulados y mentirosos de un vulgar prestamista. La escena se ilumina con la ética estoica, a pesar de la broma final, que arroja menosprecio sobre los banquetes suntuosos, que debió conocer Horacio, dada su proximidad a Augusto y a Mecenas, a pesar de su origen modesto. La elección entre las formas de vida que representan dos maneras de comer, la frugal y la opulenta, será el tema preferido en el segundo libro de *Sátiras* del mismo Horacio, redactadas años más tarde.

La comparación entre la mesa pobre, aunque suculenta, y el banquete aparece alternado con otro tema muy relevante en la obra de Horacio, como es el de la escritura, la tarea literaria. La verdad o falsedad de este ejercicio que se extiende desde la escritura a la conversación entre gentes cultivadas y que se encuentra en ese *convivium,* en esa forma más noble de compartir una mesa austera, aunque libre. Una de las sátiras más amenas y divertidas de Horacio es la VI, donde leemos esta añoranza del campo en primer lugar:

> ¡Oh campo!, ¿cuándo he de verte?; ¿cuándo me será permitido, ya con libros de los antiguos, ya con el sueño y las horas de asueto, lograr el dulce olvido de esta vida agitada? ¡Oh!, ¿cuándo me pondrán en la mesa las habas, parientes de Pitágoras, y unas verduras bien rehogadas con pingüe tocino?[4]

---

[3] Horacio, *Epodos*, II, 39-65. Edición bilingüe de Manuel Fernández-Galiano y Vicente Cristóbal (Madrid: Cátedra, 2007), 391. Según V. Cristóbal, esta fórmula poética que se atribuye a el poeta griego Arquíloco de Paros (s. VII a. C.) es básicamente un género donde dar rienda suelta a la injuria y el insulto, y de ahí la diferencia con las odas que también cultivó Horacio.

[4] Horacio, *Sátiras. Epístolas. Arte poética*. L II, VI, 60-65. Introducciones, traducción y notas de José Luis Moralejo (Madrid: Gredos, 2019), 178-179.

Es aquí, en esta *Sátira*, donde se cuenta la aventura de dos ratones, el de campo, austero y ahorrativo, y el de ciudad, hedonista y algo apático[5]. También en estos mínimos personajes se da la comparación entre los banquetes suntuosos de Roma y la sencilla comida de la vida campesina. El cuento empieza cuando el ratón de ciudad está de visita en casa de su pariente campesino, quien ha tratado de alimentarlo con esmero y rústicas sobras. El de ciudad tienta al rústico con los goces de la vida opulenta que disfruta y, así, ambos acuden a la casa rica urbana donde se ofrece la imagen de las sobras de un banquete suntuoso, pero los ladridos de los perros los harán huir de nuevo al campo, donde recuperarán la paz y el sosiego de la vida rústica. Este cuento ha sido muy recurrido e ilustrado en la tradición de la literatura infantil a lo largo de los siglos.

En otras sátiras del mismo Libro II, Horacio recuenta con pormenores la dieta que separa a estos dos escenarios donde se comparte la comida, el de la opulencia y el de la noble —sabia— necesidad. En la segunda sátira, por ejemplo, aparece una crítica a la mesa suntuosa, a los caprichos y extravagancias que forman las modas de la cocina romana, a los manjares que iban a precio de oro, pero no sobrepasaban las cualidades de una comida sencilla. Se critica la elección de estos ingredientes por su belleza o por la dificultad de conseguirlos. Esta *Sátira* es un tratado de gastronomía que podrá leer quien busque este tipo de información sobre la vida de Roma. En la sátira cuarta, se ridiculiza el menú de un tal Cacio, acaso un filósofo epicúreo, que, si bien da buenos consejos para la salud, ofrece preceptos rebuscados e inaccesibles para la dieta del sabio[6]. No es preciso volver a señalar hasta qué punto toda forma de descifrar el sentido de la dieta tiene connotaciones éticas, a pesar del clima satírico, que refuerza el estoicismo que Horacio aprendió en sus años de formación en las provincias romanas de Grecia.

Un siglo más tarde, todavía podríamos ir encontrando esa alianza entre el valor moral y la vida retirada, campesina o simplemente alejada del ruido de la ciudad, en las pinceladas que da el poeta hispano Valerio Marcial en algunos de sus ácidos versos. Por ejemplo, en el Epigrama XVIII del libro XII, donde quien está alabando los goces de la vida del campo recuerda que al despertar encuentra ya encendido "el fuego alimentado con un montón de leña del encinar vecino, que rodea con gran cantidad de ollas la mujer del granjero". Pero ese cuadro rústico no significaría nada sin la rúbrica del epigrama que dice: "Así me gusta vivir, así morir".[7]

Aquí, por necesaria brevedad, no podremos seguir demostrando lo que significa desde el punto de vista moral todo lo que nos alimenta, según la literatura. Sólo podemos constatar hasta qué punto la unión con la ética fue insistente y necesaria para delinear las condiciones de una vida verdadera, que es la noble vía de la sabiduría. La persistencia de este tópico literario queda demostrada en su presencia en el mundo moderno. A partir del Renacimiento

---

[5] He tratado el tema ético de esta sátira en Marta Llorente, "El espacio idílico del retiro y la ciudad en la literatura latina", en *La ciudad, huellas en el espacio habitado* (Barcelona: Acantilado, 2015), 221-222.

[6] Véanse los comentarios de J. L. Moralejo, autor de la Introducción y la traducción de la edición citada, que introduce el término de "gastrosofista", para referirse al tal Cacio, una especie no extinguida de *gourmet* rebuscado que plantea preparaciones inaccesibles.

[7] Marcial, *Epígramas completos,* L XII, XVIII. Edición de Dulce Estefanía (Madrid: Cátedra, 1996), 458.

—que sobre todo lo fue de las letras—, reaparecieron los temas pastoriles, en la revitalización de la *Arcadia* que fundó Virgilio, y que demuestran las figuras poéticas de églogas como las de Garcilaso de la Vega, por recordar un hito fundamental de la literatura castellana.
En la nueva tradición bucólica, sin embargo, el refrigerio de los pastores se renueva con un aire de discreción y pudor que deberá cambiar para que la voz de la literatura se vuelva hacia a la crudeza, hacia la verdad de lo que significa comer cuando se hace en la vecindad del hambre y las privaciones, como fue frecuente en el pasado de nuestro país. Descubriremos este cambio en la obra de Cervantes quien, especialmente en el Quijote, abordó el tema con la ironía que todos conocemos, pero también con su erudición literaria y con el ángulo más agudo de su mirada crítica hacia el tiempo en que vivió.
Para comprender este paso, podríamos empezar citando los refrigerios de pastores de *La Galatea*, donde Cervantes demuestra su conocimiento del género pastoril. Aunque él mismo juzgó inmadura esta obra primeriza de la que nunca llegó a escribir la segunda parte, como queda claro en el escrutinio de los libros de don Quijote que hacen el cura y el barbero después de su primera salida. Valdría la pena citar esta obra, para considerar la distancia que las escenas de comida entre pastores guardan todavía en ella con respecto a las comidas campestres que aparecen en el Quijote. Pero aquí no hay lugar para hacerlo, y me remitiré simplemente a un pasaje del último libro de *La Galatea* que despliega gran belleza, acaso porque da derecho a las necesidades de la vida ante la inevitable presencia de la muerte. La escena, a la que remito a quien quiera leerla, sigue al doloroso entierro de Meliso, pastor que ha muerto de amor, y se desarrolla en un paisaje bien pintado de esos campos a orillas del Tajo donde corretean las gallardas pastoras y los comedidos pastores de la historia. En esta escena trágica, se aconseja a los pastores: poner silencio a las "tiernas lágrimas" y dar tregua a los "dolientes sospiros":

> Y, por esta razón, y por la que tenemos que dar algún alivio a nuestros cansados cuerpos, será bien que, dejando lo que nos resta de hacer para el venidero día, por agora visitéis vuestros zurrones y cumpláis con lo que la naturaleza os obliga.[8]

Sorprenden los rodeos que aquí se dan para justificar el cumplimiento que ordena la necesidad y lo poco explícito que es el texto sobre la comida que sigue. Será este pudor aquello que desaparecerá ya en las primeras secuencias del Quijote.
Así, en la primera parte, vemos la famosa escena en que don Quijote y Sancho comparten comida y conversación, ambas sabrosas, con los cabreros de Sierra Morena. Aquí, el andante caballero pronunciará justamente el discurso de la Edad de Oro, donde recrea la antigua imagen de un tiempo pasado al que también dieron realidad literaria Virgilio y Ovidio, entre otros. El velo pudoroso que cubre la necesidad caerá en esta aventura gracias a la figura de Sancho:

---

[8] Miguel de Cervantes, *La Galatea,* Sexto y último libro, ed. por Florencio Sevilla Arroyo (Barcelona: Penguin Clásicos, 2016), 407.

> (Sancho) se fue tras el olor que despedían de sí ciertos tasajos de cabra que hirviendo al fuego en un caldero estaban, y aunque él quisiera en aquel mesmo punto ver si estaban en sazón de trasladarlos del caldero al estómago, lo dejó de hacer, porque los cabreros los quitaron del fuego y, tendiendo por el suelo unas pieles de ovejas, aderezaron con mucha priesa su rústica mesa y convidaron a los dos, con muestras de muy buena voluntad con los que tenían.[9]

Sancho seguirá realizando furtivas visitas "al segundo zaque que porque se enfiase el vino lo tenían colgado de un alcornoque". Mientras, Don Quijote arrancará su noble discurso sobre la Edad de Oro, justo después de contemplar en suspenso un puñado de bellotas que sostiene en su mano, las dulces bellotas de las que también tenemos noticia por los textos antiguos. Las bellotas no son, en realidad, otra cosa que la reparación del hambre a la que en los caminos tendrán que acudir amo y escudero. Lo contará Sancho, en la segunda parte, a quienes le interpelan sobre su modo de comer en Barcelona: "mi señor don Quijote, que está delante, sabe bien que con un puño de bellotas o de nueces nos solemos pasar entrambos ocho días"[10].

A otras comidas más accidentadas asistiremos en el Quijote, especialmente en las que se suceden en las ventas. Y tampoco son sosegadas las comidas que se deben realizar en los caminos, donde más que el zurrón de pastores veremos las preciadas provisiones en las alforjas de Sancho Panza: "Acudió Sancho a la repostería de sus alforjas y de ellas sacó de lo que él solía llamar condumio... el pan y el queso". Alforjas cuyo vacío o pérdida tendrá que lamentar más de una vez a lo largo de esta historia.

Cervantes pinta como nadie las ansias de un pueblo hambriento, y sabe perfectamente que es la comida lo que define el perfil del personaje, su medio y su posición en la sociedad rural, quizá por eso, ya en el umbral de la historia, al iniciar la primera parte, publicada en 1605, nos dirá quién es el ingenioso hidalgo en la relación de las comidas que consumía a lo largo de los días de la semana.

Pero no me quiero alejar de las escenas concretas que se sucederán en esta verdadera historia de Don Quijote de la Mancha, donde se muestra, al lado de la frugalidad de la pareja de caballero y escudero cuyas aventuras seguimos, la opulencia, la saciedad que podrá beneficiar siempre a los otros, el dispendio de los manjares. Esta imagen aparece en la memorable historia del Capítulo XX de la segunda parte, "Donde se cuentan las bodas de Camacho el rico, con el suceso de Basilio el pobre". El banquete se ofrece bajo el cielo abierto, y el texto describe con pormenores su opulencia. El siempre hambriento Sancho capta la suntuosidad de las cocinas cuyo aroma alcanza las enramadas del bosque próximo donde ha pasado la noche. Mientras, el caballero, a su lado, parece ignorar como muchas otras veces, en su templanza, la fuerza de sus propios apetitos. Es justo al despertar cuando Sancho intuye la proximidad de las cocinas:

---

[9] Miguel de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*, Primera parte, Capítulo XI. Edición del Instituto Cervantes, dirigida por Francisco Rico (Barcelona: Instituto Cervantes, 1998), 119.

[10] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., Capítulo LXII, ed. citada, 1133.

> —De la parte desta enramada, si no me engaño, sale un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos: bodas que por tales olores comienzan, para mi santiguada que deben ser abundantes y generosas.

A continuación, viene lo que pronto el propio Sancho pudo ver:

> Lo primero que se le ofreció a la vista a Sancho fue, espetado en un asador de un olmo entero, un entero novillo; y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas que alrededor de la hoguera estaban no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medianas tinajas, que cada una cabía un rastro de carne: así embebían y encerraban es sí carneros enteros, sin echarse de ver, como si fueran palominos; las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número; los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos, colgados de los árboles para que el aire los enfriase.
> Contó Sancho más de sesenta zaques de más de a dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos vinos; así había rimeros de pan blanquísimo como los suele haber de montones de trigo en las eras; los quesos, puestos como ladrillos enrejados, formaban una muralla y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte servían de freír cosas de masa que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel que allí junto estaba.
> [...] Todo lo miraba Sancho Panza, y todo lo contemplaba y de todo se aficionaba... Se llegó a uno de los solícitos cocineros, y con corteses y hambrientas razones le rogó le dejase mojar un mendrugo de pan en una de aquellas ollas. A lo que el cocinero respondió:
> —Hermano, este día no es de aquellos sobre quien tiene jurisdicción el hambre, merced al rico Camacho, Apeaos y mirad si hay por ahí un cucharón, y espumad una gallina o dos, y buen provecho os haga.[11]

A esta minuciosa descripción de la opulencia del banquete siguen otras peripecias que conocerá quien las lea y que dejan a Sancho, como muchas otras veces, hambriento. Como si Cervantes nos quisiera advertir del peligroso espejismo que urde el deseo de otras vidas y nos llevara, paso a paso, a recuperar el apego a la vida propia y a sus costumbres culinarias, que han dejado atrás escudero y amo, por la mala cabeza de este último. En el caso de Sancho, la vida que había dejado era la del mundo rústico del que ha partido siguiendo a Don Quijote. Pero la verdad y el regreso a casa se hace esperar aún en esta historia. Veamos mientras otra escena en que la prodigalidad propia de la mesa de los ricos se le escapará de nuevo a Sancho, en su propio palacio ficticio, ya gobernador de la Ínsula Barataria:

> Cuenta la historia que desde el juzgado llevaron a Sancho Panza a un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpísima mesa: y así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimías y salieron cuatro pajes a darle aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad.[12]

---

[11] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., segunda parte, capítulo XX. Edición citada, 792-793.

[12] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., 1004.

A lo largo de la comida, los platos más refinados se suceden, pero ninguno acabará catándolo Sancho, por prescripción del ficticio médico que dice llamarse Pedro Recio de Agüero: la fruta es "retirada por ser demasiado húmeda"; otro manjar, "por ser demasiado caliente y tener muchas especies, que acrecientan la sed, y el que mucho bebe mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida". Tampoco prueba el plato de perdices asadas y bien sazonadas, ya que así lo dijo Hipócrates, norte y luz de la medicina: "Omnis sturario mala, perdicis autem pessima. Quiere decir: Toda hartazga es mala, pero la de las perdices malísima"[13]. Prohibidos serán unos conejos guisados, un plato de ternera asada y en adobo y también la olla podrida, de la cual Sancho piensa que, por la diversidad de los ingredientes, algo habría que se le permitiera comer. La escena se disuelve al final, por otros sucesos que requieren de su gobierno, y de la mesa se despide dejándola servida. Pide entonces:

> ... un pedazo de pan y cuatro libras de uvas, que en ellas no podrá venir veneno; porque, en efecto, no puedo pasar sin comer, y si es que hemos de estar prontos para estas batallas que nos amenazan, menester será estar bien mantenidos, porque tripas llevan corazón que no corazón tripas.[14]

Consigue Sancho, como gobernador, saciar su apetito finalmente a la hora ya de la noche:

> ... donde le dieron de cenar un salpicón de vaca con cebolla y unas manos cocidas de ternera algo entrada en días. Entregose en todo, con más gusto que si le hubieran dado francolines de Milán, faisanes de Roma, ternera de Sorrento, perdices de Morón o gansos de Lavajos.[15]

Es ahora como pedirá la vuelta a la simplicidad de sus hábitos:

> Mirad, señor doctor, de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares esquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos y cebollas, y si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre y algunas veces con asco. Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer, que yo se lo agradeceré y pagaré algún día; y no se burle nadie conmigo, porque somos o no somos: vivamos todos y comamos en buena paz compaña, pues cuando Dios amanece, para todos amanece.[16]

Así termina, Sancho, con sus refranes, la peripecia de la comida que no pudo catar, pero que le llevó a añorar sus modestos y rústicos hábitos.

---

[13] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., Edición citada, 1005. Según nota 8 a pie de página de esta edición, éste fue un aforismo conocido por quienes daban consejos médicos en la época, atribuidos ciertamente a Hipócrates, y en el que Cervantes simplemente sustituye el *panis* por *perdicis*.

[14] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., 1009.

[15] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., 1023-1024.

[16] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., 10024.

Ya antes de que Sancho acceda al cargo de gobernador, Don Quijote le había advertido de la necesidad de la frugalidad en dos sentencias que merecen la fama de su sabiduría, de su moderación, al modo de los antiguos estoicos o acaso de los menos severos epicúreos:

> Come poco y cena más poco, que la salud de todo el cuerpo se fragua en la oficina del estómago.
> Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra.[17]

Estas sentencias de Don Quijote me permiten poner punto final a estas líneas, cuya intención no fue tanto hacer una descripción de las distintas comidas y mesas que a lo largo de esta historia aparecen, sino la de tratar de conectar el enfoque moral, saturado ya de ironía, que sigue acompañando a la comida a principios del siglo XVII. Un enfoque que ha virado, desde un compromiso ético tomado por la literatura latina hace ahora dos milenios, al de un realismo cercano ya a nuestro tiempo, a la cultura hispana, a su pasado más inmediato y acaso a su presente. Un enfoque que tiene tintes críticos, pues muestra al pueblo hambriento, pero capaz de saciarse con el ingenio y la fortaleza de sus tradiciones.

Hambre, al fin y al cabo, que, al menos en España, seguirá de cerca el desarrollo de la pintura barroca europea, en la que introducirá un sesgo propio, pero a la que se unirá con algunas bellas representaciones que recuerdan la universalidad de este modo de ver lo que consume el apetito. Una cultura pictórica que aprendió a enmarcar los alimentos, las mesas bien servidas, siempre al borde del desorden y del abandono.

El florecimiento de estas imágenes precisas, obsesivas en su fijeza, en primeros planos carentes de fondo, nos llevarían a recordar otras imágenes que la fotografía ha aportado en la era del derroche máximo, ya en el puro presente. Este giro contemporáneo merecería una extensión que aquí no podremos realizar, baste mostrar un ejemplo de una naturaleza muerta que represente bien al género, ya cercano al tema de la *vanitas,* y baste ver esta pintura al lado de una propuesta fotográfica como la que han hecho recientemente los artistas Almalé y Bondía, en la serie "Objetos mundo", en 2019[18] (fig. 2).

Veamos como ambas imágenes insisten en la futilidad de la vida, en la corrupción de la materia que recuerda el destino mortal de quienes las contemplaron y todavía las contemplan. Veamos cómo hoy las imágenes apuntan, además, a los excesos de la comida que tiramos y a las montañas de basura que se levantan cerca de los lugares más opulentos y bien surtidos del mundo.

---

[17] Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*..., 974.

[18] Véase el catálogo de la exposición que tuvo lugar en Valencia en 2020, en el CCCC (Centro del Carmen de Cultura Contemporánea), comisariada por Chus Tudelilla Laguardia, de obras de Javier Almalé y Jesús Bondía, *Terrenos baldíos. Comunicado urgente contra el despilfarro* (Valencia: Consorci de Museus de la Comunitat Valenciana, 2020).



Figura 1: *Bodegón con copa roemer, tazza de plata y panecillo,* Pieter Claesz, 1637. Fuente: Museo del Prado, Madrid.



Figura 2: *Objetos mundo*, Almalé y Bondía, 2019. Fuente: Colección de la Galería Casa Amarilla, Zaragoza.

Espacios construidos por palabras y recuerdos. Testimonios de mujeres que leen, escriben y cocinan

Spaces Built by Words and Memories. Testimonies of Women who Read, Write and Cook

CLAUDIA GARCÍA DEL VAL
Universitat Politècnica de Catalunya, claudia.garcia.del.val@upc.edu

Abstract
Se propone recopilar el testimonio de escritoras de distintas geografías que cuenten con textos en primera persona, como cartas, diarios, memorias, autobiografías o ensayos, en los que atisbar menciones sobre aquellos interiores de la casa vinculados a la preparación y al consumo de alimentos, para reconocer sus formas de habitarlos y reparar en las tareas que en ellos desarrollan. A partir de esta corriente de voces de autoras –la mayoría del siglo XX– se pretende comprender cómo éstas se relacionan con dichas estancias, con qué o con quiénes las asocian, qué opiniones les suscitan los quehaceres domésticos, si compaginan éstos con su trabajo intelectual, y desvelar la flexibilidad de usos de estos escenarios, capaces de transformarse en talleres provisionales de creación –donde leer, escribir e imaginar– o en lugares de reunión en los que aflora la narración, en aras de tender puentes entre el espacio, la comida y la escritura.

The aim is to compile the testimony of female writers from different geographies who have written first-person texts, such as letters, diaries, memoirs, autobiographies or essays, in which we can glimpse mentions of those house interiors linked to the preparation and consumption of food, to recognize their ways of inhabiting them and to notice the tasks they carry out there. From this stream of female authors' voices –most of them from the 20th century– we aim to understand how they relate to these rooms, with what or with whom they associate them, what opinions they have about domestic chores, whether they combine these with their intellectual work, and to reveal the flexible uses of these places, capable of being transformed into provisional creative workshops –where people read, write and imagine– or into meeting points where narration flourishes, in order to build bridges between space, food and writing.

Keywords
Espacios, testimonios, mujeres, escribir, cocinar
Spaces, testimonies, women, writing, cooking

Las palabras y los recuerdos que escritoras de distintas épocas, latitudes y contextos cristalizan en sus escrituras íntimas brindan a quienes las leen la posibilidad de reconstruir sus geografías narrativas[1]; aquellos espacios habitados a lo largo de su vida, en los que afrontan preocupaciones y vivencias comunes, que llegan a constituir su imaginario particular. Para muchas autoras la casa deviene el lugar de trabajo por antonomasia, el escenario donde llevan a cabo sus prácticas de lectura y escritura y desarrollan su labor intelectual, por lo que en sus escritos personales, fruto del hábito o de la memoria, se revelan relaciones con espacios cotidianos, como la cocina y el comedor, o utilitarios, como esos "lugares donde guardar la plancha, las provisiones, la costura, las nueces, las manzanas, los quesos, las máquinas, los utensilios y los juegos, etc."[2]. Todas estas estancias, que forman parte del día a día, no son ajenas a la presencia de la palabra escrita, bien sea a través de escrituras domésticas y cotidianas[3], como listas de la compra y recetas de cocina, o de escritos privados, como cartas y diarios íntimos. Tampoco resulta extraño encontrar recetarios y otros libros, periódicos o revistas por entre el mobiliario o en las encimeras, pues las prácticas lectoras y escriturales se pueden llevar a cabo en los rincones más insospechados, como prueba la autora francesa Annie Ernaux (Lillebonne, 1940) al recordar el recoveco de la cocina donde se inicia en el arte de escribir:

> Quizá solo tenga entonces ganas, sencillamente, de acordarme de una niña pequeña leyendo la revista *L'Écho de la mode* o escribiendo cartas a una amiga imaginaria, en los peldaños de la escalera, en la cocina arrinconada entre el bar y la tienda de ultramarinos, y decir: debió empezar allí. Heme aquí, ya en el mito, en la predestinación de la escritura.[4]

El rastro que dejan las letras escritas, y que forma parte de la intimidad de quien las redacta, también recorre las paredes y superficies de las habitaciones que envuelven a la escritora Tillie Olsen (Wahoo, 1912 – Oakland, 2007):

> La mesa de Tillie, su despacho y su cocina estaban llenos de fotos con los rostros de aquellos escritores cuya vida y obra la habían conmovido profundamente. También le gustaba anotar fragmentos de sus libros, cartas y diarios en papelitos azules y colgarlos en tableros y estanterías, en la puerta de la nevera o el pie de la lámpara. [...] Así, le gustaba colgar fotos de los hogares de estos autores, sus escritorios [...].[5]

---

[1] Carmen Martín Gaite, *El cuento de nunca acabar (apuntes sobre la narración, el amor y la mentira)* (Barcelona: Círculo de Lectores; Anagrama, 1988 [1983]), 259. Las geografías narrativas son aquellos escenarios que forman parte de las biografías de quienes escriben y que, según la autora, propician y hacen revivir sus narraciones. Éstas nacen de la necesidad de encontrar un ámbito situacional para que surjan los recuerdos, pues el lugar marca la escritura.

[2] Marguerite Duras, *La vida material* (Madrid: Alianza Editorial, 2020 [1987]), 69-70.

[3] Bernard Lahire, "Escrituras domésticas: la domesticación de lo doméstico", *Lectura y vida: Revista latinoamericana de lectura* 3 (2008).

[4] Annie Ernaux, *La escritura como un cuchillo* (Madrid: Editorial Cabaret Voltaire, 2023 [2003]), 18.

[5] Laurie Olsen, "Epílogo", en Tillie Olsen, *Dime una adivinanza* (Barcelona: Editorial las afueras, 2020), 177-178.

La escena recogida en estas frases, escritas por la hija de la autora estadounidense, muestra la espontaneidad con la que brotan las palabras anotadas en el hogar y pone de manifiesto una asociación recurrente entre la figura materna y la cocina.

La madre de la escritora como centro del hogar

Las páginas escritas en primera persona están repletas de alusiones a la casa familiar, donde emerge la madre como puntal que sustenta la vida. Es curioso advertir que la idea que muchas escritoras conservan de sus madres todavía arrastra valores de una época pasada, pues la imagen que ronda su mente guarda correspondencias con el ideal del "ángel del hogar"[6], o "la mujer de su casa": un arquetipo femenino propio de las sociedades burguesas del siglo XIX que impone unos determinados modelos de conducta –madre, esposa y ama de casa– y representa la reclusión de las mujeres en la esfera doméstica y su falta de independencia e individualidad. Confinadas en un interior, "quienes habitan lo oscuro"[7] se sumen en el prototipo de la repetición[8] al tener que supervisar y realizar las labores domésticas.

Como una presencia invisible, la figura materna asoma por el pensamiento de las autoras cuando éstas se encuentran en plena ejecución de sus tareas cotidianas[9], o bien cuando recuerdan las vivencias de su pasado, donde se erige como "el centro de aquel gran espacio de gran catedral que era la infancia"[10], o como "una institución. [...] la madre era la casa en torno a ella y era ella en la casa"[11]. De esta manera, su persona se mimetiza con la arquitectura del hogar y, al mismo tiempo, se vuelve la constructora encargada de edificarla, como bien señala Marguerite Duras (Saigón, 1914 – París, 1996):

> Una casa tal como mi madre las concebía era efectivamente para nosotros. No pienso que lo hubiera hecho ni para un hombre ni para un amante. Es una actividad que ignoran por completo los hombres. Ellos pueden construir casas, pero no crearlas.[12]

Asimismo, la escritora británica Virginia Woolf (Londres, 1882 – Sussex, 1941) relata en sus memorias que durante su niñez la madre es la responsable de dibujar en un papel las modificaciones de la casa, con tal de ahorrarse la factura del arquitecto[13]. Tanto una como otra resaltan el papel central de sus respectivas madres en el espacio doméstico y su

---

[6] Mary Nash, "Identidad cultural de género, discurso de la domesticidad y la definición del trabajo de las mujeres en la España del siglo XIX", en *Historia de las mujeres. El siglo XIX*, coord. por Georges Duby y Michelle Perrot (Madrid: Taurus, 2021), 614.

[7] Virginia Woolf, *Matar al ángel del hogar* (Madrid: Editorial Carpe Noctem, 2021 [1929; 1930]), 28.

[8] Simone de Beauvoir, *El segundo sexo* (Madrid: Ediciones Cátedra, S. A., 2017 [1949]), 367.

[9] Virginia Woolf, *Momentos de vida* (Barcelona: DeBolsillo; Penguin Random House, 2014 [1976]), 106.

[10] Woolf, *Momentos*..., 108.

[11] Duras, *La vida*..., 59.

[12] Duras, *La vida*..., 61.

[13] Woolf, *Momentos*..., 260.

participación en la toma de decisiones que afectan a la construcción y diseño de dicho lugar, en el que destacan aquellas estancias vinculadas a las tareas de casa. Sin ir más lejos, la escritora italiana Natalia Ginzburg (Palermo, 1916 – Roma, 1991) evoca a una madre que no cuenta con un "día de visita"[14] y recuerda cómo "sus amigas venían a verla cuando se presentaba la ocasión, y ella las recibía donde le venía bien, en su habitación, en el balcón o en el cuarto de la plancha, donde charlaba, sentada sobre la mesa, con la costurera"[15], es decir, en unas habitaciones improvisadas en las que poder desempeñar sus ocupaciones, y entre las que también se encontraría la cocina, pues "¿qué tendrán las madres y las cocinas?"[16] Aun así, ellas no son las únicas figuras asociadas a ciertos roles y estancias del hogar que pervive en el recuerdo de las escritoras. A éstas se suma la imagen del padre:

> Allí se sentaba en su propio sillón, junto a una mesita en la que había una lámpara y dos o tres libros, mientras que mi madre se sentaba detrás de él, ante un escritorio empotrado en un ángulo muy oscuro de la habitación, con los apagavelas de Lowell.[17]

Las representaciones de la figura paterna, que cuenta con su propio espacio para la lectura, y de la materna, relegada al rincón más oscuro del cuarto, descritas por Woolf también conforman el imaginario de Natalia Ginzburg:

> La imagen viril que yo tengo en la cabeza es la de un hombre leyendo el periódico sentado en un sillón; cansado, tal vez, por haber estado trabajando durante todo el día, pero cómodamente sentado, mientras las mujeres lavan los platos y se ocupan de los niños.[18]

El prestigio que envuelve a uno y la humillación que parece acompañar a la otra, en palabras de la propia escritora[19], se reflejan en los espacios y objetos que les rodean[20] y tienen una clara repercusión en las opiniones que suscitan las labores asociadas a la cocina, como guisar, fregar, limpiar o poner la mesa. Así, al transitar por los escritos íntimos, se distingue una primera visión que jerarquiza las ocupaciones según su carácter intelectual o su naturaleza doméstica y cotidiana.

---

[14] Anne Martin-Fugier, "Los ritos de la vida privada burguesa", en *Historia de la vida privada IV. De la Revolución francesa a la Primera Guerra Mundial,* coord. por Phillipe Ariès y Georges Duby (Madrid: Taurus Ediciones, 1989), 211-213. A lo largo del siglo XIX, y hasta los primeros años del XX, muchas mujeres de familias burguesas tienen asignado un "día de recepción": unas horas de la tarde dedicadas a sus "deberes de sociedad" durante las que reciben visitas en su casa, normalmente en los espacios más representativos del hogar, como el salón o junto a la chimenea. Es probable que el "día de visita" al que se refiere aquí la autora italiana tenga que ver con esta costumbre decimonónica.

[15] Natalia Ginzburg, *Las tareas de casa y otros ensayos* (Barcelona: Penguin Random House, 2023 [1970]), 176.

[16] Joanna Russ, *Cómo acabar con la escritura de las mujeres* (Madrid: Editorial Dos Bigotes, 2022 [1983]), 247.

[17] Woolf, *Momentos*..., 157.

[18] Ginzburg, *Las tareas*..., 335.

[19] Ginzburg, *Las tareas*..., 336.

[20] Beauvoir, *El segundo*..., 359.

Las tareas de casa: silencio, reconocimiento o privilegio

La división entre momentos de ser y de no ser[21], tal como los define Virginia Woolf, se vuelve una forma de silenciar los trabajos anónimos ejecutados dentro del hogar, pues "el silencio no solo se apodera de una voz, de un cuerpo, sino que también alcanza los espacios, en especial los domésticos, como la cocina"[22]. Unos silencios que, por otra parte, comienzan a enmendarse en las últimas décadas del siglo pasado[23], cuando se adopta una nueva mirada sobre las tareas de casa y surgen voces que tratan de reconocer la labor de las mujeres dentro del hogar, y de entender ésta última como un trabajo que merece ser visibilizado y que puede llegar a pensarse de una manera distinta:

> Pensé que la salvación no estaba tanto en abominar de lo doméstico como en contarme a mí misma lo doméstico de otra manera, en lograr una versión personal que introdujese el ingrediente del juego y la inventiva incluso en aquel campo tan limitado. No se trataba de abandonar las cosas que hacía, sino de quitarles importancia, de no tener presente mi imagen de mujer formal y responsable, de quebrarla y desmentirla ante mis propios ojos, por mucho que quisieran verla los demás.[24]

Con estas palabras, la escritora salamantina Carmen Martín Gaite (Salamanca, 1925 – Madrid, 2000) hace evidente el cambio de mentalidad que se da a finales de siglo, e igualmente declara convencida que "si la consideración de un ama de casa fuera mayor, a las mujeres les gustaría más ser amas de casa"[25].

Pero las escrituras de las autoras no solo apuntan al reconocimiento y a la repartición justa de las tareas domésticas[26], sino que también exponen los distintos niveles de privilegios que atesoran y, con ello, hacen patente la importancia que cobra el contexto material y las circunstancias de quienes escriben. Algunas literatas, sobre todo aquellas de finales del siglo XIX e inicios del XX, cuentan con la capacidad de delegar en otros –u otras– los trabajos del hogar. Los "habitantes de la cocina"[27] de Hyde Park Gate, el hogar de infancia de Virginia Woolf, o las sirvientas de la casa familiar de Caterina Albert[28] (L'Escala, 1869 – L'Escala, 1966), encargadas de servir la cena cada día[29], son prueba de ello. El beneficio

---

[21] Woolf, *Momentos*..., 90. La escritora separa los momentos de ser, como leer, escribir y todo lo relacionado con el pensamiento y el trabajo intelectual, de los momentos de no ser, que incluyen tareas cotidianas como lavar o cocinar.

[22] María Sánchez, "Libros sin cocina", *La Vanguardia,* 6 de julio de 2022.

[23] Las décadas finales del siglo XX coinciden con el desarrollo de la segunda ola feminista, denominada así por los estudios feministas anglosajones, que también es conocida como tercera ola del feminismo moderno europeo.

[24] Martín Gaite, *El cuento*..., 78.

[25] Carmen Martín Gaite, *Cuadernos de todo* (Barcelona: Random House Mondadori, S. A., 2002), 81.

[26] Natalia Ginzburg, *Vida imaginaria* (Barcelona: Penguin Random House, 2023), 175.

[27] Woolf, *Momentos*..., 188.

[28] La escritora Caterina Albert firmó en vida todas sus obras bajo el pseudónimo masculino Víctor Català, con el que mantuvo su anonimato como escritora y por el que aún hoy en día es mayormente conocida.

[29] Víctor Català, *Mosaic III. Intimitats* (Barcelona: Club Editor, 2021 [1946]), 248.

que supone no tener que asumir ciertas labores permite concebir la cocina como una afición, un entretenimiento o un motivo de disfrute y, por otra parte, dedicarse de manera casi exclusiva a las ocupaciones propias de la profesión, como le ocurre a Emilia Pardo Bazán (Coruña, 1851 – Madrid, 1921):

> Sin que crea que el hecho me favorece ni me desfavorece, diré que siempre me he preocupado de cosas caseras, porque me entretienen, y si no he trabajado más en este interesante ramo, la culpa ha de achacarse á [sic] que nunca me sobra un minuto para hacer cosas sencillas y gratas –un pastel de ostras, por ejemplo.[30]

Compaginar el trabajo intelectual con los quehaceres domésticos

La situación privilegiada de unas mujeres choca con la realidad de otras, que deben enfrentarse a un segundo ángel del hogar, aquel que "asume las responsabilidades físicas del flujo cotidiano y del mantenimiento de la vida"[31] y que es aplicable a un gran número de autoras que no tienen más remedio que tratar de compatibilizar su labor escritural con otros oficios y con las tareas rutinarias del hogar: "escribir y criar, escribir y limpiar el horno, escribir y pasar la aspiradora, escribir y hacer la colada"[32]. Carecer de un espacio y tiempo propios para leer y escribir, libres de distracciones, conduce a muchas de ellas a determinar un horario de escritura, incapaces de concebir esta última actividad como su principal ocupación[33]:

> Mi vida de mujer y de escritora es simple. Desde las ocho y media de la mañana en que me levanto, a las ocho de la noche en que acuesto a mi hija, me dedico a la casa, a mi marido y a la niña. A las ocho me pongo a escribir, hasta las doce o doce y media de la noche. A veces me paso todo el día esperando esa hora.[34]

Las declaraciones de Martín Gaite señalan una necesidad de compartimentar el tiempo para poder guardarse unas horas al día que no se vean interrumpidas por cuestiones ajenas a la escritura, algo que, por su parte, no termina de conseguir la francesa Annie Ernaux:

> Y eso me lleva a un periodo de mi vida, entre los veinticinco y los cuarenta años, durante el que me resultaba muy difícil emprender un trabajo de escritura seguido [...] trabajar fuera (la enseñanza), ocuparse de los hijos (dos), hacer las compras y la comida. Al no saber cuándo tendrás dos o tres horas de tranquilidad para escribir, y sabiendo que si

---

[30] Emilia Pardo Bazán, "Prólogo", en *La cocina española antigua* (Madrid: Compañía Ibero-Americana de Publicaciones, S. A., 1913), 2-3.

[31] Tillie Olsen, *Silencios* (Barcelona: Editorial las afueras, 2022 [1956; 1960]), 110.

[32] Marta Sanz, "Prólogo: silencios y números", en *Olsen, Silencios...,* 28.

[33] Olsen, *Silencios*..., 108.

[34] Mercedes Formica, "La primera novela de Carmen Martín Gaite (Premio Nadal 1957) no gustó a su marido, Rafael Sánchez Ferlosio (Premio Nadal 1955)", *Blanco y negro* (*ABC*, 18 de enero de 1958), 26. Fragmento extraído de la entrevista realizada a Carmen Martín Gaite, incluida en el reportaje.

> sucede pueden interrumpirte en cualquier momento, no puedes sumergirte de verdad en otro universo.[35]

De entre todas las pausas que experimentan las escritoras que trabajan en casa, una de las más comunes, si no la más común, es el guisar día tras día. Su carácter rutinario y, ante todo, el impedimento que supone para su trabajo intelectual provoca en muchas de ellas, de entrada, una actitud de rechazo:

> El humo de la cocina, el humo del infierno flotaban en su cabeza. La sonrisa de la nevera la aniquilaba. Apestaba a grasa y a caca de bebé, [...] ¡la perversidad de la cocina! Y no había quien detuviera el chorro sangriento de la poesía, para el que nunca quedaban fuerzas ni tiempo, salvo, quizá, a esa hora azul anterior al llanto del bebé.[36]

¿Puede convertirse la cocina en un taller provisional de creación para la escritora?

Convivir con estas interrupciones tiene unas consecuencias directas en la lectura y la escritura, pues ambas prácticas adquieren una "condición irremediablemente fragmentaria"[37] y discontinua que, en algunos casos, se entreve en las obras literarias[38], y que no siempre es bien recibida. Sin embargo, hay quienes abrazan este carácter fragmentado y llegan a considerar igual de relevantes los trabajos narrativos y las pausas sufridas durante su realización[39]. De este modo, vemos que el cocinar no siempre se percibe como una carga, sino que, a pesar de suponer la detención de las labores escriturales, puede originar momentos de evasión y meditación, pues la "libertad es pensamiento, soledad. Y éste se puede poner en práctica a lo largo de los quehaceres más grises y cotidianos. Porque la reflexión con todos ellos es compatible"[40]. Solo es cuestión de conseguir "hacer excepcional lo cotidiano"[41], intentar hallar cosas extraordinarias en las tareas diarias y ser capaces de trascenderlas y de crear algo con ellas:

---

[35] Ernaux*, La escritura*..., 128.

[36] Olsen, *Silencios*..., 114. Las frases hacen referencia a la escritora estadounidense Sylvia Plath (1932 – 1963) y son citadas por Olsen en la edición original de su ensayo y en su versión traducida al castellano, que corresponde a la edición consultada.

[37] Martín Gaite, *El cuento*..., 24.

[38] Virginia Woolf, *Una habitación propia* (Barcelona: Austral Editorial, 2017 [1929]), 92-93. En las páginas de este ensayo, la autora británica narra el caso de algunas escritoras inglesas de inicios del siglo XIX pertenecientes a la clase media, como Jane Austen (1775-1817) o las hermanas Brontë – Charlotte (1816-1855), Emily (1818-1848) y Anne (1820-1849)–, quienes escriben en la sala de estar común de sus hogares y, por ello, su escritura se ve en muchas ocasiones interrumpida.

[39] Martín Gaite, *Cuadernos*..., 381. La autora menciona la idea de llevar a cabo un diario de escritura en paralelo a sus invenciones narrativas que contenga las interrupciones que éstas sufren durante su elaboración. Una especie de historia sobre el libro escrito con la que conceder importancia al contexto material en el que se enmarcan sus creaciones.

[40] Martín Gaite, *Cuadernos*..., 46.

[41] Martín Gaite, *Cuadernos*..., 323.

> Aprendí así a hacer mejor lo doméstico por real desatención a ello, por vía de logos, de una forma de narrativa, y vi que hacer la comida era, en el fondo, jugar a las cocinitas [...] que a todas las cosas quitándoles formalidad y obligatoriedad las podías convertir en un placer, sin dejar, por eso, de seguirlas haciendo. [...] mi vida era la de una persona que experimenta con las palabras y con los guisos, que está en lo que celebra, no en la imagen que compone al celebrarlo.[42]

La autora salamantina es capaz de aunar dos mundos –cocina y escritura– que, a priori, parecen no guardar relación alguna y que, no obstante, también se entrelazan siglos atrás, cuando la religiosa Sor Juana Inés de la Cruz (San Miguel Nepantla, c. 1648 – Ciudad de México, 1695) escribe:

> Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? [...] ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? [...] Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.[43]

Con sus palabras demuestran que el acto de guisar entraña un componente imaginativo que puede alentar y llegar a ser fuente de inspiración para quienes escriben. Y es por ello por lo que parece plausible pensar que un lugar como la cocina pueda llegar a transformarse en un espacio de invención, capaz de acoger la soledad de las escritoras, en el que construir nuevos imaginarios durante sus pausas de creación.

La cocina y el comedor: espacios donde poder contar historias

Las estancias de la casa destinadas a la preparación y consumo de alimentos no solo se habitan en solitario. De manera recurrente, se convierten en los lugares de reunión por excelencia dentro del hogar, donde sus ocupantes socializan en torno a la comida y en los que aflora la palabra escrita y hablada:

> Nos gustaría que la gente abandonase la costumbre de comer en la cocina, pero es el lugar de reunión para todos y al que todos acuden cuando anochece, porque es allí donde hace calor y donde nos quedamos junto a la madre que cocina mientras sigue hablando.[44]

La cocina evocada por Marguerite Duras, que cuenta con la presencia de una madre que guisa y narra a la vez, deviene el espacio más reconfortante de la casa. El calor que guardan en su interior estas habitaciones, muchas veces proveniente de una chimenea[45], supone un buen aliciente para reunirse en ellas, tanto alrededor del fuego como de una mesa, donde

---

[42] Martín Gaite, *Cuadernos...,* 305.

[43] Sor Juana Inés de la Cruz, "Respuesta a sor Filotea de la Cruz", en *Contra la ignorancia de las mujeres* (Madrid: Taurus (Great Ideas), 2023 [1691]), 43-44.

[44] Duras, *La vida*..., 69-70.

[45] Català, *Mosaic*..., 248.

no es insólito asistir a una lectura en voz alta[46] o intercambiar pareceres durante una larga sobremesa:

> La mesa de té era el centro de la vida familiar victoriana en lugar de la mesa en la que se comía, al menos en nuestra familia. [...] la mesa redonda señalaba aquel punto focal, aquel punto sagrado en nuestra casa. Era el centro, el corazón de la familia. [...] el hogar de cuyo fuego se ocupaba mi madre al servir el té.[47]

Como venimos observando, estamos ante escenarios en los que se va más allá del guisar, donde se transmiten saberes y conocimientos, se relatan historias y, además, se lee y se escribe. Lugares en los que, en definitiva, la cultura –oral y escrita– se fortalece:

> Desde el principio el movimiento feminista reivindicó el derecho de cada mujer a su opción, el respeto por la existencia de cada mujer [...] por ese inmenso trabajo anónimo hecho por las manos de mujeres, la cultura oral de las mujeres sentadas en las cocinas, los remedios y artes familiares pasados de madres a hijas: una cultura femenina a la cual nunca se le ha concedido la reverencia que se otorga al "arte culto". El reconocimiento a la inquebrantable creatividad de las mujeres, contenida tan a menudo dentro de los límites domésticos [...].[48]

---

[46] Martyn Lyons, *Una historia de la lectura y de la escritura en el mundo occidental* (Buenos Aires: Ediciones Ampersand, 2012), 264-265. En distintos momentos de la historia, leer en voz alta forma parte de las costumbres familiares; una lectura que suele tener fines religiosos o educacionales. Algunas familias de finales del siglo XVIII e inicios del XIX acostumbran a reunirse alrededor de la mesa, después de las comidas, para hacer "rondas de lectura" de la Biblia.

[47] Woolf, *Momentos*..., 164-168.

[48] Adrienne Rich, *Sobre mentiras, secretos y silencios* (Barcelona: Icaria Editorial, 1983), 306-307.

La mesa parroquial de Lalín: restitución del rito y *êthos* de lo popular a través de una obra de César Portela

The Parish Table of Lalín: Restoring the Rite and *Êthos* of the Popular Through a Work by César Portela

ERICA SOGBE
Universidad Politécnica de Cataluña, erica.sogbe@upc.edu
YAGO AYLLON MARTÍNEZ
Universidad Politécnica de Cataluña, yago.ayllon@upc.edu
JÚLIA POY ROS
Universidad Politécnica de Cataluña, julia.poy@upc.edu

Abstract
En 2001 César Portela introdujo diversos dispositivos en dos robledales de la localidad gallega de Lalín, estableciendo un sistema de relaciones sutiles con la naturaleza. Entre ellos destacaba una mesa monumental capaz de congregar comunidades durante los festines populares, pero con su configuración activó también lecturas yuxtapuestas. El roble, ligado a ritos cuasi-sagrados de la cultura popular Atlántica, determinó desde tiempos primitivos el ámbito de lo festivo. En este contexto, un robledal puede entenderse como la consagración de un ámbito natural que posibilita su ocupación ritual. Allí, lo sagrado trasciende lo profano, transformando romerías y fiestas gastronómicas en acontecimientos que actualizan el tiempo primordial. La investigación reconstruye las relaciones entre tradición y naturaleza establecidas por Portela, enfatizando las consecuencias formales y simbólicas de una mesa parroquial que introduce lo contingente en el ámbito de lo trascendente haciendo uso del lenguaje objetivo de la experiencia colectiva: el *êthos* de lo popular.

In 2001, César Portela introduced various devices into two oak groves in the Galician town of Lalín, establishing a subtle system of relationships with nature. Among these elements was a monumental table, designed not only to gather communities during popular feasts but also to elicit layered interpretations. The oak tree, deeply connected to the quasi-sacred rites of Atlantic popular culture, has historically defined the realm of festivity. Within this context, an oak grove can be interpreted as the consecration of a natural space, enabling its ritual occupation. In such spaces, the sacred transcends the profane, transforming pilgrimages and gastronomic celebrations into meaningful events that reactivate primordial time. This study reconstructs the connections between tradition and nature established by Portela, focusing on the formal and symbolic consequences of a parish table that merges the contingent into the transcendent, using the objective language of genuine collective experience: the *êthos* of the popular.

Keywords
César Portela, tradición, rito, romerías gallegas, robledales
César Portela, tradition, rite, Galician pilgrimages, oak groves

La cocina y el comedor: espacios donde poder contar historias

El despacho del arquitecto César Portela (Pontevedra, 1937) recibió en 2001 el encargo –promovido por Augas de Galicia y el Concello de Lalín– de acondicionar dos *carballeiras* o robledales sobre los márgenes del río Pontiñas o Rego das Cabirtas y próximas a la localidad de Lalín, en la provincia de Pontevedra. Entre la discreta serie de intervenciones realizadas, en el ámbito paisajístico se practicaron maniobras de delimitación, protección y gestión forestal. En el ámbito arquitectónico, las acciones optaron por establecer un sistema sutil de relaciones con la naturaleza, a partir de la aparición de una serie de dispositivos aparentemente dispersos, definidos mediante pabellones, piezas de mobiliario y esculturas diversas –diseñadas estas últimas por el hijo del arquitecto, el artista Sergio Portela Campos (Madrid, 1970)–. El conjunto debía ser capaz de habilitar el uso público del ámbito. Así lo declaraba el propio Portela en una memoria sucinta de las intenciones de un proyecto destinado a "la construcción de un lugar público en la naturaleza"[1].

Los dos robledales objeto de la intervención eran adyacentes, pero de dimensiones considerablemente diferentes. El primero, próximo al casco urbano de Lalín, y con una superficie boscosa de 3.980 m^2 y ligeramente accidentada[2], acogería un quiosco, una fuente y una mesa familiar. El segundo, conocido como Carballeira da Crespa, era 10 veces superior en área tan sólo en el ámbito directo de actuación –una franja intersticial entre senderos rurales–, y acogería un oratorio, un pabellón y también una mesa, en este caso de dimensiones monumentales. La mesa parroquial –también conocida como *mesa dos antergos* o de los ancestros– (fig. 1), debía albergar confortablemente a los vecinos de las diferentes parroquias del municipio durante la celebración de los festines populares, pero con su configuración activaría también lecturas superpuestas cargadas de significado.



Figura 1. Mesa parroquial o *mesa dos antergos*, Lalín (localización actual). Fuente: elaboración propia, 2024.

[1] César Portela, "Acondicionamiento de Dos Carballeiras en los márgenes del Río Pontiñas en la Villa de Lalín", en *Carballeira de Lalín,* ed. por César Portela y Sergio Portela (Santiago de Compostela: Consellería de Vivenda e Solo, 2005), 107.

[2] Portela, "Acondicionamiento de Dos Carballeiras...", 108.

Realizar una mesa parroquial en la Comarca del Deza, un territorio que evolucionó durante siglos sin grandes transformaciones, tendría también connotaciones políticas tras los cambios demográficos y físicos sobrevenidos en el siglo XX. En este sentido, la villa de Lalín había estado históricamente relacionada con la vecina parroquia de Donramiro, que en el último siglo y gracias al crecimiento vertiginoso de Lalín, pasó de ser autónoma a dependiente de esta (fig. 2). Hasta mediados del siglo XX, ambas parroquias "formaban dos unidades perfectamente diferenciadas en lo civil e incluso en lo eclesiástico"[3]. Las *carballeiras* objeto de intervención se sitúan justamente en el intervalo frágil entre ambas parroquias, temerosas de perder su identidad ante un crecimiento urbano no calibrado. No es casual entonces la disposición de dos focos de reunión, en especial el propuesto a través de una mesa parroquial de carácter asambleario, entendida como entidad mediadora de dichas fricciones. Sin embargo, el Concello de Lalín calculó mal la génesis de la intervención. Tras grandes irregularidades en el proceso de expropiación de la Carballeira da Crespa, en 2006 el Tribunal Superior de Xustiza de Galicia falló la devolución a sus propietarios históricos[4]. El proyecto debió desmontarse parcialmente y algunas de sus partes fueron reubicadas en un nuevo emplazamiento. Los elementos dispuestos en la Carballeira da Crespa fueron trasladados al norte del núcleo urbano de Lalín en la Carballeira do Rodo, a más de un kilómetro de distancia del emplazamiento original. Las relaciones originales establecidas por Portela quedarían, tras el traslado, irremediablemente desdibujadas.

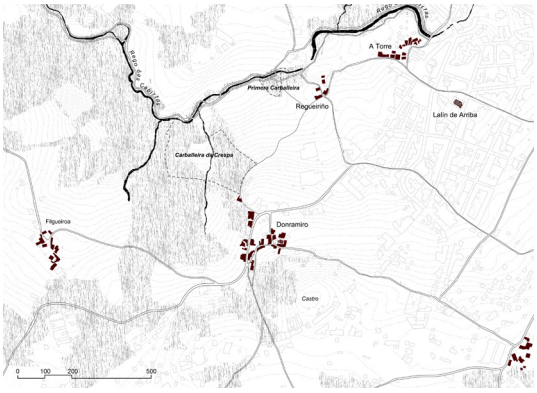


Figura 2. Superposición de entidades de población aproximadas durante el siglo XIX y en la actualidad. Fuente: elaboración propia, 2025.

La presente comunicación pretende reconstruir las relaciones perdidas en el primer proyecto para los robledales de Lalín, donde el despacho de Portela consiguió conciliar

---

[3] Aurora González Areán, "Incidencia del desarrollo urbanístico de la villa de Lalín en la parroquia de Donramiro (Lalín-Pontevedra)", *Descubrindo: Anuario de estudios e investigación de Deza,* n.º 5 (2003): 306.

[4] Daniel Fernández, "La Xunta devolverá la Carballeira da Crespa para evitar la indemnización a sus dueños", en *Faro de Vigo (sitio web),* 3 de marzo de 2006, consultado 7 de enero de 2025, https://www.farodevigo.es/deza-tabeiros-montes/2006/03/03/xunta-devolvera-carballeira-da-crespa-18251805.html.

delicadamente las tradiciones populares y el contexto natural, sin renunciar a la esencia de la praxis arquitectónica. Para conseguirlo, se planteó una estrategia casi de invisibilidad, que hará pensar en una intervención inmanente al lugar, tal y como anticipaba el arquitecto y teórico Carlos Martí Arís en sus lecturas sobre la obra del arquitecto gallego[5]. Para conseguirlo, se han redibujado y localizado los diferentes elementos de la intervención en su contexto original, haciendo aproximaciones a partir de ortofotografías históricas y material del Fondo Documental de la Diputación Provincial de Pontevedra, así como los recursos disponibles en las publicaciones sobre la obra de Portela. Al mismo tiempo, la comunicación ha analizado el valor simbólico y cultural del roble o *carballo* en la cultura popular Atlántica, entendiendo sus implicaciones en la definición de espacios cuasi-sagrados de celebración y romería. A este respecto, la investigación ha destacado las implicaciones formales y simbólicas de la mesa parroquial, entendida como singularidad dentro de un sistema complejo. Un sistema cargado de las tensiones sincrónicas presentes en ritos y festines de una tradición gallega que se remonta a la espacialidad megalítica ancestral.
Entender cómo conciliar lo contingente en el ámbito de lo trascendente, implicará analizar previamente los ligámenes de la sociedad gallega con su tierra. El propio Portela podría proporcionarnos indicios al respecto:

> Na Península Ibérica hai dúas concepcións: o Espacio Atlántico e o Mediterráneo. Nas necesidades da xente a que vai dirixida esa arquitectura hai uns comportamentos psicolóxicos, de cultura antropolóxica e tamén, climática e territorial, diferenciados. A diferencia entre ambos espacios é clara. No Mediterráneo o centro é o patio, coa súa fonte refrescante, na Atlántica é o fogar, co seu lume que quenta. Isto tense que reflectir na arquitectura.[6]

Finalmente, y sobre esta base, la comunicación propone analizar hasta qué punto un lugar público en la naturaleza puede incorporar dicha concepción Atlántica ligada al saber de la tradición rural.

La dimensión ritual del robledal arcaico: bosques y festines en la cultura popular Atlántica

En Galicia, la matriz forestal autóctona o *fraga* está conformada por robles *(Quercus Robur),* castaños *(Castanea Sativa Mill.)* y algunos quejigos *(Quercus faginea Lam)*[7]. Dentro de estas comunidades, el roble o *carballo* no es sólo la variedad predominante, sino que

---

[5] Carlos Martí Arís, "César Portela, hacedor de lugares", en César Portela et al., *César Portela* (Almería: Colegio de Arquitectos de Almería, 2008), 4.

[6] [En la Península Ibérica existen dos concepciones: el Espacio Atlántico y el Mediterráneo. En las necesidades de las personas a las que se dirige esta arquitectura, hay conductas psicológicas, culturales antropológicas y también, climáticas y territoriales, diferenciadas. La diferencia entre ambos espacios es clara. En el Mediterráneo el centro es el patio, con su refrescante fuente, en el Atlántico es el hogar, con su cálido fuego. Esto tiene que reflejarse en la arquitectura] César Portela et al., "Arquitectura y urbanismo. Catro pontos de vista: Xosé Bar Boo, César Pórtela, Aldo Rossi, Felipe Peña", *Cuadernos a Nosa Terra de Pensamento e Cultura,* n.º 28 (2003): 6.

[7] Hortensio Sobrado Correa, "Transformaciones del paisaje agrario gallego en la Edad Moderna", *Spanish Journal of Rural Development* 1, n.º 3 (2010): 74.

constituye un elemento ligado a ritos cuasisagrados de la cultura popular Atlántica. Su presencia ha determinado toponimias y ha establecido cíclicamente los ámbitos físicos del tiempo festivo. Los robledales han sido espacios de celebración y romería que, bajo apariencia cristiana, esconden tradiciones primitivas relacionadas con el culto arbóreo. En las dendolatrías gallegas relacionadas con el roble subyacen "vínculos comunes con culturas que nos remiten a los tiempos en los que el Noroeste de la Península Ibérica mantenía relaciones, principalmente marítimas, con los pueblos del norte de Europa"[8]. El roble –unido al dios celta Dagda–, estaba considerado símbolo de fuerza y sabiduría, en una construcción simbólica que confería a los bosques del imaginario primitivo de una condición espiritual y mágica[9].

Las creencias ancestrales fueron adaptándose paulatinamente a la devoción católica[10], encubriéndoles en la esfera de nuevas prácticas, entre las que destacarán romerías y otros tipos de peregrinación ceremonial.

En este contexto, un robledal puede entenderse como la consagración de un ámbito natural en la definición de una suerte de santuario, posibilitando su ocupación ritual. En ellos existirán ejemplares singulares considerados "por los devotos como la representación vegetal de su patrono"[11], donde el árbol actuará como *axis mundi* que relaciona el ámbito subterráneo con el universo celeste divinizado[12]. Pero también serán sacralizados bosques enteros. Allí, en términos espaciales, lo sagrado opera desde la verticalidad ilimitada del ámbito recintado. El término arcaico *nemeton*[13] perfilaba las bases del santuario boscoso como recinto sagrado céltico para el culto al aire libre. Lo profano como contraposición, maniobra en la horizontalidad terrenal continua, presentando la homogeneidad dilatada de lo contingente.

Sobre estos precedentes, lo sagrado parece definirse sobre su oposición directa con lo profano. Desde el punto de vista ritual, sustrae de cosas y lugares su condición de utilidad para trasladarles al espacio de lo trascendente; desde el punto de vista espacial, contrapone la verticalidad ascensional con la planicie pagana, explicitando las polaridades del pensamiento dialéctico. Es así como en muchas prácticas rituales es perceptible y necesario ese juego de binomios en tensión; en nuestro caso, esta dualidad está representada por la dicotomía del festín –lo contingente–, frente al santuario forestal –o lo trascendente–.

---

[8] Fernando Alonso Romero, "Vestigios de cultos celtas al roble en las romerías gallegas", *Anuario Brigantino*, n.º 39 (2016): 96.

[9] José Luis Crespo Garrido, "El árbol y su fiesta en Betanzos. Apuntes", *Anuario Brigantino*, n.º 46 (2023): 121.

[10] Alonso Romero, "Vestigios de cultos celtas al roble...", 95.

[11] Milagros Torrado Crespón y Fernando Alonso Romero, "El rito propiciatorio de la fecundidad humana en el entorno del antiguo alcornocal de San Ramón de Bealo (Boiro, A Coruña), y otros testimonios de dendrolatría", *Anuario Brigantino,* n.º 38 (2015): 98.

[12] Mircea Eliade, *Lo sagrado y lo profano* (Barcelona: Ediciones Guadarrama/Punto Omega, 1979 [1956]), 38.

[13] Manuel Alberro, "El agua, los árboles, los montes y las piedras en el culto, creencias y mitología de Galicia y las regiones célticas del noroeste atlántico europeo", *Anuario Brigantino*, n.º 25 (2002): 30.

Partiendo de la base de que una romería es una práctica religiosa que consiste en visitar un lugar sagrado para luego dar paso a funciones profanas como comer, beber o bailar[14], en la Galicia contemporánea no debe sorprendernos que "en la mayoría de los santuarios la romería acaba en fiesta: es la desacralización, la vuelta al mundo profano después de permanecer por algún tiempo en contacto con lo sagrado"[15]. El festín es, por tanto, una recompensa bulliciosa y resarcitoria ante el esfuerzo consumado. Desde este punto de vista, las romerías y fiestas gastronómicas dejan de ser simplemente un acto fisiológico, para restituir un rito y actualizar cíclicamente el tiempo primordial, donde "la nutrición no es una simple operación fisiológica; renueva una comunión"[16]. Cada año el ciclo se repite, imitando un arquetipo originario que suspende temporalmente el transcurso del tiempo profano y configura un presente sin traza alguna de "historia"[17].

Actualmente, en Galicia sobreviven innumerables romerías enlazadas a fiestas y ferias gastronómicas. En muchas de ellas aún son los árboles los que establecen un fondo escénico donde se reúnen los vecinos no sólo para celebrar, sino también para solventar y pactar asuntos comunitarios o simplemente pasar el tiempo libre. Más allá de su rol escenográfico, de las *carballeiras* gallegas históricamente no se ha desperdiciado nada. Desde sus orígenes como actividad forestal en la extracción de leña vital para alimentar el fuego, el roble ha proporcionado madera para construir, las bellotas han sido cardinales en la elaboración de forraje para el ganado e incluso su sombra ha acogido valores simbólicos de culto, ocio y celebración, articulando aún hoy las actividades cívicas y eclesiásticas en muchas de las más de 3700 parroquias gallegas[18].

Proyecto de acondicionamiento de dos *carballeiras* en Lalín: dos estrategias en la construcción de lugar

En el primer proyecto de los Portela para los dos robledales de Lalín pueden detectarse una serie de estrategias reproducidas a diferentes escalas y con diferentes instrumentos. En ambos robledales, se organizaron conjuntos de tres elementos en disposición triangular, manteniéndose constante la presencia de una mesa y una secuencia de pabellones adyacentes, a pesar de las variaciones de escala y dimensión (fig. 3).

En la primera *carballeira* –la más próxima al núcleo urbano de Lalín y al inicio del paseo fluvial del río Pontiñas o Rego das Cabirtas–, la tríada quedaba definida por un "estanque" que aprovechaba un manantial existente circunscribiéndolo con un banco de piedra, mientras que una escultura antropomorfa indicaba el punto de afloramiento; un "quiosco", definido

---

[14] Eugene Valentine y Kristin Bervig Valentine, "Healing at the Coast of Death in Spanish Galicia: The Romería to Our Lady's Boat", *The Journal of American Folklore* 118, n.º 470 (2005): 478.

[15] Xosé Ramón Mariño Ferro, *Las romerías: peregrinaciones y sus símbolos* (Vigo: Ediciones Xerais de Galicia, 1987), 297.

[16] Mircea Eliade, *El mito del eterno retorno. Arquetipos y repetición* (Madrid: Alianza editorial/Emecé, 2008 [1951]), 15.

[17] Eliade, *El mito del eterno retorno...,* 79.

[18] Anxo Rodríguez Lemos, "Conflictividad devota. Las mujeres en las romerías gallegas (siglos XVIII-XIX)", *Erebea* 12, n.º 2 (2022): 309. https://doi.org/10.33776/erebea.v12i2.7795.

por un cubo de piedra que albergaba en su interior equipamientos para el despacho de alimentos y lavabos públicos, mientras que en su parte superior se habilitaba el uso como mirador; y una "mesa familiar" de forma elíptica de 11 metros de largo y 2,5 metros de ancho que propiciaba comidas familiares para celebraciones de hasta 50 comensales. Alrededor de la mesa de piedra, un banco semicontinuo de 50 cm de ancho se interrumpía dos veces en sus caras largas para facilitar el acceso. Los tres elementos se agrupaban en la zona sur del ámbito, definiendo con su configuración triangular un espacio vacío circunvalado por las piezas (fig. 4).

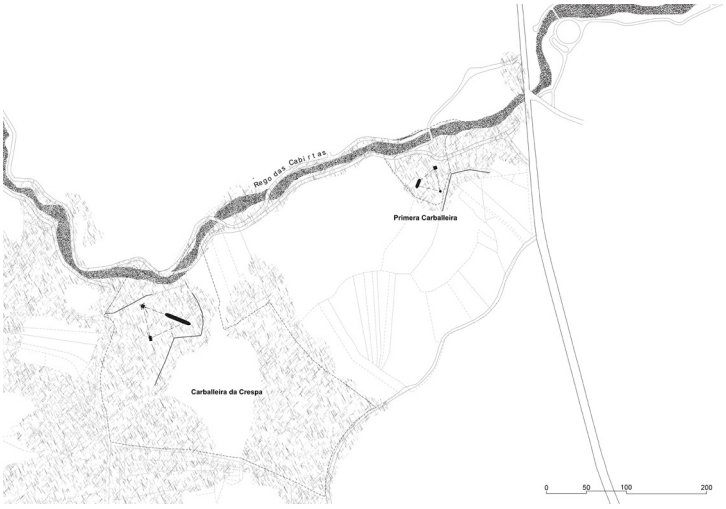


Figura 3. Configuración triangular de elementos en los robledales originales. Fuente: elaboración propia, 2025.

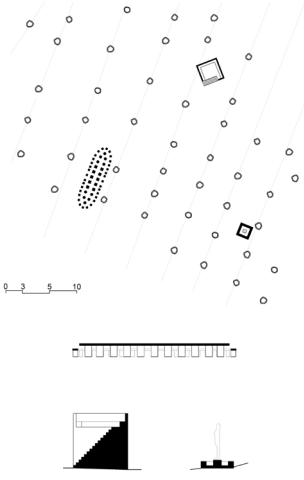


Figura 4. Configuración triangular de elementos en la primera *carballeira*. Sección de los elementos. Fuente: elaboración propia, 2025.

En la Carballeira da Crespa la tríada se emplazaba al norte de un ámbito mucho más extenso y se definía mediante un "oratorio" en el vértice sur, producto de la intersección de dos cubos de piedra ligeramente inclinados respecto a la rasante del terreno. Desde su interior era posible visionar el bosque a partir de las hendiduras resultantes del encuentro irregular entre volúmenes. Completaba el interior un banco y una escultura angélica, cuya disposición determinaba la direccionalidad de la pieza. Al oeste, en el punto más bajo de la topografía, próximo al Rego das Cabirtas o río Pontiñas, se situaba el "pabellón del agua" o casa de los hijos predilectos de Lalín, otro cubo de piedra al que se practicó una abertura frontal a modo de acceso y una abertura cenital a modo de *compluvium*. Esta última permitirá la recogida de aguas en el *impluvium* inmediatamente inferior, alineado con el eje vertical de una estatuilla que señalaba el centro de la composición. Un banco perimetral proporcionaba asiento en el interior, mientras que el exterior estaba custodiado por cuatro esculturas alegóricas –cada una situada en una cara del volumen–, y dispuestas en pedestales alineados con el eje de la pieza. Por último, la "mesa parroquial" elíptica, una plancha de piedra continua de 33 metros de largo y 3,5 metros de ancho que propiciaba celebraciones populares de hasta 150 comensales. Alrededor de la mesa, nuevamente se disponía un banco que en esta ocasión se interrumpía ocho veces en las caras más alargadas para facilitar el acceso, mientras que en los extremos reseguía ininterrumpidamente la curvatura de la elipse, determinando sendos focos en el eje mayor de la mesa. De nuevo los tres elementos definían con su configuración triangular un espacio vacío en el interior (fig. 5).

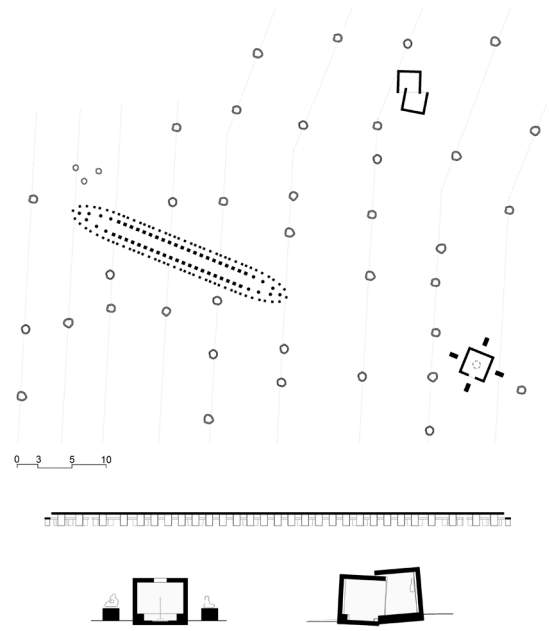


Figura 5. Configuración triangular de elementos en la *Carballeira da Crespa*. Sección de los elementos. Fuente: elaboración propia, 2025.

Ahora bien, dado que las *carballeiras* existían previamente a la intervención –algunos ejemplares arbóreos han sido datados con 200 años–, y previsiblemente su origen estaba vinculado a la explotación forestal, convendría analizar cómo se produjo el encaje del proyecto dentro del marco de plantación preexistente. En este sentido, es posible constatar que ambas plantaciones privilegiaron el uso de un marco de cultivo definido mayoritariamente por el eje norte-sur, motivo por el cual los elementos arquitectónicos debieron acomodarse alineándose parcialmente con dicho esquema o aprovechando los claros existentes. De ello deriva que cada pieza refleje relaciones diversas con los fustes aledaños. El caso más comprometido sería lógicamente el de la mesa parroquial, que por sus arriesgadas dimensiones no sólo debió ajustarse a la trama arbórea, sino que debió responder al descenso de una ladera fluvial. La mesa quedó flanqueada por una decena de robles, alineando su longitudinalidad a una cota constante del terreno que determinó su disposición transversal respecto a la direccionalidad de la fraga.

Los apoyos de la mesa replicaron las consecuencias formales de la elipse superior. La gran losa de la mesa se elevaba del suelo mediante cuarenta y dos apoyos de sección rectangular en el tramo central y catorce apoyos de sección circular en sus extremos, en una morfología que aparenta desafiar la embestida de aguas, viento y tiempo dinámicamente, cual navío. Sobre la superficie de la mesa se recogen los juegos de luz y sombra cambiantes a lo largo del día. Durante el verano, el follaje de los robles proyecta una sombra indefinida y densa; en invierno en cambio, son visibles las formas geométricas del ramaje desnudo. La disposición de la mesa sobre el eje parcial este-oeste permitirá un par de excepciones diarias en los amaneceres y atardeceres de invierno, cuando será factible apreciar la luz uniforme sobre la mesa, como ocurre en los monumentos megalíticos cuya orientación responde a factores astronómicos, religiosos y prácticos, esenciales para las sociedades arcaicas.

Finalmente, entre las estrategias reproducidas en las *carballeiras* de Lalín será constatable, por una parte, una disposición triangular de los elementos que no distorsiona la configuración del bosque, en un acomodo que acota espacio en el marco de múltiples interferencias visuales, como destacaba Carlos Martí Arís[19]. Pero las intervenciones de Lalín además de establecer un vacío activo a través de la triangulación, realizaban dicha actividad por duplicado, en una suerte de homotecia formal que relacionaba ambas *carballeiras* y las articulaba pese a las distancias físicas y funcionales. La primera triangulación respondía a una escala doméstica ligada a la proximidad urbana, un primer dispositivo de tránsito y antelación de las relaciones venideras; la segunda era una triangulación prodigiosa, apta para constituir un cierto tipo de espacio sacro donde podría vislumbrarse el viejo culto a los robledales gallegos. La *mesa dos antergos* aportaba en esta segunda triada la dimensión monumental capaz de combinar satisfactoriamente la sacralidad del *nemeton* arbóreo y una función secular magnificada.

[19] Carlos Martí Arís, "Espaciar el bosque", en *Portela y Portela, Caballeira de Lalín...,* (Santiago de Compostela: Consellería de Vivenda e Solo, 2005), 111.

Contingencia y trascendencia través del lenguaje objetivo de la tradición

En el trabajo de acondicionamiento de las *carballeiras* de Lalín también se recuperaron valores existentes, restaurando y completando elementos arbóreos, así como elementos pétreos de delimitación perimetral, conocidos en Galicia a través del vocablo *chanta*. Según la Enciclopedia Galega Universal, una *chanta* es una piedra que se hinca en la tierra para encerrar o delimitar el perímetro de una parcela[20]. Su segunda acepción alude a las losas de grandes dimensiones que conforman las cámaras y corredores de las construcciones megalíticas.

Entender la definición de Portela sobre la concepción del espacio Atlántico, pasa por analizar algunas de las lecturas que se han realizado sobre conductas psicológicas y antropológicas presentes a lo largo de la cornisa Cantábrico-Atlántica. Entre las más emblemáticas y emotivas, conviene citar el reconocimiento que desde 1959 realizó el escultor y poeta vasco Jorge de Oteiza de lo que denominó la desocupación espacial; un concepto derivado de la nada-crómlech del neolítico[21]. En este sentido, la cultura megalítica de la *chanta* gallega proviene de una tradición operativa presente en otras regiones del norte de España, donde, según Oteiza, el crómlech articulaba un vacío interior cargado de significado. Este vacío activo no solo explicaba lógicas primitivas, sino que ayudaba a comprender un cierto sentido estético de la espacialidad, aún vigente en las sociedades del norte.

Oteiza consideraba que el círculo vacío dibujado por el crómlech neolítico "transforma el paisaje, lo reduce a la escala espiritual del hombre, que antes no tenía"[22]. La verdadera naturaleza o función del megalitismo conllevaba para Oteiza la revelación del alma del hombre, al ser construcción metafísica, simbólica y espiritual.

> No hay enterramientos en estos crómlechs, su verdadero contenido es el vacío interior. Servirían para fogatas de carácter muy diverso, pero particularmente religioso y político. Pero aquí ya el fuego con su viejo sentido físico y ocupacional, exterior, se habría ampliado metafísicamente con la idea de luz y de iluminación interior, espiritual.[23]

El cálido fuego aludido por César Portela en la definición del espacio Atlántico quedaba así perfilado también en un ámbito natural y exterior, donde un centro sacro es fundado para diferenciar la homogeneidad del espacio profano[24].

Sobre esta base, la cultura megalítica no sólo resulta útil para entender la interpretación gallega del medio físico y social, sino que arroja luz en las lecturas de una mesa parroquial que en sí misma evoca la disposición elíptica o circular de ciertas arquitecturas prehistóricas.

---

[20] *Enciclopedia Galega Universal*, s.v. "Chanta", consultado 9 de enero de 2025, https://egu.xunta.gal/es/termo/99102/chanta.

[21] Jorge de Oteiza, "Para un entendimiento del espacio religioso. El cromlech-estatua vasco y su revelación para el arte contemporáneo", *El Bidasoa,* n.º 724 (28 de junio de 1959).

[22] Jorge de Oteiza, *Quousque tándem...!: ensayo de interpretación estética del alma vasca: su origen en el cromlech neolítico y su restablecimiento por el arte contemporáneo* (Pamplona: Pamiela, 2009 [1963]), 17.

[23] Oteiza, *Quousque tándem...*, 42.

[24] Eliade, *Lo sagrado...*, 26.

Así, si la mesa actúa como crómlech en sus consecuencias formales e incluso astronómicas, convendrá también analizarla en cuanto a sus peculiaridades de utilidad y simbolismo, rasgos que podrían conducirnos a una comprensión última del carácter de lo popular.

Por una parte, la mesa y la mayoría de los elementos del conjunto estaban realizados en granito –además del bronce de las efigies–, remitiendo a rasgos geológicos y paisajísticos intrínsecos de Galicia y conservando las connotaciones de permanencia presentes en el arte pétreo ancestral. Pero en su configuración la mesa de piedra congregaba vecinos en una disposición envolvente próxima a la frontalidad; una mesa comunitaria que enfrenta a cada habitante en un acto cívico que alude a confrontación, pero también a agasajo conciliador. La mesa del banquete en Lalín –y en toda la comensalidad festiva presente en el ámbito Ibérico–, es la trasposición física de una larga tradición iconográfica presente también en la arquitectura gallega desde el románico de San Martín de Mondoñedo[25]. La congregación en torno a un banquete entendido como compensación y celebración cíclica –en un gesto que se repetirá estacionalmente–, es equiparable a la reunión en torno a un fuego unificador, origen del pensamiento y de la conversación. "Vivir juntos en el mundo significa en esencia que un mundo de cosas está entre quienes lo tienen en común, al igual que la mesa está localizada entre los que se sientan alrededor"[26], señalaba Arendt. La mesa de Portela intenta reconstruir un mundo capaz de agrupar nuevamente a las personas, reunidas ahora ante un vacío activo que trasciende su estricta finalidad práctica. Su colosal horizontalidad profana –inherente a las lógicas del festín y la celebración–, quedará en Lalín contrapuesta al carácter sagrado y ascensional del robledal gallego, yuxtaponiendo así el tiempo de lo festivo con el tiempo del mito. Ambos tiempos quedarán enlazados así en un tiempo único y universal que elude el relato sucesivo de la historia.

La utilidad última del conjunto radicaba efectivamente en la construcción de un lugar capaz de proteger al individuo de su propia vulnerabilidad, orientándolo dentro de la homogeneidad indiferenciada del espacio profano y perfilando la aparición de un *topos* esencial; punto conciliador de fricciones entre tiempos y fundador del espacio festivo, cívico y espiritual.

Tanto la mesa parroquial como el resto de los elementos del conjunto tendían a la desocupación espacial. Su apuesta por la circunvalación triangulada, así como el uso y definición de cubos desocupados, o incluso el vacío que congrega a los parroquianos en la asamblea gastronómica recuerdan las metodologías que llevarían a Oteiza a la generación de sus *Cajas Metafísicas*, siendo que "en la obra de arte concebida como desocupación espacial, el espacio se opone al tiempo de la realidad formal, se desarma el mecanismo de la expresión, el espacio se aísla y se hace receptivo"[27].

Entre las estrategias utilizadas por César y Sergio Portela se han detectado referencias a configuraciones primitivas, la convocación de elementos simbólicos, sociales y constructivos

---

[25] Ramón Yzquierdo Perrín, "Iconografía del banquete: su presencia en la arquitectura de Galicia del último tercio del siglo XI a 1300", *Anuario Brigantino*, n.º 43 (2020): 247.

[26] Hannah Arendt, *La condición humana* (Barcelona: Paidós, 2009 [1958]), 62.

[27] De Oteiza, "Para un entendimiento...".

de la concepción popular Atlántica y un respecto profundo por el lugar, en una maniobra cautelosa que casi convierte la intervención en un acontecimiento imperceptible. El carácter impersonal de la operación guarda relación con aquellas arquitecturas en las que la experiencia colectiva sedimenta valores formales en un tiempo dilatado. T. S. Elliot explicaba que ese tiempo es el que permite una estratificación genealógica, donde cada hombre y época acaban entrelazados: "what happens when a new work of art is created is something that happens simultaneously to all the works of art which preceded it"[28]. La intervención de Lalín apela al carácter ignoto que subyace objetivamente en las formas y ritos del pasado, refundando el orden esencial y construyendo un lugar donde la arquitectura mantiene su utilidad.

Con todo esto, la maniobra original quedaría circunscrita en el marco de las arquitecturas anónimas, ligadas al saber de la tradición y regidas por un tiempo único y sincrónico. La mesa parroquial instalaba lugar en la naturaleza de dos maneras diferentes; por una parte, introdujo lo contingente en el ámbito de lo trascendente, restituyendo ritos y tiempos originales; pero por otra, realizó dicha maniobra de una manera discreta, donde las formas acaban emergiendo al hacer uso del lenguaje objetivo que proporciona el reconocimiento de la experiencia colectiva genuina: el *êthos* de lo popular.

[28] [Lo que sucede cuando se crea una nueva obra de arte es algo que ocurre simultáneamente a todas las obras de arte que la precedieron] Thomas Stearns Eliot, "Tradition and the Individual Talent", *The Egoist* (1919): 55.

Sobre la mesa. La comida en el espacio doméstico moderno

On the Table. Food in the Modern Domestic Space

BEATRIZ S. GONZÁLEZ-JIMÉNEZ
Universidad Politécnica de Madrid, bs.gonzalez@upm.es

Abstract

Este texto propone una reflexión sobre la contribución de la fotografía en la representación del espacio doméstico moderno. Las fotografías de dos villas de Le Corbusier son el punto de partida para cuestionar la neutralidad de los interiores modernos. La introducción de alimentos como recurso visual en esas imágenes pone de manifiesto el vínculo del espacio con los usuarios, su dimensión afectiva y su capacidad de generar historias. La presencia de objetos cotidianos pone de manifiesto la dimensión afectiva y social de la vivienda, evidencia el rol femenino en su configuración y desafía la visión patriarcal predominante. Figuras como Eileen Gray y Charlotte Perriand reivindican una interpretación feminista del diseño, en la que la intimidad y los cuidados alcanzan una relevancia significativa. Encontramos en la comida una excusa para reinterpretar la mirada hacia los espacios domésticos y vincularlos con las relaciones sociales y los cuidados.

This text proposes a discussion on the contribution of photography in the representation of modern domestic space. Photographs of two villas by Le Corbusier are the starting point to question the neutrality of modern interiors. The introduction of food as a visual resource in these images highlights the link between space and its users, its affective dimension and its capacity to generate stories. The presence of everyday objects highlights the affective and social dimension of the dwelling, evidences the feminine role in its configuration and challenges the predominant patriarchal vision. Figures such as Eileen Gray and Charlotte Perriand vindicate a feminist interpretation of design, in which intimacy and care attain significant relevance. We find in food an excuse to reinterpret the gaze towards domestic spaces and link them to social relations and care.

Keywords

Arquitectura moderna, domesticidad, fotografía, género, comida
Modern architecture, domesticity, photography, gender, food

Introducción

El punto de partida de esta investigación es una conocida fotografía de la cocina de Villa Stein en Garches. En primer plano, sobre la encimera, hay un enorme pescado que parece depositado a modo de *objet-trouvé*[1]. Su colocación de perfil destaca su tamaño y su presencia se ve subrayada por el espacio abstracto que lo envuelve. Tres objetos, dos jarras y un pequeño ventilador, rodean al pez. Estos elementos, captados por el fotógrafo Georges Thiriet, son los únicos signos que relacionan ese espacio doméstico con una presencia humana (fig. 1).



Figura 1. Villa Stein, cocina. Fotografía de Georges Thiriet. Fuente: Fondation Le Corbusier ©FLC-ADAGP.



Figura 2. Villa Savoye, cocina. Foto de Marius Gravot. Fuente: Fondation Le Corbusier ©FLC-ADAGP.

[1] Rinella Aglieri Tiziano, "Decoding the 'machine a emouvoir': A psychoanalytic reading of Le Corbusier's interiors" (ponencia, Encontro da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo Porto Alegre, 25 a 29 de Julio de 2016), 13.

En otra fotografía, tomada por Marius Gravot, aparecen una jarra y los restos de una barra de pan depositados sobre la mesa de la cocina de Villa Savoye. La puerta abierta, al fondo, en la parte izquierda de la imagen, parece sugerir que alguien acaba de salir de la estancia (fig. 2).

La documentación fotográfica de las viviendas de Le Corbusier, cuidadosamente seleccionada por él mismo, es clave para difundir su nuevo lenguaje arquitectónico e introducirlo en el imaginario doméstico de la sociedad de la época. En esas imágenes sus interiores se muestran como lienzos en blanco, espacios vacíos, descontextualizados de su entorno. La ambientación minimalista de las fotografías de sus interiores, que enfatiza el valor arquitectónico de los espacios retratados, consigue, por otro lado, deshumanizar su arquitectura. Sin embargo, en las dos fotografías mencionadas, la comida es clave para vincular la abstracción de la arquitectura moderna con sus habitantes.

A partir de estas fotografías, se inicia una búsqueda de imágenes donde la presencia de alimentos o utensilios de cocina —relacionados tanto con la preparación como con la socialización en torno a la comida— son el punto de partida para una lectura crítica de la comunicación del espacio doméstico en la arquitectura moderna y del papel de las mujeres en su redefinición.

Los alimentos son indicios de un ritual, un tiempo y un espacio, y se erigen como agentes facilitadores del encuentro cultural. Las ceremonias asociadas a su consumo se encuentran intrínsecamente vinculadas al territorio y al contexto. Los ritos sociales asociados a la alimentación y a la mesa están relacionados con las acciones y emociones involucradas en el acto de comer.

La inclusión de estos elementos en las imágenes pone de manifiesto el vínculo del espacio con los usuarios, su dimensión afectiva y su capacidad de acoger a personas y generar historias. El acto fotográfico se convierte en un medio para narrar la domesticidad moderna y las imágenes consiguen simultáneamente documentar y cuestionar los paradigmas estéticos y culturales de su tiempo. Los registros fotográficos contribuyen, además, a redefinir los conceptos de modernidad, hogar e intimidad.

Fotografiar el espacio doméstico moderno

> Me senté e imaginé a varias familias viviendo en esas casas. Hay una casa para una familia con unos padres terriblemente desordenados; tienen todo tipo de trastos y un barco a medio acabar en el jardín: la madre intenta cultivar bayas para hacer la mermelada, pero sus hijos y los del vecino, que corren por todas partes y piden comida en la cocina, lo han echado todo a perder. [...] Todo esto enseña lo más importante: hay que empezar a imaginarse la vida de la gente antes de empezar a proyectar la casa.[2]

Desde la invención de la fotografía, las imágenes han desempeñado un papel crucial en el ámbito de la arquitectura y han actuado como un mecanismo activador en la producción

[2] Jørn Utzon, "Carta a los estudiantes de la Escuela de Arquitectura de Aarhus", en *Jørn Utzon. Conversaciones y otros escritos*, ed. por Moisés Puente (Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2010), 52.

arquitectónica. Los códigos que estas imágenes representan pueden ser utilizados para ubicar épocas, estilos y modas, y su análisis contextualizado puede contribuir a una mejor comprensión y a la generación conocimiento en torno a esas propuestas. La fotografía se erige como un medio de transporte de ideas que perdura a través del tiempo.

El espacio doméstico constituye un interesante objeto de estudio para el análisis del desarrollo del constructo social, ya que se ve irremediablemente afectado por los momentos históricos y los cambios culturales[3]. Se plantea, por tanto, como un buen ejemplo para el estudio de las relaciones entre las ideas arquitectónicas y las cualidades de la sociedad del momento. La fotografía permite abordar la integración y contextualización de indicadores sociales, políticos y tecnológicos en el espacio arquitectónico. A esto habría que añadir los comportamientos y cambios sociales derivados de nuestras formas de habitar y agruparnos, ocasionados por necesidades, afinidades o modos de convivencia experienciales. Por tanto, puede ayudar a cuestionar y redefinir la idea del "hogar".

En este sentido, la casa se convierte en un experimento y su imagen, a través de exploraciones diversas, en el medio de difusión idóneo. En consecuencia, se elaboran nuevas propuestas fotográficas para nuevos modos de habitar, que puedan reflejar los comportamientos, demandas y necesidades de la sociedad de la época. La fotografía moderna actúa como herramienta de representación arquitectónica y como medio de transmisión sociológica en torno a los *lifestyle* y los nuevos modelos de habitar[4].

En las primeras décadas del siglo XX la relevancia de las vanguardias en la concepción tanto arquitectónica como fotográfica tuvo fuertes implicaciones estéticas y conceptuales en la representación del espacio, con un enfoque particular en la introducción de nuevos puntos de vista, ángulos y composiciones. En este período, destacan las producciones fotográficas realizadas en la Bauhaus, donde la intención primordial de las imágenes es resaltar la arquitectura como un objeto armonioso con volúmenes puros, y se trabaja para que la forma arquitectónica se integre con la composición fotográfica, elevando así la arquitectura y, concretamente, la vivienda, a la búsqueda de una renovación estética perpetua[5].

Sobre la mesa. Signos de ocupación en los interiores de Le Corbusier

En las fotografías de Villa Stein y Villa Saboye, tomadas por Georges Thiriet y Marius Gravot respectivamente, la comida aparece como un elemento inesperado y poco frecuente en el imaginario de los interiores de Le Corbusier. Sus viviendas no se caracterizan por ser reconocidas de manera inmediata como espacios domésticos, ya que en ellas no se evidencia la presencia de actividades o funciones familiares convencionales asociadas al hogar[6]. Acostumbrados a una lectura esencial de sus interiores puristas, la presencia de alimentos introduce un "factor sorpresa", un punto de atracción para la mirada del espectador que

---

[3] Inés García Clariana, "La fotografía como herramienta de reflexión e investigación en Prototipos domésticos | Photography as Thinking and Research Tool in Domestic Prototypes", *ZARCH,* n.º 6 (septiembre 2016): 220. https://doi.org/10.26754/ojs_zarch/zarch.201661464.

[4] García Clariana, "La fotografía como herramienta...", 222.

[5] García Clariana, "La fotografía como herramienta...", 223.

[6] Aglieri Tiziano, "Decoding the...", 21.

genera un extrañamiento, nos sumerge en la escena[7] y nos invita a recorrer el espacio. La lectura de las imágenes adquiere, por tanto, una mayor complejidad, ya que los alimentos permiten establecer una conexión entre el objeto arquitectónico y la vida real, representado por las huellas de la presencia de una persona, e introducen interrogantes sobre la ocupación de ese espacio y los modos de habitar. Beatriz Colomina afirma que la lectura de estas imágenes conlleva una mirada "detectivesca", posiciona al espectador como voyeur que busca saber más sobre la presencia humana latente[8].

Desde las primeras propuestas de vivienda de la década de 1920, Le Corbusier y Pierre Jeanneret otorgaron una función primordial al mobiliario para la configuración de sus espacios y Charlotte Perriand desempeñó un papel fundamental para lograr que éste definiera el espacio de la modernidad corbuseriana[9].

Uno de los collages de Perriand[10] para el proyecto del stand denominado "L'équipement de l'habitation" del Salón de Otoño de 1929 en París (fig. 3), diseñado en colaboración con Le Corbusier y Pierre Jeanneret, incluye una mesa puesta para un comensal en la que descansan, en el otro extremo, dos botellas de vino y una bandeja de comida. A pasar de la similitud de las fotografías que registraron el montaje de la propuesta con el collage de Charlotte Perriand (fig. 4), en la instalación no se incorporaron esos detalles vinculados al ritual de la comida (no había platos, copas, cubiertos, ni bebida sobre la mesa). Sí aparecen, en cambio, una pipa, un cenicero y algunos libros y revistas sobre la que sería la zona de trabajo, destinada al hombre.

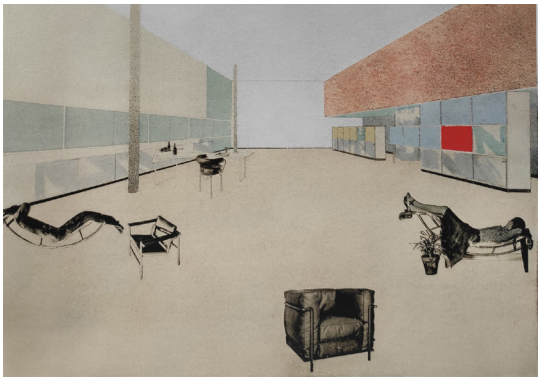


Figura 3. Proyecto de "Equipamiento de la vivienda", Le Corbusier, Pierre Jeanneret, Charlotte Perriand, para el Salón de Otoño, 1929. Fuente: Fondation Le Corbusier ©FLC-ADAGP.

---

[7] Aglieri Tiziano, "Decoding the...", 4.

[8] Beatriz Colomina, *Privacy and Publicity: Modern Architecture as Mass Media* (Cambridge (Mass.) / Londres: The MIT Press, 1996), 327.

[9] John Arango Flórez y Natalia Pérez Orrego, "Espacios desde objetos. Relaciones entre modos de vida y arquitectura a través de muebles", *Iconofacto* 12, n.º 19 (diciembre 2016): 181.

[10] Le Corbusier contrató a Charlotte Perriand como responsable del área de equipamiento y amueblamiento de su estudio. Véase Carmen Espegel, *Charlotte Perriand, el interior moderno en el estudio de la rue de Sèvres* (Barcelona: Massilia, 2009).



Figura 4. Imagen de "Equipamiento de la vivienda", Le Corbusier, Pierre Jeanneret, Charlotte Perriand, en el Salón de Otoño, 1929. Fotografía de J. Collas. Fuente: Fondation Le Corbusier ©FLC-ADAGP.

Sobre esta propuesta, que reproducía el equipamiento interior de la vivienda al completo, la crítica comentó: "Es el conjunto más estudiado y mejor realizado de todo el Salón, no sólo por sus ideas, sino también por un programa minucioso, que reúne lo esencial de la vida moderna"[11], una vida moderna que, a pesar de los intentos de Perriand, ignoraba la incorporación del trabajo reproductivo[12] a estos nuevos modos de habitar.

Eileen Gray o el "arte de habitar" el espacio doméstico

En lo que respecta a la representación visual y la difusión de los interiores de la vivienda moderna, había una clara tendencia a reproducir los cánones estéticos predominantes en la representación de los espacios exteriores. Esta tendencia se manifestó en una representación meticulosa del espacio y, por norma general, en la ausencia de presencia humana o de escenas que reflejasen la vida cotidiana.

En oposición a sus compañeros modernos, que elegían retratar sus obras antes de que sus habitantes las ocupasen —para impedir cualquier indicio de individualidad o referencia

[11] FLC - X.1.10.38 ss. XXV edición del Salon d'Automne; stand de Le Corbusier.

[12] Véase Doreen Massey, *Space, Place and Gender* (Minneapolis: Polity Press, Blackwell Publishers, 1994), 190.

contextual—, Eileen Gray fotografió su propia vivienda, E.1027, situando a las personas y sus formas de habitar como protagonistas del interior doméstico[13].
El concepto de "arte de habitar" implica un reconocimiento e identificación con el entorno[14]. La identidad se construye en base a distintos factores, principalmente la relación con los objetos y con el espacio. Para identificarse con el espacio, el usuario debe apropiarse de él. Para sentir que el espacio doméstico es suyo, el habitante acomoda mobiliario, objetos y pertenencias. Los arquitectos inician un proceso que se completa con el arte de habitar del ocupante[15].
En el reportaje fotográfico que la propia Eileen Gray elaboró para difundir la vivienda hay signos constantes de la presencia de sus habitantes y, más concretamente, huellas de la cotidianidad y los cuidados. El mobiliario para almacenaje de la cocina se muestra repleto de comida, tarros y utensilios que permiten un orden visual y facilitan las tareas cotidianas. Sobre la mesa E.1027, ajustada a la altura de la cama, una bandeja con una tetera, una taza, y un recipiente para el azúcar. En la terraza, una mesa puesta para dos comensales, que aún no se han sentado para disfrutar de un desayuno saludable con vistas al mar. Los alimentos son una parte importante de las atmósferas del espacio doméstico creado por Gray (fig. 5).

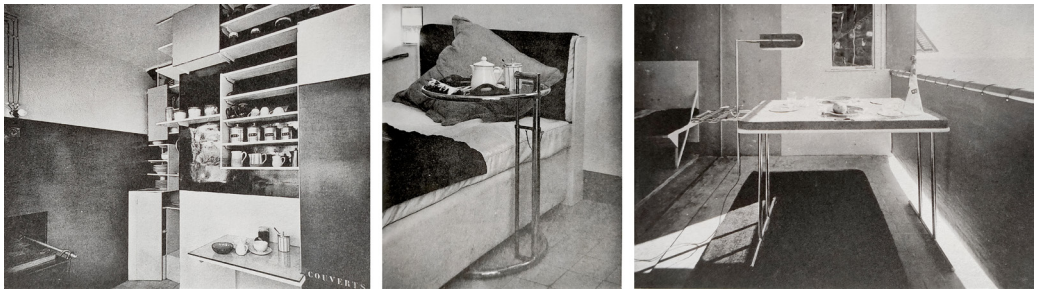


Figura 5. Selección de fotografías publicadas en *L' Architecture Vivante,* n.º 26 donde se muestran los interiores de la E.1027. Fuente: ©National Museum of Ireland, NMIEG.

Eileen Gray otorga una relevancia significativa a la representación visual de los valores de intimidad, cuidados y comodidad en sus imágenes. Sin embargo, estos valores, en aquel contexto temporal, eran interpretados como una amenaza hacia la autoridad patriarcal

[13] Beatriz S. González Jiménez y Alberto Ruiz Colmenar, "La fotografía de Eileen Gray. Un Paseo arquitectónico por E.1027", *ZARCH*, n.º 18 (septiembre 2022): 86-99. https://doi.org/10.26754/ojs_zarch/zarch.2022186170.

[14] Marta Morelli, "El 'arte de habitar': Aproximación a la arquitectura desde el pensamiento de Alison y Peter Smithson", *DC. Revista de Crítica Arquitectónica* 17-18 (Febrero 2009): 48. http://hdl.handle.net/2099/9326.

[15] Morelli, "El 'arte de habitar'...", 57.

predominante[16]. Las representaciones convencionales de la modernidad la caracterizaban como una búsqueda heroica de una vida y una sociedad ideales, lo cual entra en conflicto con la estabilidad, la tradición y la continuidad[17].

La fotografía como herramienta de reflexión

Le Corbusier, que inicialmente emitió críticas contundentes hacia la herramienta fotográfica, se convirtió, no obstante, en uno de los principales consumidores de imágenes. Empleaba estratégicamente dichas imágenes para construir nuevas ideas que legitimaran su arquitectura mediante la incorporación de técnicas similares a las de la publicidad. Le Corbusier abordó la fotografía como una representación en la que se busca transmitir un mensaje, donde el objeto representado se convierte en el foco de interés[18].

En 1959, cuando Rene Burri fotografió la Unidad de Habitación de Marsella, esta vez recuperando la idea de ritual en torno a la comida, algo había cambiado en la manera de concebir la vivienda. En una de las imágenes del reportaje, Burri retrata una familia heteronormativa (padre, madre y dos hijas) disfrutando de una comida en la mesa de la planta superior, junto a la cocina (fig. 6). En la escena, una de las niñas aparece de pie, al lado de su madre, hablando con ella mientras el padre corta la carne de su plato. Esta imagen nos recuerda a las escenas retratadas por Julius Shulman las décadas anteriores en las viviendas modernas del sur de California. En el contexto de los Estados Unidos, la adaptación del Movimiento Moderno introdujo una transformación significativa en la concepción de lo doméstico. Este cambio se manifestó en la adopción de una nueva perspectiva que buscaba promover formas de vivir alternativas desprendiéndose del objeto arquitectónico para centrar la atención en la cotidianeidad[19] y la creación de un nuevo estilo de vid.

El espacio de socialización de la unidad habitacional de Marsella está diseñado teniendo en cuenta cuatro actividades y se define a partir de una estructura de cocina-comedor-salón-terraza. Dichas actividades se conectan a partir de la utilización de muebles que permiten la relación entre unas y otras de manera fluida. La cocina, en particular, desempeña un papel destacado como espacio central de la unidad doméstica, ya que la familia obrera moderna no podía permitirse el lujo de tener una empleada del hogar. Charlotte Perriand, encargada por Le Corbusier para diseñar el mobiliario de la Unidad de Habitación, propone que la pequeña cocina, concebida como un mueble-espacio, se convierta en el centro de las actividades del hogar. En este sentido, se destaca el papel que desempeña la mujer como figura central de la familia, particularmente en el contexto de los avances tecnológicos que permiten que la cocina se ubique en una posición jerárquica destacada dentro de la vivienda, convirtiéndose en un espacio donde la mujer puede desempeñar un rol significativo. Además,

---

[16] Hilde Heynen, "Modernity and Domesticity. Tensions and Contradictions", en *Negotiating Domesticity: Spatial Productions of Gender in Modern Architecture*, ed. por Hilde Heynen y Gülsüm Baydar (Londres/Nueva York: Routledge, 2005), 8.

[17] Heynen, "Modernity and domesticity...", 1.

[18] Simón Marchán, "La percepción estética de las arquitecturas a través de la fotografía", *Exit,* n.º 37 Arquitectura II. La mirada del artista (2010): 30.

[19] García Clariana, "La fotografía como herramienta...", 225.

la cocina se convierte en un dispositivo de visibilidad para la figura de la mujer, resaltando su importancia y aportación en el ámbito doméstico[20].

En otra de las fotografías de ese reportaje de Burri la escena tiene cualidades compositivas que rememoran más bien las imágenes con las que se inició esta investigación en torno a la comida. En este caso, en el espacio de la planta baja de la unidad habitacional no hay ninguna figura humana. La imagen está tomada desde el interior, mirando hacia el patio en la fachada de la vivienda, protegido por el *brise-soleil* y con las ventanas abiertas. Una mesa de comedor aparece en primer plano (fig. 7). Sobre la mesa, los restos de un banquete. Dos piezas de fruta sobre uno de los platos, una tarta sin empezar, las servilletas tiradas junto a los cubiertos y las sillas ligeramente desplazadas parecen indicar que la velada ha finalizado de manera abrupta. La mesa —como punto focal de la escena— es elemento de reunión, espacio de intercambio de alimentos y también representación del lugar de intercambio y cuestionamiento de las ideas.



Figura 6. Interior de la Unidad de Habitación de Marsella, 1959. Fotografía de Rene Burri. Fuente: Magnum Photos.



Figura 7. Interior de la Unidad de Habitación de Marsella, 1959. Fotografía de Rene Burri. Fuente: Magnum Photos.

[20] John Arango Flórez y Natalia Pérez Orrego, "Espacios desde objetos. Relaciones entre modos de vida y arquitectura a través de muebles", *Iconofacto* 12, n.º 19 (diciembre 2016): 182.

El discurso moderno, al igual que su comunicación visual, ha favorecido las cualidades masculinas y ha sido representado predominantemente por hombres. El poder del fotógrafo para valorar o resignificar la obra original es innegable[21], por lo que la mirada adquiere una gran importancia a la hora de transmitir ideas. El análisis de estas imágenes de espacios domésticos modernos, en las que la comida y sus rituales cobran protagonismo, desvela dimensiones de la arquitectura que trascienden lo meramente formal. Al situar objetos y huellas cotidianas —especialmente vinculadas a la preparación y el consumo de alimentos— en el centro de la escena, la fotografía amplía el horizonte de lectura de la modernidad: no sólo como un ideario estético y funcional, sino como un entorno vivido, disfrutado y transformado por sus habitantes. Este acto fotográfico reivindica la relevancia de la vida cotidiana, evidencia el rol crucial de las mujeres en la configuración de las viviendas y cuestiona la tradicional ausencia de referentes femeninos en el discurso moderno. Así, la imagen se convierte en herramienta de reflexión y deconstrucción de paradigmas, propiciando una visión más inclusiva del hogar como ámbito de afectos, cuidados y relaciones sociales.

[21] Nikolaus Pevsner, "Foreword", en Helmut Gernsheim, *Focus on Architecture and Sculpture* (Londres: The Fountain Press, 1949), 12.

El relato en torno a la comida: el proyecto transdisciplinar de Fondo Supper Club

The story around food: the transdisciplinary project of Fondo Supper Club

EMMANUEL ÁLVAREZ SÁNCHEZ
Universidad Politécnica de Madrid, emmanuel.alvarez.sanchez@upm.es

Abstract
La comida, lejos de ser solo el nutriente útil para la vida humana, es portadora de una serie de significados que la acercan irremediablemente a otras formas de expresión como el lenguaje, el diseño, la arquitectura o el arte. Hoy, este hecho puede abordarse a través de la disciplina *food design*, una manera integral de trabajar la cocina que cuatro chicas han incorporado a su proyecto gastronómico, Fondo Supper Club. Este texto, por tanto, propone reflexionar, primero, sobre la capacidad simbólica y comunicativa que contiene la comida y, segundo, profundizar en este planteamiento a través del caso concreto de Fondo. Por medio de un análisis de su proceso creativo, y de tres intervenciones diferentes, se propone ofrecer una aproximación al panorama culinario actual y su relación con el espacio que lo rodea.

Food, far from being only the useful nutrient for human life, carries a series of meanings that bring it closer to other forms of expression such as language, design, architecture or art. Today, this fact can be addressed through the discipline of food design, an integral way of working cuisine that four girls have incorporated into their gastronomic project, Fondo Supper Club. This text, therefore, proposes to reflect, first, on the symbolic and communicative capacity that food contains and, second, to delve into this approach through the specific case of Fondo. Through an analysis of its creative process, and three different interventions, it aims to offer an approach to the current culinary panorama and its relationship with the space that surrounds it.

Keywords
Food design, Fondo Supper Club, proyecto transdisciplinar, proceso creativo
Food design, Fondo Supper Club, transdisciplinary project, creative process

El relato en torno a la comida

La íntima relación que, desde el inicio de los tiempos, existe entre la cultura y la comida es el motivo que recorre las palabras de este texto. Todo alimento, cualquier modo de cultivarlo, procesarlo, cocinarlo y comerlo, trascendió un día su función nutritiva y se convirtió inmediatamente en símbolo. Un símbolo preservado en la forma de una sustancia comestible que, todavía hoy, puede ofrecer su propio relato: historias secretas se esconden bajo su aparente anatomía y esperan a ser de nuevo invocadas.

A lo largo de los últimos cinco años, debido a mi tesis doctoral[1], me he encargado de estudiar algunas de las relaciones que existen entre simbología y arquitectura. Los objetivos que me llevaron a ello fueron otros, pero por el camino me he topado con cientos de relatos que rondan la comida: ayunos, tabúes, rituales o bendiciones marcan un viaje entre el alimento y el espacio. Una aproximación de la que, consciente o inconscientemente, nuestro modo de vida es deudor. Por ello, el historiador James E. Latham, basándose en las ideas de Claude Levi-Strauss, pudo decir: "cocinar el alimento puede considerarse un tipo de lenguaje, porque manifiesta pensamientos e ideas que pueden comprenderse claramente por aquellos que están atentos a lo que se está 'diciendo'"[2]. De hecho, Jean Chevalier y Alain Gheerbrant explican en su *Diccionario* cómo toda experiencia en torno al banquete —al igual que el vino, el festín o la orgía— tenía en su significado arcaico un poder "de comunicación y alianza"[3]. O también, desde un punto de vista psicológico, Juan Eduardo Cirlot daba cuenta de esta situación cuando estudiaba las partes de la casa: "La cocina, como lugar donde se transforman los alimentos, puede significar el lugar o el momento de una transformación psíquica en cierto sentido alquímico"[4]. Sin duda, todo estudio sobre la comida puede comenzar desde algún aspecto primitivo, religioso o psicológico.

Todas estas observaciones son estrechamente familiares a los principios sobre los que se basa el proyecto de Fondo Supper Club. Sara Oldenburg, Marta Moya, Nora Silva y Belén Cabello son las integrantes de este equipo transdisciplinar que, tomando como pretexto la comida, crea con sus intervenciones una completa experiencia espacial y perceptiva. A la pregunta de qué significa para ellas el relato que construyen en torno a sus menús, contestan citando a Mary Douglas: "No existe tal cosa como comida absolutamente simple; todas las comidas son códigos a través de los cuales transmitimos mensajes, ya sean conscientes o inconscientes, sobre identidad, estatus, relaciones sociales y valores culturales"[5]. Es decir, las cuatro cofundadoras utilizan la comida como medio de expresión, estableciendo una profunda conexión entre el relato y la experiencia culinaria: "Somos un estudio de comida

---

[1] Este trabajo ha sido financiado por el Programa Propio de la Universidad Politécnica de Madrid (VPREDUPM20) para realizar la tesis doctoral "Imágenes arquetípicas del paisaje cultural español".

[2] James E. Latham, "Alimentación", en *Diccionario de los símbolos,* ed. por Mircea Eliade y Ioan Petru Couliano (Barcelona: Fragmenta, 2022), 65.

[3] Jean Chevalier y Alain Gheerbrant, *Diccionario de los símbolos* (Barcelona: Herder), 454.

[4] Juan Eduardo Cirlot, *Diccionario de símbolos* (Madrid: Siruela, 2022), 128.

[5] La cita, utilizada por las protagonistas en una entrevista por mail en septiembre de 2024, pertenece a Mary Douglas, una antropóloga cuyo libro *Pureza y peligro* estuvo dedicado en buena parte al estudio simbólico de la alimentación.

creativa —se definen las autoras— que traduce conceptos en situaciones comestibles. A través de la comida investigamos la teoría y el arte contemporáneo"[6].
Desde sus inicios en 2022, el estudio madrileño ha colaborado con decenas de arquitectos, arquitectas, artistas, diseñadores o creadores que conforman el imaginario de este proyecto. Desde aquella primera cena, el 22 de noviembre de 2022, cada una de sus intervenciones refleja el interés por el *food design*, es decir, por incluir en su proceso creativo todo aquello que altera o cataliza el hecho de comer. Concretamente, este texto pone el foco en tres cenas que llevaron a cabo con diferentes colaboradores y a las que tuve oportunidad de asistir: *El banquete sinergético,* que desarrollaron junto a Black Almanac para MediaLab Matadero; *El patio del recreo*, que idearon junto al estudio de arquitectura Casa Antillón; o *Floating River,* instalación elaborada junto a la arquitecta Elena Rocabert, en un espacio rehabilitado por Arquitectura-G, dentro del programa cultural de la bienal Mayrit de Madrid.

El banquete sinergético
Con motivo del taller *Cooking Earth* que llevó a cabo el colectivo Black Almanac (Philip Maughan y Andrea Provenzano), durante los días 17 y 21 de octubre de 2023 en Matadero Medialab, el equipo de Fondo organizó una cena que reflexionaba sobre algunas de las ideas que en esas intensas jornadas surgieron. Black Almanac partía de la siguiente premisa:

> El ser humano apenas ha empezado a explotar todo el espectro de posibilidades de la energía y la materia que podría entenderse como "alimento". Ni de lejos. De hecho, argumentamos que es la repetición de un repertorio limitado de técnicas culturales, culinarias, tecnológicas y agrícolas la causa principal del daño ecológico generalizado que se sufre en nombre de la alimentación.[7]

En efecto, el colectivo invitado proponía situar la agricultura, y por tanto todo proceso en torno a la comida, en los territorios de lo tecnológico para, en última instancia, actualizar sus metodologías; es decir: convertían el huerto y la cocina en un laboratorio de creación. Un espacio de ensayo y experimento que, a través de una mirada radical y crítica, cuestionaban 12.000 años de tradición agrícola. Black Almanac proponía establecer una estricta reconsideración sobre el modo en que se trabaja el espacio de la tierra, sobre las *a priori* benévolas subvenciones gubernamentales que explotan el suelo, sobre la reluciente ciencia del sabor, o sobre la extenuante "liberación" de la comida: "el tema es infinitamente complejo y a menudo controvertido, enturbiado por la intuición subjetiva y la nostalgia pastoral"[8], admitían sus autores.
Ante este pretexto, el equipo de Fondo ideó una cena que llamó *El banquete sinergético,* convirtiendo una de las salas de exposición del Matadero en un laboratorio culinario. Así lo anunciaban ellas: "Partiendo de la concepción del planeta como un sistema metabólico

---

[6] https://www.fondosupperclub.com/, consultado el 21 de febrero de 2025.

[7] https://www.medialab-matadero.es/actividades/cooking-earth, consultado 21 de febrero de 2025.

[8] https://www.medialab-matadero.es/actividades/cooking-earth, consultado 21 de febrero de 2025.

interdependiente, el colectivo Fondo plantea la cocina como una operación global y el consumo de alimentos como proceso *terraformador*. ¿Qué significa esto a nivel estético?"[9]. La respuesta fue una experiencia que integraba comida, relato y espacio para treinta comensales.



Figura 1. *Banquete sinergético*. Fotografía de Medialab-Matadero.

La sala de exposición se convirtió en un laboratorio (fig. 1). Luz fría, muebles de acero y andamios reflejaban una cocina industrial y efímera, basada en atentos procesos técnicos pero con muy poco impacto en el espacio. Allí, todo el menú podía cultivarse y cocinarse; la comida surgía de una especie de probeta, que a su vez se convertía en el emplatado (fig. 2). La reflexión en torno a tres procesos culinarios se transformaba en tres platos principales. El cultivo hidropónico —técnica que prescinde de la tierra para el cuidado del huerto— adquiría la forma de una *mousse* de espárragos blancos bañados en gel de espárragos verdes y un *soufflé* de endibia cubierto con una tierra que aportaba el contrapunto crujiente. Las autoras lo explicaban así: "Los espárragos blancos son un invento humano; de la misma especie que los espárragos verdes, los blancos permanecen resguardados en el suelo,

[9] https://www.medialab-matadero.es/actividades/banquete-sinergetico, consultado por última vez el 21 de febrero de 2025.

manteniéndolos protegidos de la luz solar, que les induciría inmediatamente su color verde natural"[10]. El desorden alimenticio de la geofagia —literalmente "comer la tierra"— les proponía reflexionar sobre el abuso desmesurado que hace el ser humano del suelo. El plato de lenteja "maltificada", *crêpe dosa* de insectos, crema fermentada, hongos y caviar de pino se servía junto al siguiente relato:

> En el tratado médico del siglo I *De Medicina,* se decía que el consumo deliberado de tierra o arcilla, también conocido como geofagia, iba acompañado de irritación de la piel, anemia y "dolores de cabeza" devastadores. Es ambiguo si la geofagia fue la causa o el resultado de estos síntomas. Sabemos que los humanos no pueden sintetizar la vitamina B12, pero pueden absorberla de las bacterias que viven en el suelo. Lo mismo ocurre con el calcio, el cobre, el hierro, el zinc y otros "no alimentos" esenciales para la función inmune y la reproducción celular. ¿La morbosa situación de ingerir el planeta podría sugerir un hambre oculta, que actualmente no se ve ni se alimenta?[11]

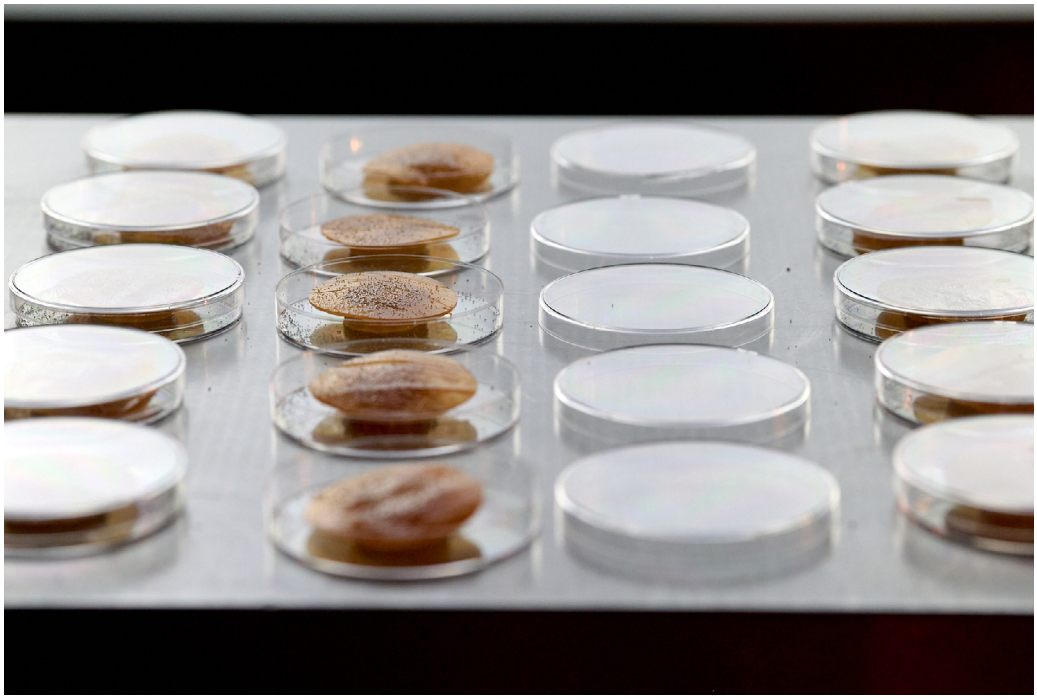


Figura 2. Emplatado. Fotografía de Medialab.

Finalmente, el último plato se articulaba en torno a la fermentación. Apio confitado con ajo fermentado, miel, salsa de pimienta, cebollas encurtidas y gel de limón en conserva eran los

[10] Plato hidropónico. Menú de Fondo para su *Banquete sinergético*.

[11] Plato geófito. Menú de Fondo para su *Banquete sinergético*.

ingredientes con que las autoras reivindicaban este proceso existente en la naturaleza y que la cocina, en los últimos años, está implementando:

> La fermentación es una práctica usual tanto en entornos industriales como domésticos, y el alcance de lo que se cultiva se está ampliando. Los resultados hasta el momento incluyen pan, cerveza, kimchi, tempeh, salsa de soja, vino y queso, además de ácido cítrico, etanol y penicilina, pero un nuevo paradigma basado en la agricultura está a la vuelta de la esquina.[12]

Sin duda, las ideas que se plantearon en aquella cena sacudieron el hecho culinario. Ante el plato surgieron reflexiones, pensamientos y conversaciones. Por ello, parece pertinente hacer observar cómo ante un simple bocado, las chicas de Fondo Supper Club logran inducir sensaciones que dan rienda suelta a la imaginación y sumergen al invitado en un trayecto introspectivo donde, a partir de la experiencia espacial y gastronómica que acontece ante sus ojos, se viaja a los laboratorios o los campos de cultivo.

El patio del recreo

Tomando como punto de partida uno de sus temas de investigación, el juego, el estudio Casa Antillón planteó a Fondo organizar una cena que tratara sobre un lugar muy concreto de la infancia: el patio del recreo. En aquel lugar las niñas y los niños se divertían, desconectaban de las clases, tomaban fuerza y desfogaban energía. Después de horas sentados frente a los pupitres, en aquellos minutos surgían quizá los recuerdos más amables, acompañados normalmente por algún tipo de alimento que alguien en casa les había preparado. Un batido de fresa o chocolate, un zumo, un bocadillo, un dulce o un caramelo; en el espacio del recreo las niñas o los niños se divertían comiendo. Así definía esta experiencia el colectivo:

> Tomaremos la infancia como campo de investigación de la creación. Nos interesa la inocencia como vehículo potenciador de pensamientos automáticos y la destrucción de reglas como oportunidad creativa para construir una cena desestructurada, deformada y juguetona. Re-crearse significa divertirse. El recreo es un espacio y un tiempo que todos hemos vivido. Es un *ingenuo* ensayo para desaprender y desprenderse de lo establecido.[13]

En efecto, Casa Antillón proponía viajar a un lugar de la infancia, dejar atrás el mundo adulto, con todos sus tabúes y sus ataduras, y divertirse otra vez comiendo. El preámbulo era conscientemente ingenuo, pero guardaba tras de sí un poderoso contenido: la desobediencia que acontece en toda niñez muestra un comportamiento profundamente maduro y que el ser humano, en su adultez, olvida. Estas eran las palabras con que explicaban la propuesta:

> "Estos días azules y este sol de la infancia" fueron los últimos versos de Antonio Machado. En ellos recordaba el jardín de la niñez, un lugar del alma al que acudimos buscando el

---

[12] Plato fermentado. Menú de Fondo para su *Banquete sinergético*.

[13] Explicación de Casa Antillón utilizada en el dosier de presentación.

> calor que se halla envuelto en el afectuoso abrazo del pasado. De entre todas las flores de este particular jardín reluce el patio del recreo con los vivos colores de un espacio vibrante cuyo tiempo se colmaba de un sinfín de historias imaginadas [...] Allí, cometimos las mayores travesuras culinarias en la niñez. Cada recreo era una fuente inagotable de creatividad donde quedaban lejos las normas de casa que rompíamos con descaro mojando las patatas en *cocacola* y desoyendo las reprimendas que seguían al juego de doblar los tenedores.[14]



Figura 3. Mobiliario diseñado por Casa Antillón. Fotografía de Antártica Estudio.

Para llevar a cabo este planteamiento Fondo utilizó el mobiliario diseñado por Casa Antillón para el espacio de Nueva Carolina (fig. 3), donde los días 22, 23 y 24 de noviembre de 2023 tuvo lugar la cena. La experiencia comenzaba con un *cocktail* servido en un envase de plástico; como si en vez de alcohol, guardara en su interior un zumo. Llegado el momento, el sonido de la alarma daba comienzo a la cena. Los comensales entraban al espacio y, sobre la mesa metálica de Casa Antillón, unos buñuelos envueltos en papel albal hacían recordar el bocadillo. Los invitados, entonces, se sentaban en mesas de cinco. Un número pequeño que creaba entre los invitados un ambiente próximo. El mantel, dibujado con geometrías y colores primarios, ofrecía la posibilidad de atarse en torno al cuello y convertirse en un babero gigante que abrazaba a las cinco personas de la mesa (fig. 4). Era un juego que, curiosamente, al principio incomodaba, pero al poco tiempo divertía. Los cubiertos, completamente torcidos, hacían difícil la ordinaria tarea de llevarse la comida a la boca (fig. 5). Es decir, de este modo, los participantes se veían de pronto jugando. El primer plato se llamó *Patatas y Coca-Cola*, pero en realidad era un paté de maíz quemado, reducción de Coca-Cola y chipotle con patata frita casera.

[14] Texto de Casa Antillón que abría el menú de Fondo. https://casantillon.com/el-recreo.





Figura 4. [Izda.] Mantel-babero diseñado por Casa Antillón y Fondo. Fotografía de Antártica Estudio.
Figura 5. [Dcha.] Cubiertos de Casa Antillón y Fondo para la cena. Fotografía de Antártica Estudio.

Después de los primeros platos, a modo de descanso, se repartieron por la mesa lápices de colores y piruletas. Los primeros eran de chocolate tintado y podían a la vez utilizarse para pintar o comerse. Las piruletas eran de té de jazmín y manzanilla. Para esta ocasión, el maridaje se acompaño de un vino que brotaba de una fuente. Evidentemente, era la fuente de agua que tiene todo patio de recreo. Los comensales debían levantarse de la mesa, acudir a ella, esperar su turno y, finalmente, servirse. El proceso se convertía en algo espontáneo que hacía del ir y venir un trayecto entretenido. En la fuente, los adultos se paraban y conversaban como niñas y niños.

Por último, dos elaboraciones muy diferentes completaban los platos principales. El primero retaba al visitante, lo llamaron *Sin verduras no hay postre*. El segundo, en cambio, ofrecía cierto consuelo: un plato de macarrones con queso era la recompensa a la verdura y daba por terminada la carta. Finalmente, el postre que se sirvió fue una gran tarta; una pavlova que, con su suntuosidad, se caía y se derramaba por el suelo.

La experiencia de esta cena planteó a los invitados e invitadas recorrer algunos recuerdos de su infancia. La memoria era un material indispensable para realizar esta intervención. Por ello, cada gesto fue coreografiado de un modo sutil y natural. Poco a poco, a través de la luz, los sonidos de recreo, el mantel, los cubiertos, el mobiliario y, por supuesto, la comida, los participantes de esta cena pudieron olvidar durante unos minutos la carga diaria que significa ser un humano adulto; y dejarse llevar, por fin, hacia los espacios paradisiacos que deberían constituir el pasado de toda infancia.

Floating river

Floating river ("río flotante") es la instalación que diseñó la arquitecta Elena Rocabert para la cena de Fondo con motivo de la bienal Mayrit los días 23, 24, 25 de mayo de 2024. Partiendo del tema que les planteaba la bienal, *Wet dreams* ("sueños húmedos"), la arquitecta se propuso recorrer el agua de la ciudad por aquellos lugares que, aunque la atraviesan por cada rincón de su fisionomía, permanecen ocultos del mundo visible. Tuberías y redes inmensas de alcantarillado conforman estos paisajes acuáticos sobre los que la arquitecta reflexionaba:

> *Floating river* es una instalación en colaboración con Fondo, que llena el espacio coronando la mesa como un artefacto vivo por el que el agua flota y fluye. Diseñado para la Bienal Mayrit, inspirado en el agua —tema que vertebra la bienal desde sus inicios— este artefacto es un cuerpo fabricado en aluminio galvanizado y acero, pvc transparente y H2O donde los flujos de agua que habitualmente estaban ocultos ahora no sólo son visibles, sino protagonistas del espacio.[15]

La imagen de esta instalación da cuenta de este planteamiento (fig. 6). Una red fluvial sacada a la luz del cielo circulaba por esta nave industrial del sur madrileño. En sintonía con la intervención que llevó a cabo Arquitectura-G para este espacio, la propuesta de Elena Rocabert y Fondo clamaba por un paisaje transparente y acuoso. Sobre la tubería se sirvieron algunos de los primeros platos (fig. 7). Y una vez sentados el circular de líquido por el cielo hacía caer alguna gota de agua sobre los comensales.



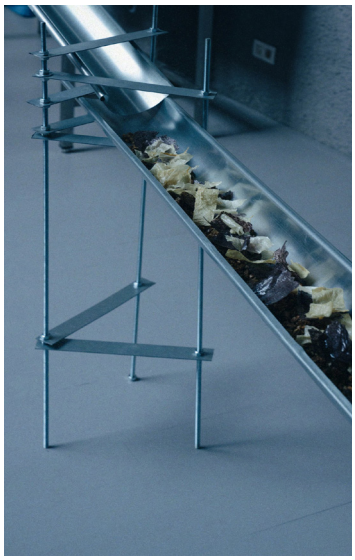


Figura 6. *Floating river*. Instalación de Elena Rocabert y Fondo. Fotografía de Asier Rua.
Figura 7. Entrantes situados sobre la tubería. Fotografía de Mayra Carreño.

[15] Palabras de Elena Rocabert que antecedían al menú de Fondo.

En paralelo al trayecto del agua que recorría el espacio, el menú, ideado en esta ocasión junto al chef Martin Planchaud —y acompañado por un paisaje sonoro de René Andrade— también proponía su particular viaje, trazando un recorrido que surgía de lo árido para llegar a lo inundable. "Progresando de lo diminuto a lo grandioso, de la desecación a la inundación, damos pasos graduales hacia la abstracción y la liquidez"[16], era el relato que articulaba toda la carta.

El menú comenzaba con un entrante llamado *El polvo,* una tierra de enzimas, alcachofa, yuba y arroz salvaje que constituían el inicio de la experiencia (fig. 7). El primer plato era *El árbol húmedo*, un *bouquet* de enoki, CEP, almendra, pure de shiitake, trigo sarraceno y *eryngii* encurtido con el que proponían reflexionar sobre el nacimiento natural de la planta:

> Brotamos desde el polvo, y desde una semilla, el crecimiento empezó. Las condiciones adecuadas de humedad, temperatura y luz solar favorecieron su transformación en un árbol. Su corteza se compone de lignina, una molécula grande, muy detallada y ramificada que difiere de los azúcares y compone estructuras llamadas *metox yanisoles*. Unos de los pocos organismos capaces de romper la lignina son los hongos filamentosos. Antes de su aparición, los árboles muertos se acumulaban sin descomponer, llenando el bosque de deshechos de corteza. Algunos geólogos defienden que es esta materia, y no dinosaurios comprimidos, los que originan el petróleo y gas que se deposita en la corteza de la tierra, conocidos como "combustibles fósiles".[17]

El árbol húmedo daba paso a los *Humedales,* un plato compuesto de *congee* de berros, sabayón de ortigas, algas y espárragos, que situaba la experiencia culinaria ante un paisaje extremadamente líquido: "el árbol brotó mientras el ecosistema circundante fue bendecido con aguas emergentes, dando lugar a la creación de un humedal"[18]. Finalmente, el postre ofrecía *Una inundación de pensamientos,* una espuma de bergamota, té de pandan y boba Earl Grey que se constituía como el plato más líquido de todos y daba por concluido el relato:

> Hemos llegado a la culminación: un plato líquido, sin necesidad de dientes, desprovisto de violencia o conflicto. Sólo se necesitan la lengua blanda y la garganta. Un líquido dulce preparado para recorrer nuestro sistema digestivo sin esfuerzo. Se mezcla a la perfección con los fluidos digestivos, formando una emulsión perfecta, y es fácilmente absorbido y procesado por nuestro torrente sanguíneo, aportando los nutrientes que nuestro cuerpo necesita. No se desperdicia nada. *Un dispositivo líquido*, que nos libera de pensar en nada más, dejando tras de sí un regusto dulce.

Con esa expresión, "dispositivo líquido", el equipo de Fondo daba por terminado su menú. No deja de ser cuando menos sorprendente este modo de denominar el postre: dispositivo. Ciertamente, hay algo arquitectónico en su manera de comprender la cocina. Todas sus

---

[16] Explicación de Fondo a su menú.

[17] Explicación que Fondo ofrecía en su menú.

[18] Explicación que Fondo ofrecía para este plato del menú.

cenas llevan asociadas en su ADN un lenguaje estético, que se traslada a cada decisión del proceso creativo. A veces, la experiencia del espacio se adecúa al lenguaje gastronómico y, otras, es el menú el que refleja la especialidad de su entorno. En este caso, el agua fue lo que inundó todo. Las instalaciones invisibles que subyacen bajo las ciudades se convirtieron en una propuesta que transformó la percepción de aquella nave; el sonido del líquido bajando por las tuberías ofreció a la experiencia un repiqueteo constante del agua; y en lo referente al menú, cada plato adquiría un grado más de humedad, una transformación lenta y paulatina que sugería al visitante un viaje hacia los confines de la tierra; hacia aquellos lugares primigenios donde, según cuentan los relatos antiguos, manaba el agua de la fuente de la vida o, de acuerdo a los textos alquímicos, el lodo iniciático del que emergió todo.

Efectivamente, el proyecto de Fondo, en conjunto con otros colaboradores, ofrece una aproximación transdisciplinar a la cocina de hoy. Un planteamiento que no solo interviene en el diseño de aquello que se come, sino que entiende lo gastronómico como una experiencia integral y compleja. Ante esta situación, la escala que adquieren sus propuestas llega en muchos puntos a los límites de lo arquitectónico. La comida que se lleva a la boca detona una imagen planetaria, induciendo en el comensal una profunda reflexión. El proyecto de Fondo, conocedor de los mecanismos perceptivos que juegan en toda decisión gastronómica, trabaja con ellos para fomentar una experiencia específica, un desarrollo narrativo, o una particular compresión del espacio. Motivos que, con toda probabilidad, lograron impregnar con su fuerza expresiva mi memoria, y que a través de esta investigación he podido, otra vez, recordar.

Mesas de trabajo y repercusiones territoriales en torno a un río: cocinas, talleres, vides y sal en Carmen Laffón

Worktables and Territorial Impacts Around a River: Kitchens, Workshops, Vines, and Salt in Carmen Laffón's Work

FERMINA GARRIDO
Universidad Rey Juan Carlos, fermina.garrido@urjc.es
MARA SÁNCHEZ-LLORENS
Universidad Politécnica de Madrid, Universidad Anáhuac, mariadelmar.sanchez@upm.es

Abstract
Carmen Laffón, a través de sus esculturas en bronce, captura momentos congelados de la vida cotidiana y la naturaleza, reflejando su interés por los objetos comunes y su conexión con el entorno. Estas esculturas, iniciadas en la década de 1980, exploran la tridimensionalidad y la materialidad, representando alimentos, objetos y materiales listos para su uso. Obras como las espuertas de vendimia y las mesas con cajones evocan la permanencia y la memoria de los objetos. En *Estudio, mesa y repisa* Laffón fija en bronce una mesa diseñada por José Ramón Sierra, transformando el objeto útil en una obra de arte que convierte la casa en un museo. Las casas diseñadas por Sierra, conectadas por el río Guadalquivir, reflejan cómo el espacio doméstico se construye con el tiempo. Las obras de Laffón en torno a las salinas de Bonanza y los viñedos capturan la atmósfera y la importancia cultural y económica del paisaje, invitando a reflexionar sobre la interacción entre el ser humano y la naturaleza.

Carmen Laffón, through her bronze sculptures, captures frozen moments of everyday life and nature, reflecting her interest in common objects and their connection to the environment. These sculptures, initiated in the 1980s, explore three-dimensionality and materiality, representing food, objects, and materials ready for use. Works such as the harvest baskets and tables with drawers evoke the permanence and memory of objects. In *Studio, Table, and Shelf* Laffón fixes in bronze a table designed by José Ramón Sierra, transforming the useful object into a work of art that turns the house into a museum. The houses designed by Sierra, connected by the Guadalquivir River, reflect how domestic space is constructed over time. Laffón's works around the Bonanza salt flats and vineyards capture the atmosphere and the cultural and economic significance of the landscape, inviting reflection on the interaction between humans and nature.

Keywords
Esculturas en bronce, paisaje cultural, memoria, viñedos, salinas
Bronze sculptures, cultural landscape, memory, vineyards, salt flats

Introducción

Las esculturas en bronce de Carmen Laffón se distinguen por su habilidad para capturar instantes detenidos de la vida cotidiana y la naturaleza. Estas obras, frecuentemente de tamaño natural o aumentada su escala, manifiestan su interés por los objetos comunes y su relación con el entorno. Los bronces pintados detienen la acción, representando alimentos, objetos y materiales listos para su uso. Laffón comenzó a crear estas esculturas en la década de 1980, un periodo que marcó una evolución en su trayectoria artística, donde empezó a profundizar en la tridimensionalidad y la materialidad. Las espuertas de vendimia y las mesas con cajones reflejan su interés por captar la esencia de los objetos y su relación con el espacio, evocando tanto la permanencia como la memoria de los objetos representados.

La obra de Carmen Laffón demuestra una habilidad notable para fusionar lenguajes artísticos y formatos aparentemente dispares que van desde los paisajes al óleo detallistas y hiperfigurativos del Guadalquivir y Sanlúcar de Barrameda, a las esculturas en bronce de objetos cotidianos o útiles de labranza, o los dibujos al carboncillo de elementos naturales en gran formato y fuera de escala. Su producción empuja los límites del arte tradicional, explorando a menudo los confines de la conciencia espacial. Laffón investiga los límites de los lugares habitados, y sus creaciones revelan un profundo respeto por los espacios y cómo se ocupan[1]. Las obras de Carmen Laffón logran captar la esencia y la conexión emocional con el entorno. Los paisajes del río Guadalquivir y sus alrededores son una constante en su producción artística, evidenciando su profundo vínculo afectivo con estos lugares. En series como *El Coto desde Sanlúcar* realizada entre 2005 y 2014, Laffón trasciende los límites convencionales del lienzo, extendiendo el paisaje más allá de sus márgenes.

En *Estudio, mesa y repisa* de 2002 fija en bronce una mesa diseñada por José Ramón Sierra para su casa-estudio en Sevilla. Esta transformación del objeto utilitario en una obra de arte convierte la casa en un museo, un espacio de culto y veneración, transformando su espacio doméstico en una obra artística e invitando a una reflexión profunda sobre la memoria, el tiempo y el espacio habitado. Esta cajonera, similar a una encimera de cocina, se sitúa en el taller de una de las dos casas en las que vivía y pintaba. Dos casas diseñadas por Sierra, conectadas en sus referencias culturales y populares por un río: Sevilla, Sanlúcar y el Guadalquivir. Aunque diferentes en su origen y organización arquitectónica, comparten una idea fundamental: el espacio doméstico se construye con el tiempo. Partiendo de espacios existentes y habitados, estas casas se moldean al ser habitadas. En sus cocinas y talleres, la comida, el cultivo de alimentos y las tareas domésticas adquieren importancia; productos agrícolas, utensilios y herramientas del campo son referencias destacadas. A estas se suman muebles, habitaciones y paisajes, referencias en la obra de la pintora y en la del arquitecto.

En esta comunicación se destaca la producción de alimentos, las herramientas y los procesos agrícolas. Las obras artísticas desarrolladas en torno a las salinas de Bonanza

[1] Juan Bosco Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para una biografía artística* (Sevilla: Diputación de Sevilla. Servicio de Archivo y Publicaciones, 2014), 12.

establecen una relación emocional y simbólica, capturando la atmósfera singular y destacando su belleza y su importancia cultural y económica. No solo documenta el paisaje, sino que invita a una reflexión más profunda sobre la interacción entre el ser humano y la naturaleza. La condición frágil que adquieren las obras de las salinas nos lleva a pensar en los paisajes productivos alimentarios que se equilibran entre la explotación y el paisaje cultural. Del paisaje productivo cercano, Laffón también creó una serie de obras en torno a los viñedos, relieves en bronce, que fijan las viñas en un instante único que permanece congelado como obra de arte. La obra de Laffón ofrece una oportunidad para reconsiderar desde el hogar las relaciones con el territorio, impulsando una reflexión sobre los espacios domésticos, el cuidado del paisaje, los alimentos y su producción.

Mesas de trabajo: definición, contexto e implicaciones territoriales

Ubicadas junto a el Guadalquivir serpenteante, José Ramón Sierra diseñó las dos casas de Carmen Laffón, en las que vivió y pintó, considerándolas como verdaderos hogares. A pesar de sus diferentes orígenes y principios de organización arquitectónica, ambas casas comparten una idea fundamental común: la noción de que un espacio doméstico se crea con el tiempo, construyéndose sobre espacios existentes que ya han sido habitados, y ese principio se moldea y transforma a medida que la vida avanza. La visión de Sierra para estos proyectos era crear unos hogares en los que cada espacio estuviera cuidadosamente elaborado, transformado y esculpido para proporcionar un entorno que mejorara el curso de la vida de sus habitantes.

Tanto en la obra de la pintora Carmen Laffón como en la del arquitecto José Ramón Sierra las piezas de mobiliario asociadas al hogar o a las habitaciones, los marcos, los paisajes, los paisajes enmarcados; las pequeñas tareas, las faenas o los trabajos agrícolas, las herramientas o armarios y su posición en las habitaciones, la atmósfera de los espacios, las relaciones experimentadas entre los objetos, la memoria de las habitaciones y el valor de lo popular, son referencias recurrentes. Ambos exploran las relaciones no evidentes entre los objetos y su memoria, asociada esta con las estancias, un lugar no es simplemente un espacio físico, sino un recinto habitado que crece y se transforma con quienes lo ocupan, donde los objetos cotidianos y el mobiliario adquieren una dimensión simbólica y emocional, evocando recuerdos y experiencias personales. Ambos reflexionan sobre el valor que adquiere lo popular en sus respectivos campos y con respecto al espacio. En el caso de Laffón, tomando como referencias objetos cotidianos, del habitar y del quehacer, en el caso de Sierra, reivindicando el valor de los espacios populares habitados por encima de los espacios diseñados o intelectualizados.

Entre los años 1980 y 1984, Sierra proyectó y construyó la casa en la calle Vírgenes (fig. 1) para la pintora y escultora Carmen Laffón. Entre los años 1988 y 1993 construye la casa de Laffón en la parcela de La Jara de Sanlúcar de Barrameda, en la misma parcela construye dos casas más, una de ellas, para su familia. En los años noventa construirá también el estudio de la pintora (fig. 2) Entre las casas y el estudio y en paralelo al mar, el resto de terreno de la parcela se ocupa por Laffón con huertos y vides.



Figura 1. [Izda.] Reforma calle Vírgenes, escalera y patio, José Ramón Sierra, 1980-1984. Fuente: página web José Ramón Sierra. [Dcha.] *Calle Vírgenes*, José Ramón Sierra, 1981. Serie de pinturas al agua. Fuente: Colección Carmen Laffón, reproducido en José Ramón Sierra Delgado, *José Ramón Sierra* (Sevilla: Recolectores Urbanos, 2015), 229.



Figura 2. [Izda.] Casa Santa María de la Caridad, La Jara, 1988-1993. [Dcha.] Estudio Laffón, La Jara, 1998-1999. Fuente: Sierra Delgado, *José Ramón Sierra*..., 109-110.

A finales de la década de 1990, notifican a Carmen Laffón de que su antiguo estudio, un sobrado junto a la azotea en el centro de Sanlúcar de Barrameda, que había utilizado desde 1975 y antes de establecerse en La Jara, iba a ser demolido. Al regresar a dicho espacio, descubrió que se encontraba exactamente como lo había dejado, conservando el mobiliario que ella misma había construido con enseres en desuso almacenados en él como mesas, puertas, borriquetas y cajas de madera. Ante esta situación, Laffón decidió emprender un proyecto escultórico que recreara aquel espacio, dando lugar a una serie de obras que

exploraban la idea de la memoria y el espacio[2]. Estas esculturas reproducían el mobiliario que ella misma había improvisado para pintar los primeros paisajes de la ciudad, la misma ciudad en la que comenzó a pintar y soñar:

> Soñar, porque cuando termina el río y comienza el mar abierto, la imaginación vuela o, mejor dicho, navega a países de tierras y cielos desconocidos, de leyendas y aventuras, de esperanzas e incertidumbres, suscitando en mí cuando lo contemplo sentimientos y pensamientos más allá del tiempo.[3]

En su juventud, Laffón ingeniosamente fabricó estantes a partir de materiales imprevistos, que utilizó para organizar sus pinceles y utensilios. Estos objetos, estantes llenos de herramientas, que resultaban útiles a pesar de parecer inicialmente inútiles, provocan un efecto multiplicador al servir como un conector entre la mano de la artista y el paisaje representado. Ambas imágenes nos remiten al lugar habitado cotidiano, evocando la interacción constante entre el espacio doméstico y la práctica artística.

Estas dos obras de arte, el paisaje de Sanlúcar de Barrameda y la escultura de estante improvisado, evocan una multitud de espacios recordados e imaginados (fig. 3). La escultura pintada en bronce, que es casi de tamaño natural, captura un momento congelado de la acción de pintar y sus objetos y materiales parecen listos para su uso. La pintura al óleo del paisaje de la ciudad parece descansar sobre una secuencia interminable de habitaciones abiertas encerradas por paredes, dando al espectador la impresión de estar mirando a través de una ventana que pertenece a ese tipo de espacio en el tejado. Los tejados habitados en la pintura sostienen el paisaje de una manera que es tanto cercana como de gran escala.



Figura 3. [Izda.] *Sanlúcar de Barrameda*, Carmen Laffón, 1975-1977. Fuente: Fundación Juan March, reproducido en Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para...,* 115. [Dcha.] *Repisa improvisada,* Carmen Laffón, 2002-2003. Fuente: Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para...,* 131.

---

[2] Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para...*, 94.

[3] Carmen Laffón, *Visión de un paisaje. Discurso de la académica electa* (Madrid: Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, 2000), 12-13.

Cocinas, talleres. Del muebles-suelo a la casa como museo. Objetos multiplicadores

Jose Ramón Sierra publica en los números 5-6 de la revista *Separata* de 1981, un artículo titulado "Una visita a la cocina de los ángeles". En el artículo, utiliza la pintura de Murillo como referencia para ofrecer una crítica aguda de la modernidad arquitectónica y los principios racionales. Analiza el retrato del pintor sevillano para ofrecer un enfoque sobre la construcción de espacios arquitectónicos y objetos domésticos que no son necesariamente coherentes. En palabras del arquitecto, artista y profesor de Análisis de la Forma en la Escuela de Arquitectura de Sevilla:

> "La cocina de los Ángeles" parece ilustrar una radical incoherencia entre ambos comportamientos, porque solo un milagro hará posible la historia. [...] Parecer estar hecho por los ángeles será, por tanto, para nosotros la garantía o la invocación del trabajo bien hecho. [...] Algo así alimentará en parte las versiones del entendimiento e la tradición, y se refiere a las oscuras relaciones entre producir y reproducir, ente usar y consumir, entre la revelación y la antigüedad.[4]

A través de cada gesto en esta escena culinaria, podemos rastrear y reflexionar sobre el paso del Renacimiento al Barroco en la comprensión de la belleza de los objetos: las cosas que son hermosas porque parece que son antiguas para los arqueólogos de antigüedades. Considerando estos factores y reflexionando sobre el pasado reciente, el proceso de diseño moderno para la ciencia y las artes aplicadas se desmoronó en la década de 1960, lo que llevó a una nueva línea de pensamiento que retomó el testigo de lo popular o las memorias:

> Después, unos pensaron que el esplendor y la gloria perdidos pudieran encontrarse en el arte popular, maestro de la vida: más que cocina, restaurante de gran autopista. Para otros, en cambio, fue de nuevo la memoria, es decir, la historia, el lugar donde restaurar tanta confusión, tanto escepticismo: no debéis afligiros, porque la belleza permanece en el recuerdo.[5]

En el año 1984 el arquitecto diseñó un prototipo, una mesa con cajones, para el estudio de la pintora en Sevilla, una pieza de mobiliario-suelo. Está estratégicamente colocada en el estudio que Laffón tenía en su vivienda, creando la ilusión de que todo lo que la rodea depende de su funcionalidad. Como si de una mesa de cocina se tratase, los tarros de pinceles y lápices, las máquinas se sitúan sobre ella, preparando el espacio para las acciones que se van a llevar a cabo en él. En su ensayo sobre los objetos cotidianos, José Ramón Sierra categorizó el mobiliario en cuatro tipos según su relación con su propia función espacial: muebles-columna, muebles-pared, muebles-tótem y muebles-suelo[6]. Propone que un solo espacio o habitación podría ser capaz de contener varios espacios dependiendo del

---

[4] José Ramón Sierra Delgado, "Una visita a la cocina de los ángeles", *Separata* 5-6 (1981): 75.

[5] Sierra Delgado, "Una visita...", 75.

[6] José Ramón Sierra Delgado, *Sobre el destino poético de los objetos cotidianos. En la casa del artista no adolescente no habita el diseño* (Barcelona: Servicio de Publicaciones de la UPC, 1996), 37.

mobiliario, el tipo y la posición dentro de ese espacio. En el mismo ensayo escribe un capítulo, el cuarto, sobre "La casa museo"[7]. Concluye este capítulo con dos ilustraciones de los caballetes de Magritte y Morandi proponiendo que algunos de estos objetos domésticos –de las casas o estudios de los artistas– se convirtieron en verdaderas reliquias.

En el mismo año en que se publica el ensayo, Laffón expone *Mesa del estudio* transformado el diseño de Sierra de mesa con cajones, que inicialmente podría clasificarse como un mueble-suelo, un multiplicador de espacio, en un objeto museo. Una pieza de mobiliario que transforma una casa en un museo, un mueble listo para cocinar pinturas que se hace escultura, se congela. Este trabajo de museificación de mesas y armarios lo había iniciado con las esculturas de las estanterías de la calle Bolsa y lo mantendrá en obras posteriores, pasando de los objetos a los elementos o restos naturales.

Construyó objetos de culto y veneración prolongando aquellos que ya habían desaparecido. Con esta obra, proporcionó al espectador la oportunidad de comprender sus pensamientos, que parecen ser transmitidos por los instrumentos. Además, transmitió una visión de la cercanía de las técnicas empleadas en la creación de sus obras. Laffón fija la mesa de trabajo –diseñada para ella por Sierra– en bronce (fig. 4). La intervención artística, en esos casos, consiste en comprender el alcance de todo lo que nos rodea en un proceso que involucra el cuerpo y el paso del tiempo. Como escribe Sierra: "y algunos de tales objetos caseros se convertirán en verdaderas reliquias, cuando no puedan ser los propios miembros o despojos desmembrados del cuerpo de los héroes los objetos de culto y veneración"[8]. Con esa estrategia de hacer piezas de bronce a partir de objetos cotidianos y muebles, fomenta encuentros afortunados con las cosas y establece una terna cuerpo-tiempo-objeto en la que traba relaciones con su entorno[9].



Figura 4. [Izda.] Reforma calle Vírgenes, mesa-cajonera, José Ramón Sierra, 1980-1984. Fuente: página web José Ramón Sierra. [Dcha.] *En el estudio, mesa y repisa*, Carmen Laffón, 2002. Fuente: web de divulgación *La Hornacina*.

[7] Sierra Delgado, *Sobre el destino...*, 23.

[8] Sierra Delgado, *Sobre el destino...*, 27.

[9] Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para...*, 83 y 86.

Estas propuestas exploran las conexiones de espacios domésticos con los objetos y con los paisajes. Un enfoque intrigante que implica comparar los conceptos de lo popular y la memoria, aportando nuevas perspectivas sobre cómo conceptualizar, experimentar e innovar dentro de estos espacios. Convirtiendo el concepto de lugar en la *collocatio*, la relación entre edificio y entorno natural, como propone Diaz-Urmeneta: "quien habita un lugar, más que someter o dominar un entorno, deposita o siembra en él relaciones de complicidad, fija encuentros que se van sedimentando mediante gestos, acciones e itinerarios que modelan el espacio como prolongación del propio cuerpo"[10].

Vides y sal

Las esculturas de bronce o escayola de objetos domésticos se transforman en elementos naturales en las series de Carmen Laffón *La Viña* y *La Sal*. Este tránsito parece lógico una vez se ha recorrido la relación que Laffón estableció en su carrera y vida con los territorios, paisajes, espacios habitados y hábitos.

El paisaje de Sanlúcar está dominado por las vides y todos los espacios productivos asociados a su transformación. La viña es para el viñador habitación y morada, le da atención sostenida y crece con ella[11]. Las espuertas, esculturas en bronce, unas a rebosar y otras por llenar o ya vaciadas remiten a un instante de transformación de todo viñedo, el de la recogida de la fruta madura para su posterior transformación, rememorando dos mitos mediterráneos, la vid, la naturaleza y el lagar, la acogida y la convivencia[12]. En medio de los dos, los objetos, las espuertas, que hacen que se produzcan las transiciones entre naturaleza y espacios habitados.

Desde la serie de *La Viña* Laffón tuvo la idea de incluir un emparrado, ese espacio que transita entre el interior doméstico y el territorio. Por los espacios en los que se iba a exponer la serie, dejo la idea a un lado, pero no la olvidó y la recupera en su intervención de la bóveda vaída de la entrada al Palacio de San Telmo[13]. Establece un contraste entre la apariencia, muy realista y el patrón homogéneo repetido. En un documento sobre esta obra *Parra en otoño*[14] y su proceso de construcción (fig. 5) resulta revelador. En él se recogen una colección de imágenes en el que se observa cronológicamente el proceso de pensar, construir y colocar la obra. Observamos los primeros bocetos en su taller, la construcción de un fragmento de dos por un metro a modo de prueba, sorprende la estructura construida frente al estudio de La Jara que servirá de soporte y que genera una colección de relaciones entre el espacio habitado en el que se siente la obra y su final de sueños futuros, se perciben los objetos hallados, los troncos y cañas reutilizados, y los elementos escultóricos construidos,

---

[10] Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. Apuntes para...,* 99.

[11] Juan Bosco Díaz-Urmeneta Muñoz ed., *Carmen Laffón. El paisaje y el lugar* (Sevilla: Fundación Centro de Estudios Andaluces, 2014), 70.

[12] Díaz-Urmeneta Muñoz, *Carmen Laffón. El paisaje...,* 70.

[13] A propuesta del arquitecto Guillermo Vázquez Consuegra que lo estaba rehabilitando.

[14] Documento Junta de Andalucía, *Parra en otoño*. Consultado 15 de febrero de 2025, https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Parra_en_otoxo.pdf.

hojas y sarmientos, moldes de cera, que serán un reflejo efímero de la obra final en fundido de aluminio.



Figura 5. Fotografías extraídas del proceso de trabajo de la obra. Fuente: https://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Parra_en_otoxo.pdf.

El paisaje del Guadalquivir, desde Sevilla a su desembocadura no es un mero motivo en la obra de Laffón, atañe a su manera de expresarse, a su modo de contemplar la naturaleza, por eso también pone su mirada por los lugares de extraña belleza, de carácter frágil y sobre los que amenaza la destrucción[15] como son las salinas. En *La Sal*, serie de obras realizadas entre los años 2019 y 2021 y centrada en las salinas de Bonanza en Sanlúcar de Barrameda Laffón vuelve a emplear un conjunto de técnicas, desde los óleos en lienzos de gran formato con una paleta de colores suaves que pretende capturar la atmósfera única de los espacios de extracción de sal, destacando tanto su belleza natural como su importancia cultural y económica, también realiza grandes carboncillos en papel y esculturas, materiales inusuales para capturar la textura y la atmósfera del lugar. En algunas de sus obras, empleaba polvo de mármol mezclado con pigmentos para recrear la apariencia de la sal. Las esculturas de cajas de sal parecen dispuestas al movimiento.

En sus representaciones de las salinas, Laffón no solo documenta el paisaje a través de sus horizontes, sino que también invita a una reflexión más profunda sobre la memoria y el tiempo. Captura momentos específicos y los inmortaliza, creando una conexión emocional con el espectador consiguiendo que los elementos que caracterizan el paisaje, como las montañas de sal y las herramientas utilizadas en su recolección, adquieran una dimensión poética, resaltando la fragilidad y la belleza de estos entornos productivos. Laffón logra transmitir la esencia de este paisaje productivo, evocando la interacción entre el ser humano y la naturaleza.

Conclusiones

Carmen Laffón utiliza sus esculturas en bronce para capturar momentos congelados de la vida cotidiana y la naturaleza, reflejando su interés por los objetos comunes y su conexión

[15] Laffón, *Visión...*, 27.

con el entorno. ha explorado la tridimensionalidad y la materialidad en sus obras, representando alimentos, objetos y materiales listos para su uso.

Las representaciones de las salinas y los viñedos no solo documentan el paisaje, sino que también invitan a una reflexión más profunda sobre la memoria y el tiempo, capturando momentos específicos y creando una conexión emocional con el espectador. Laffón fija la nostalgia de esos paisajes, que considera eternos y que siempre la han hipnotizado, que traen al observador la materialidad y la memoria[16]. Visitar los objetos y paisajes de Laffón nos proporciona una manera particular de mirar, dibujar y trabajar con el espacio.

Los dos hogares de Carmen Laffón están vinculados al territorio en el que se asientan, como dijo Laffón en una entrevista de 1992, que la casa y el terreno de La Jara en Sanlúcar de Barrameda eran un lugar de ensueño en el que se sentía feliz[17].

José Ramón Sierra y Carmen Laffón vivieron y trabajaron en un entorno que abarcaba el final del río Guadalquivir en su curso desde la capital andaluza hasta su desembocadura. Ellos se nutrieron de este territorio, su memoria, sus materiales y objetos, dando especial importancia a las experiencias y hábitats populares. Ambos ofrecen una propuesta para comprender la exploración de los límites de lo popular y el concepto de memoria. Para concluir esta propuesta comparativa entre objetos y paisajes, el lector podría hacer esta pequeña lista: "un inventario de nuestro patrimonio histórico, compuesto por aquellos bienes con los que alimentamos nuestro trabajo, nuestros placeres, nuestros desagrados cada día"[18].



Figura 6. [Izda.] *La Sal,* Carmen Laffón, 2021. Relieve en escayola policromada. [Dcha.] *Caja de madera con sal,* Carmen Laffón, 2020. Técnica mixta. Fuente: catálogo de la exposición de Carmen Laffón *La sal, Salinas de Bonanza, Sanlúcar de Barrameda* (Madrid: Galería Leandro Navarro, 2021), 29 y 35. https://www.leandro-navarro.com.

[16] Estrella de Diego, *Carmen Laffón.* Texto introducción del Catálogo de la exposición *La sal, Salinas de Bonanza, Sanlúcar de Barrameda* (Madrid: Galería Leandro Navarro, 2021), 10. https://www.leandro-navarro.com/catalogo_online/carmen_laffon/index.html.

[17] Carmen Laffón, "Trazos de Luz". Archivos Canal Sur 1992, vídeo en YouTube, https://www.youtube.com/watch?v=B2vzNTTWy5k, consultado 15 de febrero de 2025.

[18] José Ramón Sierra Delgado, *Arquitectura Dadá y Patrimonio de la Humanidá* (Sevilla: Recolectores Urbanos, 2014), 161.

Manifestaciones indigestas. Tres sugerencias de presentación del arte de comer en el espacio público

Indigestible Manifestations. Three Serving Suggestions for Eat Art in the Public Space

ANNA MARIA KASPRZAK
Investigadora independiente, amkasp.studio@gmail.com

Abstract

Con el fin de reunir las diversas metodologías usadas por aquellos artistas heterodoxos que emplean las prácticas del comer y el cocinar en sus obras, este artículo propone un recorrido por sus tres manifestaciones principales: el desfile, el puesto de comida callejero y el monumento conmemorativo temporal. Mediante el estudio del potencial aglutinante de estos proyectos participativos (nutridos por la poética del espacio en que se desarrollan) para las comunidades creadas en torno a ellos, se lleva a cabo una reflexión sobre aquellos de sus ingredientes que facilitan el diálogo social. La comida, en tales proyectos, además de promover la comunicación de ideas se convierte en un lenguaje crítico con el poder y las jerarquías.

In order to synthesise the diverse methodology employed by heterodox artists who use eating and cooking practices in their work, this article suggests a journey through its three main manifestations: the parade, the food street stall, and the temporary memorial. The cohesive potential of these participatory projects for communities arisen from them –and nurtured by the poetry of the specific settings– is analysed, and a reflection is made on their components that foster social dialogue. Such works make food not just an enabler for communication of ideas, but also a language that is critical to power and hierarchies

Keywords

Comida en el arte, arte participativo, desfile, socialismo
Food art, participatory art, parade, socialism

Manifestaciones indigestas. Tres sugerencias de presentación del arte de comer en el espacio público

El baile de los dientes entre la saliva, el crujido de las mandíbulas y el retumbante sonido interno de un trago de café, además de pertenecer a nuestro paisaje cotidiano, pueblan el espacio público. Consideramos el compartir la comida (aunque sea solo en las redes sociales, que la conciben principalmente como símbolo de estatus) como una de las actividades más placenteras que existen. Sin embargo, el lenguaje de la comida no es siempre un lenguaje orgánico de amor propio. Andrea Borghini y Andrea Baldini, miembros del centro de investigación Culinary Mind, consideran el arte de protesta como una de las formas que el comer y el cocinar pueden adoptar en el espacio público[1]; centrándose, según la clasificación creada por la autora de esta propuesta en su tesis doctoral "Funciones de la comida en el arte participativo y en el arte comunitario..."[2], en el uso de la comida como lenguaje crítico con el poder y las jerarquías, a la vez que facilitador de la comunicación de ideas. En cuanto a los proyectos artísticos centrados en remediar problemas expuestos por los anteriores, el papel de la comida se expande hasta convertirse en telón de fondo para el objetivo central: la restauración de la comunidad, reunida por una causa más o menos realista o práctica.

La lista de proyectos artísticos que se sirven de la comida, así como los textos que los describen, son inmensos, alcanzando su auge en los años 60 del siglo XX en los medios de escultura y *performance* y un renacimiento en los años 10 del siglo presente, gracias a proyectos de comisariado como *Eating the Universe*[3]. Tal abundancia permite al investigador aplicar gran variedad de enfoques y estructurar los criterios de análisis, confeccionando narraciones relevantes en campos como los estudios de género[4], la sociología del comer[5], el lenguaje de la estética[6], o la restauración de obras de arte[7], entre otros.

Con motivo del *V Congreso Internacional Cultura y Ciudad,* este artículo ofrece una reflexión cuyo eje central son las manifestaciones artísticas participativas que, sirviéndose de la comida, se realizan en el espacio público y, a la vez, contienen cierta dosis de crítica hacia

---

[1] Andrea Borghini y Andrea Baldini, "Cooking and Dining as Forms of Public Art", *Food, Culture & Society* 25, n.º 2 (2021): 310–27. doi:10.1080/15528014.2021.1890891.

[2] Anna Maria Kasprzak, "Funciones de la comida en el arte participativo y en el arte comunitario. Del banquete a los bioplásticos y festivales artístico-gastronómicos" (tesis doctoral, Universidad de Castilla La-Mancha, 2023).

[3] Magdalena Holzhey, ed., *Eating the Universe von Essen in der Kunst* (*Food in Art*) (Colonia: DuMont Literatur und Kunst Verlag, 2009).

[4] María del Carmen Díaz Ruiz, "Arte y comida en la creación contemporánea desde un enfoque de género" (tesis doctoral, Universidad de Málaga, 2017).

[5] Anthony Rowley, *Una historia mundial de la mesa: Estrategias de paladar* (Gijón: Trea, 2008); Pam Alldred y N. J. Fox, "The Materiality of Memory: Affects, Remembering and Food Decisions", *Cultural Sociology* 13, n.º 1 (abril 2018): 20-36. https://doi.org/10.1177/1749975518764864.

[6] Yael Raviv, "Eating my Words: Talking About Food in Performance", *Invisible Culture* 14 (enero 2020). DOI: 10.47761/494a02f6.0a30d2b8; Agata Stronciwilk, "Estetyka wobec problemu smaku", en *Kultura jedzenia. Jedzenie w kulturze*, ed. por Marta Błaszkowska (Cracovia: AT Wydawnictwo, 2014).

[7] Julie Gilman, "The Role of Science in Contemporary Art Conservation: A Study into the Conservation and Presentation of Food-Based Art" (tesis doctoral, Universidad de Ghent, Kunstgeschiedenis, 2012), https://biblio.ugent.be/publication/6863823.

las circunstancias históricas, por su estrecho vínculo con el espacio físico-geográfico en que se desarrollan. La calle como espacio de debate público es uno de los lugares más idóneos para que los artistas puedan palpar la tensión entre sus propuestas y la actualidad. A menudo les proporciona no solo el único escenario posible sino, también, el impulso histórico y/o un público colaborador. Este anclaje se realiza de diversas maneras: desde el uso adecuado de espacios preexistentes, pasando por la adaptación de otros infravalorados, hasta la intervención en la arquitectura del espacio público por medio de acciones e instalaciones artísticas. Mientras algunos artistas encuentran su inspiración en los grandes festejos y en sus excesos recurriendo al imaginario popular, otros emplean la comida como material inmediatamente entendible, dada la variedad de estímulos infravisuales y viscerales que aporta; en ocasiones, desde una situación de escasez o utilizando el lenguaje de la ausencia. El aspecto comunitario, inseparable de estos proyectos artísticos, permite reflexionar sobre aquellos de sus componentes que facilitan el diálogo social en sus diferentes formatos. El presente análisis pretende adentrarse en la especificidad de algunas recetas formales, entre las que destacan: el desfile/manifestación, el puesto callejero/restaurante y la asociación de vecinos.

La escasez y sus desfiles

El desfile es una manifestación de poder de la que se encuentran huellas ya en la Antigüedad, en que fue reconocido como una herramienta pedagógica[8]. Aparte del poder exhibido en los desfiles militares, este también puede mostrarse por medio de la riqueza asociada a la abundancia de recursos y comida. En este sentido, especialmente interesantes resultan las fiestas de la cosecha, cuyo remoto origen evoca las creencias animistas y el culto a la naturaleza. En manos de la ideología comunista, esta festividad se transformó, en los países donde accedió al poder, en un desfile de lealtad al régimen y propaganda. Michał Buchowski demuestra la semejanza entre la doctrina comunista y la religión, mencionando, entre otros aspectos, la importancia para ambas de la representación de la fe[9]. De manera exhaustiva, este tema fue abordado por el filósofo Antonio Escohotado en *Los enemigos del comercio*[10]. En las marchas multitudinarias organizadas en la República Popular de Polonia[11] para celebrar la fiesta de la cosecha, aparte de los eslóganes y los tractores se exhibían los frutos de la tierra y del trabajo humano, entre los que el trigo ocupaba un lugar central. Este protagonismo se puede constatar tanto en la documentación fotográfica del Narodowe Archiwum Cyfrowe (Archivo Digital Nacional) como en fuentes historiográficas, así como en la exhaustiva descripción de esta festividad que Monika Milewska incluye en

---

[8] Cristian Inzulza Sanhueza, "Proyección del heroísmo romano en los desfiles militares de Julio César y Octavio Augusto. El triunfo como recurso pedagógico" (trabajo fin de grado, Universidad de Chile, Santiago de Chile, 2017), https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/146640.

[9] Michał Buchowski, "Komunizm a magia i religia: podobieństwo formy czy jedność reguł interpretacji kulturowej?", en *Obrazy PRL. O konceptualizacji realnego socjalizmu w Polsce*, ed. por Krzysztof Brzechczyn (Poznań: Instytut Pamięci Narodowej, 2008).

[10] Antonio Escohotado, *Los enemigos del comercio* (Madrid: Espasa Forum, 2008).

[11] Polonia bajo el regimen socialista en los años 1952-1989.

su obra *Ślepa Kuchnia* (La cocina ciega)[12]. El desfile adquirió carácter nacional desde 1946 y alcanzó su máximo esplendor en los años 70, con el trigo y el pan ocupando, como se ha dicho, el sitio central de la celebración (fig. 1) y constituyendo el elemento principal de su vocabulario simbólico. Gilles Fumey[13], con toda razón, asigna al trigo el segundo lugar entre los diez alimentos más importantes en el plato de los humanos (detrás del arroz y por delante de la patata)[14].



Figura 1. Desfile de la Fiesta de la Cosecha en Varsovia, 1958. Fuente: Narodowe Archiwum Cyfrowe.

La obra *Wheat & Steak* (fig. 2) de Antoni Miralda, realizada en 1981, se asemeja en cierto modo a un desfile socialista, con la diferencia de que su fin no era ensalzar al partido sino

[12] Monika Milewska, *Ślepa kuchnia* (Varsovia: PIW, 2021).

[13] Gilles Fumey, *Geopolitica de la Alimentación*, trad. por Maria Pons Irazazábal (Barcelona: Herder, 2024)

[14] Fumey, *Geopolitica*..., 51.

servir de complemento a la feria de ganado de Kansas City. Teniendo presente que toda la obra de Miralda se desarrolla en torno al concepto de rito y se sirve de las tradiciones populares, antiguas y modernas, en una especie de *collage* simbólico, *Wheat & Steak* se puede considerar una de las obras más representativas del extenso dosier del artista catalán. El mismo pasacalles festivo conocido en todo el mundo adopta una forma excesiva, fruto del trabajo de cuatro años. Se diseñan carrozas que ostentan los elementos clave de la identidad de Kansas y de la feria American Royal: el ganado y –no podía faltar– el trigo. La grandiosidad de la visión artística irrumpe en las calles para sorprender a la multitud reunida. Pero, como siempre cuando se trata de una obra de Miralda, el complejo proyecto incluye un grano amargo, un guiño crítico: el público era invitado a entrar en la sede de la Bolsa de Cereales de Kansas City, excepcionalmente abierta para la ocasión, donde por un dólar se podía adquirir un grano de maíz[15] que luego se podía intercambiar por un canapé de pan azul decorado con oro comestible[16]. La propuesta se puede interpretar como un homenaje al pasado indígena de esas tierras, a la vez que otorga al grano el valor que se merece y, por último, permite el acceso a un espacio donde grandes cantidades de dinero se mueven gracias al esfuerzo de la tierra y del agricultor.



Figura 2. *Wheat & Steak*, Antoni Miralda, Kansas City, 1981. Fuente: www.montseguillen.com.

[15] En estos años estalló el debate sobre los derechos comerciales sobre las semillas.

[16] Antoni Miralda, Stomak Digital, "Wheat & Steak: Parade(1981)", documentación de la obra 1981/2007, vídeo en *Vimeo,* https://stomakdigital.org/obra/wheat_-_steak:_parade_(video).html, consultado 20 de febrero de 2025.

En los años ochenta, mientras Miralda decoraba el patio del *Internacional*[17] con latas de Coca Cola, detrás del Telón de Acero esta bebida se identificaba con el sabor de la libertad. Uno de los eslóganes utilizados por Pomarańczowa Alternatywa, un movimiento artístico nacido en esa década en Wrocław (Polonia), declaraba: "Destruyendo la Coca Cola, los chicles y las hamburguesas construimos el socialismo" (fig. 3). Este grupo de *artivistas*, estudiantes universitarios, escogió el humor como arma contra la distorsionada realidad del régimen. Sus acciones consistían en improvisados llamamientos a la acción seguidos de provocaciones y protestas. A menudo se celebraban en fechas relevantes para el discurso oficial, como el 7 de noviembre[18], y acababan siempre con la intervención de la policía estatal, que golpeaba y arrestaba a los participantes. Así sucedió con su acción *Wiekie żarcie* (El gran atracón)[19], cuyo nombre se inspiraba en la entonces popular película *La grande bouffée*[20]. Por supuesto, esta comilona también estuvo marcada por la ironía. Los organizadores intentaron convocar en Varsovia, el 29 de noviembre de 1988, al mayor número posible de gente para una gran fiesta con comida en el mercado central. El mismo día se repartieron octavillas, asegurando también, de este modo, la presencia de los agentes. La idea era celebrar una comida colectiva a base de bocadillos. Milewska describe el momento álgido de la acción, en la cual participaron dos mil personas que, portando bocadillos y galletas en la mano, empezaron a consumirlos entre ceremoniosos "¡que aproveche!". Los policías, abrumados por la multitud de asistentes, arrestaban a los *con-bocadillos* al mismo tiempo que comían los aperitivos ofrecidos por la organización[21]. De manera que, como si de una historia de Sławomir Mrożek[22] se tratase, los participantes fueron arrestados por comer en el mercado, como testimonio –uno más– del brutal absurdo de la época.

En 1970, Allan Kaprow, considerado el padre del *happening*, llevó a cabo en Berlín Occidental su obra *El muro dulce*, en la que levantó una construcción efímera con bloques de hormigón y, entre ellos, sándwiches de mermelada a modo de mortero. En palabras del artista, se trataba de una parodia del Muro de Berlín[23], que se encontraba a unos metros de distancia, al mismo tiempo que una reflexión sobre la naturaleza de las divisiones. La comida se empleaba aquí como material escultórico, del mismo modo en que la utilizaron otros

---

[17] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 169-180.

[18] En esa fecha, en que se conmemoraba la Revolución de Octubre, Pomarańczowa Alternatywa organizó varias acciones. Para una de ellas crearon un retrato de Lenin combinado con una imagen de Coca Cola. Ver "Dni Rewolucji", *Orange Alternatuve Museum (sitio web)*, http://www.orangealternativemuseum.pl/#dni-rewolucji, consultado 20 de febrero de 2025.

[19] "Wielkie Żarcie", *Orange Alternatuve Museum (sitio web),* http://www.orangealternativemuseum.pl/#wielkie-zarcie, consultado 20 de febrero de 2025

[20] Marco Ferreriego, dir. *La grande bouffée*, 1973.

[21] Milewska, *Ślepa*..., 563.

[22] Sławomir Mrożek (Borzecin, Polonia, 1930 – Niza, 2013), narrador y dramaturgo polaco. Sus obras se caracterizan por el humor negro y la ironía. En España sus obras han sido publicadas por la Editorial Acantilado.

[23] Paul M. Farber, "Allan Kaprow (American, 1927–2006)", *The Wall in Our Heads: American Artists and the Berlin Wall (sitio web)*, https://exhibits.haverford.edu/thewallinourheads/artists/allan-kaprow-american-1927-2006/, consultado 20 de febrero de 2025.

artistas de la misma generación, como Daniel Spoerri o Mario Merz. En el planteamiento de Kaprow, el pan con mermelada carece de intención simbólica; no obstante, proporciona una imagen muy sugerente, que podría servir de punto de partida para una reflexión sobre la injusticia estructural, sobre la comida como aglutinante de la sociedad o sobre su poder para trascender las fronteras.

Las tres obras mencionadas, al vincular sus planteamientos a la historia y el contexto locales, hallan en la ciudad un público participativo, a la vez que hacen de ella el escenario de sus acciones para reivindicar el simple derecho a permanecer en el espacio urbano y a utilizarlo. En contraste, los ejemplos siguientes ponen el foco sobre la *ausencia,* como se verá a continuación.



Figura 3. Pancarta “Pomarańczowa Alternatywa”. Fuente: The Orange Alternative.

El lenguaje de la ausencia y los monumentos

Análogamente al uso de los espacios vacíos en el arte pictórico, el arte conceptual recurre primordialmente al concepto de espacio negativo presente en el arte oriental y en las tendencias minimalistas. En cuanto al pensamiento filosófico, la ausencia se asocia, en primer lugar, a la estrategia deconstructivista, en segundo lugar a las ideas de Jean-François Lyotard y, por lo que respecta a las corrientes más actuales, al perceptivismo radical y el metacognitivismo[24].

La ausencia del detalle, del título o del objeto –recursos heredados de las vanguardias– se puede aplicar también al arte de la comida. Con frecuencia, son las limitaciones, concienzudamente planificadas por el artista, las que constituyen el impulso para la interacción.

[24] Alberto Voltolini, "Perceptual Experiences of (Depicted) Absence", *JoLMA* 5, n.º 2 (diciembre 2024), http://doi.org/10.30687/Jolma/2723-9640/2024/02/008.

En *Al's Café*[25], de Allen Ruppersberg, faltaba la comida, pues los platos servidos no eran comestibles. En el proyecto de casa comestible[26] *An Edible Family in a Mobile Home* (fig. 4), de Bobby Baker, lo que faltaba eran fondos, a lo que contribuía la ausencia de mujeres en la escena artística; ello obligaba a Baker a vigilar su propia obra y, en cuanto al modelo de casa que había ideado, a revestirla con papel de periódico por no poder permitirse otros materiales. Sin embargo, una de las polémicas más acaloradas motivadas por la ausencia de objeto en la obra de arte se produjo a raíz de la aparición del arte relacional. Esta polémica afectó al ámbito del *arte de comer,* pues uno de los representantes del arte relacional, Rikrit Tiravanija, desde los comienzos de su carrera en 1989 vio, y posteriormente explotó, el potencial del vínculo personal que mantiene con la comida[27].



Figura 4. Recreación de *An Edible Family in a Mobile Home* (1976), Bobby Baker, Tate Britain, 2023. Fuente: London Art Roundup.

[25] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 149-158.

[26] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 65-67.

[27] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 210-217.

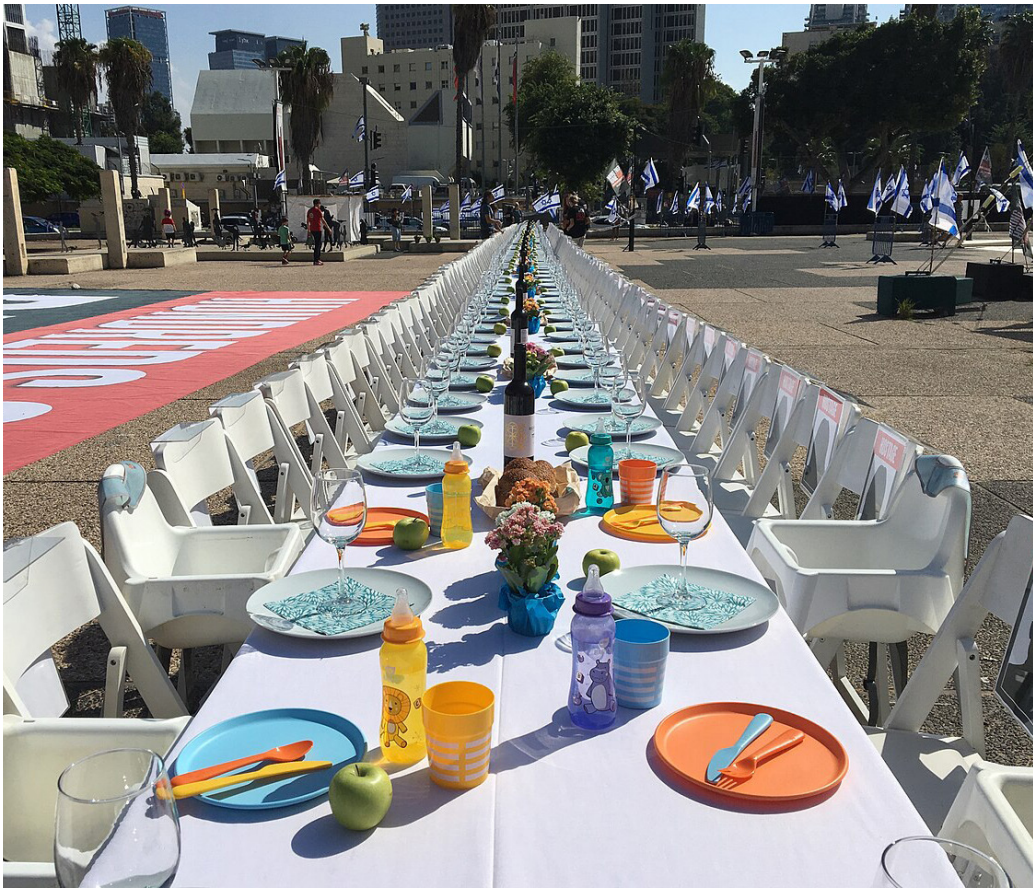


Figura 5. Yossipik, Monumento conmemorativo temporal: mesa de *Shabbat,* Tel Aviv, 2023. Fuente: Wikimedia Commons.

Esculturas e instalaciones que muestran objetos de uso cotidiano o espacios vacíos para visibilizar eficazmente la ausencia pueblan las calles de las ciudades. Algunas se encuentran entre los más célebres monumentos conmemorativos de masacres y opresión; así, los *Zapatos en la orilla del Danubio* de Gyula Pauer, la exposición del Museo Estatal de Auschwitz-Birkenau o el Monumento Nacional al 11-S, entre otros.

Durante el reciente conflicto militar en Gaza, espontáneamente se creó, frente al Museo de Arte de Tel Aviv, una instalación consistente en una mesa (fig. 5) puesta para doscientos comensales: los doscientos rehenes israelíes[28]. Otras mesas semejantes empezaron a

[28] Daniel Cassady, "At Tel Aviv Museum of Art, an Empty Table Set for the 200 Hostages Kidnapped by Hamas", *ARTnews (sitio web)*, 20 de octubre 2023, https://www.artnews.com/art-news/news/israel-hostages-tel-aviv-museum-art-shabbat-table-1234683923/, consultado 20 de febrero de 2025.

aparecer en otros lugares, como Times Square[29] en Nueva York o la playa de Bondi en Sídney[30]. La mesa está preparada no para cualquier comida, sino para el *Shabbat* que se celebra en familia. Esta instalación se convirtió en un punto de encuentro y, con el tiempo, su superficie se empezó a cubrir de objetos depositados espontáneamente por multitud de intervenciones anónimas. El símbolo de un lugar adicional, vacío, para aquellos que no pueden acompañarnos, está también presente en la tradición polaca de la cena de Nochebuena, que acostumbraba a celebrarse de un modo parecido al *Shabbat:* rezando, cantando y comiendo. Este asiento vacante, listo para acoger a un miembro de la familia o a otra persona que lo necesite, simboliza, a un tiempo, las emociones del duelo y la esperanza. Erika Doss, tras analizar la proliferación de monumentos temporales que surgen en el espacio público tras un evento traumático (ataque terrorista, catástrofe en el transporte o muerte de una figura pública), concluye que se ha producido un cambio en el modo de conmemoración, pasando de los monolíticos monumentos erigidos por instituciones oficiales a la aglomeración de testimonios individuales expresados de manera aparentemente espontánea[31]. La ciudad, como escenario de una sociabilidad caracterizada por su inmediatez, es un espacio donde se aplican los principios del interaccionismo simbólico, según el cual nos construimos a nosotros mismos gracias al contacto con los otros[32]; la ciudad es, asimismo, un referente para nuestra identidad y nuestro sentido de pertenencia. Esta necesidad de reunión y manifestación colectivas, que llega hasta el punto de formar comunidades temporales frente a situaciones críticas, se pierde en circunstancias ordinarias; de ahí parte el siguiente enfoque, frecuente en los proyectos de arte participativo[33].

Construcción del tejido comunitario e impulso a su economía

Hay otros tipos de carencias a tener en cuenta: la falta de comunidad entre vecinos; el desconocimiento de las minorías que habitan la misma ciudad; o la ignorancia de los recursos naturales del entorno, lo que conlleva su desaprovechamiento. Todas estas carencias agravan la intolerancia y el miedo al prójimo; por ello, algunos artistas socialmente comprometidos, que utilizan el espacio público como punto de encuentro, buscan remediarlas, llenar

---

[29] "Jlife Buzz- Thousands In Times Square View Empty Shabbat Table Symbolizing Hostages Held By Hamas", en *Jlife Heart of New Jersey (sitio web)*, 1 de diciembre 2023, https://www.jlifenj.com/jlife-buzz-thousands-in-times-square-view-empty-shabbat-table-symbolizing-hostages-held-by-hamas/, consultado 20 de febrero de 2025.

[30] Emma Cam, "Bondi Jewish Shabbat dinner: Chairs left empty for Hamas hostages", *The Daily Telegraph (sitio web)*, 21 de octubre 2023, https://www.dailytelegraph.com.au/news/nsw/bondi-jewish-shabbat-dinner-chairs-left-empty-for-hamas-hostages/news-story/cf0d6159d05a1ab4e04f8ed4994fde13, consultado 20 de febrero de 2025.

[31] Erika Doss, *The Emotional Life of Contemporary Public Memorials* (Amsterdam: Amsterdam University Press, 2008), 5-8.

[32] Emilio Martín Martínez Gutiérrez, "La significación social de los espacios públicos", *Mediterráneo Económico*, n.º 3 (2003): 123-124.

[33] Existe también una propuesta para diferenciar entre arte participativo y arte comunitario, lo que describe Kasprzak, "Funciones de la comida...", 25-27.

estos vacíos. Entre otros proyectos, se puede mencionar *Eggchange*[34] de Marije Vogelzang o *Invisible Guest*[35] de Mélanie Binette, que ponen en práctica una economía de trueque. Este enfoque proporciona unos retratos muy vívidos de la ciudad, prescindiendo a menudo de metáforas para verla, directamente, como el tejido de relaciones que los colectivos que la habitan establecen entre sí.

Un uso ejemplar de la metodología del arte de caminar[36] es el que hace, explorando el entorno a la vez que investiga la economía y la orografía de la ciudad, el proyecto *Public Table: The Collective for the Finding of the Commons*[37] (fig. 6), iniciado por Matthew Friday, profesor de la State University of New York en New Paltz especializado en la nueva ecopolítica. El proyecto, una instalación en forma de restaurante temporal, funcionó durante seis meses, de enero a junio de 2006, en Vermont y en New Haven (Connecticut), y fue diseñado para servir a la vez como centro temporal de investigación y como espacio para cocinar y comer; pareciéndose más a un *medialab* que a un restaurante, pretendía recoger los resultados de las prácticas de rebusca colaborativa. Anna Maria Kasprzak describe este espacio del siguiente modo:

> ... la entrada y el escaparate con cortinas recordaban a un establecimiento tradicional. Las paredes se hallaban cubiertas por representaciones simplificadas del mapa de la ciudad, recetas enmarcadas y baldas improvisadas en las que se apilaban productos encontrados y algunos objetos básicos, tales como velas. Las escapadas en busca de recursos comestibles eran dirigidas por los miembros del equipo. La participación en ellas, así como en la preparación de las comidas, era gratuita, lo que enfatizaba la idea de hospitalidad en el entorno urbano propia del grupo.[38]

La ciudad, con sus calles, puede no solo servir de medio en el que se materialice un proyecto sino, también, aportar la infraestructura necesaria para su desarrollo y expansión. En el caso del puesto ambulante, son las vías urbanas las que determinan su alcance e impacto. En el caso de *Enemy Kitchen* (fig. 7), de Michael Rakowitz, se llevan a cabo unos objetivos didácticos que no se logran por una demostración de poder, riqueza o prestigio del artista, sino por la interacción.

Enemy Kitchen, puesto ambulante de cocina iraquí acompañado de una serie de talleres, nació en 2003 en Chicago, ciudad que acoge a la comunidad iraquí más numerosa de los Estados Unidos. Rakowitz, de origen iraquí, adaptando un vehículo de los que habían utilizado las tropas norteamericanas durante la guerra en Iraq, dos veces a la semana hacía un recorrido por las calles. Este puesto de comida ambulante estaba repleto de muchos detalles referentes a la cultura iraquí; por ejemplo, un dispensador de agua de rosas fijado

---

[34] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 234.

[35] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 216-217.

[36] Esmeralda Gómez Galera, "Walking cities: poéticas, políticas y arquitecturas del caminar urbano" (tesis doctoral, Universidad de Castilla-La Mancha, 2023), https://hdl.handle.net/10578/31255.

[37] "Public Table", *Matthew Friday (sito web),* 2018, https://www.matthewfriday.net/project/public_table/, consultado 20 de febrero de 2025.

[38] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 224.

junto a la ventanilla por la que se despachaba la comida, con la frase *Bendice tus manos* escrita en árabe y en inglés. Esta expresión se utiliza en el mundo islámico antes de empezar a cocinar, mientras que el agua aromatizada la emplean los dueños de los restaurantes, quienes rocían con ella, como despedida, la cabeza de sus clientes. La comida la preparaba un restaurante de inmigrantes y el equipo colaborador efectuaba el reparto, siendo todos, los cocineros iraquíes y los norteamericanos que servían la comida, veteranos de la misma guerra[39]. Apoyando económicamente un negocio local, el artista podía llevar a cabo su idea de manera sostenible y ofrecía al aleatorio público callejero una buena dosis de información y referencias que aluden a las raíces del artista. Su experiencia y las conexiones con el conflicto internacional dan lugar a un conflicto personal en el interior de cada espectador, convirtiendo a *Enemy Kitchen* en lo que podría calificarse de proyecto de mediación.



Figura 6. *Public Table,* Matthew Friday, 2006. Fuente: Matthew Friday.

Los dos proyectos descritos se desarrollaron en circunstancias favorables y contando con apoyo institucional. Su incomodidad reside, pues, en el reto propuesto por los autores, que en el caso de *Public Table* plantea a los colaboradores una experiencia cognitiva difícil,

[39] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 233.

además de un esfuerzo físico. En cuanto a *Enemy Kitchen*, el conflicto surge de la lucha contra estereotipos y en la brecha real, agravada por la reciente guerra, entre las comunidades de los dos países. Gracias a su movilidad, ambos proyectos extienden su impacto a un espacio más amplio que las acciones aisladas —que cobran fuerza y sentido solamente cuando se contemplan como una serie—. Caracterizadas por una cuidadosa planificación conceptual y organizativa, evidencian desde el principio el papel crucial de los colaboradores, comisariando de manera eficaz el embalaje visual y dejando espacio para el mensaje, vertebrado por la participación.



Figura 7. *Enemy Kitchen*, Michael Rakowitz, 2003. Fuente: Museum of Contemporary Art Chicago.

Sin embargo, no siempre los proyectos comunitarios culminan con los resultados esperados. En este sentido, cabe recordar el *Temescal Amity Works* de Ted Purves y Susanne Cockrell, cuya idea aúna las herramientas propuestas en los dos proyectos descritos anteriormente: exploración de los recursos naturales de la ciudad vinculados a la historia local, fortalecimiento de las interacciones entre los vecinos y exploración de modelos económicos alternativos. Utilizando un mapa con la ubicación de los árboles frutales, la comunidad recolectaba su fruta, que luego repartía en su sede situada en la vivienda de los artistas; con el excedente confeccionaban mermeladas. Es el proyecto más longevo que esta autora encontró durante su investigación personal, pues abarcó tres años, de 2004 a 2007, y se desarrolló sin desplazarse del mismo sitio, el barrio Temescal de Oakland (California). Los

resultados obtenidos permiten ser críticos con los planteamientos a largo plazo; Purves y Cockrell señalan que un problema importante cuando se pone en práctica un proyecto de arte comunitario radica en la dificultad para diferenciar un proyecto artístico de una actividad no artística sin ánimo de lucro[40].

Ingredientes de una manifestación indigesta

Los ejemplos aquí reunidos han sido seleccionados entre una gran variedad de proyectos artísticos, que presentan una infinitud de matices y circunstancias dignos de interés. Son una modesta representación que ilustra tres fórmulas: el desfile, el puesto de comida callejero y el monumento conmemorativo temporal, mediante las que se manifiesta en el espacio público, a través del filtro del artista y con la presencia de comida, la identidad de la ciudad, sus habitantes y sus circunstancias, componiendo un discurso reflexivo vertebrado por la narrativa visual y abierto a la participación. Según se trate de una u otra modalidad, varía el grado de crítica social y política, que es más directa en el caso del desfile, mientras que en los proyectos comunitarios se desplaza hacia la creación de propuestas de mejora, incentivando la cooperación del público. Estos enfoques constituyen un desafío para el observador, en primer lugar por su naturaleza invasiva que se apropia del espacio público y, en segundo lugar, por el marco de acción previamente establecido, dentro del cual los participantes actúan según las reglas previstas por el creador. Paralelamente, mediante la experimentación con la comida como recurso creativo tangible, se establece una relación directa con el cuerpo y con las emociones inducidas de manera visceral por la experiencia participativa. Por lo tanto, un caramelo inocente o un simple bocadillo, respaldados por la visión de un artista, pueden alentar el hambre de cambio.

[40] Kasprzak, "Funciones de la comida...", 234.

Discard Lard: How Architecture Became Vegetarian

Descartar la manteca: cómo la arquitectura se volvió vegetariana

ANNETTE CONDELLO
Curtin University, a.condello@curtin.edu.au

Abstract

Spaces are discarding lard and yet architects continue to include larders. As a globalising luxury symbol of synthesizing food and architecture, Europeans brought *lardo,* a solidified fat, to the United States in twentieth century Chicago. Before the widespread use of the refrigerator, modern larders were commonplaces in houses. Evidence of these modern spaces appeared as a subsidiary room in Neufert's *Architects' Data*. This paper discusses the cultural representations of lard from the Mediterranean region to America in domestic and commercial kitchens, especially its integration of the larder as a food safe. It traces the development of "gastrosophical" theory, "coldscapes" and observes the environmental consequences of lard in today's saturated-fats landscape, specifically the way solvents aided in counteracting fat sources. Building and rendering marble imitates meat and vice versa, discarding real *lardo* in architectural aesthetics. Discarding lard will not end hunger but render vegetarian land-alternatives, creating ultra-processed wastelands.

Los espacios están descartando la manteca de cerdo, pero los arquitectos siguen incluyendo despensas. Como símbolo de lujo globalizado que sintetiza la comida y la arquitectura, los europeos trajeron el lardo, una grasa solidificada, a Estados Unidos en el Chicago del siglo XX. Antes del uso generalizado del refrigerador, las despensas modernas estaban presentes en los hogares. La evidencia de estos espacios modernos apareció como una habitación secundaria en *Datos de Arquitectos* de Neufert. Este artículo analiza las representaciones culturales de la manteca de cerdo desde la región mediterránea hasta América en cocinas domésticas y comerciales, especialmente su integración como alimento seguro. Rastrea el desarrollo de la teoría "gastrosófica" y los "paisajes fríos", y observa las consecuencias ambientales de la manteca de cerdo en el panorama actual de grasas saturadas, específicamente la forma en que los disolventes ayudaron a contrarrestar las fuentes de grasa. La construcción y el revestimiento de mármol imitan la carne y viceversa, descartando el lardo real en la estética arquitectónica. Desechar la manteca de cerdo no acabará con el hambre, sino que generará alternativas vegetarianas a la tierra, creando páramos ultraprocesados.

Keywords

Lardarium, luxury, larder, gastrosophical, fat
Lardarium, lujo, despensa, gastrosófico, grasa

Introduction: the lard of the land

> Take your households, to come to me that I may give you the best of the land of Egypt, that you may eat the fat of the land.
> Genesis 45:18[1]

This paper discusses the cultural representations of lard from the Mediterranean to America and the role of *lardo* in domestic and commercial kitchens, especially its integration of the larder. It observes the environmental consequences of lard in today's saturated-fats landscape and the way solvents aided in counteracting fat sources. Building and rendering marble imitates meat and vice versa, discarding real lard in architectural aesthetics.

Globally, the use and preparation of lard is prohibited among some cultures and religions, as it is not halal and non-kosher, and architectural spaces are now more than ever becoming vegetarian. This is the case when using the potentiality of natural materials to construct buildings rather than using natural animal materials like fibre or ones lathered with animal fat. "Religious prohibitions and negative health perceptions regarding animal fats have caused concerns about consumption of lard among communities living around the world. One of the proactive approaches for exclusion of lard from food... is to formulate a plant substitute as lard alternative"[2]. As a food sustenance, lard should not be prohibited nor be discarded because of cultural biases and religious reasons. People consume counterfeit food without meat and processed vegan sausages and treat animal fats as foreign substances. If one was to hang vegetarian sausages, for instance, in store vitrines, then would this scenario demonstrate that non-religious or religious people are occupying this space? We must be cautious with how we market or store future foods, especially meat-based ones as in the past they have been exposed. To counteract this problem, storage areas hide the "fat" that we do not observe closely what goes inside foodstuffs and what you are really consuming with or without preservatives. If animals are omnivores, then the food chain and the transport of meat goods should not matter or affect the vegetarian way so why in this Intelligence Age should everyone change their eating habits if what our ancestors ate was beneficial?

In some parts in Italy and Spain, for example, the right kind of pig fat prevents ill-health and wellbeing. Pigs were sacred, they were the source in folklore, and they are ridiculed. Why discard *lardo* if that is what our ancestors ate for sustenance? Owing to being unclean meat, in antiquity consuming pork in desert climates made people ill and so it was easy to ban this product, and I think it was a result of substance of a luxury not salted properly, which led to bacterial spoilage or not enough fat to coat the meat to aid in preservation. In ancient Egypt, for example, meat and was dried and stored in pyramids. Many of the techniques used in embalming were adapted into cooking and curing meats. This is especially the case when preparing *lardo* and the places where they were kept.

---

[1] Cited in Keith N. Grunberg, *Abraham, Blessing, and the Nations* (New York: De Gruyter, 2012), 148.

[2] Nazrim Marikkar, "Modification of plant fats and oils as lard alternatives", in *Innovation of Food Products in Halal Supply Chain Worldwide*, ed. by Nina Naquiah Ahmad Nizar, Siti Aimi Sarah Zainal Abidin and Aishah Bujang (Academic Press, 2023).

Saint Anthony the Abbot patron saint of cured meat makers and protector of household animals and artists often depicted paintings with a pig alongside him. Animals construct their own "larders", places where they hoard their food for later consumption, either under a rock, around tree roots or beneath a land bank. Humans, too, made larders by elevating food reserves on earthen platforms, as in Egypt (fig. 1). Today, what scholars routinely overlooked in architecture is not good eating culture, convivial spaces, and their aesthetics, but the ambiguity of storage spaces and the misconception of them, labelled as ''larders".

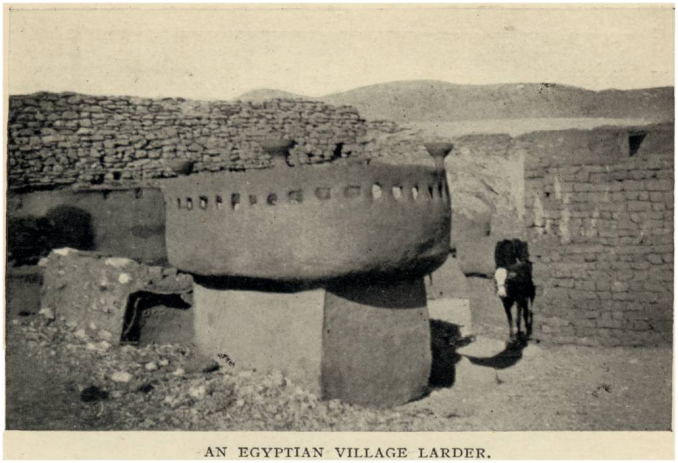


Figure 1. An Egyptian village larder (1911). Source: Wikimedia Commons.

Spaces are discarding lard. Clients insist that architects should include a larder in their newly designed homes. Lard is a highly caloric snack and animal fat. Like shortening, which is also a solidified fat, that is, solidified at room temperature, lard is edible and used to shorten baked goods. There are three main types of lard: leaf lard, pork felt and processed lard. In Italy pig fat or lard used to conserve food but *lardo* (cured pig's back fat) is a unique salumi, a meaty delicacy that has become more popular today not to feed the poor but also to satiate the palates of hors d'oeuvre connoisseurs. Leaf lard is the most luxurious as the fat is removed from around the pig's abdomen and is nutritious and has a lot of flavours compared to other meats.

The *lardarium*

Originally, a *lardarium* was associated with lard as it was a place where *lardo* and meat were kept[3]. Renowned as one of the earliest places that produced *lardo* is the town Colonnata, in Massa Carrara, Tuscany. History of the origins of *lardo* in Italy had not documented its history beyond ancient Rome or Naples. From an art-architectural perspective what

[3] Charles Pye, *A new modern dictionary of ancient geography: exhibiting the modern in addition to the names of places* (London: T. Longman and O. Rees, Paternoster-Row, 1803), 93.

we do know is that there is a Tuscan tradition of creating *lardo* sculptures in the town of Colonnata, which specialises in white marble and *lardo*. Houses that contained lard were called *Casa Lardaria*. From an art-architectural perspective there is a tradition in Tuscany of *lardo* sculptures in the town of Colonnata, which specialises in white marble and *lardo*. To the north-east region of Italy, the Aosta Valley was noted the land of lard in the sixteenth century.

And then there is the seventeenth-century Cuccagna Monumental arch in Naples, an edible structure decorated with piglets, legs of ham, sausages, and various cheesecakes in the form of two columns in honour of the city's Duke of Antonio Alvarez di Toledo Viceroy for the Feast of Saint John the Baptist. At these feasts Cuccanga trees would be greased with lard and the whole philosophy was about excess. Puglian and Calabrian sausages, particular the Lucanian sausages, were made in earlier centuries as documented in various treatises.

Within the architectural context, *lardo* was, and still is, an emblem of Christianity. Churches aided in food preparation and the grounds kept livestock and conducted the slaughter of pigs since they did not require pastures in antiquity they would live around houses and small pens made pigs grow fatter. After slaughter, the remainder pig meat and slabs or blocks of lard were reserved, preserved in salt and brine, and placed in their larders.

One of the first references to the *lardarium* documented in an eighteenth-century text on Italian historiographical methodological sources is Muratori's *Rerum Italicarus Scriptores*. Dedicated to the Bishop of Valence, therein he mentions the lives of Roman pontiffs in Latin. The section on Pope Symmachus (498 AD) mentions a house and farm called the *Sanctae Agathae in fundum lardarium* where a baptistery in the Ladarius Estate was later established[4].

Having fat accumulated in the kitchen, or metaphorically in the body, is considered by many as a sign of indulgence and inactivity. Meanwhile in rural France raw fat back was used to prepare minced pork dishes and the expression *faire-du-lard* (or "to make lard") was a colloquial term since idleness was a luxury. Interestingly, the term *laridum* or *lardum* was cured pork fat. And in the pastoral poetry of the English Renaissance, the *lardarie* was called the larder or lardy, where cheese and clotted cream were laid out on tables[5].

In folklore, specifically in Aesop's fable in Latin, the *Vulpes et Lupus in Lardario* (or "Fox and Wolf in Lardarius") is a "barn" but lardario is a larder. It was also an animal enclosure for the greedy fox and wolf in Lardarius, which relates to the myth of the wolf in sheep's clothing. Another way the larder appears is the space where become the scene where gluttonous wolf and the fox eats everything and lives with the fox. But the fox does all the wolf's work in the space and eventually escapes. In *Bestiaraia Latina: Mille Fabulae et Una*, is a translation of the *Vulpes et Lupus in Lardario,* the space where the wolf meets the fox in the landscape:

---

[4] Ludovico Antonio Muratori, *Rerum Italicarus Scriptores: ab anno aerae Christianae quingentesimo ad millesim quingentesimum*, vol. 3 (Milan: Societatis Palatineae, 1723), 124.

[5] See https://archive.org/stream/glossaryorcollec02nareuoft/glossaryorcollec02nareuoft_djvu.txt.

> Let us go quickly, for I am tormented by hunger. The fox then led him to the barn, and she entered first through a certain hole, and the wolf after her, but with great difficulty, because the hole was very narrow. They found a great abundance of meat and fish. But the fox, mindful of the narrow opening through which it was necessary to return, took it moderately. The wolf indeed grew full of himself. Meanwhile a commotion is heard from the family, and the servants come with dogs and clubs; they enter the larder. But the fox, hearing this, ran to the hole and went out. But the wolf, desiring to go out and not being able to withstand the fatness of his belly, is caught, whipped, and torn to pieces with the dog's teeth.[6]

Spatially, the barn is narrow comprises of other types of meat and fish and a place in disguise. There was an art to making spaces look good enough to eat. Mangers used to hold food for animals were converted into marble tubs (or *canaloni*) to cure *lardo* as in the case in Lardo in Colonnata. *Canaloni* are marble tubs or a variation of these are the stuffed macaroni in the 1770s (a variation of these is the Spanish version which were the Canalons where in Catalonia Christmas Day leftovers are used up). Such conceptual *lardaria* meant that they were reserved for food that required curing.
Lardo was prone to hoarding and there needed to be places to abscond the pork product.
A Garde Manger, for instance, means "keeping to eat", French for larder, which is for all food preparation. However, the *lardarium* was not a cool room for storing meats (fig. 2) but also a space to store other foods in the open air.

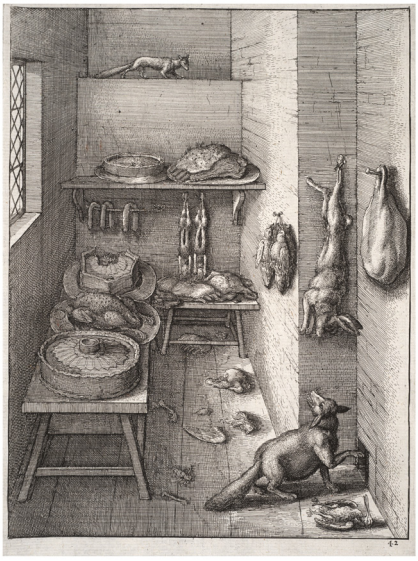


Figure 2. 17th-century Aesop's Fable. As in the tale, one can take nothing of the world's goods into death. Source: Wikimedia Commons.

[6] Refer to *Bestiaraia Latina: Mille Fabulae et Una*, Saturday, 30 October 2010, https://millefabulae.blogspot.com/2010/10/image-vulpes-et-lupus-in-lardario.html.

Larders appeared in seventeenth century European etching and paintings and domestic cookery. Since Antwerp was the sugar capital of Europe, many houses of wealthy merchants displayed a Larder, as in the Museo Nacional del Prado. Flemish baroque painter, Frans Snyders who lived in Rome[7], brought the influence of a domestic interior artwork in which animals are the protagonists, displaying luxury provisions. "The painting depicts both the actuality of a luxurious spread" and "the largesse's of nature available on one's own domain"[8]. The artwork is all about elegant foodstuffs and sumptuous provisions of the prosperous household and points to vegetarianism. Jill Meredith states Snyders

> ... was familiar with the seventeenth-century revival of vegetarianism to promote long life and a higher moral nature, since eating flesh had long been associated with human savagery. If so, he may have been aware of the vegetarian movement while collaborating with Rubens on Pythagoras, ca. 1618-20..., a work inspired by Ovid's *Metamorphoses* that depicts the philosopher extolling the vegetarian diet while surrounded by piles of fruits and vegetables.[9]

Moreover, this sybaritic extravaganza recalls the link with Pythagoras' vegetarianism when he resided in Croton, Magna Graecia (now Calabria)[10]. If fat is a luxury and makes one lazy within architectural spaces and out in the fields in Arcadia then presumably architecture become vegetarian because of the trade with the east with the introduction of citrus as another way to eliminate fats from the clogging the landscape.

Discarding lard

Since the advent of vegetarianism near Italy, in the 1900s (in Munich, Germany, and at Monte Verita, Switzerland), an effort was made by Rudolf Steiner, to reform people's diet, one that would reduce the overconsumption of meat and eliminate animal fats. Philosophically, however, this was not anything new. Abstaining from eating meat has been discussed for many centuries. For ancient writers such as Plato and Pythagoras, they had much to say about eating at symposia, pigs in the city or how we should not eat meat (or beans).

German philosopher Harald Lemke coins the new philosophy of food named *gastrophy*. For him it "questions the common conception of food as something which merely supplies the body with calories or nutrients to replenish consumed energy"[11]. He indicates how this new cultural turn of cuisine impacts our way of eating, globally. Lemke then concludes that Plato's Symposium and the Christian Last Supper had a significant impact on Western

---

[7] Jill Meredith, "The Wedding Feast: Frans Snyders' *Larder with a Maidservant", Gastronomica* 3, no. 3 (Summer 2003): 10-12.

[8] Meredith, "'The Wedding Feast...", 11.

[9] Meredith, "'The Wedding Feast...", 11.

[10] On the ancient Sybarites' banquets and a discussion in relation to the Pythagoreans see Chapter 1 - "Sybaris as a Marker of Luxury", in Annette Condello, *The Architecture of Luxury* (London - New York: Routledge, 2014).

[11] Harald Lemke, "The Ethics of taste: Principles of a philosophy of food or towards a new Gastrosophy" (2018), 1, lemke_the_ethics_of_#16C3A0.doc.

culture which he states is "blatantly anti-gastrosophical"[12]. Leonardo da Vinci's rendition of the Last Supper is so impactful.

Since fat is a preservative to prevent spoilage in ancient Greek and Roman diets, it also aided mariners on their voyage to the Indies. Frank Frost notes "the prominence of consuming pigs led agronomists, such as Varro, to believe that because pigs are omnivores they eat any vegetable as well as other living or dead matter, even their own kind"[13]. If we are to consider the strategies for preserving surplus meat in antiquity salting the pig became the means to preserve by pickling and used a process like Egyptian mummification. Some preservers used saltpeter instead of salt. For instance, "Cato describes step by step the procedure for salting hams. Salt is laid down in the bottom of a large jar. The hams are placed skin down on the salt and are covered with another layer of salt... [then] hung to store in the meat house"[14]. In the great age of sail, there were "barrels of salt meat that have been to the Indies and back"[15].

In terms of sausage terminology found in Pollux, the term *Lucania* as first mentioned by Varro, Cicero, and Martial. A smoked sausage recipe was created by Apicius. Lucania "first attested Greek usage of the word is from fourth century AD papyri. The Egyptian official Theophanes travelled to Antioch and kept careful records of hid expenses, including six purchases of *loukanika*. It is still the modern Greek word for a cured, dry sausage, and variants of the name are found all over the Mediterranean"[16]. These products preserved and mixed with salty *garum sibariticum* as noted in Apicius's book, relating to the culinary delights of Sybaris's myths about luxurious and excessive foodstuffs. By the fifteenth century pigs were introduced from Africa to Spain and these breeds were introduced to Tampa Bay, Florida, Mexico and beyond by Hernando de Sota.

Curiously, Calabria in Italy shows how this crossroad region between western and eastern culture informs how pork fat was consumed prior to the Byzantine era. Used in sacrifices, the black pig was an important breed and here I am thinking of the Lucanian or ancient Roman sausages consumed there. Owing to the famous black pig variety and where Homer conveyed how lard was melted and prepared with inventive skill as indicated in *Athenaus Deipnosophists*. Therein, the ancient Sybarites menus emerged for their excessive banquets, and later at the Lupercalia festivals where black sausages were made exclusively from pork.

Furthermore, the rare illumination of the Last Supper found in Rossano in Cosenza, Calabria contributes to an important link as to how the use of lard expanded to other parts of Italy. Created in the sixth century AD and recognized as the *Codex Purpuresus Rossanensis* (written in Byzantine *scriptorium),* shows purple dye which was applied to the illumination (fig. 3). It is also known as the oldest surviving manuscript of the New

---

[12] Lemke, "The Ethics of taste...", 16.

[13] Frank Frost, "Sausage and Meat Preservation in Antiquity," in *Greek, Roman, and Byzantine Studies,* no. 40 (1999): 243.

[14] Frost, "Sausage and Meat ...", 245.

[15] Frost, "Sausage and Meat ...", 245.

[16] Frost, "Sausage and Meat ...", 249.

Testament in the 1900s. No doubt this technique was derived from the ancient Sybarites' use of shellfish, famous for their myths of excessive luxury foods, impacting the built environment[17]. The use of lard transferred to northern parts of Italy in abundance, especially in Ferrara and Bologna.



Figure 3. The Rossano Gospels (Cathedral of Rossano, Calabria, Italy) is a sixth-century Byzantine Gospel Book and is believed to be the oldest surviving illustrated New Testament manuscript. Source: Wikimedia Commons.

[17] On the ancient Sybarites' use of purple dye refer Chapter 1 – "Sybaris as a Marker of Luxury", in Condello, *The Architecture of Luxury*.

Lard and its effects on the landscape

The remnants of fat production led to the elimination of its presence on the land and towards the kitchen. Deriving from the ancient Roman folklore, women who washed their togas in the Tiber River not only used plants to fragrant their textiles but also from the clay soil with ashes and fat from the valley where animals were sacrificed at Mount Sapo. Soap removes fat from surfaces. *Sapo* is to know and *sapone* became soap as we know it today[18]. From the twentieth century onward, soap manufacturing and the lack of animal fats used to make it between the first and second world wars turned to the chemical production and invention of detergents[19].

Since meat resembles marble and soap imitates stone if we return to Lemle's idea of "gastrosophical aesthetics" of food one can explain how cultural representations of the larder transformed conventional kitchens. Its imagination from an animal fat in fourteenth century Europe as a necessary food source to feed the poor and marble masons to a larder, a space to cure meats in marble coffins, the *ladarium* (or cool room used as food storage), imitated meat and marble. Modern cases such as Mies van der Rohe's Barcelona Pavilion walls and Curzio Malaparte's bathroom in his Caprian House provide curious insights into the modern gastrosophical aesthetics of *lardo*. Meat's marbling, too, became a luxury symbol in twentieth century kitchens not only through space but also implementing marble tiles and bench tops to cool spaces as a larder.

So far, as a food safe, the larders of Egypt hoarded food away from animals and thieves and served from the ground up so as not to spoil the landscape but to contain it. Initially, these formations had a mortuary connection, and the sarcophagi influenced the way fat was cured in the Lardo di Colonnata's *canaloni* or marble tubs. Both religion and travel affected the development of the larder and because Christians cooked with pork fat the natural ventilation of a spaces changed the course of architectural history not only from the outskirts but to other territories and developed the kitchen larder, culturally.

Modern larders

As a globalising luxury symbol of synthesizing food and architecture, Italians are believed to have brought *lardo* to the United States in twentieth century Chicago. However, the larder as a space appeared in Washington DC a century earlier as with John Haviland's design of a larder as well as a pantry for the Fuller Hotel (1947), now demolished. Other evidence of the *lardarium* appearing as subsidiary rooms is found in Neufert's *Architects' Data*. Neufert had visited Spain before his American sojourn and documented Granada's Christian buildings and so it is intriguing to see how larders transformed from a religious to a modern space in one's kitchen. Modern larders were commonplaces in houses before the widespread use of the refrigerator.

---

[18] On Mount Sapo, see https://lydianaturals.com/soap-history-facts-and-folklore-from-ancient-days/.

[19] On soap's history refer to https://www.cleaninginstitute.org/understanding-products/why-clean/soaps-detergents-history.

Raw lard was and is subject to spoilage. The method used to produce lard is through "rendering". Rendering, a term used in both the architectural and animal product realms, developed an industry to recycle products and the expansion of the food industry. This was particularly the case in Europe and America. Ousted in the 20th century that lard was more detrimental to the human body than vegetable shortening, however, in small quantities lard is good for enhancing brain function[20].

Turning to Chicago, the meat industry burgeoned as well as methods to economically dispose of its products. The Union Stock Yard was established in 1865, and Burnham and Root designed the gateway a decade later. For the Pork Baron Philip Armour established the Chicago Headquarters and factories were built to refine fat sans oils. Upton Sinclair's *The Jungle* (1906), for example, explains throughout many chapters the use of lard and rendered products in Chicago's stockyard district, creating public disgrace. His account of people falling into the tanks and other abdominal working conditions for the workers among animal parts horrified the public about the meat packing industry. There was a building where "scraps were 'tanked', which meant boiling and pumping out the grease to make soap and lard"[21] and there are other descriptions mentioning a factory that made lard cans. This situation soon prompted the Meat Inspection Act. (And today one can find an empty tin of Durham's Pure Leaf Lard with a native American reference on the graphics, an antique.)

Following on from John Haviland's plan, Frank Lloyd Wright included both larder and pantry in the Frank W. Thomas House in Oak Park (1901), but the pantry placed adjacent to the kitchen at that time would have a place to store glassware and crockery.

The evolution of early 1900s kitchen appliance innovations that contributed to the concept of a "modern kitchen" as we know it developed to create modern larders. At the time, dry-air refrigerators, that is, where ice did not contact food directly, were patented in the US. Larders were common places designed in houses before the widespread use of the refrigerators. Today larders are different spaces in that they are all-compassing but lack meat and replaced with lard-alternatives to comply with changing religious beliefs.

The larder as a status space and vital ingredient in foods as shortening to prolong and preserve meats, can be understood as providing signs of contemporary globalised or fallow, the gastronomical space with all its *lardo* sculptures has moulded into something expensive as delectable fats, something organic. German avant-garde artist Joseph Beuys's *Untitled IV* 1964-1978 works involve fat and other organic materials containing blood sausage and zinc salve in fat and how they rendered the presence of the contemporary culture of popularising the larder. Renowned as a nomad and shaman he used felt because he nearly froze to death after a plane crash in Crimea and was found wrapped in animal fat to heal his hyperthermic body. Following in the footsteps of the wolf fable, Beuy's 1974 performance *I Like America and America Likes me* features him living with a fake life with a coyote and he used a

---

[20] Renald Blundell and Eleanore Cricchiola, "Uncovering the truth about lard", in *The Malta Independent* (Sunday July 2, 2023): 18.

[21] Upton Sinclair, *The Jungle* (New York: Doubleday, Page and Co., 1906), 43.

shepherd's crook to enact a therapeutic ritual with environmental messages, alluding to eliminating lard from the land.

Conclusion

Originally, larders were places where raw meat was larded, meaning the place where it was covered in fat to be preserved. Before the advent of the refrigerator, larders were the first cool areas for storing food marble shelves. We might reframe the name of the larder to a *lardoir,* that is, a place where something is prepared within an architectural space, a contradictory subsidiary room. As a preservative to cure meat and prevent buildings from drying out, *lardo* was once a fat, a waste product and a food stuff that was abhorred but now is a contemporary consumer luxury, impacting the design of food storage in kitchens. The term *lardo* has archaically survived today and now is popular in haute cuisine as it gave way to luxurious spaces. People do not have spaces to store actual lard, but they have become status spaces replacing the pantry as larders, or rather wasted luxury-cliché spaces.

Contemporary larders do not function as a space for cooling meats or refrigerate them, but to store spoilable foods as a series of wet and dry vegetarian spaces in the form of contradictory subsidiary rooms or "coldscapes"[22]. Boutiques selling meats are the true larders, as meat-aging lockers.

Waste and unprocessed foods are the culprit and contribute to food waste and further create wasteland. Discarding lard presents more problems as it will not end hunger nor erase people's caloric intake, but render lard- and land-alternatives, vegetarian. In the end, the larder has become a cold vegetarian space. Vegetarian architecture is therefore deceptive and not all about using the potentiality of natural buildings materials for kitchen space advancement.

[22] On "coldscapes", see Nicola Twilley, "From the tank farm to the sushi coffin", *Cabinet Magazine,* no. 47 (fall 2012).

The Concept of "Raw – Cooked – Rotten" and Its Application in Architecture

El concepto de "Crudo – Cocido – Podrido" y su aplicación en la arquitectura

KRISTINA BREZNIK
Independet researcher, kristina.breznik@gmail.com

Abstract

Lévi-Strauss (1970) in *The Raw and the Cooked* introduces the framework of "raw – cooked – rotten" to explore culture through culinary metaphors. "Raw" represents nature, "cooked" symbolizes cultural transformation, and "rotten" refers to decay or breakdown. Applied to architecture, "cooking" denotes the cultural transformation of materials, giving them new symbolic meaning. Like language, where meaning arises from relationships between words, architectural elements gain significance through their interactions and context. "Rotten" represents both physical decay and the symbolic loss or transformation of meaning, allowing for change and renewal. It challenges fixed structures and opens the system for potential transformation. Thus, architecture involves not only the transformation of raw into cooked but also embraces the potential of the rotten, where decay facilitates new developments.

Lévi-Strauss (1970), en *Lo crudo y lo cocido,* introduce el marco de "crudo – cocido – podrido" para explorar la cultura a través de metáforas culinarias. "Crudo" representa la naturaleza, "cocido" simboliza la transformación cultural, y "podrido" hace referencia a la descomposición o el colapso. Aplicado a la arquitectura, "cocinar" denota la transformación cultural de los materiales, otorgándoles un nuevo significado simbólico. Al igual que en el lenguaje, donde el significado surge de las relaciones entre las palabras, los elementos arquitectónicos adquieren importancia a través de sus interacciones y contexto. "Podrido" representa tanto la descomposición física como la pérdida o transformación simbólica del significado, permitiendo el cambio y la renovación. Desafía las estructuras fijas y abre el sistema a la transformación potencial. Así, la arquitectura implica no solo la transformación de lo crudo a lo cocido, sino también la aceptación del podrido, donde la decadencia facilita nuevos desarrollos.

Keywords

Lévi-Strauss, Raw – Cooked, architectural language, rotten, tectonics
Lévi-Strauss, Crudo – Cocido, lenguaje arquitectónico, podrido, tectónica

Introduction

The renowned anthropologist Lévi-Strauss, in his book *The Raw and the Cooked*, introduces the concept of "raw – cooked – rotten". This concept serves as a tool for interpreting culture through dietary practices. It is part of his broader exploration of how we categorize cultural elements and assign meaning to them. Natural objects are considered "raw" or "unprocessed"; cultural objects are "cooked" or "processed", while decaying objects are "rotten". "Cooking" represents a cultural process, as it involves the intentional human transformation of materials, whereas "rotting" is a natural process that signifies the decomposition and transformation of matter over time.

"Raw", "cooked", and "rotten" are metaphors for more abstract ideas about nature and culture. Lévi-Strauss explains that these are broader structures of human thought, not limited to specific cultures but indicative of universal cognitive patterns. These patterns rely on binary oppositions such as nature versus culture, "raw" versus "cooked", "living" versus "dead", and numerous other concepts. In this way, humans organize and assign meaning to the world around them, understanding the relationships between various elements within their cultural systems[1].

Applying this concept to architecture, "cooking" represents the cultural transformation of matter. This means that a basic material derived from nature is processed into an architectural material through various techniques. However, this is not merely a physical transformation of structure; it also involves how materials and architectural elements acquire new symbolic roles within a specific context. They are organized to tell a story, becoming carriers of meaning and integrating into a broader social framework. Thus, "cooked" in architecture is not just an expression of technical transformation but also a metaphor for the dual —physical and symbolic— transformation of space and materials.

The categorization of physical elements and non-physical concepts allows us to understand how individual parts acquire cultural meanings. This can be explained using the example of language, as Lévi-Strauss does. A word only acquires meaning in relation to other words, or rather, the meaning of a word derives from its difference from other words; thus, the categories of "raw" and "cooked" acquire their symbolic meaning in contrast to one another. "Cooked" becomes a metaphor for how culture transforms nature into something that has social meaning through the differentiation of elements in the structure. If we break down language into its basic building blocks, such as morphemes, we see that the basic building blocks are not so much important for their own properties, but for their relations and differences to other elements in the system[2].

---

[1] Claude Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology: 1* (New York: Harper & Row, 1970), passim.

[2] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*...

Architectural language: Assembling basic building blocks into materials and elements

In architecture, as in language, individual elements are not significant in isolation; their meanings and functions become apparent only in relation to other elements within the architectural work and the context in which they appear. Deplazes explains that architecture is a language composed of a material vocabulary, constructive grammar, and structural syntax. It is a system within which objects are assembled. This is not a recipe for creating architecture but rather the "fundamental prerequisites, a kind of 'mechanics of architecture'"[3].

Just as words are composed of basic building blocks, elements are also composed of materials and structures made up of components that depend on the relationships and differences between them. Materials (modules) are composed of smaller building blocks, much like words are composed of morphemes. Modules such as concrete, brick, or glass are made up of smaller units, such as cement, aggregate, and water in the case of concrete. The basic building blocks shape and give function to materials, influencing the final product.

As Deplazes explains, understanding the chemical, physical, and mechanical properties of these building blocks helps us comprehend how materials are transformed and integrated with others[4]. The interconnections influence the symbolic and cultural meanings that materials carry. For example, brick is not just a construction material; its structure, texture, color, and the rhythm of its arrangement play a significant role in creating meanings. Thus, building blocks are not important in themselves due to their properties but rather in their relationships and differences to other building blocks within the system. The same applies to the materials and elements we use to assemble structures.

Although Lévi-Strauss's[5] comparison with cooking is abstract, in this case, we can take it literally, as it clearly demonstrates how even basic building blocks are significant and influence one another.

In making pudding, sugar, milk, flour, and eggs are key structural components. Sugar not only contributes sweetness but also acts as a tenderizer, preventing the proteins in milk and eggs from becoming too hard, ensuring a smooth and creamy texture. This happens because sugar binds water that would otherwise hydrate the proteins, meaning they coagulate less and retain a softer structure. Milk contributes richness in flavor and texture, as its fats and proteins coagulate during heat treatment, thickening the mixture. Flour absorbs water and swells, causing thickening. Eggs solidify the mixture at higher temperatures and contribute to a richer flavor and creamy texture due to their proteins, fats, and lecithin, which acts as an emulsifier.

The example of pudding clearly illustrates how ingredients influence one another and trigger specific reactions that shape the final structure. The same applies to the modules we

---

[3] Andrea Deplazes, *Constructing Architecture: Materials, Processes, Structures* (Basel: Birkhäuser, 2005), 10.

[4] Deplazes, *Constructing Architecture*...

[5] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*...

assemble from basic building blocks. Each component is in relation to others and influences the final structure. Materials are shaped through interconnections within their own structures, with each element contributing to the symbolic and functional meaning of the final architectural work.
Similarly, we can look at concrete, where cement, aggregate, and water together create a solid material; each component has its specific role in the process.

Architectural language: Processing as a building block

Materials and elements are not only assembled and mixed, as in the case of concrete, but certain materials can also be mechanically processed, such as wood. Wooden structures —beams, facades, or wall claddings— primarily require mechanical processing, including sawing, cutting, and sanding, to become integral parts of buildings. In this case, different processing techniques act as building blocks within the element or structure, and their effects influence relationships with other elements as well as the overall aesthetic and functional impression of the architectural space.
Just as the quantity of individual building blocks is important, so too is the choice of mechanical and physical processes used to alter the material. The processing of materials becomes symbolic when different techniques enable materials to acquire new functional, aesthetic, and even conceptual roles. Here, physical and symbolic transformation intertwine, creating a rich architectural language and determining how the material communicates with its environment and the users of the space.
For example, wood can be planed or sanded; stone can be polished, bush-hammered, carved, or sandblasted. Each processing technique affects the final appearance, tactile qualities, and symbolic meaning of the material, determining how it is perceived in space. Peter Zumthor states:

> You can saw stone, grind it, drill into it, split it, or polish it—each time it becomes something different. Then take small amounts of stone or enormous quantities of stone, and again it will transform into something else. Then lift it into the light. In just one material, there are a thousand different possibilities. [6]

Technology and culture

In processing materials, we use various tools, devices, equipment, and technologies to aid in shaping. These processes not only contribute to physical transformation but also to the assembly of meanings. At this point, we can also touch on the distinction between technology and a technological approach, as described by Deplazes. Technological development is not just about modern tools, materials, techniques, and methods; it also considers cultural, social, ecological, and other aspects of technology, fostering innovations in architecture. At the same time, cultural continuity preserves enduring values and symbols that ensure stability and meaning. The introduction of new building materials does not always lead to a complete revolution. Despite its potential for creating new forms and structures,

---

[6] Peter Zumthor, *Thinking Architecture,* 2nd ed. (Basel: Birkhäuser, 2006), 25.

steel has not entirely discarded traditional construction principles. Instead, it has enabled the development of new construction methods that exploit its specific properties while still retaining some elements of traditional building. Similarly, reinforced concrete initially followed the structural logic of wooden construction before developing unique approaches that leverage its specific characteristics. The technological approach and culture are in constant dynamic interaction. This interaction is evident in how new techniques and materials influence the design of spaces that still express long-standing cultural identities and values[7].

Architectural language: Elements and structures

Returning to the architectural language, where modules are like words in a sentence, this means that building elements —foundations, walls, windows, floors, roofs, and stairs— serve as the grammar that defines the rules for assembling materials into meaningful and functional structures with symbolic significance. Walls, roofs, and floors are structural elements that define space and form. A wall, for example, is an element that depends on other elements in the space: it encloses, shapes, and is simultaneously connected to both the floor and the ceiling. All three elements together form a structure and give meaning to one another. Load-bearing elements, such as beams and columns, support weight and ensure structural stability. Windows and doors not only define the use of spaces but also bring in light, create a connection between the interior and exterior worlds, and contribute to shaping the atmosphere of the space.

Architectural elements are deeply embedded in our symbolic world, where we have historically assigned them specific meanings. Deplazes describes this phenomenon using the example of a wall: "Proverbs such as 'having your back against the wall' or 'hitting your head against the wall' testify that a wall is a visible boundary of a specific space, and the collective agreement to respect this artificial demarcation is binding and meaningful"[8]. Thus, a wall is not just a physical barrier but also a carrier of meanings that reflect the social, psychological, and cultural aspects of space.

The term structural syntax, as described by Deplazes, refers to the methods architects use to assemble various elements into coherent and functionally operational systems based on an understanding of loads, balance, and other physical properties. Architecture considers the arrangement of key load-bearing elements, such as columns, beams, and slabs, which interact to ensure the structural integrity of the building[9].

Structures in architecture, therefore, represent a complex interplay of basic building blocks, materials, elements, various processing techniques, and applied technologies. Each of these components brings its own meaning and adds a layer of sensory experience that shapes the final spatial impression. Moreover, structure is not a static system but evolves

---

[7] Deplazes, *Constructing Architecture*..., passim.

[8] Deplazes, *Constructing Architecture*..., 170.

[9] Deplazes, *Constructing Architecture*..., 10.

over time —whether due to physical changes in materials or shifts in the way space is used and perceived—.
Lévi-Strauss's concept of "raw—cooked"[10] allows for a deeper understanding of the transformation of materials in architecture, where each building block, material, and element acquires meaning through relationships and interactions with others. Architecture, as a language, combines these basic building blocks into meaningful structures that enrich our spatial experiences not only functionally but also symbolically.

Architecture through the phases of *physis, techne,* and *logos*

Raw ingredients are cooked until they become transformed —they are mixed, processed, assembled, and combined, and through all these interactions, they acquire meaning and ultimately merge into a dish that tells a meaningful story—. Regarding the concept of "nature—culture", we can say that architecture passes through the phases of *physis* (nature), *techne* (skill, craft, expertise), and *logos* (word, speech, reason, principle), which represent culture or the process of transforming raw things into "cooked" ones, corresponding to the holistic process of creation.
Physis refers to raw or unprocessed materials that form the foundation of every architectural design. Architecture begins with the selection and transformation of these materials, which must be adapted to conditions such as climate, terrain, light, and other factors that influence the design and execution of buildings.
Techne represents the technical knowledge and skills required for construction, such as building techniques, structural methods, material usage, and engineering solutions. This includes practical aspects of construction like planning, design, construction, and the use of tools and technologies. In addition to technical skills, architects must also consider aesthetic needs, as the visual and symbolic aspects of buildings are crucial to their overall experience and functionality.
Logos manifests in rational planning and a deep understanding of construction. It involves the logical arrangement of spaces, structural stability, and functional design. Beyond this, *logos* in architecture also encompasses the symbolic and cultural meanings of buildings. Structures can carry symbolic significance, represent historical and cultural values, and tell stories about the time and place in which they were built. Architects use *logos* to understand and interpret complex requirements and integrate them into the final design.
The way "cooking" in architecture creates a dual structure —physical and symbolic— is beautifully described by Marco Frascari through the concept of "folding" and "unfolding" in the work of Carlo Scarpa. In his architecture, technology exists in both forms: as techne *logos* and *logos techne*. This duality is called "hiasmatic presence", where the two elements are inseparably intertwined. The hiasmatic presence of technology in architecture means understanding that stacking and unpacking are interdependent processes. One cannot be achieved without the other. Folding refers to construction, building, creating physical form, while unfolding refers to interpretation, understanding, and giving meaning to that form.

---

[10] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*..., passim.

In Scarpa's work, this is evident in the inseparable intertwining of construction and interpretation, where every physical creation (folding) simultaneously contains and demands its meaning and interpretation (unfolding)[11].
The relationship between *techne* (skill, craft, expertise) and *logos* (speech, reason, thought, principle) is crucial, as it allows architecture to transcend mere functionality and become a means of expressing complex ideas and values. The concept of "nature" and "culture" leads us, through the analogy of architecture, to the "final" structure. This concept shows how "raw" physical elements and their meanings are transformed into a "cultural object", which acquires its final form and meaning through interactions with other components within the system. However, none of these categorizations —neither nature nor culture— are natural. According to Lévi-Strauss, both natural and cultural categories are part of cultural construction. This means that our understanding of nature and culture is not something given or objective but is shaped through cultural practices, languages, and symbolic systems. These structures are always interpreted through the lens of a specific culture. Each culture develops its own unique ways of categorizing and understanding the world, which depend on its historical, environmental, and social circumstances. This leads to different interpretations and uses of these universal categories, showing that even universal logic is always culturally colored[12].

Rotten

According to Lévi-Strauss, the categorization of "rotten" is a natural process[13], but the concept can also be used metaphorically to describe the decomposition or decay of structures, such as architecture or symbolic meanings. The concept of "rotten" shows us that structures are open to change. In a physical sense, "rotten" objects represent decay or decomposition. In a non-physical sense, "rotten" signifies the loss or transformation of the symbolic meaning of a structure. "Rotten" does not always imply something negative. Decay can create space for new structures. "Rotten" can be a metaphor for elements that were once useful but have over time lost their structure or symbolic meaning. These can be structures that have become unclear or unusable and are transforming into something new. "Rotten" acts as a counterpoint to fixed structures, highlighting their susceptibility to change.
This concept emphasizes that all structures, both physical and non-physical, are dynamic and subject to processes of decay and renewal. The concept of "rotten" does not merely symbolize decay or the end of something but also opens the system from within, revealing the potential for transformation. In this sense, "rotten" enables and triggers changes within the existing system.

---

[11] Peter Čeferin, ed., *Tektonika v arhitekturi: Frampton - Semper - Bötticher* (Ljubljana: Založba ZRC SAZU, 2014), 68.

[12] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*..., passim.

[13] Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*...

Lévi-Strauss's structuralism reminds me of Lacan's symbolic order. Both focus on the role of language and symbols in organizing human reality. Lévi-Strauss explores cultural structures anthropologically, through myths and language, which reminds me of Lacan's chain of signification, where each element (signifier) gains meaning only in relation to other signifiers, not through a direct connection to the signified. In the context of Lévi-Strauss's and Lacan's theories, "rotten" could be examined from multiple perspectives, particularly regarding the role of signifiers. "Rotten" could represent a signifier that is part of the symbolic order. In this sense, it would not be directly linked to physical decay but would symbolize processes of transformation, decomposition, or even the end of something. As a signifier, "rotten" would gain meaning only in relation to other signifiers, as the opposite of "raw" or "cooked". This could be used to describe states that are in transition or decay. On the other hand, "rotten" could be understood as an element that challenges or even disrupts existing chains of signification. This would align with Lacan's idea that the symbolic order is never completely stable or closed. In this context, "rotten" could represent the possibility of reinterpreting existing symbolic structures. It could indicate a point where prevailing understandings or categorizations no longer suffice, opening space for new symbolic structuring[14].

"Rotten", in the sense of cultural structures, could represent processes that decompose and ultimately enable the emergence of new structures. Just as in nature, where decay provides nutrients for new life, "rotten" in culture could symbolize the potential for cultural and symbolic renewal. In all interpretations, however, "rotten" is key to understanding how the symbolic order is maintained and transformed. This highlights the dynamic nature of symbolic systems, where "rotten" is not necessarily negative but can be a necessary part of the evolution of symbolic structures. If we return to the analogy of food, in a physical and natural sense, fermentation is a process that could be considered negative, as it is essentially decay, yet it plays a crucial role in developing flavors and textures, where microorganisms transform ingredients and enhance nutritional value.

Tectonics and the concept of "rotten"

Just as "rotten" opens the system from within and reveals the potential for transformation, tectonics in architecture enables the transformation of structures. Čeferin, using the example of Aalto's architecture, describes a successful process that "pierces the situation, interrupts it, and opens it up. It does not merely shape something different but rather a differently structured situation"[15].

Tectonics is neither purely functional nor purely aesthetic but represents a specific connection between the two aspects, focused on the gap between them[16]. It is not an

---

[14] Jacques Lacan, "The Instance of the Letter in the Unconscious, or Reason Since Freud" (1957); Brian Wiseman and Jonathan Groves, *Introducing Lévi-Strauss and Structural Anthropology* (Cambridge: Icon Books, 2000).

[15] Peter Čeferin, *Niti uporabni niti estetski objekt: strukturna logika arhitekture* (Ljubljana: ZRC SAZU, 2016), 158.

[16] Čeferin, *Niti uporabni...*, passim.

“intermediate” field between functionality and aesthetics or their unification but rather disrupts the “cooked” structure, which is open to changes and transformations, similar to the concept of “rotten”. It is not about “cooking” the raw through “universal” recipes but about finding gaps in this “recipe”. Thus, tectonics is not merely the transformation of the raw into the cooked but rather the conversion into the rotten, where the structure is open to change and reveals the potential for transformation.

Los jardines del hambre. La *Cuccagna,* espectáculo grotesco en el Nápoles del siglo XVIII

The Hunger Gardens: *Cuccagna*, a Grotesque Spectacle in 18th-Century Naples

ISABEL DE CÁRDENAS MAESTRE
Unviersidad Politénica de Madrid, i.cardenas@upm.es

Abstract
La *Cuccagna*, un mito europeo del paraíso de abundancia, se transformó en Italia en un espectáculo urbano grotesco. En Nápoles, durante los reinados de Carlos VI, Carlos VII y Fernando VI, este concepto tomó forma como *macchine di cuccagna:* elaboradas estructuras construidas enteramente con alimentos, ubicadas frente al Palacio Real. Diseñadas por arquitectos y escenógrafos como Cristoforo Russo, Domenico Antonio Vaccaro o Fracesco Ré durante el XVIII, y representadas por grabados de Francesco de Grado, estas montañas y jardines hechos de quesos, panes, jamones y fuentes de vino eran ofrecidas al pueblo hambriento. El Marqués de Sade, en 1776, describió estas celebraciones como un brutal espectáculo, donde los asistentes luchaban violentamente por comida. Este estudio analiza la escala, tipología y construcción de estos monumentos efímeros, y cómo, a través de su grotesca magnificencia, reflejan las tensiones sociales de la corte napolitana y las masas, representando un sueño colectivo y una cruda realidad de desigualdad y hambre.

The Cuccagna, a European myth of the paradise of abundance, transformed in Italy into a grotesque urban spectacle. In Naples, during the reigns of Charles VI, Charles VII, and Ferdinand VI, this concept took shape as *macchine di cuccagna:* elaborate structures entirely made of food, placed in front of the Royal Palace. Designed by architects such as Cristoforo Rosso or Francesco Re, and depicted in engravings by Francesco de Grado, these mountains and gardens—composed of cheeses, bread, hams, and fountains of wine—were offered to the starving populace. In 1776, the Marquis de Sade described these celebrations as a brutal spectacle where attendees fought violently for food. This study examines the scale, typology, and construction of these ephemeral monuments, exploring how their grotesque magnificence reflected the social tensions between the Neapolitan court and the masses, embodying a collective dream and a harsh reality of inequality and hunger.

Keywords
Espectáculos urbanos, arquitectura comestible, Nápoles siglo XVIII, efímero barroco, Cuccagna
Urban Spectacle, food architecture, Naples 18th century, ephemeral baroque, Cockaigne

Introducción

Cuando el marqués de Sade visitó Italia en 1776, su estancia en Nápoles le permitió presenciar uno de los espectáculos más singulares y violentos de la ciudad: las *macchine della Cuccagna*. Su testimonio ofrece una descripción detallada y cruda de esta festividad popular, observada desde la perspectiva de un ilustrado francés.

> Sobre un gran estrado decorado con rústicos adornos se coloca [una cucaña] con una prodigiosa cantidad de viandas dispuestas de tal modo que forman parte integrante de la decoración. Son gansos, gallinas y pavos sacrificados de forma inhumana, que, estando aún vivos, son colgados de dos o tres clavos y cuyos movimientos convulsivos divierten al pueblo hasta el momento en que se le permite abalanzarse sobre ese botín [...] Esta espantosa escena, que me hizo pensar la primera vez que la vi en una jauría de perros disputándose los restos de una cacería, a veces termina trágicamente. Y es que, para apoderarse de un ganso o de un cuarto de buey, los rivales ponen en juego su vida. Yo mismo fui testigo de un horror de este género que me erizó los cabellos. Dos hombres arremetieron uno contra otro por la mitad de una vaca [...] Bastan ocho minutos para la destrucción total del edificio; y siete u ocho muertos y una veintena de heridos, muchos de los cuales mueren después.[1]

Este tipo de construcciones efímeras, cuya tradición se remonta al reinado de Carlos VI y se enmarca dentro de la escenografía festiva del Barroco italiano, consistían en estructuras monumentales diseñadas para representar paisajes artificiales con edificaciones y referencias mitológicas.

Las *macchine* eran elaboradas con una combinación de elementos arquitectónicos y comestibles: edificios confeccionados con panes, quesos, jamones y otros alimentos; jardines poblados con reses vivas; fuentes que vertían vino en lugar de agua; y árboles en cuyas ramas se colgaban aves medio muertas, clavadas por las alas. El propósito final de estas construcciones era su demolición y saqueo, protagonizado por los *lazzaroni*, el estrato más pobre de la sociedad napolitana, ante el regocijo de los cortesanos. Diversos testimonios del siglo XVIII documentan estos eventos, que combinaban opulencia y violencia en una representación extrema de la abundancia y la desigualdad social.

Este trabajo analiza los diseños y características de las *macchine della Cuccagna* a partir de documentación gráfica obtenida en archivos y publicaciones de la época. Asimismo, se contrastan sus dimensiones, los posibles métodos de construcción empleados y su función dentro del contexto festivo y político del Nápoles del siglo XVIII.

El estudio detallado de estas estructuras resulta complejo por diversas razones, siendo la principal su consideración como elementos secundarios dentro de la arquitectura. Eran temas menores y, en muchos casos, los arquitectos —como el propio Bernini— no dejaron registros de estudios previos, bocetos o intenciones. Como consecuencia, los únicos testimonios disponibles son dibujos y grabados del estado final, elaborados frecuentemente

---

[1] Donatien Alphonse François, Marqués de Sade, *Viaje a Nápoles*, trad. por Antonio Redondo Magaña (Barcelona: Alhena Media, 2009), 21-24.

meses después de su desaparición, lo que dificulta determinar con certeza la fidelidad de su representación en cuanto a magnificencia y escala.

El "efímero Barroco"

La arquitectura efímera, pese a su relevancia en el Barroco, ha sido un campo de estudio menor dentro de la arquitectura, lo que resulta sorprendente dada la abundancia de manifestaciones en las festividades urbanas de la Edad Moderna, donde se encuentran ejemplos sumamente diversos.

Las investigaciones realizadas por Fagliolo y Carandini en Roma, y de Franco Manzini en Nápoles, durante las décadas de los 70 y 80 representan una de las primeras catalogaciones sistemáticas de este tipo de construcciones[2]. En su libro *L'effimero barocco. Strutture della festa nella Roma del '600,* se documentan hasta 139 obras romanas del siglo XVII, lo que evidencia el elevado número de construcciones efímeras y la variedad de sus formas y funciones. Entre estas estructuras destacan catafalcos, arcos, aparatos, *quarantones*[3] o espectáculos de fuegos artificiales, erigidos para diversas ocasiones: funerales, *chineas,* nacimientos, entradas en la corte, inicios de reinado, carnaval, así como festividades religiosas. El de Manzini se centra en la ciudad de Nápoles entre 1683 y 1759, y, aunque no es un catálogo como tal, sí que presenta un gran número de ejemplos fundamentales para esta investigación.

Muchas de estas construcciones se instalaron en amplios espacios urbanos, a menudo de manera simultánea. Su disposición organizaba un recorrido o procesión que transformaba la ciudad en un gran escenario, despertando un enorme interés entre el pueblo. Según Fagliolo, parte del éxito de estos elementos se debe a la influencia de la Contrarreforma[4], que trasladó la magnificencia y el gasto desde los recintos religiosos hacia celebraciones

---

[2] La bibliografía recopilada en la monumental obra de Fagiolo y Carandini (Maurizio Fagiolo dell'Arco y Silvia Carandini, *L'effimero barocco. Strutture della festa nella Roma del '600* (Roma: Bulzone Editore, 1977), incluye una revisión exhaustiva que evidencia la ausencia de investigaciones sistemáticas sobre el tema desde el siglo XIX hasta la década de 1960. Existen, por supuesto, estudios monográficos sobre obras específicas, testimonios de festividades y análisis sobre teatro y escenografía. Los estudios más antiguos en este ámbito corresponden al propio Fagiolo y a Franco Mancini a finales de los años 60. Franco Mancini, *Feste e apparati civili e religiosi in Napoli dal Vicereǵno alla Capitale* (Nápoles: Edizioni Scientifiche Italiane, 1968). Otra obra fundamental, con la participación de Mancini: Giuseppe Zampino, *Capolavori in festa. Effimero barocco a Largo di Palazzo (1683-1759)* (Nápoles: Mondadori Electa, 1997). Este trabajo reúne una cantidad excepcional de información, profuso en datos y ejemplos, con un soporte documental y gráfico de gran riqueza.

[3] Conmemoraciones de cuarenta días.

[4] Así también lo afirma Alessandro Tagliolini en: Alessandro Tagliolini, *Il giardini di Roma. Folclore, poesia e storia della città attraverso l'evoluzione delle "isole verdi": la riscoperta di una rinascimentale bellezza in un'ideale sintesi tra natura e arte* (Roma: Newton Compton Editori, 1980), 200: "Lo spirito della Controriforma che severamente indagava sul novello pensiero scientífico, accusava il fasto che, dilagato attraverso il nepotismo nella curia pontificia, contraddiceva il ravvicinamento della religione alle comunità popolari, sancito dal concilio tridentino. Il nuovo linguaggio aperto dall'arte barocco si fa interprete, per il carattere popolare, dello spirito religioso della masse, dando l'occasione di grandiosi spettacoli che investirono la cittá con un esilarante momento de festa a cui i cittadini di ogni ceto sociale sentirono il dovere di partecipare".

populares, llevando la pompa, el esplendor –y el regocijo– directamente a las calles y al pueblo.

Una de las construcciones efímeras más fascinantes, y que servirá como referencia por la precisión con que fue descrita y documentada, es el *Apparato e fuochi artificiali*. Diseñada y construida por Gian Lorenzo Bernini y Giovan Paolo Schor en noviembre de 1661 para celebrar el nacimiento del Delfín de Francia[5], esta imponente estructura se erigió en la Trinità dei Monti, una colina arbolada que entonces aún no contaba con la escalinata construida en 1721. El *apparato*, según lo descrito por Evangelista Dozza, librero de Roma, en 1662[6], se elevaba sobre la colina, salvando un desnivel de 29 metros entre las distintas cotas del terreno. Su diseño recreaba un jardín arbolado[7] del que emergía una montaña, cuya disposición en perspectiva hacía que las torres de la iglesia de la Trinità —donde se exhibían las iniciales de los padres del Delfín— parecieran surgir de la propia estructura, consiguiendo un efecto unitario y grandioso (fig. 1)[8]. Si la imagen y las descripciones se ajustaban a la realidad, comparándolo con las dimensiones reales de la Plaza, estaríamos hablando de una estructura de unos 35 metros de altura.

Tal y como relata Dozza, el último día, 2 de febrero, se colocaron antorchas y se dio lugar al espectáculo pirotécnico que acabó con la edificación. El diseño fue encargado por el Cardenal Antonio Barberini a Bernini "capaz de hacer que hasta la más irregular y deforme disposición de la naturaleza obedezca a los preceptos y reglas de su extraordinario saber"[9], fue un éxito absoluto: "todos disfrutaban demasiado del placer de ver destellos y rayos que,

---

[5] Esta *macchina* no fue la única construida para celebrar el nacimiento del Delfín en Roma, convertida ese día 2 de febrero de 1662 en escenario. Como era habitual en festividades de esta magnitud, la ciudad se llenó de aparatos festivos. Además de la estructura diseñada por Bernini, se transformó la fachada de la iglesia de San Juan de Letrán, y en la Piazza Navona se levantó otra máquina de fuegos artificiales, proyectada por Gio Andrea Carlone. Por las noches, las calles se iluminaban con antorchas, y los ciudadanos colocaban velas en sus ventanas, creando un espectáculo de luz por toda la ciudad. Ver: Martine Boiteaux, "Naissances princières: Rome, février 1662", *Bulletin du Centre de Recherche Du Chateau de Versailles* (2018), https://doi.org/10.4000/crcv.14763.

[6] Evangelista Dozza, "Relazione dell'allegrezze e feste fatte in Roma per la nascità del Delfino (1662)", en Maurizio Fagiolo dell'Arco y Silvia Carandini, *L'effimero barocco. Strutture della festa nella Roma del '600* (Roma: Bulzone Editore, 1977), 185-193.

[7] Los árboles –olmos– eran originales, ya que poblaban toda la falda del Pincio antes de que se construyera la escalinata.

[8] Tanto los testimonios de la época como el grabado de Bernini coinciden en destacar el efecto perspectivo de la montaña artificial y las torres de la iglesia, aunque es posible que ninguno de ellos —ni las descripciones ni la ilustración— refleje fielmente la realidad, sino más bien el deseo de que así fuera. Es necesario ser cauteloso con estas fuentes de primera mano, ya que, en ocasiones, podrían estar condicionadas por la intención de complacer al promotor, en este caso, el cardenal Antonio Barberini.

[9] Dozza, "Relazione...", 185.

extendiéndose por el cielo, vomitaban estrellas que descendían sobre el pueblo reunido, que aplaudía con vivas estas maravillas"[10].

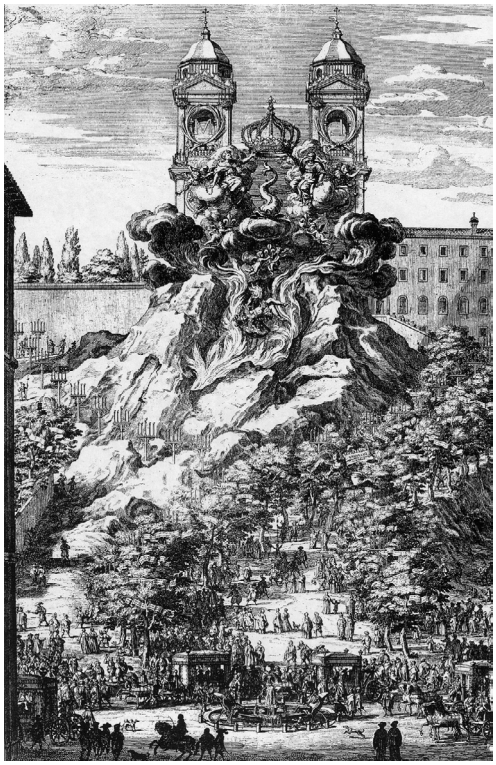


Figura 1. *Riproduzione degli apparati festivi allestiti da Bernini e Giovan Paolo Schor a Trinità dei Monti per la nascita del Delfino di Francia,* Gianlorenzo Bernini y Giovan Paolo Schor (diseño) y Dominique Barrière (grabado) 1662. Fuente: Wikimedia Commons.

También explica algunos aspectos de su construcción, que demuestra que estas estructuras tenían una base de armazón de madera utilizando, además, los árboles de la colina para integrarlos en la estructura[11].

[10] "Desde las raíces mismas del Monte Pincio, en su parte occidental, por donde desde la Piazza di Spagna se asciende hacia la iglesia de la Santísima Trinidad, [...] se pudo contemplar, la mañana del 2 de febrero, una gran cantidad de candelabros dispuestos entre los árboles que flanquean la subida [...] Más adelante, al seguir ascendiendo, se observaban sobre la superficie del monte falsas rocas y precipicios, dispuestos con juicio y precisión para aumentar su altura natural". Dozza, "Relazione...", 190.

[11] "Una vez llevadas a la perfección todas las partes de esta gran máquina, se comenzó a dar inicio a las vigas y la estructura que debían servir de sostén. [...] al ver que dos grandes hileras de árboles flanqueaban la otra subida y se interponían, [Bernini] ideó la manera de hacerlos no solo funcionales para el más bello efecto de toda la obra. Los convirtió en un elemento clave de una visión ordenada que debía culminar en la parte más alta del diseño". Dozza, "Relazione...", 190.

Uno de los aspectos que más llama la atención, aparte de las colosales dimensiones de la actuación, es la hibridación entre naturaleza y artificio: "de las diferentes relaciones de este extraño y suntuoso espectáculo aparece claramente su capacidad de naturalizar la arquitectura y al mismo tiempo de arquitecto de la naturaleza"[12]. Por un lado, la representación de rocas y nubes artificiales plantea desafíos técnicos significativos, que abordaremos más tarde. Por otro lado, la incorporación de elementos naturalistas en este y muchos otros proyectos efímeros de la época desafía los principios del clasicismo, un fenómeno que no ha pasado desapercibido. Estas construcciones —consideradas de segundo nivel, como mencionábamos— gozaron de tal libertad creativa que contribuyeron a la evolución del lenguaje arquitectónico[13].

Las cucañas del Reino de Nápoles, ss. XVII-XVIII

Un tipo singular de *macchina,* que alcanzó su auge en Nápoles en el XVIII, coincidiendo con la apoteosis del barroco, es la *Cuccagna*: una estructura efímera construida principalmente con alimentos y diseñada para ser saqueada por los pobres de la ciudad, los *lazzaroni*[14].

Nápoles en el XVIII: claves políticas, sociales y económicas

El Nápoles del siglo XVIII era una ciudad de contrastes: frente a la pompa de la Corte de los Austrias y los Borbones[15] la mayoría de la población afrontaba la dura realidad de la pobreza[16].

Sin embargo, la ciudad era un hervidero de celebraciones festivas. Los habitantes celebraban aproximadamente 150 días de fiesta al año[17], entre carnavales[18], cuaresma, eventos civiles y políticos y días de descanso. Así, con sus fiestas y su clima, Nápoles estaba asociada

---

[12] Fagiolo dell'Arco y Carandini, *L'effimero*..., 185.

[13] Una interesante reflexión sobre esta tensión entre lo natural y lo artificial en este tipo de manifestaciones y el desafío a los cánones clásicos con formas caóticas y sublimes se puede encontrar en: Rafael Serrano Sáseta, "La montaña como arquitectura en ciertos edificios efímeros barrocos y posbarrocos", *REIA: Revista Europea de Investigación en Arquitectura* 15 (2020): 141-164, http://hdl.handle.net/11268/8744.

[14] Domenico Sacarfoglio, *La Maschera della Cuccagna* (Nápoles: Guida, 1994).

[15] Atilio Antonellli, *Cerimoniale del viceregno austriaco di Napoli 1707-1734* (Nápoles: Ed. Soprintendenza per i Beni Architettonici, Paesaggistici, Storici, Artistici ed Etnoantropologici per Napoli e Provincia, 2008).

[16] Alden Murray, "The Court and the *Cuccagna*", *The Metropolitan Museum of Art Bulletin* 18, n.º 5 (enero 1960): 157-167, https://doi.org/10.2307/3258615.

[17] Los napolitanos eran grandes aficionados a juegos como dados y naipes, pero el rey ilustrado desaprobaba que desperdiciaran su tiempo. Así, para canalizar esa afición y financiar al Estado sin subir impuestos, instauró la lotería como monopolio estatal, medida que aplacaba el deseo de juego del pueblo y llenaba las arcas públicas. Illaria Zilli, "El árbol de la cucaña. Ocio y tiempo libre en el Nápoles del XVIII", en L. Ribot García y L. De Rosa, *Trabajo y ocio en la Edad Moderna* (Madrid: Editorial Actas, 2001), 267-294.

[18] Laura Barletta, *Il Carnevale del 1764 a Napoli. Protesta e integrazione in uno spazio urbano* (Nápoles: Società Editrice Napoletana, 1981).

en el ideario europeo al *dolce far niente*. En palabras de Goethe: "so treibt sich hier alles lustig und wohlgemut"[19].

En un contexto de tensiones sociales y el peligro de sublevaciones[20], los grandes espectáculos urbanos, con sus imponentes *macchine,* fuegos artificiales y, en especial, las *Cuccagni*, jugaron un papel crucial. Estos espectáculos ofrecían un escape y un bálsamo colectivo, mitigando los problemas sociales. Era tal el convencimiento de los reyes del papel apaciguador de estas fiestas y celebraciones que tenemos el dato de que en el verano de 1738 Carlos VII gastó cincuenta mil ducados (unos 10 millones de euros si se comparan los precios del oro) para la celebración de la entrada en la Corte de María Amalia de Sajonia.

El gran éxito de las cucañas en Nápoles radicaba justamente en las características de un pueblo alegre y empobrecido, que encontraba en ellas una forma de resarcirse, aunque fuera momentáneamente, de las dificultades y privaciones de la vida cotidiana. No se sabe bien cuándo desapareció esta tradición, pero no hay datos más allá del testimonio de 1776 del Marqués de Sade de su utilización[21], seguramente por lo desagradable y bárbaro del uso.

Asombrosa descripción de las *macchine della Cuccagna:* la celebración popular

Pese a que las representaciones y algunas descripciones o representaciones gráficas nos presentan el juego de la cucaña como algo inocuo, el testimonio del Marqués de Sade no deja lugar a dudas[22]. Tampoco sabemos cuántas se realizaron a lo largo de estos años, pero Sade afirma que había, sólo en Cuaresma, unas "cuatro o cinco cucañas durante el Carnaval", así que el número debió ser considerable[23].

Entre las pocas representaciones de estas máquinas que nos han llegado, vamos a centrarnos en una, diseñada por Vincenzo Ré (1695-1762), escenógrafo de la Corte, el 19 de noviembre de 1749 que fue representada en un grabado y forma parte del libro que se editó con

---

[19] Johann Wolfgang Goethe, "Así, aquí todos andan alegres y de buen humor", en *Viaje a Italia* (1817), nota del 3 de marzo de 1788. https://www.projekt-gutenberg.org/goethe/italien/ital111.html. Consultado el 3 de febrero de 2025. Y, en otra anotación del 12 de marzo 1788: "Heute schlich ich beobachtend meiner Weise [...]. Alles deutet dahin, daß ein glückliches, die ersten Bedürfnisse reichlich anbietendes Land auch Menschen von glücklichem Naturell erzeugt, die ohne Kümmernis erwarten können, der morgende Tag werde bringen, was der heutige gebracht, und deshalb sorgenlos dahin leben. Augenblickliche Befriedigung, mäßiger Genuß, vorübergehender Leiden heiteres Dulden! – Von dem letzteren ein artiges Beispiel", [Hoy recorrí la ciudad [Nápoles] a mi manera [...] Todo indica que una tierra próspera, que ofrece en abundancia las necesidades básicas, también produce personas de temperamento feliz, que sin preocupaciones pueden esperar que el día de mañana les traiga lo mismo que el de hoy y, por ello, viven sin inquietudes. Satisfacción momentánea, disfrute moderado, sufrimiento pasajero soportado con serenidad. – De esto último, un curioso ejemplo].

[20] La más famosa de estas revueltas, contra el aumento de las cargas fiscales, había tenido lugar a finales del XVII. Ver: I. Mauro, M. Viceconte y J. L. Palos, *Visiones cruzadas. Los virreyes de Nápoles y la imagen de la Monarquía de España en el Barroco* (Barcelona: Ed. Universitat de Barcelona, 2018), 32-133.

[21] Sade, *Viaje a Nápoles*..., 24.

[22] Sade, *Viaje a Nápoles*..., 24.

[23] Sade, *Viaje a Nápoles*..., 23.

motivo del nacimiento del primogénito del rey Carlos de Borbón (fig. 2). Es un documento fundamental por varias razones. La primera es la fina definición gráfica de los elementos que la conforman, y que nos permite entender, si no del todo, sí en su conjunto, el carácter de esta singularísima construcción. La segunda es que en la parte inferior del grabado se definen los manjares y demás desvaríos de esta cucaña[24].

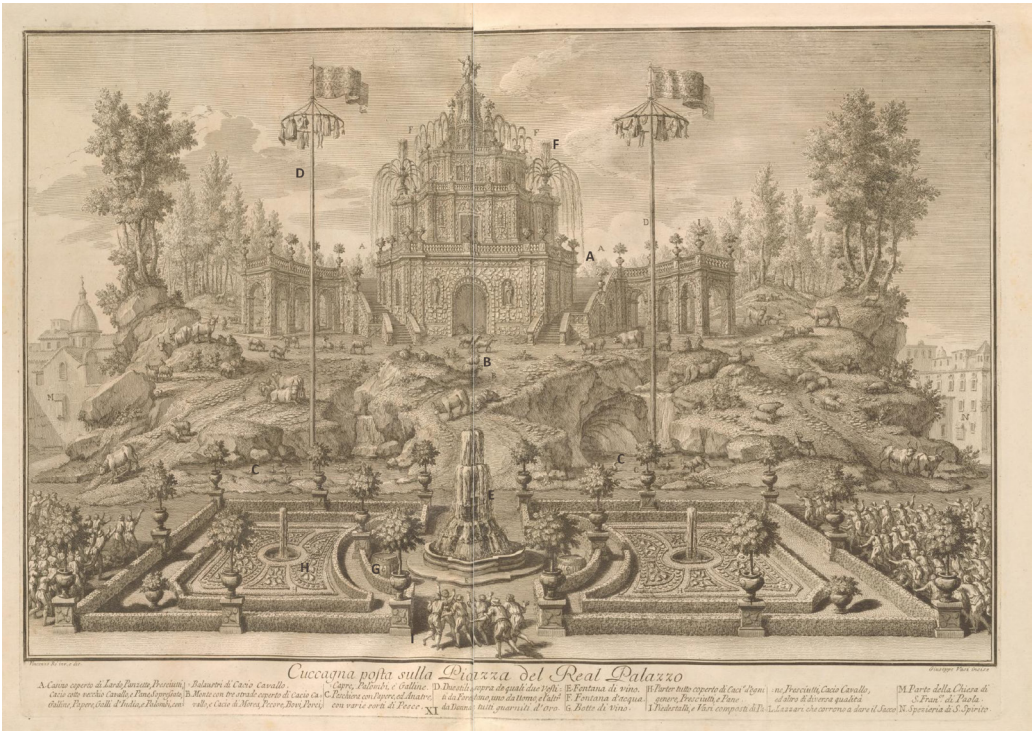


Figura 2. *Cuccagna Largo di Palazzo,* Vincenzo Ré (diseño), Francesco de Grado (grabado). Fuente: Carlo Bartolomeo Gregori, ed., *Narrazione delle solenni reali feste: fatte celebrare in Napoli da Sua Maestà il Re delle Due Sicilie Carlo Infante di Spagna, Duca di Parma, Piacenza &ᵓc. &ᵓ c per la nascita del suo primogenito Filippo Real Principe delle Due Sicilie* (Nápoles, 1749), Tabla XI.

[24] La leyenda del grabado señala: A. Edificio (Casino) construido con Lardo, Panceta, Jamones, Queso cocido viejo, Caballo (tipo de queso) y Pan, *Sopressate* (similar al salami), Gallinas, Patos, Pavos y Palomas, con Balaustradas elaboradas con Queso Caciocavallo. B. Colina con tres caminos cubierta de Queso Caciocavallo y Queso de Morea, Ovejas, Bueyes, Cerdos, Cabras, Palomas y Gallinas. C. Estanques con Patos y Ánades, con diversas clases de pescado. D. Dos columnas sobre las cuales hay ropa, una de Hombre y otra de Mujer, ambas adornadas con oro. E. Fuente de vino. F. Fuente de agua. G. Barril de vino. H. Parterres completamente cubiertos de Queso de todo tipo, Jamón y Pan. Pedestales y Vasos compuestos de Pan, Jamones, Queso Caciocavallo y otros de diversa calidad. I. *Lazzari* (Mendigos) corriendo para saquear. Carlo Bartolomeo Gregori, ed. *Narrazione delle solenni reali feste: fatte celebrare in Napoli da Sua Maestà il Re delle Due Sicilie Carlo Infante di Spagna, Duca di Parma, Piacenza &ᵓc. &ᵓ c per la nascita del suo primogenito Filippo Real Principe delle Due Sicilie* (Nápoles, 1749), Tabla IX.

La tercera es que el relato de los acontecimientos ocurridos entre el 4 y el 19 de noviembre de 1749 se detiene con especial detalle en la jornada del día 19, cuando la *Cuccagna* fue finalmente abierta al pueblo. La narración es tan asombrosa como grotesca:
Esta estructura representaba una colina de formas naturalistas dispuesta sobre la base de un jardín formal con parterres y fuentes. La colina estaba adornada con árboles, animales vivos y un edificio enteramente construido con quesos, jamones y panes. Alrededor de la gruta, barandillas y terrazas moldeadas con queso (Cacciocavalllo) exhibían toda clase de comestibles, fuentes y lagos albergaban aves acuáticas y peces. Desde estos lagos surgían dos mástiles, de los que colgaban vestimentas de lujo. El suelo, decorado con aves de corral sacrificadas, se completaba con fuentes que, en lugar de agua, vertían vino.
Toda la plebe de Nápoles se congregó ansiosa ante la *Cuccagna*, esperando el momento de saquearla. Cuando el rey dio su permiso y el cañón marcó el inicio, la multitud se abalanzó sobre la estructura, reduciéndola a escombros en cuestión de minutos. El lugar quedó desolado, teñido de la sangre de animales descuartizados en el frenesí colectivo. Entre el caos, dos hábiles participantes lograron trepar los mástiles y hacerse con las vestimentas[25].
Las cucañas se financiaban, por la información de que disponemos, de diferente manera. El diseño y la construcción eran sufragados por la administración de la Casa Real[26] y los alimentos los aportaban los comerciantes de la ciudad a petición del *Eletto del Popolo*[27] bajo la contraprestación de no fiscalizar sus precios durante un mes[28].

Situación urbana y escala

Todas las fuentes, tanto escritas como gráficas, coinciden en que las cucañas se celebraban siempre en la plaza del Palacio Real, convirtiéndose en uno de los eventos más destacados de las festividades. Además, la Corte entera presenciaba el saqueo, ya fuera desde los balcones del Palacio o desde la propia plaza.
La escala de estos edificios resulta difícil de precisar debido a la falta de información detallada. La mayoría de las representaciones carecen de contexto, como ocurre con las realizadas por el taller de Francesco Ricciardo entre 1729 y 1734[29], durante el reinado de Carlos VI y Carlos VII (fig. 3, fig. 4 y fig. 5). Estos dibujos no permiten comprender el tamaño real de las cucañas, ya que no incluyen ningún elemento de referencia para dimensionarlas. Además, al estar representadas fuera de un entorno urbano, resulta imposible apreciar la magnitud que debieron tener en su contexto original.

---

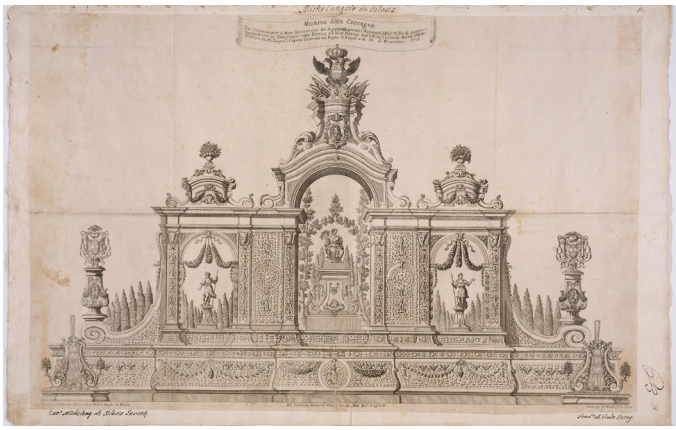
[25] Gregori, *Narrazione*..., 14-15.

[26] Archivos ASNA: 16 mayo 1707, 8 nov. 1740, 30 jun. 1741, 1 jul. 1743, 3 feb. 1751.

[27] Mauro, Viceconte y Palos, *Visiones cruzadas*..., 96.

[28] "Estas fiestas las da el rey, pero es el público quien las paga, ya que, durante ese tiempo, los carniceros que proporcionan los víveres tienen derecho a ponerles a sus artículos el precio que quieran, sin que la policía intervenga para reprimir sus abusos". Sade, *Viaje a Nápoles*..., 23.

[29] Se trata de una serie de catorce grabados de cucañas editadas por Francesco Ricciardo y su hijo Bartolomé. Los diseños son en su mayoría de Cristoforo Russo y de Domenico Antonio Vaccaro, y los grabados por Francesco de Grado. Pertenecen a colecciones privadas, pero han sido catalogadas en: Zampino*, Capolavori in festa*..., 231-243.



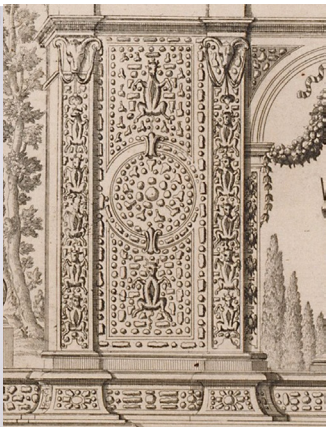
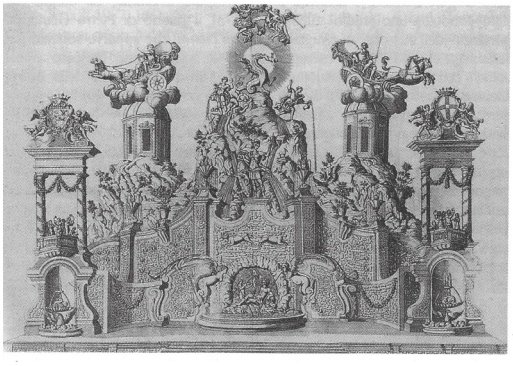


Figura 3. [Izda.] *Cuccagna* en Largo di Palazzo 1724. *Machina della coccagna per sollennizzare il nome gloriosissimo del augustissimo imperatore regnante Carlo VI.* Michelangelo di Blasio (diseño), Francesco de Grado (grabado), Francesco Ricciardo (editor), 1724. Fuente: Getty Research Institute.
Figura 4. [Dcha.] *Cuccagna* en Largo di Palazzo 1724. Detalle. Fuente: Getty Research Institute.



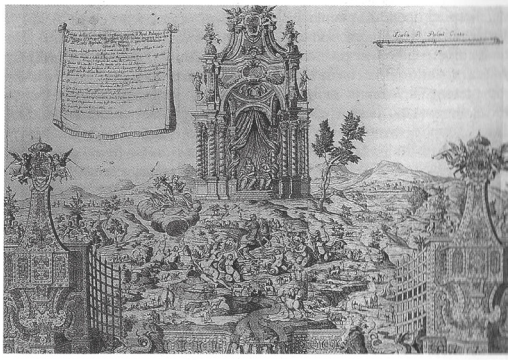


Figura 5. Dos *Cuccagne* en la Plaza del Palacio Real. [Izda.] *Macchina della Coccagna per sollenizare il Nome glorios.mo del Augus.mo IMPERATORE Regnante. CARLO SESTO RE di Spagna. Ungheria e Boemia. 4 nov. 1733*, Cristoforo Russo (diseño), Francesco De Grado (grabado). [Dcha.] *Planta della Cuccagna eretassi avanti il Real Palazzo il di 16 Maggio 1734 èr festeggiare il felilcissimo ingreso del. Nostro Re D. Carlo Borbone*, Nicolo Tagliacozzi (diseño), grabado Bartolomeo De Grado (grabado). Fuente: Zamponi, *Capolavori...*, 233.

Existen pocas representaciones que permitan comprender la escala. Una de ellas es la de la *Narrazione* (ver fig. 2), ya mencionada anteriormente. En esa imagen, además de figuras humanas que ayudan a dimensionar la amplitud de la planta, se distingue en el fondo la antigua iglesia de San Francisco de Paula, antes de su remodelación en tiempos de Napoleón.
Otra representación destacada es la de Antonio Joli, *Largo di Palazzo con una Cuccagna,* 1759 (fig. 6), que muestra el entorno completo de la plaza, el Palacio Real y la cucaña, además de la multitud de espectadores. La escena captura el momento en que los *lazzaroni*

escalan la montaña artificial para saquear el monumento, compuesto por grutas, rocas, agua y una estructura en la cima, presumiblemente cubierta de alimentos. Las laderas de este paisaje arcádico están repletas de reses, reforzando la impresión de una construcción monumental[30].



Figura 6. *Largo di Palazzo con una Cuccagna*. Antonio Joli, 1757. Encargo de John Montagu, Lord Brudenell. Fuente: Gervase Jackson-Stops, ed., *The Treasure Houses of Britain. Five Hundred Years of Private Patronage and Art Collecting* (New Haven: Ed. Yale University Press, 1885), 256. Según F. Ravenel la imagen está inspirada en el proyecto de Vincenzo Re. Fuente: *Gregori, Narrazione...,*

La magnitud representada en estas imágenes es tan impresionante que podría achacarse a la imaginación barroca y a la exageración. Sin embargo, para contrastar esta impresión, es necesario recurrir a otras fuentes. Una de ellas es la propia *Narrazione*, que ofrece datos concretos sobre la estructura de fuegos artificiales situada frente al Castel Nuovo: construida en madera y tela pintada, su base medía 200 palmos napolitanos (aproximadamente 53 metros) y su altura alcanzaba los 260 palmos (unos 68,5 metros), dimensiones realmente notables[31].

---

[30] Según F. Ravenel la imagen está inspirada en el proyecto de Vincenzo Re, leído seguramente por Joli en la *Narrazione*... En Gervase Jackson-Stops, ed., *The Treasure Houses of Britain. Five Hundred Years of Private Patronage and Art Collecting* (New Haven: Ed. Yale University Press, 1885), 256.

[31] Gregori, *Narrazione*..., 17. Ver también: Vicenzo Cirillo, *Images and Imagination in the Narrazione Delle Solenni Reali Feste*, *Proceedings* 1, n.º 9 (2017): 874, https://doi.org/10.3390/proceedings1090874.

Además, el análisis geométrico de la máquina de Bernini en Roma (ver fig. 1) refuerza la idea de que, aunque pudiera haber cierto grado de exageración, el tamaño de estas cucañas debió ser colosal. Otro dato interesante a tener en cuenta es que Sade confirma que la gente entraba en el paisaje artificial, que ascendía por él, y que las reses estaban situadas dentro, lo que confirma la impresión sobre la escala general.
Por último, no olvidemos que unas estructuras que podrían ser similares y que conocemos bien, como las Fallas de Valencia, pueden alcanzar hasta los 30-35 metros de alto.

Hipótesis sobre la construcción

Una vez asumidas las dimensiones de estas estructuras urbanas se plantea cómo se pudieron construir. A la gran altura se añaden las dificultades de incorporar estas formas naturalistas anticlásicas: rocas, nubes, vegetación, lagos, fuentes. Insistiendo en la absoluta falta de documentación o esbozos que pudiera explicar el proceso constructivo, se recurre de nuevo a formulaciones similares, como otras manifestaciones de arquitectura efímera de las que sí tenemos cierta información, así como a la escenografía de la época[32] (recordemos que Francesco Re era escenógrafo de la Corte). Por último, se han encontrado datos sobre presupuestos a través de documentos de solicitud de pagos, que ayudan a comprender el amonto aproximado.
La estructura era, como era de esperar, completamente de carpintería, con sistemas ligeros de madera y andamiajes modulares. Así lo confirma el documento de Dozza: "Dispuso, respetando la altura establecida, vigas transversales que, extendiéndose dos brazos de ancho y formando una T, servirían para sostener la montaña"[33], así como las superficies pisables, que en ocasiones cedían ante la embestida de las reses y los saqueadores. Escribe Sade: "Los escalones por los que sube para ir a recoger su botín (una vaca despedazada) ceden bajo sus pies"[34].
También sabemos, a partir de diversas referencias, que los escenógrafos empleaban carpintería para construir todas las estructuras, utilizando poleas, grúas y otros mecanismos[35]. Queda claro, pues, que la base estructural de estas construcciones era, sin duda, de madera.
En cuanto a la representación de elementos naturales irregulares, estos se elaboraban con telas pintadas que simulaban rocas, nubes y otros elementos. Para estructuras más resistentes, se utilizaba un material similar al *papier maché*, denominado en la época *papelone* o *cartapesta*, elaborado con cartón, engrudo y yeso[36]. Dozza lo menciona en su carta al referirse a las rocas que se dispusieron para rematar la montaña. Este material también se empleaba en escenografía para representar árboles o nubes. Aunque no hay referencias

---

[32] Sabina De Cavi, "Ephemeral architecture, art and royal genealogy in Spanish Sicily. From Charles II to Philip V", *Archivo Español de Arte* XCII, n.º 367 (2019): 277-292.

[33] Dozza, "Relazione ...", 185-193.

[34] Sade, *Viaje a Nápoles*..., 22.

[35] Leila Zammar, "Scenography at the Barberini court in Rome: 1628-1656" (Tesis Doctoral, Universidad de Warwick, 2017), https://wrap.warwick.ac.uk/id/eprint/90103/.

[36] Zammar, *Scenography*..., 177-178.

directas sobre ello, es probable que también se incluyeran árboles reales para coronar estos jardines, como ocurría en otras construcciones efímeras. Un ejemplo de ello es el catafalco de Bartolomeo Ruspoli[37], diseñado por Giovanni Battista Contini en 1781. Se trataba de una estructura de ocho columnas de aproximadamente 15 metros de altura, rodeadas por una espiral de ramas de vid reales con velas ensartadas y coronadas por cipreses vivos. Asimismo, sabemos que en muchas escenografías de los siglos XVII y XVIII se incorporaban árboles y vegetación real, lo que sugiere que estos elementos no eran meramente decorativos, sino ejemplares auténticos, al igual que ocurría con las reses, las aves y los peces.

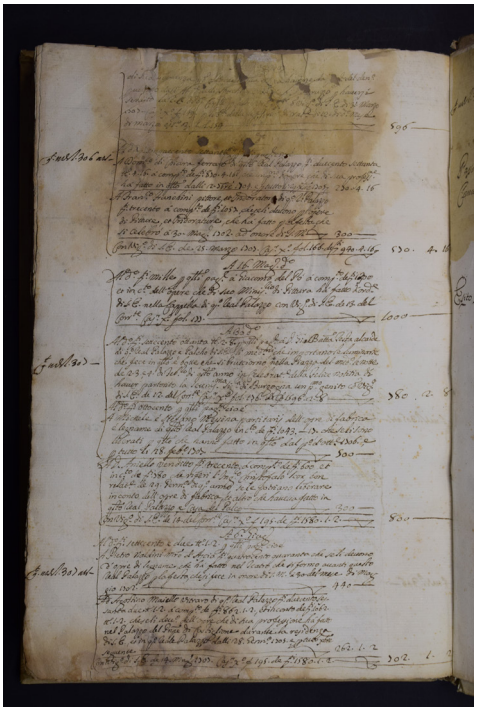


Figura 7. *Dispaccio del Segretario di Stato al Luogotenente della Regia Camera della Sommaria per inviare i conti presentati da Angelo Carasale di tutte le spese fatte nella costruzione della macchina di Chiaia e della cuccagna e fuochi artificiali eseguiti nel 1738, affinché la Camera li esamini e li liquidi* (se puede observar que las cuentas ascienden a 3.412 ducados). Fuente: ASNA, *Dispacci della Sommaria*, 183, f. 402, 30 giu, 1741.

Por último, un documento de 1741, localizado en el Archivo Estatal de Nápoles, recoge la obligación de pago al arquitecto Angelo Carasale por la construcción de una *Cuccagna* y una máquina de fuegos artificiales. En el documento (fig. 7) se detalla el costo total de la obra, que ascendió a 3.228 ducados napolitanos, equivalentes aproximadamente a 650.000

[37] Fagiolo dell'Arco y Carandini, *L'effimero...*, 329.

euros[38]. Si consideramos que las fallas valencianas más costosas rondan los 200.000 o 300.000 euros, parece razonable suponer que el gasto en estas monumentales estructuras efímeras era de un orden similar.

Dejamos para el final los manjares. Parece que, una vez construidas las estructuras de madera, se aplicaba una capa muy espesa de *Cacciocavallo*[39] y en ella se sumergían los panes, embutidos y animales, que se manifiestan como sillares embebidos en mortero.

Conclusión

El estudio de las *macchine della Cuccagna* permite comprender su relevancia dentro del paisaje urbano napolitano del siglo XVIII, no solo como elementos festivos, sino como dispositivos arquitectónicos efímeros que intervenían directamente en la estructura de la ciudad emplazándolas en espacios públicos estratégicos, como la Piazza del Palazzo. La relación entre estas estructuras y la escala urbana es clave para entender su impacto: su monumentalidad y ubicación en espacios centrales reforzaban su carácter espectacular, convirtiéndolas en hitos temporales dentro del tejido urbano.

Desde el punto de vista constructivo, la falta de documentación técnica y el hecho de que solo se conserven grabados posteriores a su demolición dificultan un estudio preciso de sus dimensiones y métodos constructivos. No obstante, a partir de imágenes y testimonios disponibles, se pueden formular hipótesis sobre su edificación. Es probable que se utilizaran sistemas ligeros de madera y andamiajes modulares, combinados con materiales perecederos como tela, papel pintado y elementos comestibles.

---

[38] *Dispaccio del Segretario di Stato al Luogotenente della Regia Camera della Sommaria per inviare i conti presentati da Angelo Carasale di tutte le spese fatte nella costruzione della macchina di Chiaia e della cuccagna e fuochi artificiali eseguiti nel 1738, affinché la Camera li esamini e li liquidi.* ASNA, Dispacci della Sommaria, 183, f. 402, 30 giu., 1741.

[39] Tipo de queso con denominación de origen de la zona de Campania.

El gran teatro de los *mangia macherroni:* impresiones napolitanas

The Grand Theater of the *Mangia Macherroni*: Neapolitan Impressions

CARMEN RODRÍGUEZ PEDRET
Universitat Politècnica de Catalunya, carmen.rodriguez@upc.edu

Abstract
La imagen de los *mangia macherroni* napolitanos desapareció para siempre con el decreto aprobado en 1934 por el Ministerio de Prensa y Propaganda de Benito Mussolini, que prohibía la producción y distribución de fotografías de la gente comiendo en la calle. Aquel mundo que el fascismo vio como amenaza se llevó consigo los personajes y escenarios de un gran teatro callejero, sus tenderetes y secaderos hechos de perchas de caña, los balcones donde colgaba la pasta para hervir después en una gran olla con grasa de cerdo, sal y el único condimento de queso rallado. La comunicación rescata algunas crónicas que describen, en diferentes momentos, las escenas representadas en este insólito teatro. Estos relatos nos invitan a pensar sobre la reverberación en el espacio urbano de uno de los hábitos más comunes y, a la vez, extraordinarios, de nuestra existencia.

The image of the Neapolitan *mangia macherroni* disappeared forever with the decree passed in 1934 by Benito Mussolini's Ministry of Press and Propaganda, which prohibited the production and distribution of photographs of the people eating in the street. That world that fascism saw as a threat took with it the characters and sets of a great street theatre, its stalls and drying racks made of cane hangers, the balconies where the pasta was hung to later boil in a large pot with pork fat, salt and the only seasoning of grated cheese. This paper rescues some chronicles that describe, at different times, the scenes performed in this unusual theatre. These stories invite us to think about the reverberation in the urban space of one of the most common and, at the same time, extraordinary habits of our existence.

Keywords
Comida callejera, estereotipos, crónicas urbanas, imaginarios urbanos, fotografía
Street food, stereotypes, urban chronicles, urban imaginaries, photography

Hasta 1934 los turistas que llegaban a Nápoles encontraban un pueblo hambriento que celebraba su miseria alrededor de un plato de pasta. La escena era habitual en las calles de la ciudad: frente a los carros y las cazuelas de los vendedores ambulantes merodeaba la gente que, a cambio de unas monedas, representaba ante los curiosos el ritual de comer pasta con las manos. La imagen de esos *mangia macherroni*[1], fuente de emolumentos para los fotógrafos y editores de postales locales, iba a desaparecer para siempre a causa de una disposición administrativa del Ministerio de Prensa y Propaganda de Benito Mussolini que prohibía la producción y distribución de fotografías de los napolitanos comiendo en la calle. El alcalde de Nápoles fue conminado a tomar severas medidas contra las actividades turísticas que fomentaban la exhibición de la población comiendo pasta. Los fotógrafos fueron amenazados con la revocación de sus licencias si continuaban vendiendo fotografías a los turistas y se les aplicaron duras sanciones. Así clausuraba el fascismo un hábito común y un imaginario arraigado desde los tiempos del *Grand Tour*.

La prohibición de exhibir a los napolitanos comiendo pasta era parte de un proyecto en el que el fascismo había invertido grandes sumas de dinero. Se trataba de modernizar Italia y Nápoles era un objetivo concreto; el gobierno no podía permitir que la radical transformación emprendida en los barrios de Fuorigrotta y Rione Carità, la definición de la futura Mostra d'Oltremare e incluso la cercanía de Roma se asociaran a tan degradante imagen[2]. La medida acompañaba la progresiva debilidad de Nápoles como productora de pasta. Con la intención de crear un país autosuficiente, Mussolini trasladó el cultivo de trigo duro al centro y norte donde las fábricas empleaban prensas y túneles de secado eléctricos en substitución del sol y la brisa napolitana. El gesto iba más allá de la eliminación de un simple hábito callejero o de la redistribución productiva, pues el alimento formaba parte del carácter distintivo napolitano y, desde la unificación de 1861, de toda Italia. Está claro que la batalla iba más allá del plato y que se libraba contra los estereotipos que interceptaban una modernización a la que ya se habían adherido los futuristas. Recordemos que, en una de sus últimas proclamas, el "Manifiesto de la Cocina Futurista" (1930), Filippo Tomasso Marinetti exigió la abolición de la pasta[3]. Detrás de esta extraña sentencia, el poeta agitador planeaba una estrategia de regeneración alimenticia que culminase su programa de renovación de los lenguajes artísticos iniciado en 1909:

> Convencidos de que en la probable conflagración futura triunfarán los más ágiles, los más rápidos, nosotros los futuristas, después de haber hecho más ágil la literatura mundial con palabras libres y estilo simultáneo, hemos vaciado el teatro del aburrimiento mediante síntesis ilógicas sorprendentes y dramas de objetos inanimados, hemos aumentado la

---

[1] La pasta se identificaba genéricamente con los macarrones, aunque, en particular, se distinguía entre espaguetis, *fusilli* y otras elaboraciones.

[2] En 1931, Mussolini eligió el barrio de Fuorigrotta para la *Exposición Trienal de las Tierras Italianas de Ultramar*. En 1939, tuvo lugar una reurbanización que demolió todos los edificios de la zona de Rione Castellana. Se demolieron aproximadamente 7.000 viviendas y unas 15.000 personas quedaron en la calle, sin que se planificara ninguna operación de reemplazo. A los habitantes del Rione Carità se les expropiaron sus bienes inmuebles, a lo que siguió la enajenación de las zonas edificables.

[3] Publicado en la *Gazzetta del Popolo* de Turín el 28 de diciembre de 1930.

> plástica con el antirrealismo, creado un esplendor arquitectónico geométrico sin decorativismo, una cinematografía y una fotografía abstractas, establecemos ahora el alimento adecuado para una vida cada vez más aérea y rápida.
> En primer lugar, creemos que es necesario: a) La abolición de la pasta, absurda religión gastronómica italiana.[4]

Entre sus argumentos, Marinetti contrastaba la ingesta de la pasta "con el espíritu vivaz y el alma apasionada, generosa e intuitiva de los napolitanos" quienes, al comerla, "desarrollan el típico escepticismo irónico y sentimental que muchas veces trunca su entusiasmo"[5]. La popularidad de los futuristas y la resonancia que alcanzó tan peregrina propuesta traspasaron fronteras, levantando polémica y la reivindicación de la pasta como elemento esencial de la idiosincrasia del país. Aquel mundo que Marinetti quiso arrasar, el mismo que el fascismo sintió como amenaza, desaparecería unos años después, llevándose a los escenarios y personajes del gran teatro callejero, con sus tenderetes y secaderos construidos con perchas de caña y los balcones en los que colgaba la pasta para hervir después en una gran olla con grasa de cerdo, sal y el único condimento de queso rallado. Un teatro que aparece las impresiones que recoge la presente comunicación y que nos sirve para reflexionar sobre la presencia en el espacio público de uno de los hábitos más comunes y, a la vez, extraordinarios, de nuestra existencia.

Desde los tiempos del virreinato español (1503-1707), el pueblo napolitano era famoso por su miseria. Las crónicas cuentan que la población se veía obligada a comer la hierba que crecía en los márgenes de los caminos, por lo que recibía el apelativo de *mangia foglie*, comedores de hojas. Sin embargo, algunos cambios acaecidos en el siglo XVII llevaron a la pasta a ser el alimento principal. El precio de la carne y las verduras aumentó y el del pan y la harina disminuyó; al mismo tiempo, las artesas de amasar y las nuevas prensas mecánicas permitieron producir pasta a un coste más bajo. Con su harina de calidad y el idóneo aire marino para el secado, Nápoles se convirtió en el siglo XVIII en un centro de elaboración y consumo de pasta. Aunque las condiciones higiénicas eran pésimas, los puestos de venta callejeros se multiplicaron y en 1785 la ciudad contaba con 280 establecimientos en los que la pasta colgaba sobre perchas de caña o grandes paños para secarse al sol y al aire fresco de la costa[6]. La pasta ocupó un lugar destacado en la dieta de una población que pasó a conocerse con el epíteto de "comedores de macarrones", antes reservado a los sicilianos. Con la unificación de Italia, la imagen de los comedores se identificó no solo con los napolitanos sino con todos los italianos, sin distinción regional.

---

[4] Filippo Tomaso Marinetti e Fillia, "Il Manifesto della cucina futurista", *La cucina futurista* (Milán: Sonzogno, 1932), 27-28.

[5] Marinetti, *La cucina*..., 27-28.

[6] La masa se mezclaba en grandes artesas abiertas y se batía en un *torchio* mecánico (prensa de tornillo), para después colgar las largas tiras en rejillas de caña o extenderlas sobre grandes telas para el secado. Se hervía sobre un fuego de carbón en una olla grande con agua que se condimentaba con grasa de cerdo y un poco de sal. En concreto, la pasta que consumían los más pobres era de ínfima calidad, pues contenía tierra y su sabor era ácido.

Impresiones napolitanas

Cuando Johann Wolfgang Goethe regresó a Nápoles en mayo de 1787 tras una primera estancia en febrero de aquel mismo año, escribió en su diario de viaje las impresiones de sus paseos callejeros dedicando especial atención a los tipos humanos que se cruzaban a su paso y a todo lo que guardaba relación con la venta ambulante en "la gran fiesta del gusto que Nápoles celebra cada día"[7]. En la mano, llevaba "el Volkmann" –la guía de viaje más popular entre los viajeros alemanes de la época[8]–, a la que el escritor contradecía respecto a la cifra de los cuarenta mil vagabundos que deambulaban por la ciudad. Caminando entre la multitud, Goethe decidió familiarizarse con los "diversos tipos, juntándolos y clasificándolos según su aspecto, la indumentaria, el comportamiento y la ocupación, actividad aquí más fácil que en cualquier otra parte, dado que los hombres de este país son más despreocupados y no disimulan su condición social"[9]. El resultado de sus observaciones no coincidía con la miseria que describía la guía: "cuando más iba mirando a mi alrededor y más afinadas eran mis observaciones, menos podía distinguir a los auténticos vagabundos, ni de las clases humildes ni de las medias, y esto tanto por la mañana como durante la mayor parte del día, y al margen de edades y sexos"[10]. La indumentaria no identificaba al vago meridional, pues "la mayor parte de la actividad recae todavía en los estamentos más humildes"[11]. Era la exhibición pública de la comida lo que le llevaba a concluir que el mito de la pobreza napolitana era falso: "no hay estación del año en la que no estás rodeado por todas partes del tráfico de alimentos; hay que decir, además, que el napolitano no disfruta solo de las buenas comidas, y quiere también que las mercancías puestas en venta estén bellamente presentadas"[12]. La pasta aparece en las páginas del diario como uno de los negocios más prósperos de la ciudad:

> ... hechos de una masa de harina fina muy bien trabajada, blanda, cocida y prensada según determinadas formas; se encuentran en todas partes, y no son nada caros. Normalmente se les hace hervir en agua sola, y después se añade queso rallado, que se derrite y da gusto [...] Se trata de un negocio de una inimaginada prosperidad, ya que miles de personas compran allí el almuerzo y la cena, que se llevan envueltos en un pedazo de papel.[13]

Goethe no aludía a los comedores a quienes otros testimonios coetáneos sí describían ejecutando el ritual ante los curiosos que se amontonaban en las calles: con la cabeza inclinada

---

[7] Johann Wolfgang Goethe, "Nàpols", en *Viatge a Itàlia,* trad. por Rafael M. Bofill (Barcelona: Columna edicions, 1996), 370.

[8] Se refiere a la guía de viaje de tres volúmenes de Juan Jacob Volkmann, *Informes histórico-críticos de Italia, que contienen una descripción precisa de este país, de sus costumbres y tradiciones, de su forma de gobierno, de su comercio, de su economía, del estado de las ciencias y, especialmente, de sus obras de arte, junto con una valoración de las mismas* (Leipzig: C. Fritsch, 1770-1771).

[9] Goethe, *Viatge*..., 368.

[10] Goethe, *Viatge*..., 368.

[11] Goethe, *Viatge*..., 371.

[12] Goethe, *Viatge*..., 375.

[13] Goethe, *Viatge*..., 376.

hacia atrás, cogían la pasta de un plato que sostenían en la mano y luego, haciéndola descender desde arriba, se la introducían en la boca. Los viajeros quedaban fascinados ante el espectáculo y anotaban en sus cuadernos la curiosa habilidad que muchos quisieron emular. Por su parte, las guías turísticas recomendaban desplazarse hasta la zona de Porta di Massa, cerca del puerto, para ver en directo a los napolitanos comiendo pasta, acercándola a su boca con un rápido movimiento en espiral. El ademán transformaba un hábito vulgar en espectáculo digno de ser admirado. No es extraño que, muy pronto, se convirtiera en argumento de la pintura de género de artistas como Pietro Fabris –activo en Nápoles en el periodo 1756-1792–, de los estudios gestuales de la población de Saviero o Xavier della Gatta (1758-1828) (fig. 1), o de los grabados de Gaetano Dura (1805–1878)[14] cuyos álbumes se hicieron muy populares porque recogían la amplia variedad de tipos humanos que podían encontrarse en la ciudad (fig. 2).



Figura 1. Saviero o Xavier della Gatta, napolitanos comiendo pasta, primera mitad del siglo XIX. Fuente: Christie's Images/Scala, Florencia.



Figura 2. Gaetano Dura. *Mangia Macaroni*. Fuente: Federico Gatti y Gaetano Dura, *Nuova Racolta di Costumi e Vestiture di Napoli e i suoi d'intorni* (Nápoles: Gatti e Dura, 1833).

[14] Federico Gatti y Gaetano Dura, *Nuova Racolta di Costumi e Vestiture di Napoli e i suoi d'intorni* (Nápoles: Gatti e Dura, 1833).

Con la llegada de la fotografía, el espectáculo pasó a ser un fructífero negocio para los editores postales y los fotógrafos que practicaban el retrato de estudio con forzadas composiciones de individuos comiendo pasta con las manos. A cambio de unas monedas o de un plato de espaguetis, la pobreza posaba ante la cámara de los más destacados profesionales locales, como Giorgio Conrad (1827-1889) –de origen suizo y activo en la década 1860-1870– (fig. 3), o el alemán Giorgio Sommer, activo entre 1856 y 1888, y autor de uno de los álbumes más populares de la época, *Dintorni di Napoli* (ca. 1870), con más de cien fotografías de escenas cotidianas (fig. 4). Sommer había ganado fama tras haber documentado la erupción del Vesubio del 26 de abril de 1872 –una de las más espectaculares del siglo–, con una serie de fotografías tomadas con media hora de diferencia entre las 2 y las 5 de la tarde de aquel día. Todos esos recuerdos baratos circularon masivamente no solo entre los turistas sino también entre los napolitanos más acomodados[15].



Figura 3. [Izda.] Giorgio Conrad, comedores de pasta, n.º 102, ca.1865. Fuente: Bridgeman Images.
Figura 4. [Dcha.] Giorgio Sommer, comedores de espagueti, ca. 1886. Fuente: Wikimedia Commons (Wikipedia).

[15] Muchas de las fotografías se editaban de manera independiente en el formato más habitual de la época, el denominado tarjeta de visita, sobre un cartón de 5 x 10 cm.

Para sus composiciones, los fotógrafos obviaban el espacio de la calle y encerraban a los improvisados actores en el estudio, dando como resultado escenas artificiosas y alejadas del entorno original que les daba sentido. Habría que esperar hasta finales de siglo para que los comedores regresaran a la calle, a las puertas de los talleres en los que se preparaba y servía el alimento, a los sucios umbrales de las casas que hacían las veces de comedor improvisado. La reaparición del escenario principal de la representación coincidió con nuevos negocios fotográficos, como el de los napolitanos Pasquale y Achille Esposito –activos entre la década de 1880 y los primeros años del siglo XX–. Como en los casos anteriores, su producción se centraba en las vistas urbanas y paisajísticas de Nápoles y su entorno, aunque las más demandadas seguían siendo las que captaban los hábitos y las costumbres de los napolitanos que los Esposito denominaban "escenas artísticas". Entre los figurantes, destacaban los scugnizzi, los niños que vivían en la calle y que constituían la mercancía del denominado turismo de la miseria, una práctica habitual en las zonas más degradadas de las metrópolis a finales del siglo XIX. Su aparición oficial se había producido en 1895 con el reportaje que les dedicó el periodista y poeta local Ferdinando Russo (1866-1827) en el diario *La Riforma*[16]. Aunque la palabra *scugnizzo* circulaba en el ambiente de la delincuencia napolitana desde los años 80, Russo fue el responsable de la mutación de los mendigos en protagonistas involuntarios de unos sonetos que escribió (*E scugnizze*, 1897), lo que despertó el interés de un editor llamado Ragozzino quien aprovechó la ocasión para comercializar una colección de postales con estos y otros tipos callejeros: la exitosa serie *Ragozzino di Napoli Popolare*, ilustrada con fotografías de Caggiano y Esposito y acompañada con versos del poeta[17] (fig. 5).



Figura 5. Pasquale y Achille Esposito, *Costumi napoletani*, n.º 117, finales del siglo XIX. Fuente: Wikimedia Commons (Wikipedia).

[16] Ferdinando Russo, "Usi e costumi napoletani. La piccola camorra", *La Riforma* (13 de julio de 1895): 1-2.

[17] Ferdinando Russo, *Esercizi di traduzione dal dialetto napoletano. Parte III per la classe V elementare,* (Lanciano: Carabba, 1929), 22.

Las fotografías se caracterizan por resaltar el gesto de los retratados, un rasgo napolitano en el que apenas hay palabra o acción sin un ademán característico y donde es la propia gestualidad la que expresa la psicología de las personas y el papel de cada individuo en la teatralización de la vida cotidiana.

Merece la pena detenerse en la importancia que tiene el gesto en esta historia. Diríase que el ademán de llevar la pasta a la boca es algo más que un hábito común; un detalle que, en otro contexto, pasaría desapercibido, pero no aquí. De hecho, se trata del primer acto de la teatralidad de la comida en el espacio público. En *La mimica degli antichi* (1832), la obra del arqueólogo y etnógrafo Andrea de Jorio (1769-1851), dedicada a analizar el lenguaje de los gestos, la singular gestualidad napolitana fue objeto de estudio por primera vez. De Jorio buscaba identificar los rasgos comunes entre el lenguaje gestual de los napolitanos y el de los griegos antiguos a partir del análisis de las representaciones halladas en vasijas y otros restos arqueológicos. De entre el largo y detallado catálogo de gesticulaciones que recoge, ocupan un lugar especial las relacionadas con el hábito de comer (fig. 6):

> A primera vista puede parecer que es completamente inútil hablar del gesto que expresa tal necesidad. Pero nosotros creemos lo contrario, dadas las ideas metafóricas que le atribuyen los napolitanos. 1. Los dedos juntos por las puntas y apuntando varias veces hacia la boca. Nada más natural que repetir con la mano la misma acción que utilizan los pobres al tomar y llevarse a la boca la comida para indicar que están comiendo [...] Cabe señalar que en el sentido de comer no hace diferencia si la boca está abierta o cerrada. Entonces, si queremos hablar de comer macarrones, practicamos el siguiente gesto: dedos juntos en las puntas y apuntando hacia abajo, llevados hacia arriba y hacia la boca. Es decir, imitar el mismo movimiento necesario para comer macarrones en el aire con las manos, al estilo napolitano".[18]



Figura 6. "A me, a me". Fuente: Andrea De Jorio, *La Mimica degli antichi investigata nel gestire napoletano* (Nápoles: Stampa del Fibreno, 1832), Tavola X.

[18] Andrea De Jorio, *La Mimica degli antichi investigata nel gestire napoletano* (Nápoles: Stampa del Fibreno, 1832), 198.

Si hacemos caso a estas observaciones, no podremos pasar por alto la referencia a un cierto "estilo napolitano" a la hora de ingerir la pasta. La distinción está ligada a lo que de Jorio denominaba "la escuela de los *mangia macherroni*", que no era otra cosa que la transformación espectacular de un hábito común:

> Nada se aprende sin dolor, y quien quiera aprender también en las cosas más pequeñas, necesita el trabajo del maestro; así que quien quiera comer macarrones al aire de forma elegante y al estilo napolitano, no quedará exento de esta regla. Los macarrones se pueden comer en bocados separados, como se hace con cualquier otro tipo de comida, y como es costumbre en las mesas decentes; pero su particularidad consiste en la posibilidad de tragarlos uno tras otro, uno detrás de otro, en bocados continuos. De hecho, nuestros famosos comedores de macarrones no son los que más comen, sino los que, diríamos, devoran una mayor cantidad, introduciéndolos sucesivamente en la boca con ambas manos y de tal manera que entre bocado y bocado no hay más intervalo que el instante necesario para que lleguen al esófago. Esta cualidad los hace únicos entre nuestro humilde pueblo.[19]

El desarrollo de la representación requería de unas habilidades muy concretas que no se limitaban únicamente al dominio del gesto, pues implicaban, también, controlar el ritmo frenético de la ingesta. De Jorio aludía incluso a las competiciones públicas entre los comedores de macarrones, a los desesperados más imaginativos que se disfrazaban de Polichinela e improvisaban bailes mientras comían pasta con la intención de animar la propina del turista:

> Nuestros buenos comedores de macarrones a veces se retan unos a otros a comer hasta dos rollos (alrededor de seis libras) pero de la manera descrita. Los dos atletas macarrónicos comienzan la lucha al mismo tiempo, de modo que en el caso de que ambos no pierdan sus energías en la lucha y devoren la cantidad preestablecida, el que lo consiga primero obtendrá la corona.[20]

Mientras de Jorio interpretaba las competiciones y la gestualidad como parte de la identidad local, para el escritor, fotógrafo y conferenciante norteamericano John Lawson Stoddard (1850-1931) los comedores de pasta eran solo los desafortunados actores de algunas de las escenas más perturbadoras que podían verse en la ciudad. En las memorias de su viaje a Nápoles en 1898, ponía énfasis en la violencia de un episodio que, al parecer, había provocado él mismo:

> Una noche, mientras atravesábamos un mercado, vimos a un vendedor de espaguetis. Detuve el coche y le pagué para que distribuyera veinte platos entre la gente, para que pudiéramos verlos comiéndoselos. El rumor se extendió como un reguero de pólvora y en tres minutos nuestro taxi era como una isla en un mar de humanidad rugiente y en lucha. En vano el vendedor intentó señalar a una persona a la vez. En el instante en que un miserable hombre recibía un plato, una docena de otros saltaban a por él; y cuatro o cinco puños negros tomaban puñados de la masa humeante y empujaban la mezcla casi hirviendo

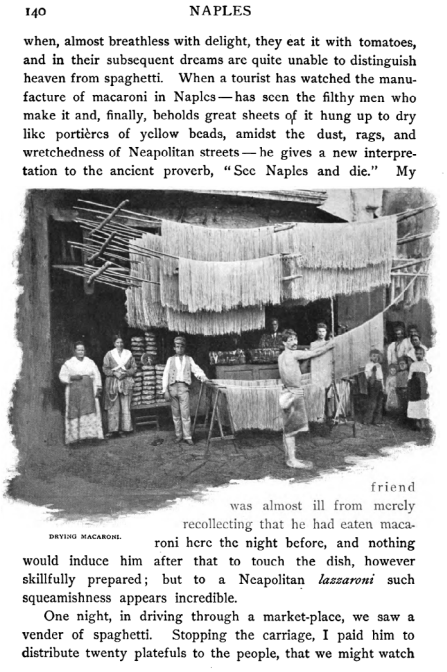
[19] De Jorio, *La Mimica*..., 347.

[20] De Jorio, *La Mimica*..., 347.

> por sus gargantas. Esperaba que me divirtiera, pero esa loca avidez por la comida común denotaba hambre real. Algunas mujeres y niños con aspecto hambriento parecían tan decepcionados por no conseguir nada que me dolió el corazón por ellos. La pobreza de Nápoles es angustiosa y, para la mayoría de estos pobres vagabundos la vida es una lucha desesperada por la existencia.[21]

Acompañado de las fotografías que tomó el propio Stoddard (fig. 6), el relato sitúa el foco en las miserables condiciones de las calles napolitanas, ciudad que calificaba de auténtico "purgatorio"[22], a pesar de las transformaciones urbanas, insuficientes para cambiar lo que caracterizaba el lugar, como el ruido, los harapos, la suciedad:

> Cuando un turista ha observado la fabricación de macarrones en Nápoles, ha visto a los sucios hombres que los preparan y, finalmente, contempla grandes láminas de macarrones colgadas para secarse como si fueran cortinas de cuentas amarillas, entre el polvo, los harapos y la miseria de las calles napolitanas, da una nueva interpretación al antiguo proverbio: "ver Nápoles y morir[23].



140 NAPLES

when, almost breathless with delight, they eat it with tomatoes, and in their subsequent dreams are quite unable to distinguish heaven from spaghetti. When a tourist has watched the manufacture of macaroni in Naples — has seen the filthy men who make it and, finally, beholds great sheets of it hung up to dry like portières of yellow beads, amidst the dust, rags, and wretchedness of Neapolitan streets — he gives a new interpretation to the ancient proverb, "See Naples and die." My

DRYING MACARONI.

friend was almost ill from merely recollecting that he had eaten macaroni here the night before, and nothing would induce him after that to touch the dish, however skillfully prepared; but to a Neapolitan *lazzaroni* such squeamishness appears incredible.

One night, in driving through a market-place, we saw a vender of spaghetti. Stopping the carriage, I paid him to distribute twenty platefuls to the people, that we might watch

Figura 7. "Drying Macaroni". Fuente: John Lawson Stoddard, "Florence. Naples. Rome", *Lectures*, vol. III (Boston: Balch Brothers Co., 1906), 140.

---

[21] John Lawson Stoddard, "Florence. Naples. Rome", en *Lectures,* vol. III (Boston: Balch Brothers Co., 1906), 140-141.

[22] Stoddard, *Lectures*..., 132.

[23] Stoddard, *Lectures*..., 140.

Entre la fascinación y el rechazo, las crónicas describen a los comedores como parte de la particular coreografía napolitana. También Matilde Serao (1864-1905) situó la comida en el centro de las preocupaciones sociales e higienistas de su época. En *El vientre de Nápoles,* la escritora y periodista regresaba al cuadro de costumbres adaptándolo a una mirada crítica y descarnada, con la intención de reivindicar un mundo en riesgo de desaparición. En sus crónicas, escritas en diferentes periodos (1864, 1884 y 1905), vemos la ciudad, entre el antes y el después de las transformaciones del "Risanamento". Sucedió inmediatamente después de la epidemia de cólera de 1884 que mató a miles de personas y cuyas consecuencias se achacaron al trazado urbano anterior, a las calles estrechas, mal ventiladas y poco iluminadas en las que a menudo se apiñaba la gente en grandes bloques de viviendas carentes de cualquier comodidad. Serao ataca duramente la operación del Rettifilo o corso Umberto I, la larga avenida abierta en 1894 con las obras de reurbanización que destruyeron barrios enteros y edificios históricos. Describe el universo de miseria que quedó oculto tras la nueva avenida, a la que denominó "el biombo" porque evitaba a la mirada del turista una realidad que la modernidad no fue capaz de erradicar[24]. Precisamente, es en esta ciudad invisible donde, todavía, el escritor podría encontrar la esencia de un Nápoles condenado a morir: "aquí una novela experimental podría incluso aplicar su tradicional sinfonía de los olores, puesto que se oyen melodías inconcebibles: aceite frito, salchichón rancio, quesos curados, la pimienta aplastada por el mortero, el vinagre fuerte, el bacalao en remojo"[25]. Inspirada en *El vientre de París* (1973), la novela de Émile Zola, la crónica entrelaza la crítica urbanística con imágenes del tipismo local, en especial las relacionadas con el procesado y consumo de alimentos, y con la carencia de higiene, ligada a los hábitos de la población. La autora dedica un capítulo a lo que comían las clases populares e incluye un comentario sarcástico sobre la práctica de comer pasta como producto para el consumo turístico:

> En cuanto tiene cuatro perras, el pueblo napolitano se compra un plato de macarrones cocidos y aliñados. Todas las calles de los barrios populares cuentan con uno de estos establecimientos que instalan sus ollas al aire libre, en las que siempre hay macarrones cociéndose, las sartenes en las que hierve la salsa de tomate, con montones de queso rallado [...] esta escena es muy pintoresca y hay artistas que la han pintado hasta convertirla en algo relamido y casi elegante, con el cantinero semejante a un pastorcillo de Watteau. Y en la colección de fotografías napolitanas que los ingleses se compran, junto a *la monja de la casa, al ladrón de pañuelos, a la familia de piojosos,* nunca falta un *puesto de macarrones*. Estos macarrones se venden en platos de dos y tres céntimos, y el pueblo napolitano los llama, para abreviar, por su precio: *un doie* y un *tre*. La ración es pequeña y el comprador discute con el cantineo porque quiere un poco más de salsa, un poco más de queso y un poco más de macarrones.[26]

---

[24] Matilde Serao, *El vientre de Nápoles,* trad. por Juan Antonio Méndez (Madrid: Gallonero ediciones, 2016), 77 y ss. Serao fue la primera mujer en fundar y dirigir un periódico italiano. Junto con su marido Edoardo Scarfoglio, fundó el *Corriere di Roma,* el *Corriere di Napoli* y luego *Il Mattino*. Después de separarse de Scarfoglio, continuó de forma independiente y en 1904 fundó *Il Giorno*, periódico que dirigió hasta su muerte.

[25] Serao, *El vientre*..., 62.

[26] Serao, *El vientre*..., 29.

La imposibilidad de superar la fuerza de los estereotipos está presente también en la experiencia napolitana del filósofo alemán Walter Benjamin (1892-1940). Durante una estancia en Capri en 1924, conoció a la actriz y dramaturga letona Asja Lacis (1891-1979), con quien mantuvo una relación y con quien visitaría Nápoles para asistir a un congreso internacional de filosofía que conmemoraba los 500 años de la Universidad (septiembre-octubre de 1924). Ambos firmaron una crónica en la que describían la decadente y seductora porosidad de un lugar que apenas podía contener el impulso de la modernidad. La fascinación ante una "vida privada dispersa, porosa y entreverada"[27] no era una idea original de los autores, sino el último de los lugares comunes que sobrevivía en las páginas de las guías turísticas: "La vida familiar se muestra allí en público sin la más mínima vergüenza. Durante todo el día, allí se vende a gritos la comida y otros objetos. Los vendedores de todo tipo atacan, especialmente al extranjero"[28]. De algún modo, Lacis y Benjamin recogían los restos de un naufragio, en el que los comedores de pasta eran ya solo el síntoma de una pobreza endémica y difícil de soportar:

> Otra de las habilidades, y no la peor, es comer macarrones con las manos. A cambio de dinero se ejecuta ante foráneos. Otras cosas tienen su tarifa. Hay comerciantes que fijan el precio de las colillas recolectadas entre las ranuras del suelo tras el cierre de los cafés (antes salían en su busca con antorchas). Se venden luego en la zona del puerto junto a los restos de comida de los mesones, mejillones, y sesos cocidos de gato.[29]

Escritas solo diez años antes de que Mussolini ejecutara su amenaza contra los comedores de pasta napolitanos, las palabras de Lacis y Benjamin adquieren, aquí, condición de elegía.

---

[27] Publicada en *Frankfurter Zeitung* (19 de agosto de 1925). Walter Benjamin y Asja Lacis, *Nápoles*, trad. por Francisco Uzcanga Meinecke (Madrid: Casimiro libros, 2019), 33.

[28] Karl Baedecker, *Manuel du Voyageur. Italie Méridionale* (Lepizig - París: Baedecker, 1903), 29.

[29] Benjamin y Lacis, *Nápoles*..., 26.

Comida, religiosidad y espacio urbano. Festividad de Niñopa en Ciudad de México

Food, Religiosity, and Urban Space: The Niñopa Festivity in Mexico City

DIANA ELENA BARCELATA EGUIARTE
Universidad Autónoma Metropolitana Unidad X, dbarcelata@correo.xoc.uam.mx
ANDREA MARCOVICH PADLOG
Universidad Autónoma Metropolitana Unidad X, apadlog@correo.xoc.uam.mx

Abstract
El presente texto tiene como objetivo principal exponer los procesos de significación en torno a las prácticas culturales en el marco de las festividades religiosas que se realizan en honor a la imagen religiosa del Niñopa[1], celebradas en los barrios del espacio urbano de Xochimilco, en la Ciudad de México, durante las cuales se identifican las interrelaciones entre la religiosidad, la comida y la manera en que el espacio público y el privado se unen para adquirir nuevos significados desde la perspectiva de los habitantes partícipes de dichas festividades. Con el fin de sistematizar la investigación, se realizó una propuesta de estudio con enfoque cualitativo, en la que se articulan las acciones observadas, y las narrativas ofrecidas por lo partícipes de la festividad. Como parte del marco teórico se acude a Umberto Eco cuya noción de signo arquitectónico y función secundaria connota y adquiere la dimensión simbólica de acuerdo con una codificación socialmente compartida.

This paper aims to analyze the signification processes surrounding cultural practices within the framework of religious festivities dedicated to the religious image of Niñopa. These celebrations take place in the urban neighborhoods of Xochimilco, Mexico City, where the interconnections between religiosity, food, and the way public and private spaces merge to acquire new meanings from the perspective of the participants are identified. To systematize the research, a qualitative approach was adopted, articulating observed actions and the narratives provided by the festival's participants. The theoretical framework draws upon Umberto Eco, whose concept of architectural signs and secondary functions denotes and acquires a symbolic dimension according to a socially shared coding.

Keywords
Gastronomía, religiosidad, espacio público, espacio arquitectónico y festividades
Gastronomy, religiosity, public space, architectural space, festivities

---

[1] De acuerdo con el señor Javier Ríos, director de la comparsa de Chinelos en las travesías y fiestas patronales que acompaña al Niñopa, explica que "Niño-Pa" proviene del sustantivo "niño" y del apócope "pa", de "pale" (padre). Niñopa viene de Niño Padre, el Padre celestial niño. Entrevista a Javier Ríos realizada 25 de marzo de 2024.

Introducción

El presente texto tiene como objetivo principal exponer los procesos de significación en torno a las interrelaciones entre la religiosidad, la comida y la manera en que el espacio público y el privado se articulan y significan desde la perspectiva de los habitantes y partícipes de las prácticas culturales en el marco de las festividades religiosas que se realizan como signo de veneración a la figura del Niñopa, celebradas en los barrios del espacio urbano en los barrios de la alcaldía Xochimilco, en la Ciudad de México.

Con el fin de sistematizar la investigación, se realizó una propuesta de estudio con enfoque cualitativo, en la que se articulan las acciones observadas , y las narrativas ofrecidas por los habitantes y partícipes de la festividad la objetivación del proceso de significación de tres grupos identificados durante el trabajo de campo: el grupo 1, representado por las distintas comparsas; de Chinelos; el grupo 2, representado por el mayordomo y quienes hospedan, preparan y ofrecen comida a las y los asistentes; y el tercer grupo, que se conforma por los habitantes de Xochimilco que acompañan al Niñopa durante el recorrido, y siguen a las comparsas hasta la casa del mayordomo en donde sus puertas se abren a todo aquél que desee visitar al Niñopa, se ofrenda la comida, el baile y la música como parte del ritual y la tradición.

De esta manera se asiste a una práctica cultural durante la cual se fusiona el carácter privado de la casa del mayordomo, quien cuida del Niñopa, con el carácter público de la calle; para dar paso al gusto y goce de los distintos platillos preparados en la cocina de la casa en la que se reúnen las vecinas y los vecinos se preparan para agasajar a todo aquél que llegue con dulces y comida para el niño Dios.

Como parte del marco teórico se acude a las nociones de Umberto Eco, quien retoma al signo arquitectónico, donde señala que la arquitectura, más allá de su funcionalidad primaria en sentido utilitario, tiene una función secundaria que es la de connotar en su dimensión simbólica de acuerdo con una codificación socialmente compartida. La casa del mayordomo en turno adquiere un valor simbólico en tanto elemento que conforma parte del patrimonio para quienes habitan, viven sus barrios y representan y escenifican sus tradiciones. La calle a través de la gastronomía que, como ofrenda, adquiere una connotación simbólica al representar en un espacio escénico en el que la comida, tradiciones, religiosidad se conjugan para conformarse como parte inherente del espacio urbano y de las usos y costumbres como parte del patrimonio cultural.

Religiosidad en el espacio urbano en Xochimilco Ciudad de México

La alcaldía de Xochimilco se encuentra al sureste de la ciudad de México. Durante la conquista de México, Xochimilco fue arrasado por los españoles y sus pueblos fueron evangelizados por misioneros franciscanos. Tanto en la época prehispánica como en la época colonial, los pueblos de Xochimilco se dedicaron a la agricultura para abastecer a la ciudad de México.

En la actualidad, la alcaldía está muy conectada con la ciudad, aunque mantiene un carácter semiurbano y de pueblos originarios, y en los 17 barrios que les conforman, sus habitantes mantienen sus tradiciones y costumbres.

Las 37 festividades tradicionales, algunas de las cuales mezclan rituales católicos con formas religiosas prehispánicas y otras son más modernas, se suceden a lo largo del año en las calles

de los barrios. En el día de San Antonio Abad, el 17 de enero, desde 1628 los vecinos llevan sus animales ataviados con cintas de colores para que el santo los bendiga en la Parroquia de San Bernardino de Siena, en el centro de la delegación Xochimilco. En la fiesta de Xaltocan se honra a la Virgen de los Dolores, llevando imágenes de la virgen, ofrendas y la bandera mexicana a la iglesia de Xaltocan. Hay fuegos artificiales y bandas de música. La fiesta de "La Flor más Bella del Ejido" se remonta a la época prehispánica como culto a la diosa Xochiquezalli y en la actualidad se lleva a cabo mediante ferias artesanales, competencias deportivas y venta de comida.

En el Día de Muertos los vecinos acuden a los cementerios de los barrios desde la noche del 31 de octubre hasta el 2 de noviembre para honrar a sus difuntos. Es una tradición muy antigua que consiste en llevar comida, velas e incienso para velar a los muertos, acompañados por bandas de música y mariachis. El 2 de febrero festejan el Día de la Candelaria, una fiesta católica en la que se come tamales y atole, productos tradicionales prehispánicos.

En la fiesta de la Candelaria se realiza el cambio de mayordomía del Niñopa. La mayordomía es una tradición en los pueblos de Xochimilco. Son organizaciones dedicadas al culto del niño Dios. El mayordomo se ocupará de los regalos para los niños que visitan al Niñopa el 30 de abril; de ser anfitrión de la novena Posada que se celebra antes de Navidad, así como de la fiesta en honor al Niñopa, imagen que permanece bajo custodia de los mayordomos.

Ese día los vecinos de Xochimilco llevan a bendecir las imágenes del niño Dios en canastas con maíz o frijoles o dulces. La imagen del Niñopa es de madera y fue realizada en el siglo XVI.

La fiesta tiene lugar en las calles de los barrios y en las casas de los mayordomos. El culto al Niñopa conforma un elemento que configura de manera continua las redes de relaciones de los habitantes de Xochimilco, en sus dimensiones cotidiana e imaginaria. De la misma manera, propicia la conformación de prácticas que son vitales para la organización social de Xochimilco, así como los procesos de significación a través de los que se configura su identidad cultural, a manera de trama o tejido, conviven elementos sacros y profanos que incluyen tanto símbolos tradicionales como la integración de nuevos[2].

La devoción al Niñopa[3] y las festividades que se realizan en su honor por los habitantes de las Alcaldía Xochimilco en la Ciudad de México, es un fenómeno cultural que conjuga la tradición de la religión católica hispana y las raíces mesoamericanas.

---

[2] Diana Barcelata y Ricardo Pino, "El 'Brinco' de los Chinelos en Xochimilco, Ciudad de México. Significación del patrimonio en el espacio urbano", *Gremium* 19 (21 diciembre 2022), consultado el 1 marzo de 2025, https://editorialrestauro.com.mx/el-brinco-de-los-chinelos-en-xochimilco-ciudad-de-mexico-significacion-del-patrimonio-en-el-espacio-urbano/.

[3] La fiesta del Niñopa, en Xochimilco, es un referente de los pueblos originarios de la Ciudad de México. de acuerdo con los testimonios del señor Javier Ríos, la imagen del Niñopa es la misma imagen de un niño dios, como la que todos conocemos, y la que todas las personas pueden tener en sus casas, pero lo que hace especial al Niñopa es que su imagen le pertenece a toda la gente de Xochimilco que lo venera, y no tiene un templo en especial, sino que está resguardado en la casa del mayordomo. Sólo el mayordomo es quien lo cuida en su hogar, pero la gente que se anotó en la lista para hacerle una misa al Niñopa tiene el derecho de llevárselo por un día a su casa, son los denominados hospederos, de ahí que se señale que el Niñopa pertenece al pueblo de Xochimilco.

De acuerdo con los testimonios del señor Javier Ríos:

> No se sabe bien a bien quien fue el escultor o artista que lo hizo, pero si se sabe que fue el primer niño Dios que trajeron los Franciscanos en el año de 1525, cuando iniciaron con la construcción de la parroquia San Bernardino de Siena, pero la adoración y fe al Niñopa, se justifica al ser la misma carita y figura de un pequeño niñito Dios. Es como la carita que todos conocemos, y la que todas las personas pueden tener en sus casas, pero lo que hace especial al Niñopa, es que su imagen le pertenece a toda la gente de Xochimilco que lo venera, y por eso se une y colaboran para juntar los recursos financieros, para ofrecer lo mejor de nuestra gastronomía tradicional, así como las provisiones necesarias para recibir al Niñopa.[4]

La organización de las fiestas es muy elaborada puesto que comprende la misa de la mañana en honor al Niño Dios, acompañada de música y fuegos artificiales y la procesión con el Niñopa hacia la casa del mayordomo acompañada por los bailes de los chinelos y finalmente la comida en el patio de la vivienda del mayordomo (fig. 1).



Figura 1. Comparsa de Chinelos y habitantes de Xochimilco. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.

Del espacio privado al espacio público

El recorrido se inicia desde la Parroquia de San Bernardino de Siena el 2 de febrero y la acompañan los fieles devotos, y las comparsas de Chinelos quienes bailan al compás del llamado "Brinco", hasta la casa del mayordomo que será de ese día en adelante el hogar del

[4] Entrevista a Javier Ríos realizada 25 de marzo de 2024.

Niñopa. El espacio urbano, se convierte en uno comunitario, en el cual las calles se convierten en espacio de celebración y algarabía.
Todas estas festividades tienen lugar en las calles de los barrios, en las iglesias, los cementerios y los patios de las viviendas. Todos estos espacios públicos se convierten en espacios de convivencia y complicidades. En ellos se camina, se platica, se come comidas tradicionales y se baila.
Durante las fiestas del Niñopa, en las calles de los barrios de Xochimilco se corta el tráfico y solamente las transitan los vecinos de la zona mientras acompañan a los danzantes y a la imagen del Niñopa. En los patios de los mayordomos, el movimiento cesa y los vecinos se sientan en las sillas dispuestas alrededor de las mesas para comer comidas tradicionales y convivir con sus familiares y amigos. Ambas actividades realizadas en espacios públicos y privados crean comunidad, identidad y sentimientos de pertenencia a unos orígenes remotos y desdibujados pero que se defienden y transmiten de generación en generación, si bien muchos de estos rituales se han ido perdiendo con el tiempo y muchos se han ido transformando y modificando.

De la casa habitación al espacio de devoción y religiosidad

El papel que desempeña el mayordomo es muy importante , pues debe ser parte de la comunidad de los habitantes de Xochimilco por lo menos de dos generaciones y debe ser un persona respetada, sólo el mayordomo es quien tiene bajo su cuidado y resguarda al Niñopa, es decir, se encarga de los cuidados y atenciones en su propio hogar, y se anota en una lista hasta con 20 años de antelación, aun siendo unos infantes la familia se inscribe en la lista de espera, para preparase y modificar su casa, que de ser privada se le hace las adecuaciones y pasa a ser un altar digno. Como subraya el señor Javier Ríos:

> El caso es que la casa del mayordomo es un espacio para todos, pues nuestro niñito no tiene un templo en especial, sino que está resguardado en la casa del mayordomo, por eso es que se dice que le pertenece a toda la gente de Xochimilco.[5]

La casa del mayordomo adquiere la función de un altar en el que las ofrendas son juguetes, y comida, principalmente las golosinas que se les prepara a los niños. De esta manera, vemos cómo la casa habitación ha sido modificada para poder ofrecer a los devotos un espacio que a manera de altar puedan llegar y ofrendar sus oraciones y sus presentes para el Niñopa.
Las transformaciones del espacio arquitectónico de acuerdo con Umberto Eco[6], cuando trata el signo arquitectónico, donde señala que la arquitectura, más allá de su funcionalidad primaria en sentido utilitario, tiene una función secundaria que es la de connotar (fig. 2); es decir, la de existir en su dimensión simbólica de acuerdo con una codificación socialmente compartida (fig. 3). Es así como la casa de la Sra. Oralia Olivares mayordoma en el 2024,

---

[5] Entrevista a Javier Ríos realizada el 25 de marzo de 2024.

[6] Umberto Eco, *La estructura ausente* (Barcelona: Lumen, 1986), 216.

adquirió una función simbólica, al constituirse como un espacio abierto a la comunidad que desee ver al Niñopa (fig. 4).





Figura 2. [Izda.] Casa habitación modificada. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.
Figura 3. [Dcha.] Altar en la casa de la Mayordoma del año 2024 en el Barrio de Xochimilco. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.



Figura 4. Dulces como ofrendas en el altar del Niñopa. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.

Arquitectura y comida

La casa y el espacio urbano se convierte en un espacio comunitario y festivo

Así como el mayordomo tiene la vocación de cuidar y darle un hogar al Niñopa durante un año que inicia el 2 de febrero, están los hospederos que se encargan de tenerlo de vista una vez al mes para ofrecer lo mejor de la muestra gastronómica típica de Xochimilco tanto a sus pobladores como a los turistas y visitantes para ver al Niñopa (fig. 5).



Figura 5. Platillos típicos preparados para recibir a los visitantes del Niñopa. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.

Como se ha señalado en líneas anteriores para los habitantes de los barrios de Xochimilco, la festividad es una ocasión para compartir su fe y devoción a la par que confirman su sentido de identidad y pertenencia, es así que la casa y el espacio urbano se unen al compartir no solo el espacio sino adquiere un significado especial al compartir también los alimentos que para ellos significa la comunión con el Niñopa. La casa se abre y comparte el espacio físico y los alimentos como una comunidad.

De esta manera lo narra la señora Socorro Díaz, vecina del Barrio de Xaltocan:

> Vengo a acompañar al Niñopan desde que era una niña , siempre en familia, ahorita vengo con mi esposo y mi hijo que toca en la banda de la Comparsa, todos nos unimos en familia, y también con mis vecinos, a veces me ha tocado preparar la comida junto con las demás vecinas, nos organizamos por grupos y eso sí, le aseguro que es un momento en la que le ponemos amor y ganas para ofrecer lo mejor de los platillos típicos, por ejemplo, hemos hecho taquizas, el chicharrón en salsa verde, los tlacoyos, el mole típico con pollo o en pipián y eso sí los frijolitos que no pueden faltar.[7]

[7] Entrevista realizada a Socorro Días, julio de 2024.

Otro testimonio de esta unión que se da a través de la comida la ofrece la narración del señor Francisco Torres:

> Todos aquí nos conocemos y cooperamos, pero sobre todo pues es un momento que nos olvidamos de todo lo malo y le dedicamos nuestro tiempo y amor a nuestro niñito adorado, al que también le gusta todo lo que preparamos en su honor. ¡Si señor! Me acuerdo de que hace ya como cinco años yo ayudé a hacer unas carnitas y chicharrón, con otros compas y mi señora junto con mi mamacita que en paz descanse.[8]

Consideraciones finales

Una vez que el Niñopa llega acompañado de la comparsa de los Chinelos, con la comitiva y los demás partícipes de la festividad religiosa, la algarabía de la calle se traslada a la casa del hospedador o bien del mayordomo, y es así que, el espacio privado y el espacio público se transforman y se articulan para transformarse en uno, gracias a los alimentos y bebidas compartidas que a manera de ofrendas, la fe, la arquitectura, la comida y religiosidad forman una comunidad.

En el caso de las fiestas y tradiciones que se celebran se fortalece entre los pobladores el sentido de identidad y pertenencia que crea la convivencia en torno a las mesas dispuestas en el patio del mayordomo y cubiertas por toldos que protegen del sol. Los chinelos también son invitados a comer con los vecinos y por lo tanto dejan sus máscaras sobre el suelo del patio (fig. 6).

El espacio arquitectónico que es privado, en este caso la casa habitación se mimetiza por una jornada entera en un espacio con sentido comunitario gracias a los alimentos ofrendados por y a los fieles devotos.



Figura 6. El espacio de público y el espacio privado se unen. Fuente: imagen de Diana Barcelata Eguiarte.

[8] Entrevista realizada a Francisco Torres, julio de 2024.

“El buen alimento crea entendimiento”. Los espacios de restauración en los pabellones de las exposiciones universales y su papel en la construcción propagandística de la España franquista

“Good Food Creates Understanding”: Dining Spaces in World Expo Pavilions and Their Role in the Propagandistic Construction of Francoist Spain

ALBERTO RUIZ COLMENAR
Universidad Politécnica de Madrid, alberto.ruizc@upm.es
ANA ESTEBAN MALUENDA
Universidad Politécnica de Madrid, ana.esteban.maluenda@upm.es

Abstract
Los pabellones de España en las exposiciones universales de 1958 y 1964 se consideran ejemplos que devolvieron a la arquitectura española a la escena internacional. Sus arquitectos consiguieron algo impensable unos años antes: que edificios de corte moderno, alejados de las imposiciones estilísticas iniciales del franquismo, se convirtieran en los mejores emblemas internacionales del régimen. Este trabajo pretende analizar la importancia que los espacios de restauración tuvieron en el diseño y funcionamiento de los pabellones de las Exposiciones Universales en las que España participó durante el franquismo. Lejos de plantearse como meros contenedores de objetos representativos, estos pabellones se pensaron como lugares dinámicos, repletos de actividades representativas de un país que necesitaba mostrarle al mundo su mejor cara y abrir la puerta a las relaciones internacionales. Y, como bien se sabe, no hay mejor relación que la que se forja alrededor de una mesa.

The Spanish pavilions at the 1958 and 1964 World Expositions are considered key examples of Spain’s reintegration into the international architectural scene. Their architects achieved what had been unthinkable just a few years earlier: modern-style buildings, diverging from the initial stylistic impositions of Franco government, became the regime’s most prominent international emblems. This study aims to analyse the significance of dining spaces in the design and operation of Spanish pavilions at the World Expositions in which Spain participated during the Francoist period. Far from being conceived as mere containers of representative objects, these pavilions were envisioned as dynamic spaces filled with activities that reflected a country eager to present its best image to the world and foster international relations. And, as is well known, there is no better bond than the one forged around a table.

Keywords
Propaganda, exposiciones universales, pabellones españoles, Corrales y Molezún, Carvajal
Propaganda, World Exhibitions, spanish pavillions, Corrales and Molezún, Carvajal

> Lo primero que se encuentra en el Pabellón de España, después de recorrer una breve galería con un magnífico mural de pintura moderna, es la Dama de Elche, y la Tizona, la espada del Cid. Luego, una marisquería con sus gambas, sus chipirones y sus 'diez pá el bote, gracias'.[1]

Los pabellones españoles de las Exposiciones Universales de Bruselas (1958) y Nueva York (1964) son, sin lugar a dudas, dos de los edificios más estudiados de la arquitectura española del siglo XX. José Antonio Corrales y Ramón Vázquez Molezún, en Bruselas, y Javier Carvajal, en Nueva York, lograron con sus proyectos un reconocimiento unánime para una arquitectura que, desde el final de la Guerra Civil española, se percibía fuera de nuestras fronteras como anticuada y de poca calidad. Como se ha demostrado con el tiempo, esta era una percepción sesgada de la realidad, ya que, aunque en esos años la producción arquitectónica en España pudo ser más modesta que la de otros países cercanos, logró sobreponerse con bastante dignidad a las dificultades derivadas de la crisis económica y de las prioridades ideológicas del régimen.

Carlos Flores apunta que la generación de arquitectos españoles que salieron de la universidad en los años inmediatamente posteriores al fin de la Guerra "... de una manera verdaderamente autodidacta [...] va adquiriendo conciencia en común de un nuevo pensamiento arquitectónico al tiempo que cada arquitecto centra su propia personalidad"[2]. La obra de Miguel Fisac, José Antonio Coderch y Manuel Valls o Francisco de Asís Cabrero, entre tantos otros, así lo demuestra, aunque hasta la visita de Gio Ponti y Alberto Sartoris a Barcelona, con motivo de la V Asamblea Nacional de Arquitectura en 1949, su trabajo era casi totalmente desconocido en el extranjero.

A través de la influencia de los italianos, Coderch y Valls tuvieron la oportunidad de participar en la IX *Triennale* de Milán en 1951. Su intervención obtuvo el Gran Premio de la muestra, el primero de una serie de reconocimientos internacionales que recibiría la arquitectura española: en 1954, Ramón Vázquez Molezún consiguió el Gran Premio de la X *Triennale* y Miguel Fisac la Medalla de Oro en la Exposición de Arquitectura Religiosa de Viena; en 1957, Ortiz Echagüe, Barbero y De la Joya ganaron el Premio Reynolds, y Carvajal y García de Paredes el Primer Premio de la XII *Triennale*. Así, aunque de manera discreta, el trabajo de los arquitectos españoles comenzaba a ser conocido y apreciado fuera de nuestras fronteras.

En ese ambiente de tímida, pero decidida apertura, se construyeron los dos pabellones, hitos de la arquitectura española en el extranjero. En ambos casos, estos edificios exportaron al mundo la imagen de un país decididamente comprometido –cuando menos en lo arquitectónico– con la modernidad. A los elogios a su calidad arquitectónica cabría añadir, en lo que respecta al de Bruselas, el impacto que provocó en los visitantes y la crítica especializada, que tomó completamente por sorpresa a las autoridades españolas, las cuales, casi de manera involuntaria, encontraron en él un perfecto embajador para sus afanes aperturistas.

---

[1] Enrique Meneses, "Visite con Blanco y Negro la Feria de Nueva York", *Blanco y Negro* (16 de mayo de 1964): 53.

[2] Carlos Flores, *Arquitectura Española Contemporánea, I. 1880-1950* (Madrid: Aguilar, 1989 [1961]) 249.

Precisamente, esta faceta propagandística de ambos pabellones es la que interesa a este estudio. Una vez que el régimen comprobó que su visión autárquica no tenía recorrido en el mundo posterior a la Segunda Guerra Mundial, España necesitaba proyectar una imagen más progresista y actualizada.

Bruselas, 1958. "España es un oxidrilo"

El 12 de mayo de 1956, en una nota breve de *ABC*, se anunciaba el fallo del concurso para la construcción del pabellón español de la Exposición Universal de Bruselas, que se celebraría en 1958. El premio recayó en la propuesta presentada con el lema "345-535" por José Antonio Corrales y Ramón Vázquez Molezún[3].

Lo cierto es que, en un primer momento, la reacción fue algo tibia. El hecho de que dos jóvenes arquitectos ganaran el concurso del pabellón para esta Exposición pasó casi inadvertido. Sin embargo, pronto empezó a notarse que aquel proyecto tenía algo especial y, a lo largo de los siguientes dos años, tanto las publicaciones especializadas como la prensa general comenzaron a poner su atención en un edificio que proyectaba una imagen muy alejada de los estereotipos habituales en la arquitectura española de la época.

En cuanto a su difusión en revistas especializadas, merece la pena mencionar la amplia cobertura que se dio tanto a la exposición como al pabellón español en particular. En concreto, centrándonos en revistas españolas editadas en aquel momento, la *Revista Nacional de Arquitectura* le dedicó artículos en los números 175 (1956) y 188 (1957), antes de su apertura, reseñando el concurso de arquitectura y el de la instalación interior. Una vez inaugurado, se publicaron nuevos artículos en los números 198 y 200 (1958). *Informes de la Construcción* le dedicó dos artículos en sus números 104 y 106 (1958), analizando en profundidad las soluciones constructivas adoptadas. Finalmente, *Cuadernos de Arquitectura* reprodujo en su número 32 (1958) los artículos sobre el pabellón aparecidos previamente en *The Architectural Review y L'architettura,* este último firmado por Bruno Zevi.

Sería excesivo atribuir en exclusiva a la arquitectura de los pabellones la difusión de esa nueva imagen. Si bien el edificio de Corrales y Molezún era magnífico, el principal atractivo para los visitantes parecía estar más relacionado con lo que el periodista José Calvillo apuntaba en su artículo de *ABC* del 1 de agosto de 1958:

> [...] cada país representado en la Exposición Universal emplea un anzuelo [...] El de España ha sido y es la presencia de los Coros y Danzas [...] Es de justicia proclamarlo. Suponer que la gente acudiría para averiguar cuántos pantanos se han construido en quince años o para conocer cómo marcha la repoblación forestal es pura ingenuidad.[4]

Calvillo continuaba describiendo el programa de actividades que se desarrollaban en el pabellón, que incluía muestras de pintura, escultura y literatura, pero, sobre todo, de gastronomía. Vinos, frutas, aceite y aceitunas compartían con los bailes regionales el protagonismo de aquella muestra (fig. 1).

---

[3] "El Pabellón español en la Exposición de Bruselas", *ABC* (12 de mayo de 1956): 29.

[4] José Calvillo, "Nuestro pabellón en Bruselas", *ABC* (1 de agosto de 1958): 10.



Figura 1. Imagen del Pabellón español en la Exposición de Bruselas, 1958. Fuente: Archivo histórico NODO, RTVE.

En el otro gran periódico español del momento, *La Vanguardia*, su corresponsal Carlos Sentís apuntaba que "sus arquitectos [...] han querido representar a España a través de algunas alegorías: la tierra, el hombre, el trabajo y la fiesta, evocadas en enormes fotografías originalmente colocadas y debidas a Francisco Catalá Roca"[5].

En 1958, José Antonio Corrales y Ramón Vázquez Molezún eran dos arquitectos jóvenes —ninguno de los dos había cumplido los cuarenta años— plenamente conscientes de que, más allá de la calidad de su edificio, las funciones representativas debían resolverse de manera efectiva. Así lo evidencian en la propia memoria del proyecto, donde describen el restaurante:

> En esta última cota [55,50 metros] se proyecta colocar el restaurante, abierto por paneles de cristal al jardín de flores que rodeará los cinco olmos y con el macizo verde posterior al fondo y con una vista desde arriba del conjunto de la Exposición, que desciende banqueada a derecha e izquierda.[6] (fig. 2)

La intención de utilizar la gastronomía como un activo continúa evidenciándose en la memoria de la instalación interior, donde se escribía:

---

[5] Carlos Sentís, "No todo es técnica en la Exposición", *La Vanguardia* (19 de abril de 1958): 17.

[6] José Antonio Corrales y Ramón Vázquez Molezún, *Memoria General del Pabellón Español para la Exposición Universal de Bruselas 1958*. Servicio Histórico del Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid.

> El bar y el restaurante —cuya organización de funcionamiento y aprovisionamiento, por lo que toca a platos típicos y vinos nacionales, debe ser encargada a una o dos casas españolas de prestigio, pues aquí puede estar una de las claves del éxito turístico y de exportación— [...] deberá contar con servicios especiales de cubiertos típicos y cocinas regionales [...] para que el visitante del pabellón pueda tomar contacto con la variedad de la mesa española.[7]



Figura 2. Planta del Pabellón español en la Exposición de Bruselas, 1958. Fuente: Servicio Histórico, COAM.

La importancia que daban a este espacio se evidencia, además, en algunos de los planos de las sucesivas propuestas del edificio y su contenido expositivo. En el archivo que custodia el Servicio Histórico del Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid se conservan tres versiones de la zona de restauración, todas ellas integradas a la perfección en la geometría del edificio y que recurren a la disposición hexagonal de las mesas para plantear diferentes configuraciones. El propio diseño del mobiliario respondía a la geometría del pabellón, que, como relata Pedro Feduchi, terminó por convertirse en una imagen simbólica: la del hexágono como elemento biológico que representa los enlaces en la química del carbono y que, según recuerda Joaquín Vaquero, surgió de una idea lanzada por Oteiza en una de las reuniones de preparación del concurso: "España es un oxidrilo"[8]. En la concepción del montaje del pabellón, esta figura geométrica no solo estructuraba el edificio, sino que también articulaba los espacios temáticos y quedaba reflejada en paneles expositivos, mesas y sillas del restaurante (fig. 3).

Lo cierto es que, como reflejan las fuentes de la época, el pabellón fue un éxito, tanto en su faceta arquitectónica como, especialmente, en la materialización del lema que inspiraba

[7] José Antonio Corrales y Ramón Vázquez Molezún, "Memoria de la instalación interior del Pabellón Español para la Exposición Universal de Bruselas 1958", en *Pabellón de Bruselas '58. Corrales y Molezún*, ed. por Andrés Cánovas (Madrid: Ministerio de Vivienda, 2005), 145.

[8] Pedro Feduchi Canosa, "Archipiélago hexagonal", en Cánovas, *Pabellón de Bruselas '58...*, 108.

una de las zonas de exposición: "Irradiación de España en el mundo". Esta terminología, ampulosa y retórica, tan característica del régimen, venía impuesta por la intervención de dos de los expertos designados para asesorar a los arquitectos: José Camón Aznar, por su labor como historiador del arte, y Rafael Sánchez Mazas, miembro fundador de Falange, encargado de velar por la ortodoxia de la propuesta. El tercer asesor, Miguel Fisac, no tuvo reparos en manifestar su escepticismo respecto al conjunto de la Exposición, al definirla en las páginas de *Blanco y Negro* como una "patética exposición plástica de la incomprensión que reina entre los pueblos y entre los hombres"[9]. Parece evidente que ese lema, que los arquitectos suavizaron sustituyendo "irradiación" por "proyección", englobaba para los ideólogos del régimen toda la habitual colección de tópicos: los toros, los bailes regionales y, por supuesto, la gastronomía (fig. 4)[10]. Visto con la perspectiva del tiempo, resulta llamativo que semejante despliegue de referencias tradicionalistas y algo anacrónicas tuviera lugar en un edificio tan moderno como el proyectado por Corrales y Molezún. Sin embargo, como se verá en el análisis del siguiente pabellón, este hecho distaba mucho de ser algo casual.

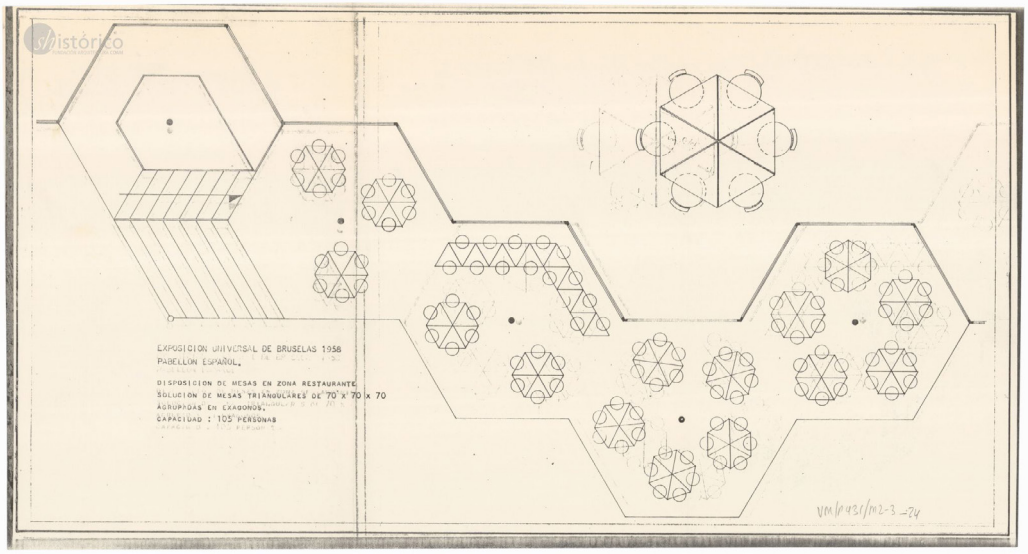


Figura 3. Disposición de mesas en zona restaurante. Pabellón español en la Exposición de Bruselas, 1958. Fuente: Servicio Histórico, COAM.

[9] Miguel Fisac, "Exposición Universal de Bruselas, 1958", *Blanco y Negro* (19 de abril de 1958): 38-51

[10] "En la 'Expo'. Últimos dias de la Exposición Internacional de Bruselas", *Noticiero Documental NO-DO*, n.º 825B (27 de octubre de 1958).



Figura 4. Imagen del restaurante del Pabellón español en la Exposición de Bruselas 1958. Fuente: Archivo histórico NODO, RTVE.

Nueva York, 1964. "El pabellón de la España posible"

> Mi idea es que la tradición no es una cosa muerta, sino que se trata de algo contemporáneo, vivo y cara al futuro, que la historia no es empezar ni volver sino continuar. En fin, he tratado de hacer el pabellón de la España de hoy y, más aún, el pabellón de la España posible.[11]

Cuando Javier Carvajal hizo estas declaraciones al periódico *La Vanguardia*, con la Feria Mundial recién inaugurada, el éxito del pabellón de Bruselas seguía muy presente. Como se mencionó anteriormente, desde el punto de vista arquitectónico, poco puede añadirse al exhaustivo estudio que ya se ha realizado sobre el magnífico edificio de Carvajal. No obstante, resulta relevante profundizar en ese concepto de la "España posible". En los seis años desde la Exposición de Bruselas, el país había avanzado hacia un mayor aperturismo, y el régimen había aprendido la lección: un buen pabellón en una Exposición Universal era una poderosa herramienta de posicionamiento político. Si en Bruselas el éxito había sido un tanto inesperado, en Nueva York el gobierno de Franco no estaba dispuesto a dejarlo al azar. Para ello, se convocó un concurso restringido entre los arquitectos más destacados del momento, muchos de ellos pertenecientes a la decididamente moderna generación de posguerra –Bohigas y Martorell, García de Paredes, Sáenz de Oíza o Fernando Higueras, entre otros–, del que resultó seleccionado el proyecto de Carvajal (fig. 5).

---

[11] "El Pabellón de España en la Feria de Nueva York, modelo de tradición viva", *La Vanguardia* (7 de mayo de 1964): 15.

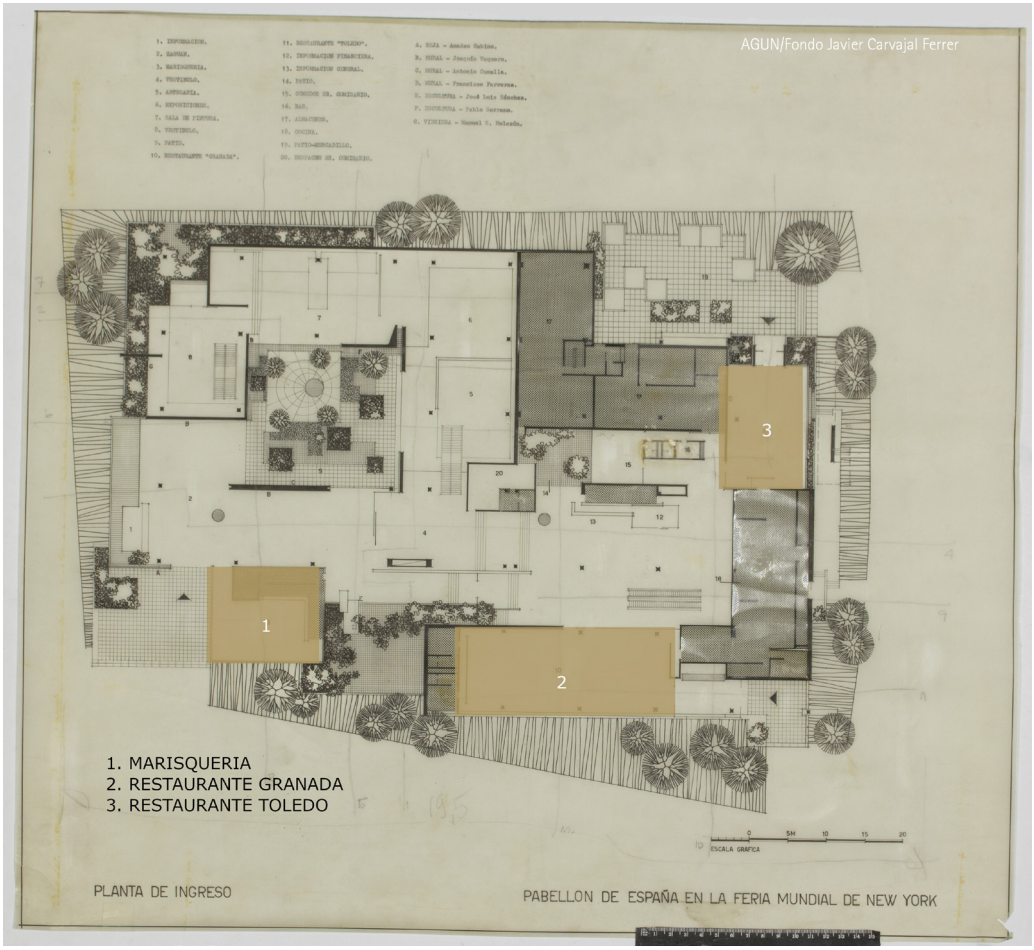


Figura 5. Planta del Pabellón español en la Exposición de Nueva York, 1964. Fuente: fondo Javier Carvajal, Archivo General UNAV.

El arquitecto Javier Rubio Donzé señala que toda esta operación de "poder blando" formaba parte de una estrategia más amplia del régimen franquista para mejorar su posicionamiento político frente a los Estados Unidos. Organizada desde el ministerio de Asuntos Exteriores y con la colaboración del recién nombrado ministro de Información y Turismo, Manuel Fraga Iribarne, la estrategia se centraba en la apertura del país al turismo norteamericano y en la mejora de la reputación internacional de España.

Sin embargo, la España de aquellos años no parecía encajar del todo en una Feria que había dejado atrás la ingenuidad de la muestra de 1958 –cuyo lema había sido "Por un mundo más humano"– para centrarse en la tecnología y en el futuro de los transportes y las comunicaciones. En un intento de soslayar las evidentes diferencias sociales, económicas y, sobre todo, políticas, se optó por destacar tres aspectos que resultaban más fácilmente

exportables y que encajaban con la imagen estereotipada del país en el extranjero: el arte, los espectáculos y, por supuesto, la gastronomía[12].

Con estos antecedentes, sería un tanto ingenuo esperar que el contenido expositivo estuviera a la altura del continente, por lo que la sensación al respecto es agridulce. Por un lado, la representación de la cultura española se planteó con una ambición tal que llegó a proponerse el traslado del *Entierro del Conde de Orgaz* desde Toledo, lo que obligó a Carvajal a diseñar apresuradamente un anexo al edificio. Sin embargo, la idea terminó desechándose, en parte por dificultades técnicas —la Dirección General de Bellas Artes emitió un informe contrario al traslado— y en parte por las tensiones que la operación estaba causando dentro del Gobierno, con los ministros más tradicionales en clara oposición por el impacto económico del proyecto.

El esfuerzo por modernizar la imagen de España en el extranjero permitió incluir en la muestra la obra de algunos de los mejores artistas de vanguardia del momento, como Joaquín Vaquero Turcios, Amadeo Gabino, José Luis Sánchez o Pablo Serrano. Incluso se llegó a incorporar obra de Pablo Picasso, quien había sido terminantemente censurado en la propuesta de Bruselas[13]. No obstante, en lo que respecta a los espectáculos –que consistieron básicamente en bailes regionales y flamenco– y, sobre todo, a la propuesta gastronómica, la representación cayó de nuevo en el arquetipo.



Figura 6. Fotografías del restaurante Toledo y de la marisquería del Pabellón español en la Exposición de Nueva York, 1964. Fuente: Revista *LIFE* (7 agosto 1964): 81.

---

[12] Javier Rubio Donzé, "El pabellón español de Nueva York, la mejor operación de poder blando del franquismo", *The Objective (sitio web)*, 7 de septiembre de 2024, https://theobjective.com/cultura/2024-09-07/pabellon-espanol-nueva-york-franquismo/, consultado 10 de marzo de 2025.

[13] José Antonio Corrales propuso que una de las exposiciones de la muestra, llamada "España, lucha y esperanza" se anunciara con un panel que incluía un fragmento del Guernica. La reacción colérica de Sanchez Mazas motivó la intervención de los asesores en el proyecto expositivo que se ha referido anteriormente.

En el pabellón de Nueva York se ubicaron tres restaurantes: dos de alta cocina tradicional española –el "Toledo", destinado a los visitantes de élite, y el "Granada", algo más asequible– y, como complemento a esta oferta, un espacio destinado para el gran público donde se instaló una marisquería, lugar al que hace referencia la cita que abre esta comunicación (fig. 6). Pese a que la descripción elogiosa del menú se repetía en la prensa diaria, parece que la calidad de la comida dejaba bastante que desear. Carlos de Miguel, director en aquel momento de la revista *Arquitectura,* relataba así su impresión de la comida en una de sus Bitácoras:

> Doy una vuelta por el Pabellón y como se hace la hora de comer me voy a la Marisquería a tomarme una de esas paellas que han ponderado tanto. No es paella, es arroz cocido. Y no es el arroz que a nosotros nos gusta sino uno alargado y delgadito. Me lo comí, pero no me gustó mucho.[14]

La mayoría de los visitantes de la Feria llegaban con unas expectativas culinarias algo menos elevadas que las de Carlos de Miguel, así que los restaurantes del pabellón fueron un éxito, especialmente la marisquería entre el público diario. El restaurante Toledo, mucho menos asequible, se convirtió en el lugar predilecto de los visitantes más ilustres del evento. Allí disfrutaron de la comida española el dramaturgo Arthur Miller, Richard Nixon, el productor de cine Samuel Bronston[15], el alcalde de Nueva York, Robert Wagner y toda una serie de personajes de la alta sociedad norteamericana como la primera dama y la hija del presidente Lyndon B. Johnson. La estrategia de "poder blando" funcionaba a varios niveles, ya que el mensaje acerca de las virtudes del país llegaba tanto el público general como las personalidades políticas, que, como es sabido, eran el verdadero objetivo de la operación (fig. 6).

En cualquier caso, más allá de su función propagandística —y de la calidad de la comida—, Javier Carvajal puso un empeño especial en el diseño de este espacio aparentemente secundario. Las secciones de detalle incluidas en el proyecto dan buena cuenta de ello. A simple vista, la marisquería parecía un recinto sencillo, abierto al exterior y resguardado únicamente por un toldo de tela de color llamativo, con una apariencia poco más compleja que la de los inevitables chiringuitos que invaden las playas españolas. Sin embargo, en el archivo del arquitecto se conservan hasta tres secciones donde se detallan materiales, acabados e incluso, la decoración, basada en platos, tinajas y macetas. Este espacio es un magnífico ejemplo de esa cualidad que distingue a los grandes arquitectos: hacer que lo meticulosamente diseñado parezca espontáneo y natural (fig. 7).

---

[14] Carlos de Miguel, *Bitácora del Pabellón de España en la Feria de Nueva York*, n.º 28 (octubre de 1965). Archivo del Servicio Histórico del Colegio de Arquitectos de Madrid.

[15] Neal M. Rosendorf, *Franco sells Spain to America. Hollywood, Tourism and Public Relations as Postwar Spanish Soft Power* (Londres: Palgrave Macmillan, 2014), 178.

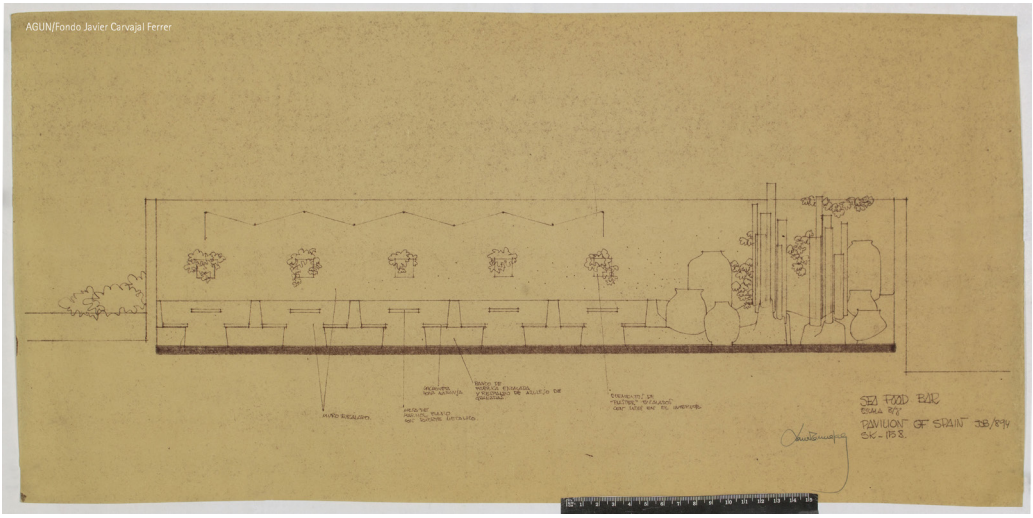


Figura 7. Sección detalle de la marisquería del Pabellón español en la Exposición de Nueva York, 1964. Fuente: fondo Javier Carvajal, Archivo General UNAV.

Conclusiones

Es innegable que los pabellones de Bruselas y Nueva York lograron demostrar que la arquitectura española de las décadas de 1950 y 1960 estaba a la altura de la modernidad europea y americana, y que había superado con creces la parálisis impuesta por las restricciones ideológicas y las dificultades económicas de la posguerra. La oportunidad de mostrar al mundo el nivel de la arquitectura y el arte que se desarrollaban en España no se desaprovechó. Frente a las injerencias políticas, ancladas en la nostalgia de los vencedores, se impuso la determinación de una nueva generación de profesionales que se sentían preparados para proyectar internacionalmente lo que en España aún encontraban difícil desarrollar. En ese sentido, estos pabellones supusieron una bocanada de aire fresco para el panorama artístico español y respondieron al anhelo de Javier Carvajal por mostrar "la España posible".

Sin embargo, sería ingenuo interpretar este fenómeno como un acto de rebeldía contracultural. El éxito, quizá inesperado, del pabellón de Bruselas hizo que las autoridades españolas comprendieran el potencial del arte y la arquitectura como herramientas para exportar una imagen atractiva del país. Esa imagen no solo enmascaraba la realidad política en el exterior, sino que, dentro de España, ayudaba a que el aperturismo no se percibiera como una amenaza a los valores fundamentales sobre los que se sustentaba el régimen. La prensa alimentaba insistentemente el orgullo patrio por los logros alcanzados en las exposiciones universales, pero atribuirlos exclusivamente a la labor de artistas jóvenes alineados con la modernidad resultaba una apuesta demasiado arriesgada. Era necesario equilibrar el mensaje con una buena dosis de tradición y tipismo. Si la arquitectura ejemplificó la modernidad, los espectáculos y la gastronomía asumieron la tarea de representar la España tradicional, fácil de reconocer y –literalmente en este caso– consumir. El tópico del sol y

los toros, de la paella y la sangría, se convirtió en un reclamo muy poderoso para atraer al turismo, la industria sobre la que ya se proyectaba el crecimiento económico del país. La estrategia era clara: había que ser lo suficientemente modernos para obtener la aceptación de los países desarrollados, pero no tanto para que unos y otros se sintieran cómodos con el mensaje.

En este sentido, los espacios de restauración de los pabellones ejemplifican esta estrategia de "personalidad múltiple". Por un lado, se diseñaron desde unos planteamientos arquitectónicos de absoluta vanguardia, integrados en edificios modernos y dotados de mobiliario e instalaciones en esa misma línea. Por otro, se destinaron a reforzar la imagen más folclórica del país. Dos mundos aparentemente irreconciliables. Si, parafraseando a Miguel de Cervantes "la salud del cuerpo se fragua en la cocina del estómago", la imagen de España en el extranjero se fraguó en aquellos en estos espacios de restauración, donde se consiguió resolver un complejo equilibrio entre modernidad y tradición.

La cocina como lugar de extrañeza. La casa Carvajal en *La Madriguera*

The Kitchen as a Place of Strangeness. The Carvajal House in *La Madriguera*

DAVID GARCÍA-ASENJO LLANA
Universidad Rey Juan Carlos, david.garciaasenjo@urjc.es

Abstract
La casa Carvajal, recién finalizada, fue el escenario en el que Carlos Saura rodó *La Madriguera*. Entre sus virtudes se encuentra la capacidad de filmar de forma natural los movimientos de sus habitantes en el interior de la casa. La pareja protagonista pertenece a una burguesía acomodada cuya vivienda dispone de una zona de servicio que permitía que la vida de sus propietarios fuera lo más cómoda posible. La dueña de la casa accede de forma habitual a la cocina, siempre para tareas menores, pero en ese espacio el marido es un intruso. Se quiere analizar cómo los roles de género y las convenciones sociales influían en el diseño arquitectónico y cómo estas cuestiones se han representado a lo largo del tiempo. También se quiere mostrar la separación entre la cocina como lugar de preparación de alimentos y la chimenea como espacio simbólico de la casa.

The Carvajal house, recently completed, was the setting where Carlos Saura filmed *La Madriguera*. Among its virtues is the ability to naturally film the movements of its inhabitants inside the house. The main couple belongs to a well-off bourgeoisie whose home has a service area that allowed the life of its owners to be as comfortable as possible. The lady of the house regularly accesses the kitchen, always for minor tasks, but in that space, the husband is an intruder. The aim is to analyze how gender roles and social conventions influenced architectural design and how these issues have been represented over time. It also seeks to show the separation between the kitchen as a place for food preparation and the fireplace as the symbolic center of the house.

Keywords
Casa Carvajal, *La Madriguera*, Javier Carvajal, Carlos Saura, perspectiva de género, trabajo doméstico
Carvajal House, *La Madriguera*, Javier Carvajal, gender perspective, domestic work

La Madriguera de Carlos Saura

Carlos Saura encontró en la casa Carvajal, que construyó el arquitecto para su propia familia, el escenario ideal para rodar *La Madriguera* (1969). Esta vivienda de gran tamaño situada a las afueras de la ciudad permitía definir adecuadamente no solo al protagonista (interpretado por Per Oscarsson) que la habita, sino también a la clase social a la que pertenece. La escena inicial, en la que llega en coche a su casa, refleja el carácter suburbano de la vivienda, propio de un modelo de habitar. El Mercedes-Benz 280 SE Coupe Hochkühler gris plata que se aproxima a la vivienda y queda aparcado en la entrada termina de perfilar el retrato. En la siguiente escena la cámara rodea el muro exterior de la casa que separa el acceso del patio principal, donde se sitúa la chimenea exterior, se acerca al gran ventanal del salón y enfoca al protagonista ya en su interior. Este saluda a una figura que se encuentra sentada en uno de los sofás de la estancia y se incorpora a la conversación que mantiene su mujer con una amiga de la pareja. En el fondo de la escena se puede apreciar el movimiento del personal de servicio que recoge vasos y botellas y atiende a las personas reunidas en la casa. Entre las virtudes de la película de Saura se encuentra la capacidad de filmar de forma natural los movimientos de sus habitantes en el interior de la casa. La pareja protagonista (Pedro y Teresa) pertenece a una burguesía acomodada y las viviendas de este grupo social contaban con una zona de servicio que garantizaba que la vida de sus propietarios fuera lo más cómoda posible. En ese espacio se encontraban la cocina, la despensa y los lugares de trabajo relacionados con la alimentación de la familia, pero era un lugar en el que en raras ocasiones se adentraban sus miembros. En *La Madriguera* se muestra una importante diferencia en el comportamiento de la pareja propietaria de la vivienda. La primera aparición de Pedro ha sido llegando a la casa, se le muestra como un habitante del exterior del espacio que llega a su casa cuando acaba la jornada de trabajo, uno de los atributos que le define. Su forma de habitar el espacio tiene que ver con el descanso, principalmente en el interior de la casa (una cena con amigos, en el dormitorio, escuchando música junto a la chimenea del salón).

Teresa es la habitante real de la vivienda. A lo largo del metraje no sale de la parcela donde se ubica, pero podemos verla en todos los espacios de la casa, tanto en el interior (en las estancias principales y en las de servicio) como en el exterior. Sin embargo, Carlos Saura buscó una casa que definiera a su marido, y no a ella.

> Yo necesitaba una vivienda que terminara de configurar el carácter de mi protagonista: un ingeniero joven, que dirigía una de las secciones de una fábrica de automóviles en los alrededores de Madrid y que de alguna manera podía ser paradigma de lo que más tarde se llamó un "tecnócrata" [...] Yo veía a mi protagonista como alguien que cuando abandona la fábrica se integraba en un edificio que lo definiera con nitidez: frío, racional, aséptico, ordenado...[1]

Pese a todo esto, es Teresa quien pasa su día en la vivienda y es su modo de habitar la vivienda el motor que hace avanzar la película. La llegada de los muebles de su familia activa

[1] Carlos Saura, "La Madriguera", en *Javier Carvajal* (Madrid: Editorial Munilla Lería, 2020), 21-23.

sus recuerdos y comienza a tener visiones que alterarán la aparentemente apacible vida familiar. Aunque hasta el momento se ha mostrado a Teresa jovial, jugando al diábolo en el patio o recibiendo a amigas, poco a poco se descubre que se trata de una mujer atrapada en su papel de ama de casa y recluida entre los muros de hormigón que diseñara Carvajal. Aquí aparece uno de los primeros desdoblamientos entre la casa real y la casa filmada. En la película Teresa y Pedro llevan viviendo en ella cinco años. Pese a todo ese tiempo en ella los espacios aparecen desnudos y el hormigón ofrece, bajo la cámara de Luis Cuadrado, una imagen fría y opresiva. La casa en la vida real estaba recién finalizada. La familia Carvajal García-Valdecasas ya había trasladado algunos muebles que ayudan a dotar de vida a las estancias en la película. En el exterior todavía no había crecido la vegetación que el arquitecto había planteado, lo que potenciaba la sensación de frialdad que transmitían los interiores. Si anteriormente habíamos comentado que la película permite entender la vida cotidiana de la pareja, también será durante muchos años uno de los pocos testimonios sobre su interior. En los artículos que aparecieron sobre ella en las publicaciones de la época (en la revista *Arquitectura*, por ejemplo) las fotografías son del exterior, haciendo hincapié en el ensamblaje de los distintos planos de hormigón y los juegos de luces y sombras que provocan, esta vez bajo la cámara de Paco Gómez. Del interior de la casa no había imágenes, salvo algunas publicadas en revistas relacionadas con el diseño interior y los muebles, donde se puede apreciar que la vivienda no es tan inhóspita como refleja la cinta de Carlos Saura.



Figura 1. Salón de la casa Carvajal. La pareja protagonista conversa mientras el servicio pone la mesa al fondo. Fuente: *La Madriguera,* 1969. Carlos Saura (director), Luis Cuadrado (cámara).

La vida doméstica y los cuidados en *La Madriguera*

Durante la primera parte de la película podemos apreciar la vida cómoda de la casa. Los espacios interiores son amplios y existe una conexión visual con el exterior que los prolonga más allá de sus límites físicos. Los movimientos de los personajes son fluidos, aunque se puede apreciar la diferencia entre los roles de cada uno de ellos. Teresa y Pedro disfrutan de su hogar, habitando las estancias conforme al uso para el que fueron diseñadas, pero siempre están presentes las dos mujeres de servicio (fig. 1). La acción transcurre en torno a la pareja protagonista, pero la vivienda funciona gracias a las tareas que el servicio realiza

para facilitar su vida. Limpian la casa, ponen la mesa y trasladan los alimentos de la cocina al comedor o recogen las botellas y vasos utilizados por Teresa y Pedro y sus amigos. Y todo esto lo hacen como una presencia invisible, que no altera las actividades de las personas a las que sirven.

El proyecto arquitectónico se encarga de garantizar esta invisibilidad. La zona de servicio de la casa Carvajal se oculta tras una serie de mecanismos que garantizan que exista una separación entre las estancias servidas y los cuartos servidores. El primero de ellos es la posición en la parcela. Carvajal utiliza la topografía para enterrar la zona de servicio y que la vivienda gane altura en el comedor y en su relación con el exterior. La separación entre los dos ámbitos se realiza con un gran panel de madera lacada que disimula los accesos a los espacios servidores. Además, dos grandes paneles correderos permiten configurar de distintos modos el límite entre el comedor principal y el de diario, separándolos o estableciendo una continuidad entre ellos. cuando esto ocurre los paneles ocultan a la vista la entrada a la cocina y el office original. Este era el punto de contacto entre la zona principal y la de servicio, que se compone de cocina y oficio, lavandería, cuarto de plancha y dos dormitorios, uno con baño propio y otro que comparte baño con el resto de la zona.

Se trata de una unidad independiente dentro de la vivienda que se desarrolla en sentido contrario al del resto de las estancias y que queda independizada en el exterior mediante patios delimitados por muros de hormigón (fig. 2).

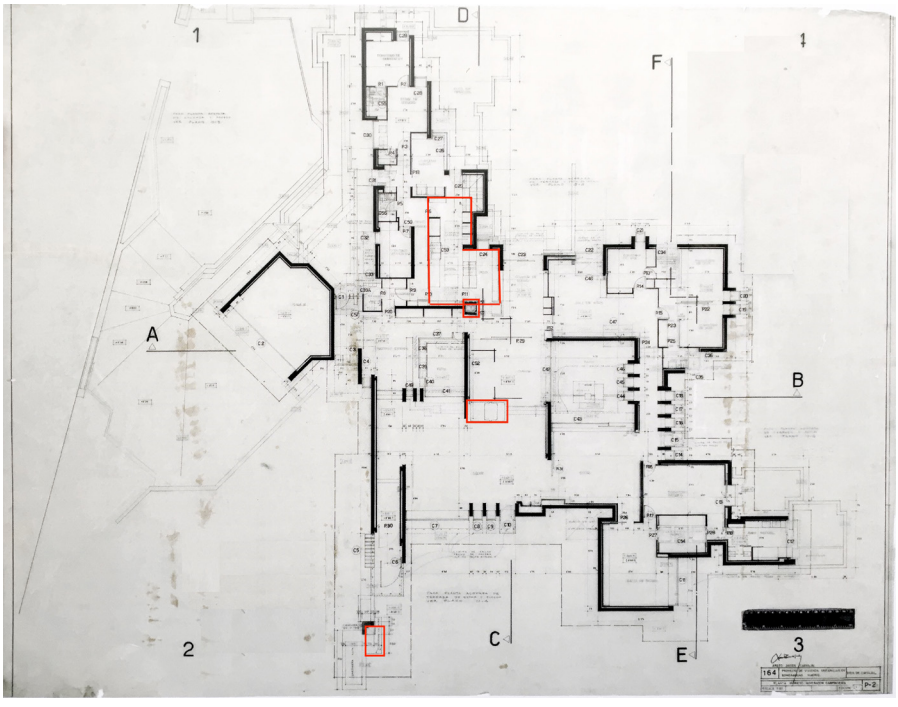


Figura 2. Planta de la casa Carvajal, Javier Carvajal, 1967. Fuente: Archivo General de la Universidad de Navarra. Fondo Javier Carvajal.

Normalmente son dos mundos independientes y las circulaciones de la vivienda facilitan la intimidad y bienestar de los habitantes de la casa. Pese a la necesaria conexión entre ellos, se han configurado para que queden ocultos a los propietarios de la vivienda, que se benefician de las labores de las trabajadoras del hogar o interactúan con ellas en los espacios de relación, pero que no se aventuran más allá de esos límites. "Eran ámbitos extraños que no frecuentábamos nunca", Gustau Gili Galfetti sobre estos espacios de la casa que José Antonio Coderch proyectó para su familia[2].

La cocina de la casa Carvajal

La cocina de la casa Carvajal aparece en varias ocasiones a lo largo de *La Madriǵuera,* pero la labor que se realiza en ella está presente en la primera parte de la película, aunque siempre de fondo de la vida cotidiana de sus dueños. El servicio realiza una coreografía en la que sirve la comida o las bebidas tanto en la vida cotidiana de los protagonistas como en las relaciones sociales que establecen en la casa. En otras películas de Carlos Saura también se refleja esta constante en las viviendas burguesas de la época, la presencia de un servicio que realiza las tareas del hogar, generalmente en espacios que se nos ocultan a la vista. Las mesas pueden aparecer llenas de comida, pero no sabemos cómo ni dónde se han realizado. En algunas ocasiones intuimos que algún miembro de la familia ha colaborado en la elaboración de los platos más señalados, como la paella que Rafaela Aparicio elogia en *Mamá cumple cien años* (1979). Por la reacción de orgullo de la hija mayor podemos intuir que ha controlado su preparación. Pero no es lo habitual. Las casas funcionan y sus habitantes disfrutan de ellas sin que sepamos qué labores realiza el personal de servicio. En *La Madriǵuera* sí existe un acceso a estos espacios y a la relación cotidiana entre el servicio y la dueña de la casa. En una escena Teresa es la encargada de hacer el zumo de naranja a su marido y se lo acerca al dormitorio donde sigue descansando. Una de las asistentas le ha preguntado si tiene que despertar al señor. Este acceso a la cocina y a los espacios de servicio también ocurre en *Cría cuervos...* (1976), que vuelve a definirse como un ámbito femenino. En esta película la mujer de servicio, interpretada por Florinda Chico sí tiene una presencia importante, pero de nuevo los protagonistas masculinos no entran a los espacios servidores. La niña protagonista (Ana Torrent), su tía y nueva figura materna (Mónica Randall) y la asistenta comparten varias escenas en el interior de la cocina, no solo vinculadas a la preparación de alimentos sino también a otras labores, como el cuidado de la ropa. Ese "sus labores" vinculado las amas de casa que eran siempre las tareas realizadas para otras personas de la familia. Los espacios propios de las mujeres en la vivienda están muy definidos, como lo están los roles que ejerce cada una de las figuras femeninas en la casa. Esto ya estaba presente en las pinturas flamencas, donde la dueña de la vivienda podía realizar una tarea artística y las mujeres de servicio las labores de limpieza y cuidados, cada una con una dedicación y cada una en un espacio determinado (fig. 3).

---

[2] Andrés Martínez, "El exterior como prolongación de la casa" (tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, 2011), 67.



Figura 3., *Interior con una mujer tocando el virginal*, Emanuel de Witte, entre 1665 y 1670. Fuente: Museum Boijmans Van Beuningen, Rotterdam.

En los años del final del franquismo en los que se filma *La Madriguera* el espíritu de la sociedad y de la clase en el que se inserta su pareja protagonista tiene claro la posición de cada uno de sus miembros. La mujer relegada al ámbito doméstico (por muy privilegiado que sea), alejada de la vida social fuera de su casa, y si sale de ella lo hace en compañía del marido. Ana Espinosa García-Valdecasas, relacionada familiarmente con los habitantes reales de la casa, señala otra divergencia entre el espacio fílmico y el proyectado. "Teresa es una mujer ahogada por la convención y la casa Carvajal fue hecha para una mujer intelectual y activa"[3]. Blanca García-Valdecasas era una mujer con una amplia cultura y vocación de escritora, que tenía una cercanía intelectual con Javier Carvajal de la que ambos se enriquecían. El guion de *La Madriguera* está firmado por otra mujer independiente y culta, Geraldine Chaplin, junto a Carlos Saura (su pareja durante años) y Rafael Azcona. La relación entre Chaplin y Saura configuró una de las etapas de la carrera del director, y la separación de la pareja introdujo un cambio radical en su filmografía.

[3] Ana Espinosa García Valdecasas, "La casa Carvajal en La Madriguera", *RITA: Revista Indexada de Textos Académicos*, n.º 1 (2014): 88-95.

En *La Madriguera* la dueña de la casa accede de forma habitual a la cocina, pero para tareas menores, como preparar zumos, siempre acompañada por el servicio, que recogerá y limpiará. Pero hay un momento de la película en la que las trabajadoras del hogar abandonan la casa, y el matrimonio se queda solo. Teresa en ese momento pasa a ser la encargada de las tareas de cuidados. La primera labor que le vemos realizar es la de cocinar. Pedro accede al interior de la cocina desde el exterior, donde estaba paseando y las mujeres de servicio le informan de que "la señora" les ha dado el fin de semana libre. Y el comportamiento de Teresa nos hace entender que su marido es un intruso en ese espacio de la vivienda. Pese a llevar cinco años habitando la casa es Teresa la que le va indicando dónde se encuentra cada cosa dentro de los grandes espacios de almacenaje con los que cuenta la cocina. Javier Carvajal diseñó un espacio amplio, con iluminación cenital para facilitar las tareas que se realizan en él, y dispuso todos los elementos necesarios para su correcto funcionamiento. Una gran isla central acoge la zona de limpieza de los alimentos y de los utensilios de trabajo, con cuatro fregaderos. En las paredes hay una gran profusión de armarios para almacenaje, y la zona de preparación de la comida es lo suficientemente amplia como para permitir el trabajo con varios platos simultáneos. Aunque se trata de una vivienda unifamiliar, está destinada a una familia numerosa y las comidas pueden requerir de una larga preparación y de una amplia variedad de recursos. Carvajal no escatima espacios ni medios para que estas tareas se puedan realizar con eficacia. También prevé espacio para hornos y frigoríficos. Una cocina moderna para una familia de un estatus social elevado.

Desconocemos el funcionamiento diario de la cocina de la familia Carvajal García-Valdecasas, pero en la película de Carlos Saura podemos apreciar el de una familia de esa clase social, aunque sin niños. Se refleja la separación de roles en función del género. Las mujeres acceden a la cocina para trabajar en ella, mientras que para el hombre es un espacio al que entrará de forma puntual, para reclamar su comida (sin intención de elaborarla) o para conversar muy fugazmente con su mujer. La escena en la que comentábamos anteriormente, en la que Pedro entra en la cocina para pedir su desayuno refleja con precisión la sensación de extrañeza ante el uso de un espacio que no es el propio. Teresa le pide que abandone salga rápido y le deje trabajar con tranquilidad. Los dos miembros de la pareja se sienten incómodos compartiendo ese lugar (fig. 4).

Cuando terminan de disfrutar la comida que había preparado Teresa se produce una conversación entre la pareja ayuda a entender cómo se realizan las tareas del hogar en la casa.

> Pedro: Hace yo que sé los años que no comía tan bien. Deberías guisar tú siempre.
> Teresa: ¿Y para qué, si nunca vienes a comer a casa?
> Pedro: ¿Crees que merece la pena hacer 20 kilómetros para tomar una hoja de lechuga y una manzana?[4]

Teresa nunca prepara la comida para la pareja, es el servicio quien se encarga de ello. Y Pedro alaba su forma de cocinar, aunque queda claro que la labor de su mujer es estar a

[4] Carlos Saura, *La Madriguera* (Madrid: Elías Querejeta,1969), min 42:00.

su servicio. También está clara la enorme separación entre los espacios de trabajo y los destinados a vivir, propios de un urbanismo heredero tanto de los postulados del movimiento moderno como de los modos de vivir de la sociedad norteamericana, importados en Europa.



Figura 4. Cocina de la casa Carvajal. La protagonista prepara la comida ante la extrañada mirada de su marido. Fuente: *La Madriguera,* 1969. Carlos Saura (director), Luis Cuadrado (cámara).

Los otros hogares de la casa Carvajal

La chimenea ha sido tradicionalmente el lugar de la vivienda relacionado con el fuego, y por tanto con la preparación de la comida. La especialización de los espacios y la separación de la cocina de los espacios vivideros de la casa han hecho que la chimenea tenga una relación distinta con la configuración del espacio. Si tradicionalmente había sido el centro de la casa porque alrededor de ella se disponía todo el espacio doméstico, condicionado estructural y funcionalmente, en la modernidad la chimenea ha pasado a tener una función simbólica. El fuego no se relaciona ya con la comida sino con el acto de habitar. La vivienda se dispone alrededor de la chimenea como elemento simbólico y pasa a entenderse como un elemento de relación entre los distintos espacios de la casa. Aunque no sea su principal función, puede seguir siendo útil para cocinar alimentos, pero ya no en una dimensión puramente funcional, sino que, en este caso, cuando la chimenea funciona como barbacoa, como lugar en el que preparar alimentos en reuniones sociales, el acto de comer pasa a tener una dimensión simbólica.

En la casa Carvajal hay tres chimeneas, que exteriormente quedan señaladas por grandes elementos verticales que complementan la horizontalidad del resto de elementos de la vivienda. Son tres grandes puntales que anclan la casa al terreno. Pero cada una de ellas tiene una función diferente. Existe una chimenea vinculada a la zona de servicio, pero que, pese a situarse junto a la cocina no tiene relación con el fuego de preparación de la comida, sino con el fuego que calienta la casa gracias a la caldera de gasoil situada en el sótano. Otra chimenea está situada en el exterior, en el patio frente al salón principal de la casa. En *La Madriguera* la vemos al inicio de la película, cuando el protagonista llega a la casa y la

cámara rodea el muro exterior y se dirige hacia el salón donde están reunidos Teresa y una pareja de amigos. Tiene esta función social que se ha comentado anteriormente, de fuego en torno al cual se reúnen los habitantes de la casa para celebrar (también para calentar ese espacio exterior) (fig. 5).



Figura 5. Chimenea exterior de la casa Carvajal. Fotografía de Aritz González.

Pero existe una tercera chimenea que es la principal de la vivienda y que articula los distintos espacios de relación. Está situada entre el salón principal y el comedor. Su posición permite diferenciar estos ámbitos y sirve de articulación entre el patio relacionado con la entrada a la casa y el salón y una zona con un mayor grado de intimidad como puede ser el comedor. El manejo de la topografía de la parcela por parte de Carvajal establece en este punto un cambio de cota, y con este un sutil cambio simbólico en los usos dentro de la casa. A una cota se ubican los espacios de servicio y los cuartos de los niños, y a una cota inferior los espacios de relación y los cuartos de los padres. La chimenea principal sirve de charnela entre ambos y por ello tiene un tratamiento especial. Javier Carvajal la diseña como un elemento escultórico dentro del espacio y pone especial cuidado en su resolución formal y material (fig. 6).



Figura 6. Chimenea interior de la casa Carvajal vista desde el salón hacia el comedor. Fotografía de José Ramón Hernández Correa.

> Entre ellos destaca a la chimenea que se inserta en el lugar entre el comedor y el salón. La campana es un volumen blanco, de esquinas redondeadas que descuelga exento hasta la mitad de la altura libre, paralelo y próximo al muro que cierra la visión del comedor desde el vestíbulo; el hogar, una losa de granito de 20 cm, se empotra en el nivel superior del pavimento y vuela hacia el espacio de estar, elevado 55 cm respecto el suelo del salón, estableciendo un filtro hacia el comedor y acercando el fuego a quien lo contempla. Éste crea un nuevo centro que invita a sentarse.[5]

La representación de la casa Carvajal en el siglo XXI

En agosto de 2022 la Comunidad de Madrid declaró la casa Carvajal Bien de Interés Cultural en la categoría de Monumento. Este reconocimiento oficial se suma al creciente interés que la vivienda ha despertado en los últimos año, en los que se ha convertido en un importante icono audiovisual. Esto ha permitido apreciar cómo ha evolucionado una vivienda que en *La Madriguera* aparecía recién construida y sin la vegetación que actualmente

[5] Ana Espinosa García Valdecasas, “Trabajar sobre el límite: La casa Carvajal del lugar al detalle”, en *II Congreso Pioneros de la Arquitectura Moderna Española: Aprender de una obra: Actas digitales de las Comunicaciones aceptadas al Congreso* (Madrid: Fundación Alejandro de la Sota, 2015), 252-265.

coloniza la parcela. Si anteriormente no habíamos podido acceder al interior de la vivienda y para su comprensión debíamos recurrir a la lectura de los planos publicados (sin muchas referencias a las secciones y, por tanto, a la escala de los espacios) en la actualidad existe un amplio abanico de reportajes en los que se pueden apreciar las cualidades espaciales y materiales de la casa. En una de sus apariciones más celebradas, en el videoclip de *Comerte entera* (2021), el cantante C Tangana aparece utilizando la isla central de la cocina que Javier Carvajal diseñara para su propia casa con absoluta naturalidad (fig. 7).



Figura 7. C. Tangana en la cocina de la casa Carvajal. Fotografía: Javier Pérez. Fuente: *Casa Carvajal (sitio web)*.

Esto es una muestra del cambio producido en la sociedad, ya que los hombres han comenzado a asumir las labores del hogar y de cuidados. Y un segundo cambio que muestra que la cocina pasa a ser un lugar de relación social, y la elaboración de comida una tarea que se expone como un rasgo distintivo. En el videoclip también aparecen encendidas las dos chimeneas de la vivienda, en este caso como elementos que aportan calidez al ambiente lluvioso en el que se rodó.

La vivienda respondía en su origen a una clase socioeconómica y a un modelo de familia. Los espacios destinados a los cuidados eran empleados por las mujeres y por el servicio, y esta situación aparecía representada con fidelidad en la película *La Madriguera*. A lo largo del tiempo la vivienda ha cambiado, sus espacios no se utilizan de la misma manera, y así lo reflejan las realizaciones audiovisuales más recientes. Esto habla de la importancia de la representación de los espacios para poder estudiar la sociedad en la que fueron diseñados y construidos y su adaptación a los nuevos roles sociales y de género.

Los espacios de la cocina en el cine: centralizar, catalizar, interconectar

The Spaces of the Kitchen in Cinema: Centralize, Catalyze, Interconnect

AINA ROCA MORA
Escuela de Arte y Diseño de Barcelona, aina.roca@bau.cat
MARIA PIA FONTANA
Universitat Politècnica de Catalunya, maria.pia.fontana@upc.edu

Abstract
¿Cómo se ha representado la cocina en el espacio cinematográfico y cuáles son sus especificidades con relación a la trama y a la composición espacial? ¿Qué papel juega este espacio en las relaciones espaciales, visuales y emocionales de sus protagonistas y con otras estancias de la casa? A partir de la selección y análisis de tres películas: *El sabor de té verde con arroz* (1952) de Yasujiro Ozu; *Una giornata particolare* (1977) de Ettore Scola; *Parásitos* (2019) de Bong Joon-ho y de tres series: *Friends* (1994-2004); *El cuento de la criada* (2017-hasta ahora); *La Maravillosa Señora Maisel* (2017-2023), vamos a analizar este espacio doméstico evidenciando su papel en el desarrollo de la vida y acciones de los personajes así como en las relaciones espaciales con las otras estancias de la casa. Para elaborar el análisis tomaremos como referente la metodología aplicada en el libro *The Architecture of the Image* de Juhani Pallasmaa, donde dibuja la planta del set de rodaje de *Rear Window*, película de Alfred Hitchcock de 1954, para poner en evidencia las relaciones visuales y espaciales entre espacio visibles y no visibles, y explicar también la relación entre espacio real e imaginado.

How has the kitchen been represented in the cinematographic space and which have been its specificities in relation to the plot and the spatial composition? What's the role of this space in the spatial, visual and emotional communication between their characters and the other rooms of the house? From a selection and analysis of three movies: *The Flavour of Green tee over rice* (1952) from Yasujiro Ozu; *Una giornata particolare* (1977) from Ettore Scola; *Parasites* (2019) from Bong Joon-Ho and 3 series: *Friends* (1994-2004); *The Handmaid Tale* (2017-ongoing) and *The Marvelous Mrs. Maisel* (2017-2023), we will analyze this domestic space evidencing its role in the development of the life and actions of the characters as the spatial relations with the other rooms of the house. To develop this analysis, we are taking as a reference the method applied in the book from Juhani Pallasmaa, *The Architecture of the Image: Existential Space in Cinema*, where he draws the floorplan of the movie *Rear Window* (1954) from Alfred Hitchcock, to expose the visual and spatial connexions between visible and non-visible spaces and to explain the relationship between the real and the imagined space.

Keywords
Cine y cocina, cocina como centro espacial, espacios interconectados, *multiperspectiva*
Cinema and kitchen, kitchen as spatial center, interconnected spaces, *multiperspective*

La cocina es un espacio muy presente en innumerables películas, donde se desarrollan tantas acciones y vivencias de los protagonistas que están obviamente relacionadas con el cocinar, con el comer y por ende con el comedor. La relación directa entre cocina y comida es inevitable, y son muchas y también muy estudiadas las asociaciones entre cine y comida. Es de destacar el enfoque planteado en la colección *Mourceaux de Domesticité*[1], que aborda de manera temática las relaciones entre arquitectura y cine a través de una publicación periódica dedicada a distintos espacios de la casa, uno de ellos monográfico sobre la cocina, aunque se enfatiza también el rol del comedor. Es fascinante también observar el gran interés que suscitan películas o series de cocineros entre fogones, donde los espacios de las cocinas son lugares de trabajo profesional asociados a restaurantes, espacios de creatividad, de pasiones y también de grandes cargas existenciales. Es suficiente recordar la inquietante película *El menú* (2022) de Mark Mylod, donde el espacio de la cocina con la isla central es la representación de la sumisión de todo el equipo de trabajo al control obsesivo de chef Slowik; o la serie *The Bear* donde Carmy, chef atormentado que vuelve a Chicago por haber heredado un restaurante familiar, se mueve en una cocina que refleja en su espacialidad su agobio y su angustia existencial. También podemos recordar películas donde la capacidad de superación y el entusiasmo mueven a sus protagonistas: la rata Remy en *Ratatouille* (2007) de Brad Bird, guiará los movimientos del chef Linguini en una cocina en isla de colores cálidos y ollas de cobre; Julia Child en *Julie & Julia* (2009) de Nora Ephron, descubrirá su pasión y talento por la cocina en un curso en París alrededor de una gran isla llena de fogones bajo la mirada desconcertada de sus compañeros; Carl Casper protagonista de *Chef* (2014) de Jon Favreau, tomará la decisión de seguir su pasión y pasar del espacio cerrado de la cocina de un restaurante donde trabaja sin ser comprendido a un camión-cocina ambulante. Son también de recordar las cocinas como espacio de almacenaje de herramientas para acciones y trabajos turbios, como la cocina de la Sra. Smith en la película *Mr. & Mrs. Smith* (2005) de Jon Favreau, donde el horno doble entre electrodomésticos de acero inoxidable es el espacio perfecto para esconder armamento o el piso neoyorquino impecable y perfectamente impoluto, de Patrick Bateman, el psicópata de *American Psycho* (2000) de Mary Harron, que esconde en la despensa de su cocina las herramientas necesarias para sus truculentos asesinatos. En otras películas la cocina es un espacio vernáculo, sombrío, con suelos de piedra, muebles antiguos de madera, espacios para elaborar dulces, pasteles y platos para agradecer, seducir o también engañar, como en *Gran Hotel Budapest* (2014) de Wes Anderson, *Chocolat* (2000) de Lasse Hallström o *El festín de Babette* (1987) de Gabriel Axel. Un ejemplo destacado del significado que adquiere el espacio de cocina es el análisis de las cocinas de Pedro Almodóvar que propone Juan Deltell cuando dice:

> Siempre sucede algo, son los lugares del acontecimiento. No por casualidad el cineasta manchego utiliza con carácter general las cocinas para trasladar al espectador cuestiones esenciales de la trama. Es, sin duda, el espacio preferido doméstico en muchas de sus películas, utilizado casi como un médium que canaliza sentimientos, pasiones y miedos. En

[1] Publicación editada por la Escuela de Arquitectura de Lausanne, *Mourceaux de Domesticité* (EPFL ENAC Architecture).

> ellas se cometen o preparan asesinatos, se desvelan y desarrollan pasiones, se atienden y se toleran tratos injustos o se convierten en el lugar privilegiado de la conversación y el encuentro.[2]

En este sentido propone una lectura del espacio de estas cocinas como reflejo de la relación social que quién las usas, mujeres siempre, un instrumento narrativo que ayuda a visualizar a través del espacio una sociabilidad abierta o un espacio segregado reducto de una mujer resignada. De otra manera, tal y como sugiere Marta Peris[3], la cocina en las películas de Yasujiro Ozu también está siempre muy presente, pero se ve desde fuera, desde el pasillo. Se ve a las mujeres trabajando dentro, pero la cámara no entra casi nunca. En la película, *Ohayo* (1959), hay una cocina más porosa con ventana interior relacionada con la sala que podría ser más visible, vemos el trabajo de la mujer a través, pero tampoco la cámara entra explícitamente. Hay pequeños apartamentos que tienen dos habitaciones, con tatamis y la pequeña cocina incorporada a la sala. No es un espacio expresivo pero su omisión es muy elocuente.

Cocinas de cine: relaciones espaciales, visuales y emocionales de la vida doméstica

Después de este breve preámbulo donde se han evidenciado algunas de las múltiples maneras de analizar el papel de la cocina en el espacio cinematográfico, hemos seleccionado tres películas: *El sabor de té verde con arroz* (1952) de Yasujiro Ozu; *Una giornata particolare* (1977) de Ettore Scola; *Parásitos* (2019) de Bong Joon-ho y tres series: *Friends* (1994-2004); *El cuento de la criada* (2017-hasta ahora); *La Maravillosa Señora Maisel* (2017-2023), a través de las cuales pretendemos explicar qué rol puede jugar este espacio doméstico en el desarrollo de la vida y acciones de los personajes así como en las relaciones espaciales con las otras estancias de la casa.

Friends

Serie de televisión transmitida entre 1994 y 2004. De los creadores Marta Kauffman y David Crane.

Friends nos sitúa en el Nueva York de los noventa, contándonos en clave de comedia el día a día de Mónica, Rachel, Chandler, Joey, Ross y Phoebe, un grupo de amigos que viven en el mismo bloque de apartamentos. Mónica y Rachel comparten un piso que se encuentra enfrente del apartamento que comparten Chandler y Joey, justo al otro lado del pasillo. Ross, el hermano de Mónica, vive al otro lado del patio de vecinos, pero su sala de estar puede ser vista desde el balcón de la casa de Mónica. La trama se desarrolla principalmente en casa de Mónica y Rachel, un apartamento con cocina abierta dónde la sala y el comedor quedan totalmente conectadas en el mismo espacio, permitiendo al elenco libertad total de movimientos en el set.

---

[2] Juan Deltell Pastor, "¿Qué se cuece en las cocinas de Almodóvar?", *filmarQ,* 21 de noviembre de 2024, https://filmarq.com/las-cocinas-de-almodovar/.

[3] Marta Peris Eugenio, *La casa de Ozu* (Shangrila, 2019).

Esta cocina articula y conecta todo a su alrededor: la puerta de entrada nunca está cerrada con llave, permitiendo así una relación espacial total, casi como si los dos apartamentos fuesen en realidad uno solo. Las tramas se van desplegando desde la cocina hacia la puerta del pasillo y el vestíbulo, dónde se intuyen unas escaleras que bajan a la calle; hacia la casa de Joey y Chandler y, hacía el interior, hacia el comedor y la sala con sofás y sillones desde los cuales se puede ver a través de un gran ventanal desde dónde acceder a la terraza y avistar el piso de Ross.

La cocina se sitúa justo en el centro de los principales espacios de acción y es el centro neurálgico de la trama desde dónde se puede acceder tanto física como visualmente, al resto de espacios.

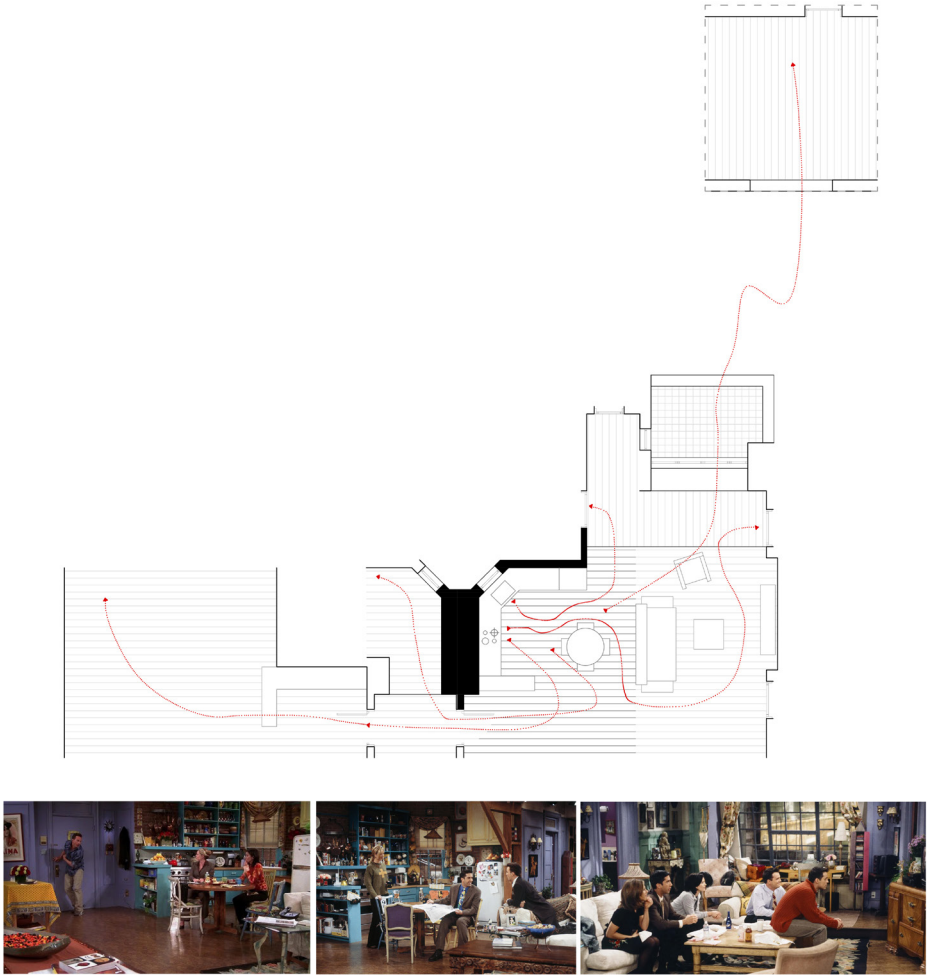


Figura 1. Cocina de la casa de Mónica y Rachel. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

Parásitos

Película de Bong Joon-Ho, 2019.

Parásitos narra la historia de la familia Kim, de clase obrera y con problemas económicos que vive en un semisótano en el centro de la ciudad de Goyang, Corea del Sur. El hijo menor encuentra trabajo como profesor de repaso de la hija mayor de la familia Park, que vive en una gran casa en la cima de una colina. Poco a poco, todos los Kim van ocupando puestos de trabajo en la casa de los Park, infiltrándose en su vida y mintiendo sobre su verdadera procedencia e intenciones. La trama se desarrolla principalmente en la casa de la familia Park, que se sitúa encima de una topografía muy pronunciada. Debido a este gran desnivel, la casa se estructura en diferentes pisos. Para acceder a ella desde la calle hay que subir por unas escaleras, llegar hasta la primera planta vinculada al jardín, dónde se encuentra un espacio abierto y diáfano con la sala de estar, el comedor y la cocina. Estas tres piezas se articulan alrededor de la escalera que sube al piso de arriba, donde se encuentran las habitaciones.

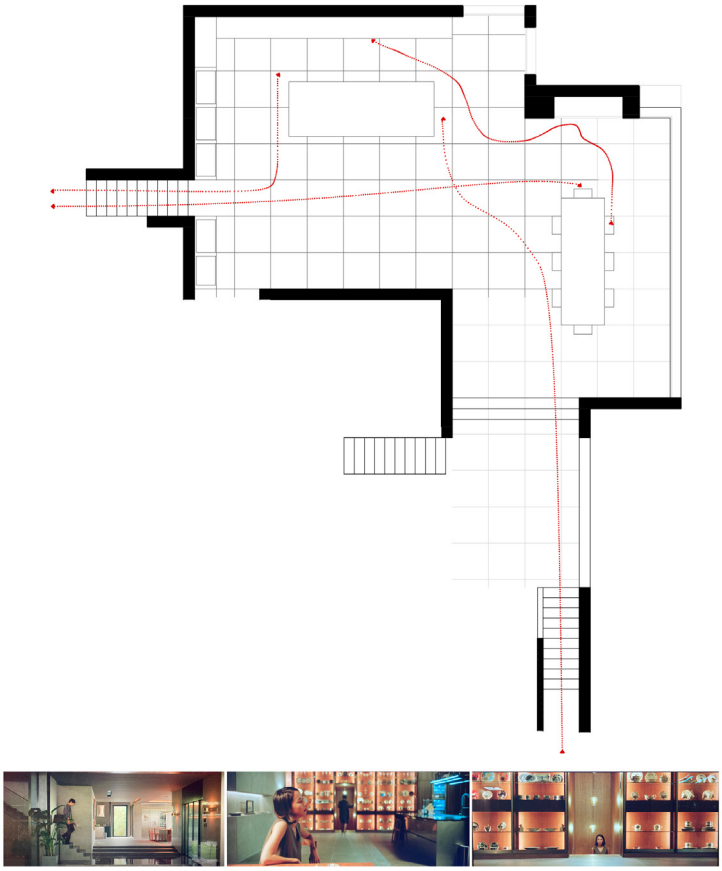


Figura 2. Cocina de la casa de la familia Park. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

Gracias a este pronunciado desnivel, debajo de la planta principal, existen toda una serie de estancias que complementan la casa principal. Inicialmente estos espacios se presentan como espacios servidores de la casa, como la despensa y la bodega, pero se revelan extremadamente importantes a medida que se desarrolla la trama. De hecho, bajando por las escaleras desde la cocina hasta la despensa, se accede a una sala que esconde, detrás de un armario, una puerta que conduce a un agujero oscuro y estrecho, sin luz ni aire, dónde vive escondido el marido de la gobernanta de la casa. Son unos armarios retroiluminados que enmarcan la puerta que lleva a la despensa, un agujero que da a las escaleras, convirtiendo el descenso en algo mucho más dramático visualmente, ya que focalizan el cuerpo mientras este desaparece en el suelo. En varias ocasiones se percibe un cuerpo que espía, desde el inframundo hacia el mundo real.

La cocina está conectada directamente con el comedor, la despensa, el sótano, el búnker y visualmente con la sala de estar y la escalera de entrada. Estratégicamente también se ve desde la mesa del comedor, donde la señora Park entrevista a los potenciales nuevos sirvientes, para más adelante invitarlos al salón, en caso de que se hayan ganado su confianza. La cocina se encuentra en un punto intermedio entre los espacios utilizados por los habitantes de la casa y los utilizados por aquellos que no pueden, ni en sueños, acceder al privilegio de una vida así, es un espacio desde donde también se puede espiar con cierto nivel de peligrosidad lo que sucede al otro lado, dónde se llevan a cabo las conversaciones sobre la vida y el dinero. Es así como la cocina está colocada en el centro espacial, visual y emocional de la vida de la casa y se convierte en la conexión entre el mundo en superficie y el enterrado.

El cuento de la criada

Serie de televisión basada en la novela del mismo nombre de Margaret Atwood. Fecha de estreno, 2017.

La trama se sitúa en un futuro distópico en la República de Gilead, dónde un régimen autoritario divide a los hombres y a las mujeres según roles preestablecidos. Los protagonistas de esta historia son la pareja formada por Fred Waterford y su mujer Serena Waterford bajo cuyo mando están Martha, sirvienta y cocinera de la casa y la criada, una mujer fértil que recibe el nombre de Defred. La función de la criada es la de quedarse embarazada y dar un hijo sano a la familia. Toda la serie explica como Defred se enfrenta a esta nueva realidad mientras vamos entendiendo que nos encontramos ante un mundo en el que una gran guerra civil ha dividido los Estados Unidos, dónde las mujeres solamente pueden tomar roles de servidumbre y nunca de poder.

Defred y la familia Waterford viven en una casa de estilo victoriano caracterizada por unos ambientes sombríos, que reflejan el ambiente de opresión, con una luz que se filtra a través de grandes ventanales siempre cerrados con persianas o tapados con cortinas. Ocupa una habitación de dimensiones muy reducidas en la parte más alta de la casa. Para llegar hasta allí tiene que subir por una angosta escalera y atravesar un pasillo oscuro y estrecho. Este es el único lugar en el que puede estar sola, porque por definición es su dormitorio, pero esta condición no la protege de nada ya que cualquiera puede entrar y agredirla tanto física

como verbalmente. Su habitación es en definitiva una celda, con una sola ventana que da al exterior pero que siempre tiene las persianas cerradas, dejando pasar la luz, pero nunca revelando nada del exterior.
El otro espacio al cual Defred tiene acceso y puede estar durante el día es la cocina. Ubicada en la planta baja es dónde Martha se encarga de cocinar y organizar las tareas de la casa. La cocina se caracteriza por tener siempre las ventanas cerradas, aunque a través de ellas se cuelen unos intensos rayos de luz. Esta característica enfatiza el hecho que Defred es prisionera en esta realidad y que los únicos espacios en los que puede transitar son su celda, la cocina y el comedor. La cocina está conectada a un espacio comedor que es además un jardín interior, un lugar dónde Defred parece tener un poco más de libertad ya que es donde escucha conversaciones, dónde puede "accidentalmente" establecer conversación con Nick, el chófer de la familia, dónde puede sentarse a comer y prepararse para salir al exterior y donde, en el momento en el que se queda embarazada, ser tratada como una persona con derechos. Aunque la atmósfera es oprimente, paradójicamente la cocina es el único espacio dónde no se abusa de ella y dónde poco a poco Defred va construyendo su personalidad combativa y resiliente.

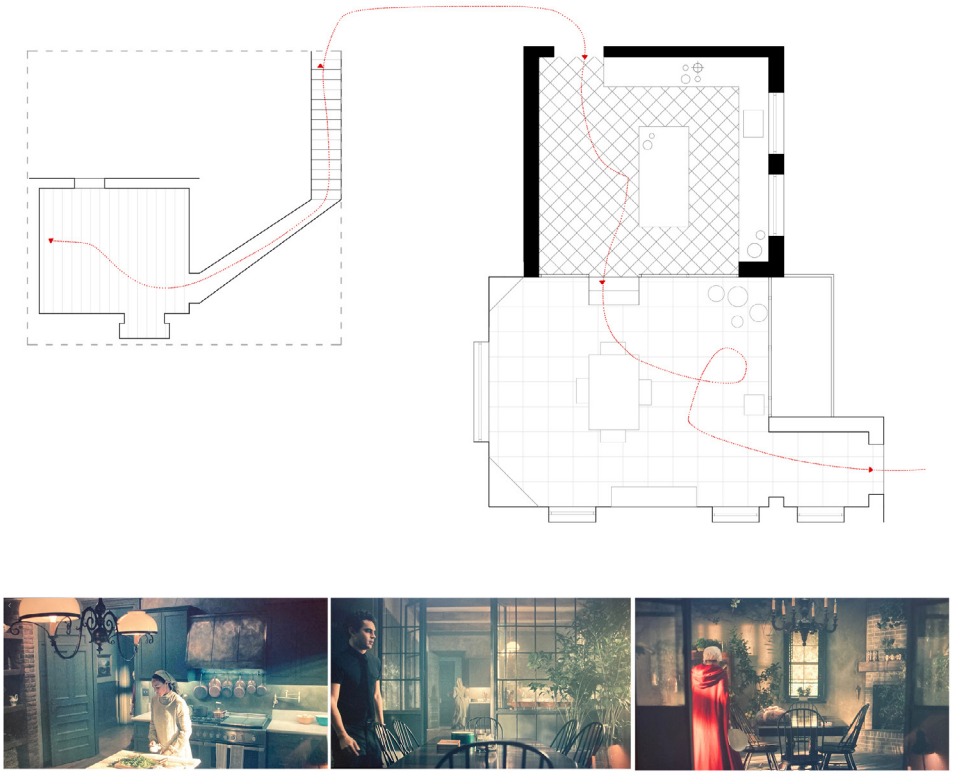


Figura 3. Cocina de la casa de la familia Waterford. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

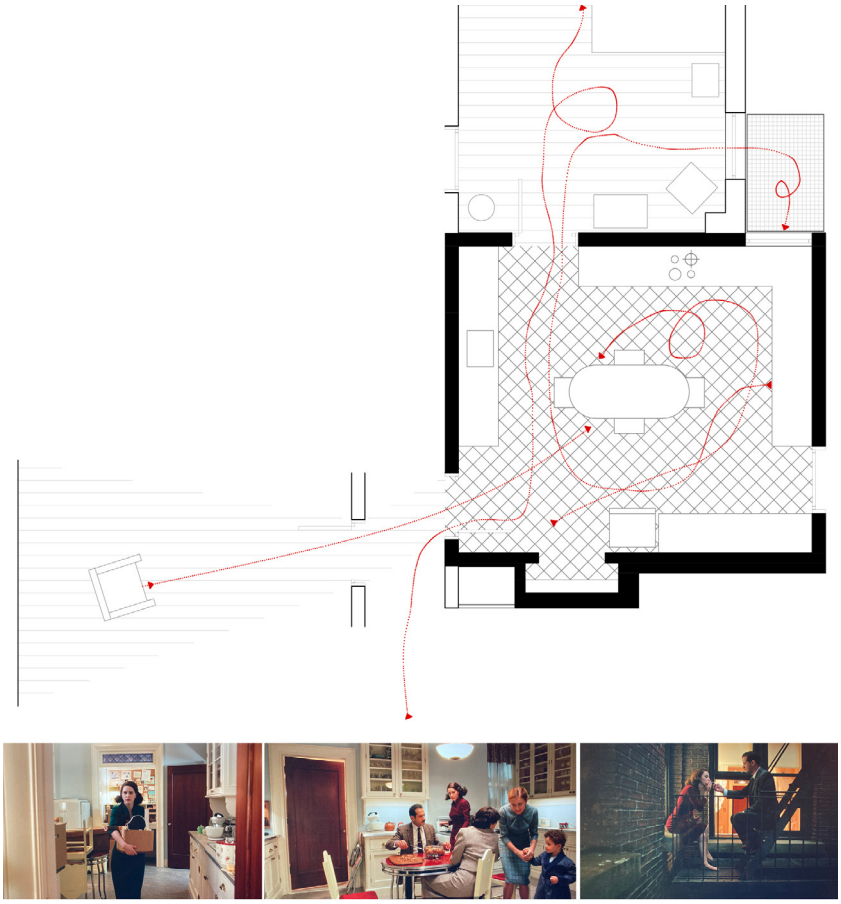


Figura 4. Cocina de la casa de la familia de Midge Maisel. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

The Marvelous Mrs. Maisel

Serie de televisión transmitida entre el 2017 y el 2023 con un total de 5 temporadas creada por Amy Sherman Palladino.

La historia inicia cuando Joel Maisel deja a su mujer, Midge Maisel por su secretaria. Es en ese momento cuando Midge, ebria y en camisón, se sube por error al escenario del Gaslight, un bar de mala muerte donde por las noches hay *stand-up comedy*. Viniendo de una familia judía conservadora del Upper East Side de Nueva York, separarse, volver a casa de sus padres y dedicarse a la comedia es lo más bajo que una podría imaginar caer.

Al inicio de la serie, Midge vive con Joel en un apartamento en el mismo edificio que sus padres, que viven unos pisos más abajo que ellos en un apartamento idéntico al suyo. Al tener que dejar su casa, se muda de vuelta a su habitación de adolescente. Su habitación está situada al lado de la cocina, seguramente porque antes era un espacio de servicio ya que se puede acceder a ella desde la cocina y desde el pasillo principal del apartamento. Tiene

a su vez una salida directa a la escalera de incendios, el único sitio de la casa dónde Midge puede salir a fumar a escondidas de sus padres. Esto evidencia que aún y siendo una mujer adulta, madre de dos hijos con trabajo e independiente, tiene que seguir escondiéndose de sus propias decisiones como si todavía tuviese 15 años. A nivel argumental, parece que al volver a casa de sus padres Midge se enfrenta a un retroceso temporal, pero poco a poco se ve como esto representa en realidad la liberación de la verdadera pasión de Midge. Es en este cuartucho conectado a la cocina, desde dónde sus padres la miran sin entender nada, es dónde Midge descubre cuál es su verdadero objetivo en la vida.

La cocina se convierte en una metáfora del paso del tiempo, ya que en la primera escena de la serie Midge está cocinando un pavo en su casa y, al final del capítulo se ve forzada a volver a una cocina idéntica a la suya, pero que no lo es, y desde dónde vemos su viejo dormitorio y, a su vez, el pasillo y el estudio de Moses, su padre, que no acepta el divorcio de su hija. La cocina se convierte en el espacio neutro entre padre e hija, en el punto conexión con su habitación y el estudio del padre, así como en la representación de la tensión entre pasado y presente.

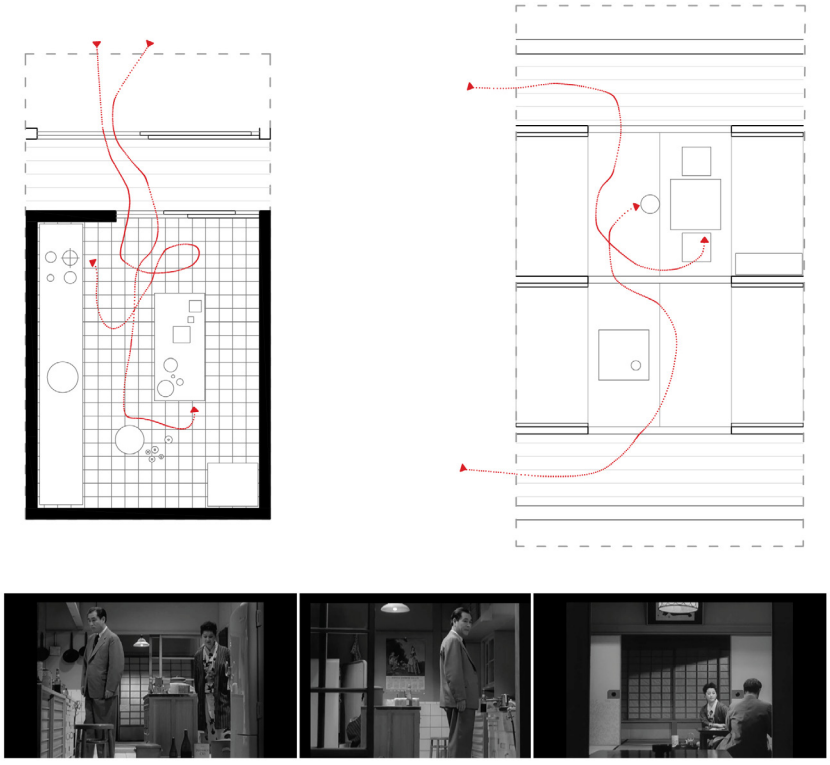


Figura 5. Cocina de la casa de la familia de Taeko. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

El sabor del té verde con arroz

Película de Yasujiro Ozu, 1952.

Nos cuenta la historia del matrimonio entre Taeko, una mujer caprichosa de la alta sociedad japonesa y su marido Mokichi, un empresario de procedencia humilde. Taeko se aburre profundamente con su marido, al que aborrece profundamente. Durante el metraje vemos como este matrimonio no es capaz de encontrar un punto medio, un espacio común, ya que parece que están en puntos diferentes.

En este caso, nos encontramos ante una casa compleja de entender. Ya sea por la particular manera de rodar el espacio de Ozu, dónde muchas veces es difícil comprender la perspectiva de un espacio, o porque las diferentes estancias de los habitantes combinan estilos totalmente opuestos según su personalidad, y resulta complejo unirlos los unos con los otros. Aparecen repetidamente la habitación de Taeko y el espacio comedor, definido por dos salas que tienen acceso al exterior. Es en este espacio dónde los protagonistas comen la comida que las criadas preparan para ellos. Les llevan el té y el arroz entrando y saliendo de estas estancias, pero, la cocina no aparece prácticamente en toda la película. La cocina brilla por su ausencia, aunque quede patente su existencia en la casa. Es al final, cuando las criadas están dormidas y la pareja quiere cenar, que el matrimonio se aventura a entrar en este espacio por primera vez, resultando en una escena de lo más cómica, ya que parece que no reconocen ni siquiera los alimentos que en ella se guardan. Este espacio, se convierte en el lugar de encuentro final entre ellos, después de diversas desavenencias y antes de que el marido se marche a un largo viaje de negocios.

La cocina aquí se presenta como el espacio de reconciliación, un lugar común y neutro. Gracias a su omisión, genera una tensión externa que, aunque quede oculta es el que articula y potencia todo lo que pasa a su alrededor.



Figura 6. Cocina de la casa de Antonietta. Límites perceptivos y relaciones físicas, visuales y emocionales. Fuente: elaboración propia.

Una Giornata Particolare

Película de Ettore Scola, 1977.

La trama se desarrolla durante un día completo en la ciudad de Roma. Concretamente el 6 de mayo de 1938, día en que Adolf Hitler se reúne con Mussolini, encuentro al que todos los romanos están convocados a asistir. Es así como se inicia el metraje, mostrando como Antonietta prepara a todos sus hijos para que asistan a la congregación. Ella, al no tener asistenta, debe quedarse para limpiar y arreglar la casa. El espectador ve un edificio prácticamente vacío, dónde solamente quedan Antonietta, representada por Sofia Loren, la gobernanta y Gabriele, interpretado por Marcello Mastroianni, un vecino callado y discreto que no asiste al evento. La película nos cuenta la relación que se establece entre el personaje de Sofía Loren y el de Marcello Mastroianni durante este día.

En una primera escena rodada en plano secuencia, la cámara nos conduce hasta las ventanas del apartamento en el que vive Antonietta, nuestra protagonista. Todavía situados en el patio, la vemos en el centro de su cocina, planchando la ropa de sus hijos, mientras prepara el café del desayuno. Antonietta se mueve por su cocina, sirviendo una taza de café, añadiendo azúcar, dando un sorbito con una cuchara, recogiendo la ropa planchada. Es entonces cuando la cámara entra por la ventana y empieza a seguir a Antonietta en su tarea de despertar a toda la casa y revelar, una a una, las habitaciones que la componen. Desde la cocina recorre uno a uno todos los espacios del apartamento, que se va despertando a su alrededor a medida que ella revela cada una de sus estancias al recorrerlas. Se presenta una casa dónde la cocina, aparte del baño, es el único espacio donde no hay una cama. Así como el baño es el lugar dónde los hijos encuentran privacidad, donde se esconden para fumar, la cocina es el único espacio que pertenece a Antonietta. Dónde se sienta y habla con Rosmunda, la garza y en dónde se sentará más adelante a conversar con Gabriele, su extraño vecino, sobre cómo entienden el mundo y la política. La cocina se convierte en su habitación propia. Tensión centrifuga y centrípeta hacía el distribuidor de entrada, el dormitorio de los niños, la sala de estar de la hija mayor, la habitación del marido, el patio y la casa de Gabriele Es el espacio que se sitúa justo en este punto de la casa, con 3 puertas que lo conectan con el recibidor y el comedor y que funciona como gran rótula argumental.

Esto nos lleva a pensar en la contradicción aquí representada: la cocina, un espacio cerrado, limitado, en dónde Sofia Loren se ve prácticamente obligada a vivir es también el espacio más interconectado de la casa, desde el que podemos ver hasta 6 espacios que la rodean, incluyendo el patio de vecinos y la casa de Marcello Mastroianni.

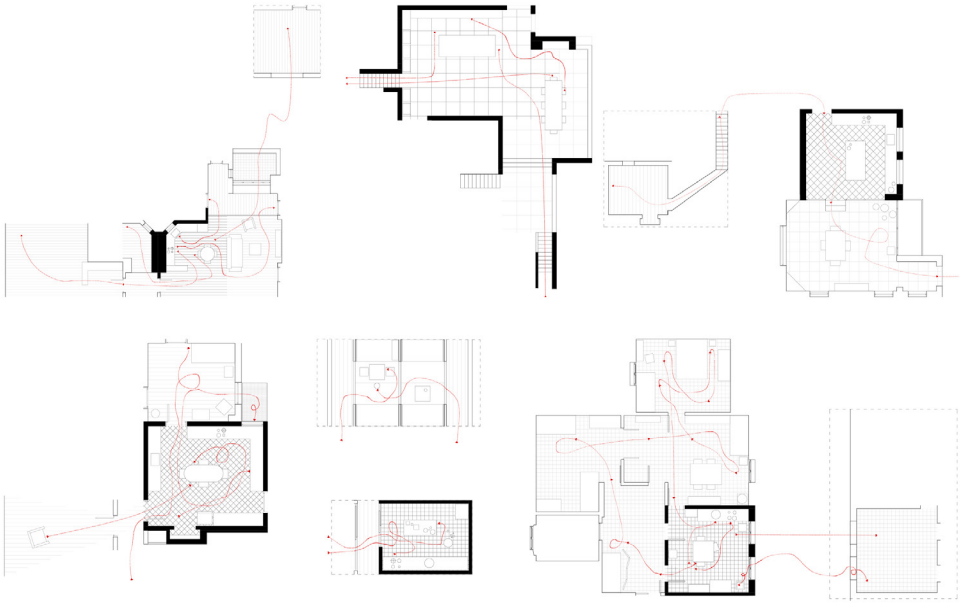


Figura 7. *Collage* compuesto por todos los dibujos de las cocinas analizadas. Fuente: elaboración propia.

El redibujo de los límites

A través del redibujo intencionado de los "límites" del espacio de la cocina hemos evidenciado los diferentes tipos de relaciones y tensiones que se producen en ellas y en los espacios colindantes. Tal y como hace Juhani Pallasmaa en su libro *The Architecture of Image*[4], al trasladar el espacio cinematográfico al papel a través del dibujo, se nos revelan relaciones y conexiones que en un primer visionado pasaban desapercibidas al ojo. En los ejemplos seleccionados hemos identificado cocinas que son verdaderos espacios centrales de la vida doméstica y de las actividades de sus usuarios en las historias cinematográficas. Son espacios interconectados en términos visuales, espaciales y emocionales, cuyas características físicas dialogan con las tramas y las acciones de los personajes: la cocina es el espacio catalizador de la vida de la familia, de los amigos, de los invitados donde la localización estratégica de puertas, ventanas, ventanales, jardines interiores y patios interconecta físicamente y visualmente, pero sobre todo emocionalmente. Un espacio que ofrece múltiples perspectivas que permite ver o intuir otras estancias que se encuentran fuera de campo pero que contribuyen a la creación de la narrativa[5].

---

[4] Juhani Pallasmaa, *The architecture of Image: Existential space in Cinema* (Tampere: Rakennustieto, 2001).

[5] El concepto de la *multiperspectiva* se desarrollaba con más profundidad en Aina Roca, María Pía Fontana y Juan Deltell Pastor, "Lo siniestro en el espacio doméstico", en *Comunicar la arquitectura: del origen de la modernidad a la era digital,* ed. por Juan Calatrava, David Arredondo Garrido y Marta Rodríguez Iturriaga (Granada: Editorial Universidad de Granada, 2024).

La cocina es el centro de operaciones de Mónica y también el espacio de interconexión de las relaciones de vecindario en la serie *Friends;* es el espacio privado de Antonietta, de control de la casa y de la familia pero, también, de relación social con el vecino Gabriele a través del patio en *Una giornata particolare;* la cocina es la representación de la división entre clases sociales, pero también el único espacio posible de encuentro y de interconexión entre ellas en *Parásitos*; la cocina es el espacio privado y cerrado de la casa, pero también de la reconciliación entre Taeko y Mokichi en *El sabor del té verde con arroz;* es el espacio del refugio para Midge Maisel, pero también del rencuentro con su padre y con su pasado en la serie *The Marvelous Mrs. Maisel* y, finalmente, paradójicamente, es el lugar de transición con el exterior aunque a través de un jardín cerrado, donde es posible algo de libertad y de respecto para Defred, en *El cuento de la criada*.

Son todas cocinas llenas de vida o de acciones turbias, de encuentros o desencuentros, de secretos y amores, con personajes femeninos, relaciones de pareja, familiares y de amistades. Cocinas que vuelven a poner en el centro de atención el rol de este espacio en la casa donde hay mucho más que comida, electrodomésticos, ollas y fogones.

Mesas (largas) de cine
(Long) Cinema Tables

JUAN DELTELL PASTOR
Universitat Politècnica de València, jdetell@pra.upv.es
CLARA ELENA MEJÍA VALLEJO
Universitat Politècnica de València, cemejia@pra.upv.es

Abstract
El artículo analiza la presencia en ciertas películas de escenas acontecidas en una mesa larga durante el momento de la comida o cena, situaciones en muchas ocasiones de capital importancia para la trama. Las características del rodaje y montaje de este tipo de escenas, extraídas de una colección acotada de películas, son analizadas desde diversas perspectivas, estudiándose también la relevancia del momento en que éstas se insertan en la película. En un primer apartado se analiza y clasifica la relevancia argumental de las escenas seleccionadas en el marco de la película. A continuación, se describen los procesos habituales de rodaje y montaje de este tipo de secuencias, incluyendo unos dibujos esquemáticos de posiciones y movimientos más habituales de cámara. Finalmente, el apartado conclusivo ahonda en la intencionalidad con la que estas escenas se plantean.

The article analyses the presence in certain films of scenes that take place at a long table during lunch or dinner, situations that are often of major importance for the plot. The characteristics of the shooting and editing of this type of scenes, extracted from a limited collection of films, are analysed from different perspectives, and the relevance of the moment in which they are inserted in the film is also studied. The first section analyses and classifies the plot relevance of the selected scenes within the framework of the film. Next, the usual filming and editing processes for these types of sequences are described, including schematic drawings of the most common camera positions and movements. Finally, the concluding section delves into the intentionality of these scenes.

Keywords
Cine, comida, mesa larga, encuadre, montaje
Cinema, food, long table, framing, editing

> "El primer instrumento filosófico por excelencia del hombre es la toma de conciencia de lo real por medio de las mandíbulas".[1]

Las razones de una mesa larga

Una mesa de proporciones alargadas se constituye a menudo en el escenario para las relaciones interpersonales. En el ámbito cinematográfico, éstas han sido utilizadas en numerosas ocasiones como el ámbito privilegiado en el que discurren secuencias muy importantes, filmadas durante el acto de comer y beber. Lo gastronómico se constituye en estos casos en el argumento principal, dado que el cine ofrece "un número importante de escenarios ficcionales en los que el cambio de posición subjetiva está mediado por el valor simbólico de la comida y el gesto de cocinar"[2].

Se plantea a continuación un análisis de algunos de estos escenarios en el cine a partir de un conjunto de casos de estudio. La colección de películas seleccionadas no busca establecer un listado exhaustivo ni completo. Su elección ha sido instrumental, con la intención de establecer un posible mapeo de estrategias utilizadas por diferentes realizadores para construir en el espacio de una mesa larga momentos importantes de una trama, así como las relaciones entre personajes.

La cocina y la mesa

La película de Gabriel Axel *Babettes gæstebud* (1987) inaugura en cierta manera el género que podríamos denominar *cine gastronómico*[3]. Durante una cena doméstica ofrecida en honor de un general, se muestra con todo detalle la preparación en la cocina de unos sofisticados platos y el acto de servirlos. En una extensa escena de aproximadamente veinte minutos, localizada en un salón pequeño con una mesa longitudinal de once comensales iluminada con candelabros y engalanada con vajilla y cubertería de calidad, no se omite por parte del militar el nombre de ninguno de los platos servidos, agradecido por la calidad de la comida.

Entre las innumerables películas en las que lo gastronómico ostenta un papel fundamental a nivel narrativo se puede citar también *Tampopo* (Juzo Itami, 1985), *Mùi du du xanh* (Anh Hung Tran, 1993), *Yin shi nan nu* (Ang Lee, 1994), *La cena* (Ettore Scola, 1998), *Bella Martha* (Sandra Nettelbeck, 2001), *Julie & Julia* (Nora Ephron, 2009), *Umami* (Slony Sow, 2022), y, por supuesto, *Ratatouille* (Brad Bird, y Jan Pinkava, 2007).

Alegorías y metáforas

Luis Buñuel estructura *El discreto encanto de la burguesía* (1972) mediante la celebración de comidas en diversas localizaciones. Durante éstas, un estrafalario grupo de siete personas socialmente acomodadas mantienen banales y absurdas conversaciones, mientras a

---

[1] Salvador Dalí, *Les diners de Gala* (Barcelona: Editorial Labor, 1974), 7.

[2] Florencia González Pla, "Cine y artes culinarias: una estrategia clínica", *Ética y Cine Journal* 10, n.º 2 (2020): 13.

[3] Priscilla Parkhust Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine* (Chicago: The University of Chicago Press, 2004), 187.

su alrededor se suceden surrealistas situaciones. Como en la película anterior, se muestra tanto la preparación de platos en la cocina como el acto de servirlos en la mesa, citando la anfitriona a los comensales el nombre de cada uno de ellos.

No es ésta la única película de Buñuel en la que la presencia de una mesa larga es importante. *El ángel exterminador* (1962) se inicia con una escena en la que veinte comensales se sientan en la lujosa mesa de un palacio, a cuya preparación se ha asistido con anterioridad. Durante la cena, la anfitriona explica con detalle la receta de un plato –guiso maltés– que nunca van a llegar a comer, ya que un camarero tira la bandeja al suelo. Tras este incidente la anfitriona entra en la cocina –sin asombrarse por encontrar en su camino ovejas y un oso– para descubrir que los cocineros y personal de servicio abandonan la vivienda. En un ejercicio de talante surrealista Buñuel no otorga explicaciones sobre cómo terminar de preparar y servir la comida restante sin servicio, pasando sin solución de continuidad a un nuevo plano mostrando la mesa prácticamente recogida, donde permanece sentada una única invitada.



Figura 1. [Arriba] *Il cenacolo* de Leonardo da Vinci. [Centro] *The Belly of an Architect*. [Abajo] *Viridiana*. Fuente: Composición de los autores.

En *Viridiana* (1961) Buñuel inserta dos escenas interpretadas por los mismos personajes, pero con un talante muy diferente. En la primera, ubicada en la humilde pero amplia cocina de la vivienda, Viridiana explica a unos vagabundos cómo va a cambiar su vida trabajando en la hacienda[4]. Los diez comensales se alojan en dos mesas de madera sin mantel separadas una pequeña distancia, hecho que provoca el entendimiento como una mesa única. Las cacerolas conteniendo una sencilla sopa se encuentran encima de la mesa, así como el pan y jarras de agua.

Más adelante, en ausencia de los señores, los mendigos organizan un copioso banquete en el salón principal de la hacienda, utilizando los alimentos y el vino de la casa. Antes de que regresen los propietarios poniendo fin a la fiesta, Buñuel efectúa en esta escena un guiño al cuadro que constituye un indudable referente a la hora de hablar de banquetes en mesas largas: *Il cenacolo* (*La última cena*, 1494-1498) de Leonardo da Vinci[5], sustituyendo la figura de Jesús por un mendigo ciego (fig. 1).

Esta composición simétrica, vertebrada por un personaje central que ostenta protagonismo, también se ha utilizado en otras películas como *The Belly of an Architect* de Peter Greenaway (1987). En este film un arquitecto americano invitado a inaugurar una exposición sobre Étienne-Louis Boullée se sitúa en el centro de una mesa de siete comensales, ubicada en el exterior y con el Panteón de Agripa en Roma como telón de fondo, celebrando su cumpleaños con una tarta representando el Cenotafio de Newton, proyecto no construido del arquitecto visionario francés.

El lugar de las conversaciones

En ciertos casos el encuentro entre varias personas en torno a una mesa alargada tiene por objeto construir un marco en el que resulte posible que uno o varios de los comensales hagan partícipe de alguna cuestión importante al resto de personas que intervienen en la escena. Se aprovecha por tanto el espacio acotado de una mesa, la cercanía que la misma provoca entre los que participan en la comida, como un vehículo para establecer relaciones personales más directas, basadas en las palabras, pero también en miradas y gestos.

En *Le Rayon vert* (1985) Éric Rohmer plantea una escena en la que un grupo de amigos somete a la protagonista - tras aparecer en la mesa un plato de costillas de cerdo- a que defienda su vegetarianismo. Se trata de una escena formalmente diferente al resto de películas estudiadas, ya que nunca encontramos un plano general que nos muestre la totalidad de la mesa ubicada en un jardín, ni el número exacto de comensales. La escena se construye con planos prácticamente fijos de dos o tres personajes, hablando durante siete minutos tan solo de comida.

---

[4] La novicia Viridiana reúne al conjunto de vagabundos en la mansión de su difunto tío para purgar la culpa que siente por su muerte.

[5] No es ésta la única pintura festiva en la que se representan numerosos comensales en torno a una mesa, a modo de ejemplo se pueden citar: *The Feast of Herod*, Peter Paul Rubens, 1577-1640; *The Waterloo Banquet,* William Salter, 1836; Nastagio degli Onesti, Sandro Botticelli, 1483 (en este caso con una mesa en forma de C); o la interesante obra *Dinner For Threshers*, Grant Wood, 1934, representando en sección tanto el ámbito de la mesa como la estancia del personal de servicio.

En *Felices 140* de Gracia Querejeta (2015) la protagonista alquila una casa con el objeto de trasladar a un grupo de amigos una importante noticia. Tras atender brevemente en la cocina a la preparación de unas ensaladas, se desarrolla una tensa conversación en torno a una mesa alargada con nueve comensales. Esta escena se constituye en el eje de la película, ya que todo lo que sucede a continuación es una consecuencia de lo que se ha vivido en la mesa.

Stanley Kubrick utiliza en *Barry Lyndon* (1975) una mesa alargada con catorce comensales para trasladar una noticia que cambiará el curso de los acontecimientos en la película. La velada transcurre en silencio, la música no diegética atenúa el breve murmullo ocasional de unos comensales y el sonido de las chucharas comiendo sopa en un cuenco de madera. El anuncio del compromiso de la hija del anfitrión con uno de los comensales provoca un acto violento por parte del también presente amante despechado, que culmina con la finalización de la velada.

En la película *Festen* (1998) el realizador Thomas Vinterberg utiliza una extensa mesa en forma de H con aproximadamente treinta y seis comensales, ubicada en una gran mansión campestre, para relatar las tensiones ocultas de una familia burguesa. Prácticamente toda la película se desarrolla en esta mesa, en el momento de la cena o el desayuno, así como en la cocina, ya que parte de los invitados interactúan con el cocinero y personal de servicio.

Exceso y sexo

La película francesa por antonomasia dedicada -desde una perspectiva muy particular- al acto de comer y beber es *La grande Bouffe* de Marco Ferreri. Fue estrenada en 1973, una fecha paradójicamente –o no– muy próxima al advenimiento de la *Nouvelle cuisine*[6]. Se trata de una obra difícil y polémica, en la que la cultura de la comida y el sexo se entrecruzan, rozando los límites de lo que se podría considerar escatológico. Durante toda la cinta no se escatima detalle a la hora de mostrar la preparación de los platos o el acto de comer, en actitudes muy distantes de la necesaria limpieza y observancia de normas mínimas de urbanidad que requiere una cocina, o el encuentro de comensales en torno a una mesa. A diferencia de otras películas los personajes –hartos de comer y borrachos– manifiestan una gran ansiedad, no permanecen en las mesas, se levantan vociferan, cantan, o pierden el equilibrio al andar. No se deja de comer y beber en ningún momento, de manera siempre excesiva, aunque tan solo en un fragmento central de la película el rodaje se plantea en una mesa larga de ocho comensales, los cuatro amigos protagonistas y cuatro prostitutas. En algunas ocasiones, incluso, cogen la comida de la cocina o la mesa y se van a otros lugares de la casa en la que se encuentran como el garaje o las camas, para comer mientras practican sexo con las prostitutas.

En *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (1989) Peter Greenaway explora los límites de lo escatológico a la hora de relacionar el sexo y comida. Según Laura Lindenfeld y Fabio

[6] César Moreno-Márquez y Alicia M.ª de Mingo Rodríguez, "Comer para vivir, comer hasta morir. Subjetividad y voracidad", *Ética y Cine Journal* 10, n.º 2 (2020): 41.

Parasecoli[7] esta película inaugura un nuevo lenguaje visual para representar los alimentos y el acto de comer, relacionado con el denominado *porno gastronómico*[8], una estética visual que enfatiza y sublima las dimensiones placenteras y sensuales de la comida, trabajando primeros planos de platos y cuerpos, en estrecha relación con la industria pornográfica. Prácticamente todas las acciones tienen lugar en un barroco restaurante. Al inicio de la película se presenta la cocina del mismo, una desmesurada y alta estancia en la que varios cocineros preparan platos en una actitud tan teatral como poco higiénica. En una mesa alargada del restaurante su histriónico propietario –acompañado por diversos comensales, entre ocho y quince– desarrolla en varias escenas una suerte de monólogo muy brevemente interrumpido, mientras su mujer mantiene en la cocina y baños una relación adulta con un comensal. El personal de servicio, o el cocinero principal, atienden continuamente esta mesa, manteniendo los comensales actitudes muy particulares, o abandonando incluso puntualmente la mesa excepto el anfitrión, que siempre permanece.

Arriba y abajo

También la mesa alargada es utilizada en algunas películas para algo más que para comer (fig. 2). En *Hair* (1979), Miloš Forman no da pie que los numerosos asistentes a una fiesta familiar burguesa prueben bocado. Entre los treinta comensales sentados en la mesa principal del banquete se encuentran cinco personas que no han sido invitadas. Agotado por la poco convincente palabrería del anfitrión, solicitando a los jóvenes que abandonen la sala, uno de ellos se sube a la lujosa mesa tirando al suelo cubertería, vajilla y alimentos mientras canta y baila.

En *Alice in Wonderland* de Tim Burton (2010) el sombrerero loco también se sube a la mesa y anda por ella para recibir a Alicia. Se trata de una mesa longitudinal particular. En primer lugar, porque está conformada por tres mesas unidas diferentes –cuadrada, rectangular y redonda en el centro–, cada una de ellas con su mantel. En segundo lugar, porque teniendo una dimensión importante solo aloja a tres comensales –el sombrerero loco, la liebre de marzo y el gato de Cheshire–, finalmente también a Alicia. Todos los alimentos que se encuentran en la mesa –dispuestos para comer o parcialmente consumidos–, acompañados por exquisitas piezas de porcelana inglesa, son dulces, como corresponde a la hora del té. Finalmente, resulta también peculiar la ubicación de la mesa, en un espacio natural envuelto en la niebla cercano a un molino abandonado.

En ocasiones, importa también lo que ocurre bajo la mesa. Es el espacio de las caricias furtivas, de los mensajes secretos escritos en un papel y pasados de mano a mano, de los niños indisciplinados, de las mascotas domésticas, o de las patadas o rodillazos propinados para advertir a un comensal cercano de una circunstancia que debe controlar. Buñuel nos ofrece sin embargo una utilización del espacio bajo la mesa un tanto particular, al insertar

---

[7] Laura Lindenfeld y Fabio Parasecoli, "Food and the Senses in Film", en *Food - Media – Senses*, ed. por Christina Bartz, Jens Ruchatz y Eva Wattolik (Bielefeld: Transcript Publishing, 2023), 196.

[8] Erin Metz McDonnell, "Food Porn: The Conspicuous Consumption of Food in the Age of Digital Reproduction", en *Food, Media and Contemporary Culture*, ed. por Peri Bradley (Londres: Palgrave Macmillan, 2016), 239.

una sarcástica escena en *El ángel exterminador* en la que unos corderos se encuentran bajo el tablero, explicitando la cualidad animal del hombre.



Figura 2. [Arriba] *Alice in Wonderland*. [Centro] *Hair*. [Abajo] *El ángel exterminador*. Fuente: Composición de los autores.

La mesa como instrumento

Se completa esta breve reseña de situaciones acontecidas en mesas de proporciones alargadas con dos películas que, de alguna manera, construyen escenas muy diferentes el resto de las estudiadas. Como en otras cintas anteriores, el acto de comer pasa a un segundo plano, constituyendo la mesa únicamente el marco para que ciertos acontecimientos puedan tener lugar.

En *The Party* (1968) Blake Edwards sienta en una mesa de dieciséis personas a un personaje que, como en *Hair,* no ha sido invitado a la fiesta –o sí en este caso, pero equivocadamente–.

Inicialmente la atención se centra en todas las acciones del patoso comensal Hrundi, aumentando a su vez conforme la escena avanza la presencia de un camarero ebrio. En el salón de la sofisticada y moderna vivienda que los acoge ambos cometerán todo tipo de torpezas, hasta que finalmente acabarán arruinando la cena. La comida en este caso se convierte en un instrumento más a favor de los gags que se suceden, sea el cuenco de sopa que permite a Hrundi descubrir que su mano huele fuertemente a caviar, la ensalada que vuelca el camarero en los invitados, o el pollo que vuela hacia el moño de una invitada.

En *Citizen Kane* (1941) una mesa alargada se utiliza para relatar el paso del tiempo. Charles Foster Kane y su primera esposa comienzan desayunando en actitud amorosa en una mesa pequeña sentados a 90º. La escena, de aproximadamente cuatro minutos, se construye alternando primeros planos de ambos, explicitando el paso del tiempo mediante cambios de vestuario –cada vez más formal y doméstico, menos romántico– y transiciones de barrido (fig. 3). Al final de la escena ni siquiera hablan, solo se miran de soslayo mientras leen el periódico. La cámara se aleja entonces de la mesa, pasando de un primer plano de Kane a uno general, en el que se entiende que ahora están ubicados en una mesa alargada, sentados en los extremos, evidenciando el deterioro de la pareja y la distancia emocional entre ambos.



Figura 3. Relato del paso del tiempo en *Citizen Kane*. Composición de los autores.

El rodaje en una mesa larga

En ciertas ocasiones los realizadores muestran planos generales de las mesas alargadas. Ello permite en primer lugar entender su ubicación, espacio exterior o interior, y cómo ésta se relaciona con la sala en la que se encuentra. También posibilita realizar un recuento de los comensales, conocer la ambientación general con la que la escena se construye y eventualmente entender la procedencia de la iluminación. Salvo en contadas excepciones, estos planos generales que registran la mesa desde uno de sus laterales, desde un testero o bien una esquina, suelen ser introductorios, acompañando en ocasiones el asiento de los comensales. Se trata indudablemente de una decisión que el realizador puede o no adoptar, ya que en la gran mayoría de los casos las escenas de comida en mesas largas se relatan fragmentariamente, sin recurrir a un plano general. En ciertas ocasiones, finalmente, se insertan planos generales de la mesa también durante la comida, habitualmente en momentos narrativos de una especial intensidad, con objeto de atender a las reacciones simultáneas de todos los comensales ante una situación planteada por algún personaje.

Concretando el caso del rodaje en un interior, el hecho de que una mesa se encuentre en un espacio reducido, de dimensiones acotadas –un *comedor standard* podríamos denominar– implica un rodaje muy diferente del que se desarrolla cuando la mesa se localiza en una estancia muy amplia. Ante la incertidumbre, siempre presente, de si el rodaje se ha realizado en un espacio existente, o un decorado construido al efecto, procede ser cauteloso a la hora de esgrimir argumentos sobre su ubicación. Sin embargo, lo que compete aquí es analizar formalmente la secuencia, en ausencia de datos concretos sobre el lugar del rodaje, ya que lo que importa es lo que se nos intenta transmitir espacial y narrativamente, y no tanto las estrategias que se hayan utilizado para ello.

Tres tipos de planos muy diferentes suelen utilizarse para registrar aproximadamente la mitad de los comensales, emplazados en los laterales largos de la mesa. El primero de ellos filma frontalmente a los actores en escorzo, esto es: la cámara se sitúa tras unos comensales -encuadrando sus espaldas, hombros o cabezas-, mostrando a su vez los actores situades enfrente de ellos. Esta estrategia genera una gran cercanía entre los asistentes, otorgando credibilidad espacial a la escena. En otras películas, se muestra a los comensales frontalmente, pero idealmente filmados desde el eje longitudinal de la mesa. No existe constancia de los personajes situados enfrente de ellos, aunque argumentalmente sabemos que existen. Este tipo de escenas se suelen plantear frontales y fijas, utilizando grandes angulares para registrar el número máximo de personas, aunque para ello en ciertas ocasiones se utilizan panorámicas, travellings o cámaras picadas distanciándose de la mesa. Un tercer tipo de plano registra a los personajes diagonalmente, desde unos de los testeros (fig. 4).

En el caso de que la mesa se encuentre en un espacio muy amplio, o se ruede en estudio, la filmación en escorzo no reviste mayor dificultad. En espacios existentes más reducidos se suele recurrir a la segunda o tercera estrategia, retirando a los comensales de una banda para poder filmar la escena. En cualquier caso, nunca existe la certeza de que los paramentos que vemos tras los comensales, en ocasiones muy cercanos, no sean en realidad móviles, o exista la posibilidad de desplazar la mesa para filmar una banda, y a continuación la otra. De hecho, resulta evidente en algunas escenas que se ha ampliado la distancia entre

algunos comensales para poder posicionar la cámara entre ellos, filmando apenas el inicio de los hombros de los actores situados colindantemente a la misma con el fin de otorgar credibilidad a la configuración espacial de la mesa.



Figura 4: [i1] Cámara circular en centro de mesa, en *El discreto encanto de la burguesía*. [i2] Plano frontal de un comensal, en *Felices 140 y Babettes gæstebud*. [i3] Plano de 2-3 comensales, en *Le rayon vert* y *La grande bouffe*. [i4]: Plano frontal desde testero opuesto, en *El discreto encanto de la burguesía*. [i5] Plano lateral cercano de uno o dos comensales, en *El ángel exterminador*. [i6] Plano de esquina con dos o tres comensales, en *Alice in Wonderland*. [i7] Plano mostrando lateral extenso de la mesa, en *Hair y Viridiana*. Fuente: Montaje y composición de los autores.

Las escenas en una mesa larga suelen completarse con primeros planos o primerísimos planos fijos, o de escasa movilidad, registrando a uno de los personajes o grupos de dos, máximo tres, mientras se desarrolla la conversación en la mesa. Se puede registrar a los actores y actrices hablando, o escuchando, o mediante una combinación de ambas situaciones, guiando el montaje un cruce de miradas o la respuesta a algún comentario realizado.

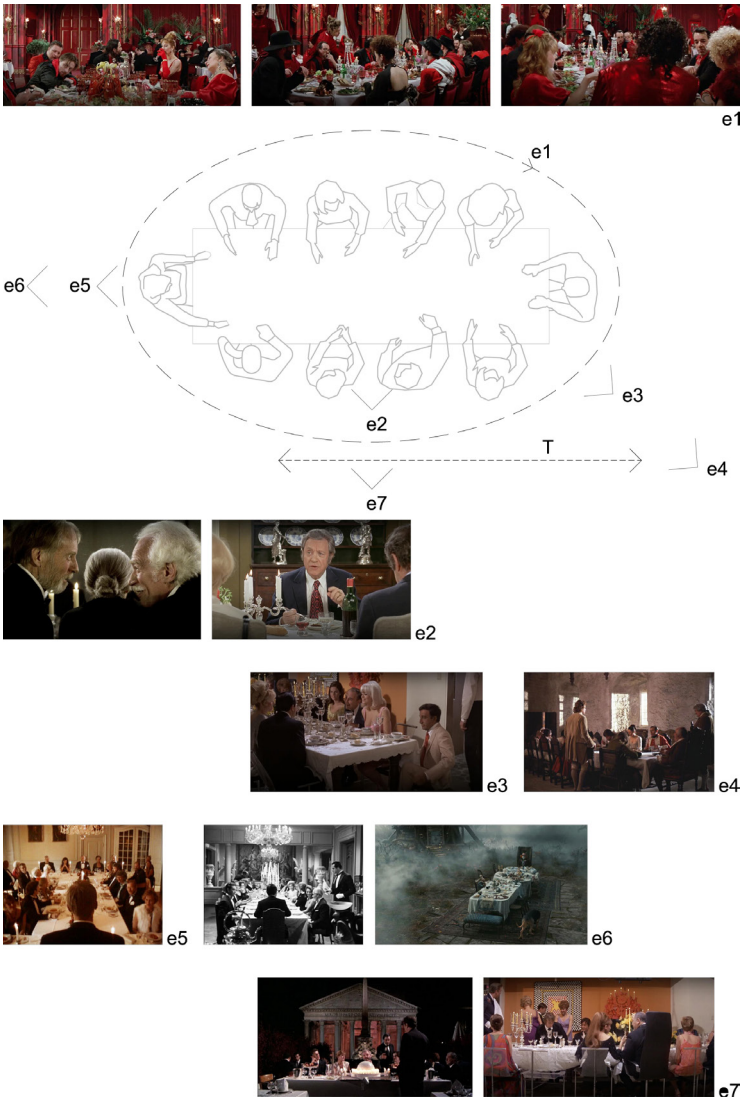


Figura 5. [e1] Cámara circular en exterior de mesa, en *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover*. [e2] Plano frontal en escorzo cercano, en *Babettes gæstebud* y *El discreto encanto de la burguesía*. [e3] Plano de esquina cercano, en *The Party*. [e4] Plano de esquina lejano, en *Barry Lyndon*. [e5] Plano frontal cercano desde testero, en *Festen*. [e6] Plano frontal lejano desde testero, en *El ángel exterminador* y *Alice in Wonderland*. [e7] Plano frontal lejano, en *The Belly of an Architect y The Party*. Fuente: Montaje y composición de los autores.

Resulta en este sentido muy diferente filmar situaciones en las que toda la mesa mantiene o atiende una conversación común, vertebrada por un comensal –frecuentemente situado en unos de los testeros, o en el centro de la mesa–, o por dos o tres personajes principales, que aquellas situaciones en las que se generan más focos de atención, que pueden o no cruzarse a lo largo de la escena. Las estrategias de rodaje y montaje son muy diferentes en ambos casos, con el fin de que el espectador puede atender a las diferentes conversaciones sin perder la unidad de conjunto.

Especial atención merece el rodaje de estas escenas en plano secuencia. La coreografía que hay que orquestar para que todas las acciones, gestos, diálogos y sonidos concuerden espacial y temporalmente es muy complicada. Existen en este sentido dos planos inusuales, pero de una gran fuerza, que en ciertas ocasiones son también utilizados. El primero de ellos registra a la totalidad de los asistentes mediante una cámara circular exterior a la mesa. El segundo de ellos, también circular, posiciona la cámara en el centro de la mesa, efectuando a su vez un barrido de todos los comensales[9]. *The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover* y *El discreto encanto de la burguesía* constituyen respectivamente ejemplos de ello.

En las películas estudiadas, las transiciones entre planos –fijos, o con ligeros movimientos de cámara– se realizan por corte, excepto en *Citizen Kane*, en el que los barridos entre fotogramas explicitan el paso del tiempo (fig. 5).

Conclusiones

A la hora de construir escenas en mesas largas se pueden adoptar decisiones diferentes.

Un primer conjunto se relaciona con todo lo que ambiental o atmosféricamente rodea al acto de comer y beber: el hecho de que se muestre la cocina, atendiendo o no a la preparación detallada de los platos, o que el personal de cocina o de servicio ostente importancia narrativa; que se muestre con mayor o menor detalle la preparación y equipamiento de la mesa, o la llegada y asiento de los comensales (fig. 6); o, finalmente, como se configura el espacio donde la mesa se encuentra, sus dimensiones, mobiliario, iluminación, relación con el exterior –en el caso de una estancia interior–, el ajuste cromático e incluso el sonido, coordinando el silencio o el sonido de vajilla y cubertería con las conversaciones que se mantienen, e incluyendo o no banda sonora musical.

Otro aspecto importante es la relación que mantienen los comensales con la comida. Como anteriormente se ha mencionado, en ciertos casos se traslada con todo detalle aquello que se prepara o se sirve, llegando incluso a mostrar planos detallados de los platos (fig. 7), a explicar ciertas recetas o sostener en la mesa una conversación centrada en la comida –*Le rayon Vert, Viridiana, The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover, Babettes gæstebud, Barbacue, El discreto encanto de la burguesía*–. En otros casos, el hecho de permanecer

[9] El rodaje de esta escena reviste gran complejidad, debiendo utilizarse un objetivo angular con corrección de lente para evitar excesivas deformaciones, o bien planteando el rodaje, con el fin de alejarse de los personajes, en una mesa excepcionalmente ancha, algo que al filmar a ras del tablero el espectador nunca podrá detectar.

sentados a la mesa solo constituye una excusa para desarrollar una conversación, que podría haber acontecido en otro lugar –*Felices 140, Citizen Kane, Barry Lyndon, The Belly of an Architect*.

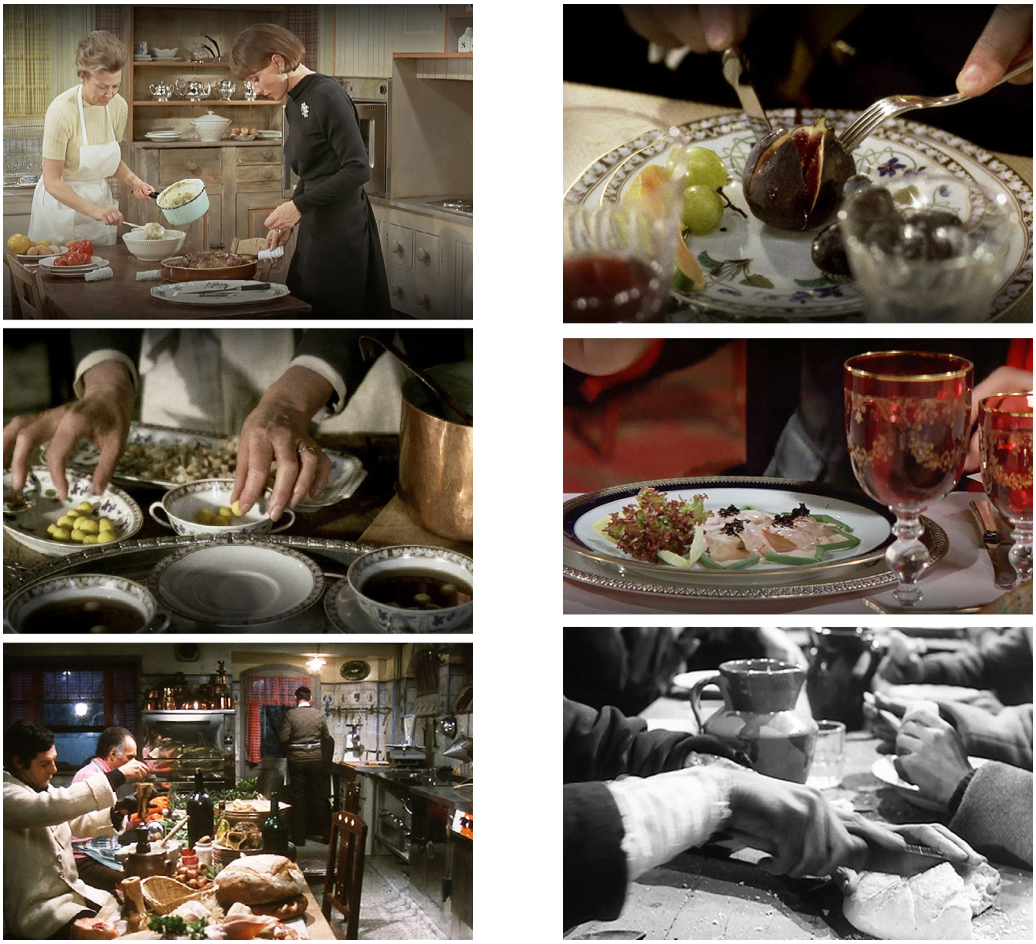


Figura 6. [Arriba izda.] *El discreto encanto de la burguesía*. [Centro izda.] *Babette*. [Abajo izda.] *La grande bouffe*. Composición de los autores.
Figura 7. [Arriba dcha.] *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover*. [Centro dcha.] *Barbacue*. [Abajo dcha.] *Babette*. Composición de los autores.

Interesa también atender a cómo se construyen temporalmente estas escenas. Salvo en aquellos casos en los que una circunstancia sobrevenida interrumpe la comida –*El discreto encanto de la burguesía, Barry Lyndon o The Party*– la elipsis es consustancial argumentalmente, ya que incluso en aquellas películas en las que una comida compartida en una mesa larga se constituye en la escena principal más extensa –*Festen, Babettes gæstebud, Le grande bouffe*– el tiempo fílmico y el tiempo real no coinciden.

Respecto a la duración de la escena, y obviando aquellos casos en los que resulta difícil discernir donde empieza y donde acaba la misma por su extensión, su importancia narrativa, y por el hecho de que los comensales abandonen puntualmente la mesa y regresen a la misma tras realizar otras actividades –*The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover, Festen, La grande bouffe*–, en general se plantean escenas con una duración entre tres y siete minutos. Se trata por tanto de secuencias de una cierta entidad, extendiéndose el metraje en algunas ocasiones por su importancia argumental: *Babettes gæstebud* (18'), la escena inicial de *El discreto encanto de la burguesía* (12') o *The Party* (11'). El número de comensales en las escenas analizadas es muy variable, oscilando entre 7 (*Le rayon vert*) y 36 (*Festen*).

En la gran mayoría de las películas analizadas la situación que se relata se centra en un solo personaje, dos a lo sumo. Existen sin embargo películas más corales, en las que ningún comensal es realmente más importante que el resto. La forma de rodar estos dos tipos de escenas es muy diferente, abundando en el primer caso un montaje con abundancia de primeros planos.

"Cocinar hizo al hombre", afirmó en 1979 Faustino Cordón Bonet[10]. James Boswell, por otra parte, definió[11] en 1773 al hombre como un "animal que cocina", argumentando que todas las bestias tienen en cierto grado memoria, juicio y todas las facultades y pasiones de nuestra mente, pero ninguna cocina. Afirmaciones como éstas ponen de manifiesto la importancia de la gastronomía en nuestra cultura, y la necesidad de constituirse en un marco esencial en el que desarrollar la acción cinematográfica.

[10] Faustino Cordón Bonet, *Cocinar hizo al hombre* (Barcelona: Editorial Tusquets, 1979).

[11] James Boswell, *The Journal of a Tour to the Hebrides with Samuel Johnson* (Londres: Collins 1955 [1785]).

El espacio social y urbano: el vientre de la arquitectura

The Social and Urban Space: The Belly of Architecture

RAFAEL DE LACOUR
Universidad de Granada, rdlacour@ugr.es

Abstract

A través del análisis de la película *El vientre del arquitecto,* se revisa la capacidad del cine para representar la relación entre la arquitectura y la alimentación en una vertiente metafórica. Las dolencias estomacales que sufre un arquitecto que viaja a Roma con su esposa para organizar una exposición sobre Boullée le sirven a Greenaway para adentrarse en el mundo de la arquitectura, desvelando sus comportamientos más representativos, a la vez que va mostrando los espacios y edificios de la ciudad. Las obsesiones de los arquitectos tienen que ver con su disciplina, con su manera de relacionarse, de expresarse y, en cierto modo, con la alimentación. La forma arquitectónica, mediante la geometría, propicia un lenguaje de representación idóneo para expresar ideales y guarda correspondencia con la forma orgánica específicamente relacionada con la alimentación, y también a escala urbana con la ciudad.

Through the analysis of the film *The Belly of an Architect*, the cinema's capacity to represent the relationship between architecture and food is examined in a metaphorical way. The stomach ailments suffered by an architect who travels to Rome with his wife to organize an exhibition on Boullée serve as an opportunity for Greenaway to delve into the world of architecture, revealing its most representative behaviours, while showing the spaces and buildings of the city. The obsessions of architects have to do with their discipline, with their way of relating, of expressing themselves and, in a certain way, with food. The architectural form, through geometry, provides a perfect language of representation to express ideals and corresponds to the organic form specifically related to food, and also on an urban scale with the city.

Keywords

Arquitecto, vientre, comportamiento social, forma, esfera
Architect, belly, social behavior, form, sphere

Introducción: objetivo y planteamiento[1]

Esta comunicación tiene como propósito general adentrarse en los vínculos entre lo alimentario y la arquitectura desde la representación cultural, concretamente en algunas de estas relaciones plasmadas en el cine que abordan los comportamientos sociales, así como los efectos espaciales, arquitectónicos y urbanos que los acompañan. En particular, considerando los procesos de alimentación, e incluso de digestión, que rodean a ciertas figuras de la historia de la arquitectura, se analiza la película de 1987, *El vientre del arquitecto*, de Peter Greenaway[2].

La elección de esta obra permite profundizar en la manera en que muchos arquitectos actúan, se relacionan y entienden su papel hacia la sociedad, así como encontrar claves que desvelan su consideración de autoestima desde su corporeidad, incluido su vientre.

Se realiza para ello, a modo de preámbulo, una breve contextualización sobre algunos ejemplos puntuales de filmes en los que la componente social del espacio aparece vinculada con la comida, pertenecientes a la filmografía de autores como Buñuel o Polanski.

El espacio arquitectónico en torno a la comida en el cine: sociabilidad y relaciones humanas

El tratamiento de los espacios arquitectónicos que se organizan en torno a la alimentación ha estado presente en la historia del cine a través de muy variadas y destacadas obras. Son abundantes las escenas en las que la comida se convierte en motivo de encuentro y el componente social del espacio sirve para plasmar la sociabilidad y articular el desarrollo de las relaciones humanas con distintas orientaciones. Como muestra de ello, se exponen varios ejemplos que sirven para introducir el caso de estudio elegido de Greenaway, por su capacidad para reflejar este potencial social vinculado a la comida.

En 1962, Luis Buñuel dirige en Ciudad de México *El ángel exterminador*[3]. Es una prueba irrefutable de cómo las posibilidades evocadoras de una trama tan surrealista como creativa se aprovechan para establecer de manera inquietante una crítica social a la alta sociedad mexicana a partir de una cena. La velada en la mansión se extiende y los invitados parecen quedar atrapados en un espacio del que no pueden salir durante varios días, sin que aparentemente haya una razón explicable. Más allá de las posibles interpretaciones al simbolismo que encierra la incomodidad de la situación, obviamente relacionados con la manera de comportarse de las clases altas, resulta especialmente esclarecedora la ambientación. Los elegantes decorados interiores y la peculiar arquitectura burguesa sufren idéntica degradación que sus protagonistas, sometidos a unas extrañas condiciones de supervivencia ante lo absurdo de los acontecimientos (fig. 1).

---

[1] Esta investigación es parte del Proyecto de Investigación del Plan Nacional PID2020-115039GB-I00: "Comida y Ciudad, de lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo", financiado por el MICIN/AEI/10.13039/501100011033.

[2] Peter Greenaway (dir.), *The Belly of an Architect* (Londres: Film Four International, British Screen, Hemdale y SACIS, 1987), 108 min.

[3] Luis Buñuel (dir.), *El ángel exterminador* (México DF: Producciones Alatriste, 1962), 90 min.



Figura 1. *El ángel exterminador,* 1962; escena de la cena. Fuente: Luis Buñuel (dir.), *El ángel exterminador* (México DF: Producciones Alatriste, 1962), 90 min.

Una década después, en 1972, el mismo Buñuel retoma la cena como argumento inicial para reflejar el carácter parisino de representación social en *El discreto encanto de la burguesía*[4]. En esta ocasión la crítica social parece depurarse con mayor mordacidad, empleando como protagonistas a un selecto grupo de burgueses, cuyas reuniones se verán interrumpidas por razones reales o imaginadas. Nuevamente, la ambientación se convierte en factor esencial para transmitir las conductas y desenmascarar la presuntuosa hipocresía, utilizando con agudeza los recursos oníricos al servicio de la sátira. Serán ahora los decorados del apartamento urbano y la casa burguesa en las afueras, así como la atmósfera de las calles de París, los encargados de acompañar con gran fidelidad a la trama surrealista, para retratar los modos de habitar (fig. 2).

[4] Luis Buñuel (dir.), *Le charme discret de la bourgeoisie* (París: Greenwich Film Productions, 1972), 102 min.



Figura 2. *Le charme discret de la bourgeoisie*, 1972; escena de una de las comidas. Fuente: Luis Buñuel (dir.), *Le charme discret de la bourgeoisie* (París: Greenwich Film Productions, 1972), 102 min.

En relación con estas críticas sociales, y con ciertos ecos de la película *El ángel exterminador,* en 2011 Roman Polanski lleva al cine la obra de teatro *Un dios salvaje*[5], de la dramaturga francesa Yasmina Reza. En ella se exploran los comportamientos de dos parejas que se reúnen para intentar aclarar lo sucedido entre sus respectivos hijos. La discusión gira en torno a la conducta violenta del hijo de uno de los matrimonios hacia el otro, en el patio del colegio. Mientras confrontan sus diferencias, las parejas ponen de manifiesto unas peculiares maneras de tratarse durante un encuentro en un apartamento neoyorquino. La controvertida reunión se alarga más de lo previsto, algo parecido a lo que sucedía en el primer caso de Buñuel, lo que les obliga a convivir durante una jornada, incluyendo momentos para compartir la comida. De nuevo el decorado resulta especialmente significativo respecto al modo de habitar, hasta el punto de que el interior del apartamento se convierte en el quinto protagonista de las distintas escenas, revelándose como una radiografía contemporánea de los modales de las clases sociales que lo habitan.

El vientre del arquitecto o el ombligo del arquitecto

De un modo similar a los ejemplos de Buñuel, la cena delante del mismísimo Panteón de Agripa se convierte en la escena inicial, tras los créditos, de El vientre del arquitecto. Tomando como pretexto las molestias que sufre un arquitecto norteamericano que viaja a Roma con su esposa para supervisar una exposición sobre Étienne-Louis Boullée, Peter Greenaway va a establecer una serie de paralelismos y relaciones formales entre la geometría abstracta inspirada en formas clásicas del visionario francés del siglo XVIII y la propia ciudad de Roma, guiados a través de los dolores estomacales que sufre el arquitecto.

---

[5] Roman Polanski (dir.), *Carnage* (París: France 2 Cinema, Versátil Cinema, Constantin Film, SBS Productions, Zanagar Films, Canal+ y SPI Film Studio, 2011), 80 min.

Esta peculiar vinculación se apoya en una serie de recursos compositivos, como el uso de la fotografía, el color y el encuadre, a los que se le une la música minimalista empleada para la banda sonora. Con estos ingredientes, las referencias arquitectónicas se ven reforzadas con las imágenes exquisitamente seleccionadas y el sonido vibrante que las acompaña.

El protagonista es Stourley Kracklite, un ilustre arquitecto de Chicago de 54 años, apasionado por Boullée, sobre el que lleva diez años preparando una exposición, y con quien comparte una trayectoria de proyectos inacabados y escasa obra construida. En su imaginación, también pretenderá compartir con él las molestias intestinales que progresivamente van derivando en una paranoia obsesiva por los vientres y los ombligos de otros personajes de la antigüedad.

Dentro de la filmografía poco convencional del director británico, este largometraje podría resultar menos abstruso que otros de la década de los ochenta, aunque con una suerte de alusiones tendentes a lo metafórico. Así, se hace evidente la crítica hacia el ego de la figura del arquitecto, que no en pocas ocasiones prioriza su propia satisfacción personal frente a la utilización de la arquitectura por los demás. En esa trayectoria, resulta inevitable no mencionar *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante*[6], que Greenaway realizaría dos años después tomando como base su rodaje en Roma, aunque con una diferente vinculación respecto a la alimentación.

En concreto, la película objeto de estudio está plagada de referencias simbólicas en torno a la condición alimentaria de la arquitectura y la vinculada a personajes históricos. Así, en los diálogos, Kracklite contrapone la *arquitectura carnívora* de Chicago frente a su opción vegetariana, incluso la opone a la condición fascista, representada por Albert Speer, a quien atribuye su voracidad carnívora.

Tras sus primeros dolores abdominales, Stourley empieza a expresar su fijación por el emperador Augusto, cuya muerte se atribuye al envenenamiento por higos a manos de su esposa Flavia. Esto le llevará a desconfiar de su propia esposa, que empieza a flirtear con el joven arquitecto italiano encargado de obtener los fondos para la muestra. Comienza así una pugna entre los dos arquitectos por dirigir la exposición sobre Boullée.

Durante el desarrollo de la película aparecen múltiples referencias al modo característico en que trabaja el arquitecto de finales de los años ochenta del siglo XX en cuanto a la instrumentación que utiliza, –como el tecnígrafo–, y a los resultados con los que comunica su producción: maquetas, planos y dibujos. Se refleja el modo con el que se expresa y comporta el protagonista, su vestimenta y el orden compulsivo que sigue en su rutina. Se muestran detalles sobre su particular caligrafía cuando escribe postales a Boullée, a modo de diario, y cuando estampa su firma con una rotulación inconfundible de arquitecto. Merece igualmente destacar el recurso de la fotocopiadora de la época, que amplía el tamaño de las imágenes de la escultura del emperador Augusto, foco de su obsesión, hasta reproducir su estómago a escala natural.

---

[6] Peter Greenaway (dir.), *The Cook, the Thief, his Wife and her Lover* (Londres: Allarts Cook Ltd., Erato Films, Films Inc., 1989), 123 min.

A los personajes de Boullée y Augusto se irán añadiendo otras alusiones: Galba, Caracalla, Adriano y Andrea Doria, a quien Stourley emulará en un retrato realizado por la fotógrafa, hermana de su joven adversario. Pero, en buena lógica, es Boullée el más presente en la película en términos arquitectónicos. El motivo de la exposición, supuestamente conmemorativa de los 200 años de su fallecimiento en 1989, es parte esencial del guion de Greenaway, convertido en pretexto para la trama. El argumento formal será la relación de su arquitectura con la ciudad de Roma.

Boullée: forma, geometría y arquitectura

Las arquitecturas proyectadas por Étienne-Louis Boullé (1728-1789) se caracterizan por una búsqueda de nuevas formas, estableciendo una singular relación entre la monumentalidad espacial y el sentimiento de la sociedad, fundamentalmente por la generación de asombro y grandiosidad que producen, acercándose a la expresión de lo sublime. Este énfasis sobre la experiencia sensorial a través de la percepción marcará distancias con la racionalidad ilustrada imperante del momento.

La puesta en valor de Boullée, junto a Ledoux y Lequeu, llegó con los primeros estudios puntuales de Emil Kaufmann en los años veinte y treinta del siglo XX, y posteriormente ya en los comienzos de los cincuenta de manera antológica[7]. Esta tarea debe encuadrase en la labor de los historiadores de tradición alemana, entre los que también se encontraban Giedion y Pevsner, que trataban de explicar la modernidad a partir de sus vínculos con el mundo clásico. En concreto, Kaufmann se esfuerza en realizar una búsqueda de arquitectos clásicos que ayuden a explicar la transición hacia arquitectos como Loos y señala a Boullée y Ledoux como precursores de la nueva arquitectura moderna[8]. Sin embargo, la verdadera recuperación de Boullée llegaría en la posmodernidad. Sin duda, la utilización de las formas geométricas puras características de los arquitectos de la *Tendenza* italiana, con Aldo Rossi a la cabeza, conectaba con los ideales iluministas de abstracción formal.

Aquellos *arquitectos revolucionarios*, en alusión a su vinculación con la Revolución Francesa, fueron realmente unos innovadores audaces. Así, para Leonardo Benevolo, Boullée interpreta la antigüedad de acuerdo con los ideales laicos y progresistas de la filosofía ilustrada[9]. A su vez, como señala Juan Calatrava a propósito de Piranesi, la puesta en valor de Boullée y Ledoux desde los estudios de Kaufmann reside en el valor que el proyecto alcanza a partir del siglo XVIII: "desde el XVIII se acepta como dogma que el arte de construir es algo compuesto por dos acciones: el proyecto y la ejecución, de las cuales la primera es dominante y la propiamente arquitectónica, siendo la segunda meramente constructiva"[10].

---

[7] Emil Kaufmann, *Tres arquitectos revolucionarios: Boullée, Ledoux y Lequeu* (Barcelona: Gustavo Gili, 1980).

[8] Emil Kaufmann, *De Ledoux a Le Corbusier: origen y desarrollo de la arquitectura autónoma* (Barcelona: Gustavo Gili, 1982).

[9] Leonardo Benevolo, *Historia de la arquitectura moderna* (Barcelona: Gustavo Gili, 1999), 55.

[10] Juan A. Calatrava Escobar, *Las* Carceri *de Giovanni Battista Piranesi: entre Clasicismo y Romanticismo* (Granada: Diputación Provincial de Granada, 1980), 57.

En efecto, la seducción de Boullée por las ideas de Giovanni Battista Piranesi (1720-1778) era evidente. En general, *los arquitectos revolucionarios* rendían culto al arquitecto veneciano, del que prácticamente fueron coetáneos, y admiraban la sublimidad visionaria en la representación de la Antigüedad romana. Esta influencia queda demostrada en los dibujos de gran formato que realizó Boullée entre 1780 y 1790, que ensalzaban la majestuosidad, y apelaban al sentimiento más que a la razón, mediante el empleo de formas sencillas frente al rococó imperante del momento, lo que produjo un paso natural entre la Ilustración y el Romanticismo. Aun así, no queda claro que Boullée visitase Roma; de hecho, Nicolaus Pevsner lo pone en duda[11].

Roma: forma, geometría y arquitectura

La selección de escenarios de la ciudad de Roma para el rodaje constituye un factor determinante para la narración fílmica, convirtiéndose en todo un despliegue arquitectónico con el que identificar los sucesos con lugares concretos, que se muestran acompañados de una banda sonora adaptada para cada uno de ellos. Los edificios más significativos para la acción son el Panteón de Agripa, donde tiene lugar la cena inicial con la comitiva organizadora de la muestra, y el Monumento a Vittorio Emanuele II, lugar habitual de preparación de la exposición y donde finaliza la película con la inauguración del evento conmemorativo. Igualmente, adquieren especial valor los escenarios vinculados con la Roma antigua, como el Foro Romano, el Mausoleo de Augusto y Villa Adriana, este ya fuera de la ciudad. A ellos se unen otros edificios simbólicos de la Roma renacentista y barroca, como el Vaticano o la Piazza Navona, e incluso de la época fascista, como el Palacio de la Civilización Italiana en el barrio EUR (fig. 3).



Figura 3. *The Belly of an Architect*, 1987; escena del protagonista en el Vaticano. Fuente: Peter Greenaway (dir.), *The Belly of an Architect* (Londres: Film Four International, British Screen, Hemdale y SACIS, 1987), 108 min.

[11] Nicolaus Pevsner, *Breve historia de la arquitectura europea* (Madrid: Alianza Editorial, 1994), 314.

La labor documentalista en el asesoramiento histórico para el rodaje estuvo a cargo de Constantino Dardi, profesor del Instituto Universitario de Arquitectura de Venecia (IUAV), donde había colaborado con Giuseppe Samonà y Carlo Aymonino, desarrollando su labor docente en la cátedra de Composición Arquitectónica, así como realizando variados espacios expositivos para la Bienal de Venecia.
La dirección artística de la película la realizó la italiana Luciana Vedovilli y la dirección de fotografía corrió a cargo del francés Sacha Vierny, quien ya contaba con una amplia experiencia de colaboración desde finales de los años cincuenta con directores franceses de la *Nouvelle Vague,* como Alain Resnais. Además de su participación en esta cinta, Vierny trabajaría con Peter Greenaway en otros siete largometrajes más en un espectro que abarca desde mediados de los años ochenta hasta finales de los noventa.
Con estos ingredientes, el resultado es una brillante puesta en escena con un cuidadoso encuadre y una composición simétrica casi obsesiva. Destaca el uso del color, particularmente el rojo, color favorito de Boullée, muy presente también en la arquitectura romana. Son múltiples los elementos de ese color que aparecen en el filme, destacando generalmente respecto al entorno que lo rodea. Se encuentra en el sofá del estudio de la fotógrafa, en la vestimenta del protagonista y en la tenue iluminación del espacio tras la portada del Panteón de Agripa, entre otros (fig. 4).

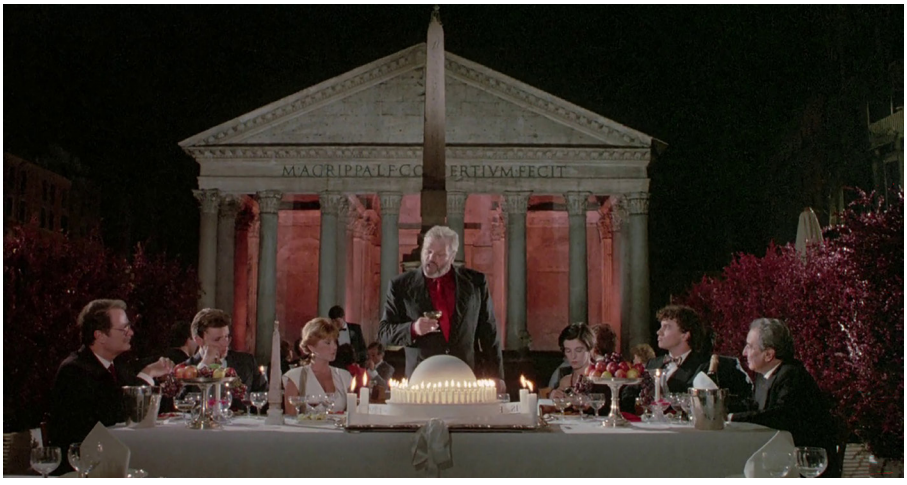


Figura 4. *The Belly of an Architect,* 1987; escena de la cena delante del Panteón de Agripa. Fuente: Greenaway, *The Belly of an Architect*...

Los encuadres, mayoritariamente centrados, no resultan estáticos. Se emplea con sutileza el *travelling* suave, especialmente en las cenas, y algunos *planos secuencia* que refuerzan el carácter arquitectónico. Con ello, Greenaway se introduce en el espacio, logrando una articulación entre la escena rodada y la dimensión monumental del edificio o el entorno urbano que capta. Las imágenes son de una gran elegancia visual y algunos planos generales se convierten en verdaderos desafíos estéticos hasta llegar a ser prácticamente composiciones

pictóricas. Hay presente un estilo visual muy plástico, caracterizado por el deleite en la fuga de las escaleras, la seriación de las columnas y las formas geométricas en general, con un marcado interés por las cúpulas y las formas esféricas.

Todos estos recursos aparecen en diferentes vistas, en planos generales y en fondos de escena. Generalmente, en las tomas prima la simetría compositiva y el colorido intenso. De ese modo, las escenas se convierten en tributos a la arquitectura iluminista, caracterizada por utilizar una geometría sencilla de volúmenes puros, –cilindros, conos y esferas–, sin apenas ornamentación. Cabe aquí recordar la señalada influencia que tuvo la cúpula semiesférica del Panteón de Agripa sobre la forma esférica del cenotafio de Newton, de 1784, un personaje que era para Boullé el verdadero descubridor del orden universal. Con la formalización esférica, Boullée capta la esencia espacial, la idealización utópica de la arquitectura, y confía en la capacidad de la forma geométrica y de la composición espacial para transmitir conceptos abstractos[12].

Consciente de que el lenguaje formal se convierte en expresión y en representación, Greenaway rinde homenaje a la arquitectura con la elección del Panteón de Agripa para las escenas relacionadas con la comida: allí se celebra la cena inaugural y la que el protagonista interrumpe para revelarse contra su enfermedad. Son actos que tienen lugar al exterior, siempre con la portada del Panteón de fondo. Adicionalmente, las formas esféricas tienen una fuerte presencia en la película, mediante formalizaciones inertes de maqueta de distintos tamaños para la exposición: cerradas, abiertas, en estructura, iluminadas..., incluso aparece deliberadamente una esfera armilar. Y también mediante formas esféricas de carácter orgánico, para ser ingeridas: una tarta con la forma cupular del Panteón o la naranja que muerde el protagonista con su correspondiente cáscara.

Si el Panteón es la referencia inspiradora para Boullée, el Monumento a Vittorio Emanuele II podría entenderse como el edificio representativo del efecto de su arquitectura en Roma[13]. Su presencia en el rodaje es aprovechada por las vistas panorámicas que ofrece y por la abstracción que aporta su composición ordenada mediante pórticos de columnas corintias, así como por el color blanco predominante del mármol Botticino bresciano. Merece señalar que, por sus características formales y de color, es conocido entre los ciudadanos romanos como la "tarta de boda" o pastel, –*zuppa inglese*–, lo que constituye una nueva referencia alimentaria (fig. 5).

Dentro de la arquitectura racionalista, tampoco es casual la aparición del Palazzo de la Civiltà Italiana, de 1937, obra de Giovanni Guerrini, Ernesto Bruno La Padulla y Mario Romano. Es considerada una aportación moderna inspirada en la arquitectura clásica romana y en los cánones del racionalismo, razón por la que también se le conoce como el "Coliseo cuadrado". Se convierte así en una reinterpretación que, por el uso de las formas

---

[12] Pevsner, *Breve historia*..., 313.

[13] Situado cerca de la Colina Capitolina, fue fruto de un concurso ganado por Giuseppe Sacconi en 1878; comenzó a construirse en 1885 y se inauguró en 1911. En 1921 se incorporó el monumento al soldado desconocido y hasta 1935 no se considera finalizado.

geométricas sencillas, como los arcos seriados, conecta nuevamente con la arquitectura de Boullée[14] (fig. 6).



Figura 5. *The Belly of an Architect,* 1987; escena de la comida en el interior del Monumento a Vittorio Emanuele II. Fuente: Greenaway, *The Belly of an Architect*...



Figura 6. *The Belly of an Architect*, 1987; escena del Palazzo de la Civiltà Italiana. Fuente: Greenaway, *The Belly of an Architect*...

En general, la repetición formal de las arquitecturas de Boullée tiene una dimensión de representación, acompañada por el uso expresivo de la luz y la sombra en sus dibujos. Este recurso compositivo de ritmos visuales bajo el control formal es reinterpretado por Greenaway en la secuencia espacial de llenos y vacíos de las columnatas y enlaza con la secuencia reiterativa de la música minimalista empleada en la banda sonora, a cargo del

[14] En una de las tomas, desde la ventana del estudio de la fotógrafa, se aprecian los textos tallados en sus cuatro fachadas, con la conocida frase de Mussolini extraída del discurso de 1935 al comienzo de la guerra e Etiopía: *Un popolo di poeti, di artisti, di eroi, di santi, de pensatori, di scientziati, di navigatori, di trasmigratori.* Esos textos conectan, al menos en su inserción, con las inscripciones sobre la fachada del Panteón, que también aparecen reflejados.

belga Wim Mertens y el norteamericano Glenn Branca. Esta particular repetición, casi sin fin, adquiere un valor simbólico, elevándose a una dimensión conceptual: la permanencia de los principios arquitectónicos.

A partir de su participación en 1982 en *El contrato del dibujante*[15], Michael Nyman se convertiría en el músico de cabecera en las posteriores películas de Peter Greenaway, reforzando con gran destreza la expresividad formal en la búsqueda de lo sublime. El vientre del arquitecto constituye por tanto una excepción, un paréntesis dentro de esa colaboración tan fructífera. No obstante, de un modo igualmente exitoso, la música de Mertens y Branca conecta con los propósitos de la composición cinematográfica que deseaba el director galés, apuntalando el carácter ritual estético y compositivo. Wim Mertens suele utilizar una forma simple, pero decorada con ciclos de tres o cuatro movimientos. Greenaway, además de emplear para la banda sonora las composiciones musicales de Mertens realizadas expresamente para la ocasión, seleccionó cuatro composiciones antiguas, entre ellas la pieza de 1983, *Close Cover*. En esta composición, empleada para las imágenes de Villa Adriana, predomina el uso del piano con notas repetitivas sincopadas, de carácter minimalista, que alternan ritmos inquietantes con otros más pausados y relajantes. Su estructura formal recuerda a la escultura minimalista caracterizada por la alternancia de llenos y vacíos, como pueda ser la empleada por Donald Judd en sus series de cajas (fig. 7).



Figura 7. *The Belly of an Architect,* 1987; escena de la comida en Villa Adriana. Fuente: Greenaway, *The Belly of an Architect*...

[15] Peter Greenaway (dir.), *The Draughtman's Contract* (Londres: British Film Institute y Channel Four Television, 1982), 104 min.

Por su formación artística en contacto con las artes plásticas, la trayectoria de Peter Greenaway se encuentra muy en contacto con otras disciplinas no solo la pictórica, sino la musical, por lo que su trabajo con músicos adquiere una gran relevancia. En lo estrictamente cinematográfico, sus influencias más destacadas pueden encontrarse en Antonioni, Bergman, Godard o Pasolini.

El vientre de la arquitectura

Mediante una complejidad ornamental basada en un sentido pictórico de estética barroca, Greenaway propone en *El vientre del arquitecto* una mirada erudita sobre la ciudad con una dirección artística de simetría obsesiva y una puesta en escena planimétrica, en la que se producen constantes intersecciones entre pasado y presente. La vida de Boullée parece introducirse en la del arquitecto protagonista y la exposición sobre el visionario francés se convierte en motivo de rememoración de su arquitectura a través de los escenarios elegidos de Roma: los previos y los posteriores, los que le pudieron servir de inspiración y los que lo evocan. Estas confluencias temporales se manifiestan mediante una dualidad clara entre mente y cuerpo, entre los pensamientos y la fisicidad del organismo humano, expresados a través de las relaciones personales o las dolencias. De esta manera Greenaway, más que tratar sobre la arquitectura, aborda el medio del cine como si fuese arquitectura: un espacio tangible que incluye implícitamente su consecuencia corporal y material. Lo lleva a cabo con una intriga apasionada y letal, de final dramático, que retrata la figura del arquitecto ególatra y la lucha de poder entre arquitectos, cuando el joven pretende arrebatarle a su oponente el encargo y la esposa. Todo ello se refuerza con el control sobre los detalles y exacerbando el comportamiento obsesivo compulsivo del protagonista.

Por eso el sentido de los términos vientre y ombligo, –ambas traducciones de *belly*–, se confunden. El ombligo del arquitecto es usado como referencia al carácter narcisista, de autoestima y arrogancia. Por otro lado, la geometría esférica iluminista alude a la forma inherente del vientre del arquitecto, que crece en el caso del estómago del protagonista, en paralelo al embarazo de su esposa. Ese paralelismo corporal se explica en la obra de Greenaway por las continuas referencias al sexo, a la muerte, y también a la comida.

Finalmente, sobre la forma del vientre parece existir una alusión, quizás algo surrealista, a una supuesta cartografía de Roma a través de su arquitectura. Con el análisis de todas estas cuestiones, se aporta una reflexión sobre el cuerpo y la arquitectura, un estudio sobre la presencia de la espacialidad social y urbana en una especie de vientre de la arquitectura.

Banquetes, arquitectura y republicanismo: las *Salles des Fêtes et des Banquets* de l'Hôtel de Ville de París

Banquets, Architecture and Republicanism: *Les Salles des Fêtes et des Banquets* of l'Hótel de Ville of Paris

JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ ALCANTUD
Universidad de Granada, jagalcantud1@gmail.com

Abstract
Este es un estudio realizado en perspectiva antropo-histórica sobre la relación estructural entre "comensalidad" social (incluida la ingesta de vino), lugar arquitectónico y espíritu republicano del lugar. Hace alusión a las salas de fiestas y banquetes del Hôtel de Ville en París. Se hace un recorrido por el período previo a la Revolución, los avatares de los banquetes comunales, generadores de fraternidad, pero también devenidos peligrosos para el nuevo orden social, los lugares de comercialización del vino, y los problemas antes y después de la Revolución para introducirlo en París. Finalmente, se establece la apropiación burguesa de los banquetes de l'Hôtel de Ville, frente a la "comensalidad" de los nuevos mercados del vino de Bercy, en época del prefecto Haussmann. Toda gira en torno a la idea cronotópica de conjunción de atmósferas, política y arquitectura.

This is a study conducted in an anthropo-historical perspective on the structural relationship between social "commensality" (including wine drinking), architectural site and republican spirit of the place. It alludes to banqueting halls of the Hôtel de Ville in Paris. A journey is made through the period prior to the Revolution, the vicissitudes of the communal banquets, generators of fraternity, but also dangerous for the new social order, the places where wine was commercialized, and the problems before and after the Revolution to introduce it in Paris. Finally, it establishes the bourgeois appropriation of the banquets of the Hôtel de Ville, as opposed to the "commensality" of the new wine markets of Bercy, at the time of the prefect Haussmann. Everything revolves around the chronotopic idea of the conjunction of atmospheres, politics and architecture.

Keywords
Banquetes, Hôtel de Ville, sociabilidad, comensalidad, vino, Bercy
Banquets, Hôtel de Ville, sociability, commensality, wine, Bercy

Son varios los caminos que se cruzan en esta ponencia que exigen un acercamiento desde múltiples ángulos. Uno de ellos es el concepto de sociabilidad o *sociabilité*, foco sobre el cual el historiador Maurice Agulhon centró su interpretación antropológica de las cofradías francesas meridionales de los siglos XVIII y XIX, y de la sociabilidad burguesa republicana. Nos recuerda Jordi Canal la pronta elaboración y recogida en diccionarios franceses del término *sociabilité*, que habría aparecido muy tempranamente, en 1798, en la quinta edición del *Dictionnaire de l'Académie française*, asociándolo a la "aptitud para vivir en sociedad". "Una explicación –escribe Canal– para esta tardía inclusión del vocablo se encuentra em el *Dictionaire critique de la langue française* de Jean-François Féraud, de 1787-1788. *'Sociabilité'* no es un término autónomo, sino que se integra en otro, 'sociable', en cuanto cualidad del hombre social"[1]. El asunto, pues, se vincula a los movimientos coetáneos a la revolución, donde los sujetos burgueses, pero también los sujetos subalternizados practicaban espontáneamente la sociabilidad, o arte de vivir en común[2]. Según Maurice Agulhon la estructuración de la sociabilidad sería "formal" en cuanto adoptaba la forma de asociaciones, e informal, en la medida que devenían estructuras relacionales. J. L. Guereña relacionó este mundo con las formas asociativas estudiadas en particular desde la sociología por Max Weber y Georg Simmel[3].

Gracias a ello Agulhon pudo dilucidar las diferencias entre las formas de la sociabilidad aristocrática y la burguesa. La vida de salón aristocrático se opone en muchos aspectos al círculo burgués del café, incluida la destacada presencia femenina en el primero y la sola omnipotencia masculina en el segundo[4]. Esta sociabilidad afecta, en consecuencia, a esa burguesía, imitadora en sus formas de la aristocracia, donde han penetrado los modos de civilización de la comensalidad. La evolución de los modos de comer y el proceso de civilización han sido destacados por Norbert Elias, quien señaló que "... a fines del siglo XVIII, poco antes de la Revolución, la clase alta francesa prácticamente ha alcanzado aquella pauta de comportamiento en la mesa (y no solamente de comportamiento en la mesa) que, posteriormente acaba dándose por supuesta en el conjunto de la sociedad 'civilizada'"[5]. Antes de la Revolución, Jean-Anthelme Brillat-Savarin había puesto las bases del gusto en la mesa, donde la sociabilidad era completa y afectaba a todos los dominios del sujeto, materiales y morales: "respecto a la parte moral –escribe– se sutiliza el espíritu, se acalora la imaginación, los chistes brotan [...] Además, alrededor de una misma mesa se encuentran juntas a menudo todas las modificaciones que entre nosotros ha introducido la extremada sociabilidad, amor, amistad, negocios, especulaciones, poder, empeños, protecciones, ambiciones e intrigas: véase por qué los convites de todo tienen; véase por qué producen frutos con toda

---

[1] Jordi Canal, "Maurice Agulhon e a categoria sociabilidade", *Ler História* 68 (2015): 2.

[2] Tzvetan Todorov, *La vida en común. Ensayo de antropología general* (Madrid: Taurus, 2008).

[3] Jean-Louis Guereña, "'Un essai empirique qui devient un projet raisonné'. Maurice Agulhon et l'histoire de la sociabilité", *Studia Historica, Historia Contemporánea* 26 (2008): 157-175.

[4] Maurice Agulhon, *El círculo burgués. La sociabilidad en Francia, 1810-1848*, ed. por Pilar González Bernaldo (Buenos Aires: Siglo XXI, 2009 [1977]), 101-111.

[5] Norbert Elias, *El proceso de civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas,* trad. por Ramón García Cotarelo (México: FCE, 2020 [1936]), 148.

clase de sabores"[6]. Como más adelante Brillat-Savarin fue coetáneo de la Revolución, donde ejerció de diputado en los Estados Generales, fue plenamente consciente, del deseo de sociabilité, uno de los fundamentos de la vida republicana.

Frente al orden de la "comensalidad" aristocrática y de la alta burguesía, en los orígenes de la revolución de 14 de julio de 1789 estuvieron los banquetes tabernarios de los sujetos subalternos y pequeños burgueses, presididos por el consumo de vino y las exaltaciones subsiguientes. Estos tuvieron un espacio privilegiado en los bistrós y cafés existentes en las galerías bajas del Palais Royal, bajo la protección de los Orleans, propietarios del palacio. Como escribió Jacques Godechot con mucho detalle, adjudicando al ambiente tabernario del Palais Royal un protagonismo central en el estallido revolucionario, dentro de sus galerías bajas, que reunían lo más variado y animado de París, destacaba el café de Foy como centro del debate político[7]. Este mundo bohemio, amenazante, se prolonga durante todo el tiempo de las revoluciones y estaba encuadrado en la amenaza de lo que L. Chevalier catalogó como "clases peligrosas". Estas pululaban alrededor de los mercados de París, no muy lejanos al Palais Royal[8]. La experiencia de la ingesta de vino y cerveza en los días de fiesta de la Edad Moderna, en los mercados en especial, había convertido a estos en un lugar fácilmente vulnerable para el estallido de *jacqueries*, sublevaciones populares motivadas por el alza de los precios de los alimentos básicos.

La pregunta cronotópica, sobre el lugar y el acontecimiento en torno a la conjunción de republicanismo y "comensalidad" me surgió durante una visita al Hôtel de Ville de París en el año 2013. Era el *après-midi* y el guía que enseñaba las estancias desprendía un fuerte olor a alcohol. Cuando llegó a la *Salle des Fêtes*, y su anexa la de *Banquets* (ver fig. 1, fig. 2, fig. 3 y fig. 4 al final del artículo), hizo una observación: aquella estancia era la verdadera esencia del edificio. Acto seguido nos introdujo en la de sesiones del consejo municipal, mucho más modesta. La comparación, a todas luces, era insultante. La pregunta sobre aquel *décalage* entre republicanismo racionalista y fiesta báquica me quedó en el aire. Responderé ahora, años después, a la misma. La idea de *genius loci* se vuelve a colar aquí como una explicación cronotópica, en el sentido otorgado a la confluencia entre lugar y acontecimiento a esta palabra por Mijáil Bajtin y sus seguidores[9].

El espacio del Hôtel de Ville, tan central en la historia urbana de París, estuvo siempre significado por un fuerte componente comerciante, ya que desde el siglo XIII era el lugar de elección del "prévôt des marchands", dignidad muy popular encargada de controlar la imparcialidad del comercio[10]. En la descripción que se hace en 1855 de l'Hôtel de Ville, se

---

[6] Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (Barcelona: Bruguera, 1986), 206.

[7] Jacques Godechot, *Los orígenes de la Revolución francesa. La Toma de la Bastilla, 14 de julio de 1789*. (Barcelona: Península, 1985 [1965]), 68-72.

[8] Louis Chevalier, *Classes labourieuses et classes dangereuses* (París: Hachette, 1984 [1958]).

[9] Allen S.Weiss, "Culinary manifestations of the genius loci", en Jamie Horwitz, Paulette Singley, eds., *Eating Architecture* (Cambridge: MIT Press, 2006), 21-32.

[10] Antoine Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville de Paris; suivie d'un Essai sur l'ancien gouvernement municipal de cette ville. Ouvrage orné de huit planches dessinées et gravées sur acier par Victor Calliat* (París: Chez Dumoulin, 1846), 152.

destaca que la place de la Grève, delante de él, fue el principal escenario de fiestas públicas: "Otras veces celebraciones en las que ella ha sido el principal teatro de fiestas dadas por el nacimiento, el casamiento público, la entrada en París, y sobre todo las famosas fiestas de San Juan, coronación de reyes, hasta la Revolución francesa"[11]. El lugar había sido cedido por los reyes a los burgueses de París en el siglo XII. Lugar de grandes celebraciones, pero también donde se aplicaba la pena capital, el espacio conoció el inicio del funcionamiento de la guillotina. En lo que se refiere a la arquitectura en sí misma, una placa señalaba: "Marius de la Vallée, architecte parisien, entreprit en 1606 ce grand édifice, resté longtemps imparfait et inachevé, et l'a terminé heureusement l'an de grâce 1628".

Habida cuenta de esta centralidad en la vida comercial de París, el Hôtel de Ville era un espacio natural para la "comensalidad". En una memoria manuscrita de 1736, medio siglo antes de la Revolución, donde se da cuenta de la visita de varios principales el 25 de enero de ese año, que admiraron las obras y que los archivos estaban en orden, y todo había cambiado y mejorado con las renovaciones puestas en marcha, entre los visitantes estaban el duque de Gesvres, el mariscal Montmorency, el señor de Vence, "y otros señores y magistrados". En la sala de Gobernadores se puso una mesa con veinte cubiertos. Allí "mis le buffet de vermeil de la ville en ordre", y sentándose la compañía a la mesa, "le repas servi avec abondance et délicatesse; le dessert superbe; la salle était éclairé par trois lustres et par une infinité de lumières"[12]. Por lo demás, en la Sala del Trono, con capacidad para unas doscientas personas en la época, es donde se darían las recepciones oficiales. Mientras, la plaza de la Grève era uno de los lugares más celebrados de comercio del vino en París.

¿Cuál era el estatuto del vino en la cultura parisina del Antiguo Régimen? En general, el vino como insumo popular fue aumentando progresivamente en la Edad Moderna. Sobre este período escribió un buen conocedor de la vida material del momento, como fue Fernand Braudel: "Esta extendida embriaguez de las ciudades nunca exige vino de calidad; en los viñedos abastecedores de incrementó el cultivo de cepas vulgares de gran rendimiento. En el siglo XVIII, el movimiento se extendió incluso al campo (donde las tabernas arruinaban a los campesinos) y se acentuó en las ciudades. El consumo masivo se generalizó"[13]. El vino, sin embargo, y contrapesando esta popularidad en ascenso, en París era antes de la Revolución un producto caro. Por esto, las *guinguettes,* o tabernas periurbanas, que no pagaban los impuestos establecidos en el interior de París, se extendían como lugar de encuentro de las clases populares.

La pregunta por el consumo de alcohol como ingesta, tanto alimentaria como destinada a provocar estados modificados de conciencia, durante la Revolución francesa, en su período álgido de 1789 a 1794, se la ha hecho una minoría de historiadores, como Michel Craplet, a pesar de que la historia de la vida cotidiana ha sido un señalado campo de estudio en

---

[11] A. Ferrier, *Notice sur l'hôtel de ville de Paris* (París: Vinchon, 1855), 23.

[12] Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville*..., 52.

[13] Fernand Braudel, *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVII* (Madrid: Alianza editorial, 1984), I, 196.

Francia[14]. Señala Craplet, un tanto irritado, que el tema constituye aún un tabú en los medios historiográficos franceses. "Yo no acusaré a los revolucionarios de haber sido alcohólicos", esgrime, sino que tratará de explicar el lugar que ocupa la ebriedad en los actos revolucionarios, si bien también, indica en los reaccionarios y en los burgueses[15]. Escribe que:

> El consumo de alcohol fue un momento importante de las fiestas y de los banquetes revolucionarios. Estas ceremonias querían manifestar la unidad de la República una e indivisible por el hecho de beber juntos [...] El pacto de vino y de sangre fue sellado cincuenta días más tarde, cuando el pillaje de las Tullerías. El nuevo calendario comenzó en el mes de vendimiario, el día de la Vid, y la Marsellesa de los combatientes fue rápidamente transformada en una canción para beber.[16]

La relación entre fiesta, ingesta de alcohol, comida en común y estallidos de desórdenes públicos o revueltas populares es un clásico en los estudios culturales de la Edad Media y Moderna. Yves-Marie Bercé lo estudió para la Edad Moderna francesa. "Particularmente –escribe– en los periodos turbulentos, los días de fiesta, ocasiones de agrupamiento y diversión de la masa, de exceso de bebida y de discursos exaltados, excitará siempre la vigilancia de las autoridades" por el peligro de disturbios que conllevaban[17]. Asimismo, Edward P. Thompson lo investigó para los mercados del siglo XVII ingleses, mostrando que los motines de subsistencias tenían una lógica interna, que iba desde el uso de fuentes de información basadas en el rumor público por parte de los pobres, hasta la calculada prudencia de los comerciantes para evitar las revueltas. Pero, por encima de todo se alzaba la *hybris* festiva: "en los disturbios a gran escala, una vez formado el núcleo del motín, el resto de la muchedumbre era a menudo levantado a toque de trompeta y tambores"[18]. Es decir, aunque había un cálculo de intereses, la "economía moral de la multitud", acababa prevaleciendo el clima emocional tendente a la exaltación y al estado modificado de conciencia. Este, según Gustave Le Bon, se daba en los agrupamientos de masas, que suponían siempre un peligro para el orden establecido[19]. El exceso como estado de ánimo colectivo compite con el cálculo. Es una anti economía. En la idea de pérdidas y ganancias, Georges Bataille sostenía que "una cierta excitación, cuya suma se mantiene en el curso de alternativas de un estiaje sensiblemente constante, anima a las colectividades y a las personas. Bajo su forma acentuada, los estados de excitación, que son asimilables a unos estados tóxicos, se pueden definir

---

[14] Michel de Certeau, *L'invention du quotidienne* (París: Gallimard, 1990).

[15] Michel Craplet, *L'ivresse de la Révolution. Histoire secrète de l'alcool, 1789-1794* (París: Bernard Gasset, 2021), 13.

[16] Craplet, *L'ivresse de la Révolution...*, 9.

[17] Yves-Marie Bercé, F*ête et rèvolte. Des mentalités populares du XVI*e *au XVIII*e *siècle* (París: Pluriel, 1976),74.

[18] Edward P. Thompson, "La economía 'moral' de la multitud", en E. P. Thompson, *Costumbres en común* (Barcelona: Crítica, 1995), [213-293] 268.

[19] Gustave Le Bon, *La Psicología de las Masas* (Madrid: Morata, 2005 [1985]).

como impulsiones ilógicas e irresistibles rechazando unos bienes materiales o morales que hubieran podido utilizar racionalmente"[20].

Antes de la revolución, en concreto entre 1781 y 1788, en *Le tableau de Paris,* Louis-Sébastien Mercier da noticia de la plaga de ebriedad existente entre el pueblo capitalino: "La ebriedad del pueblo de París es abominable y da horror", anota. Esa ebriedad la adjudica a la supremacía del vino sobre la cerveza en los medios de París. Pero sobre todo indica que las falsificaciones del vino son una auténtica plaga suplementaria que envenena al pueblo en los llamados "cabarets borgnes" (bodegones): "Los vinos, la cerveza y los licores son siempre espurios para quienes tienen estos cabarets y tabaquerías donde bebe la multitud, y yo no sé por qué la ley repugna tratarlos como envenenadores"[21]. El plan de Mercier para eliminar la plaga de la ebriedad pasaba por el incremento del consumo de cerveza: "La cerveza que se bebe en Inglaterra y en Holanda es una bebida saludable para el pueblo. Aquí nada es más pernicioso que el vino con el cual el pueblo se atraca"[22]. Y este cronista con ínfulas de higienista se pregunta sobre el porqué y las posibles soluciones. Señala, respondiéndose, que "la ebriedad es la fuente de una infinidad de desórdenes", por lo que propone que "vería bien que la pequeña cerveza, fabricada en Inglaterra, se introduzca en Francia; esta bebida restauradora, nutritiva, reemplazará ventajosamente unos vinos verdes de los cuales el pueblo pobre hace un uso continuo"[23]. Incluso señala que esto está bien porque restaría espacio al cultivo de la vid, que se realizaba en detrimento de otros productos, como madera y trigo, más básicos y productivos.

No deja de ser significativo que años después, sobre 1851, Charles Baudelaire, alabase, sin embargo, las virtudes populares del consumo de vino, frente a drogas como el hachís o licores destilados de alta graduación, como la absenta: "El vino -escribió- desempeña un papel íntimo en la vida de la humanidad, tan íntimo incluso, que no me sorprendería si algunos espíritus racionales, seducidos por una idea panteísta, le atribuyeran una especie de personalidad"[24]. Cabe inferir el debate epocal en cada momento y lugar sobre la moralidad de los estados modificados de conciencia producidos por la ingesta de alcoholes, donde adquieren más notoriedad los fermentados.

Desde luego, como señala Juan Calatrava, la fiesta pública comienza ya a vislumbrarse a mitad del siglo XVIII, "aunque esta no anticipa para nada la fiesta revolucionaria, sino que se reviste de los mismos caracteres cortesanos del asombro, la magia, lo ilusorio y lo espectacular, y se diferencia del modelo de fiesta de la Corte únicamente en su patrocinador (ya sea un magnate privado, una ciudad o una corporación)"[25]. Ahora, por el contrario, acontecida la Revolución, frente a la fiesta celebrada en espacios aristocráticos y/o

---

[20] Georges Bataille, *La parte maldita* (Barcelona: Edhasa,1974), 46.

[21] Louis-Sébastien Mercier, *La tableau de Paris* (París: La Découverte & Syros, 1998), 286.

[22] Mercier, *La tableau...*, 289.

[23] Mercier, *La tableau...*, 289.

[24] Charles Baudelaire, *Los paraísos artificiales. Acerca del vino y el hachís* (Barcelona: Fontamara, 1981, 2ª ed.), 28.

[25] Juan A. Calatrava Escobar, *La teoría de la Arquitectura y de las Bellas Artes en la Encyplopédie de Diderot y D'Alambert* (Granada: Diputación de Granada, 1992), 460.

las tabernas bohemias, los revolucionarios tienen predilección por los espacios abiertos. Mona Ozouf destacó para el período 1789-1799, que "... esta pasión por el espacio abierto posee muy antiguas raíces", ya que "el urbanismo del siglo lo muestra tan bien como las ensoñaciones de los utópicos", por lo que "para los hombres de la revolución, posee una energía suplementaria al modelo negativo de esta fiesta que encerraba, dividía, aislaba"[26]. En el afán por eliminar barreras de acceso a París y prescindir de los lugares reservados, el espacio abierto está omnipresente. Las fiestas de la Federación buscan ese aire libre donde las voluntades parecen concitarse naturalmente, una vez derribados los muros espesos del viejo orden, enclaustrado y reservado. "El espacio abierto, en fin, posee la enorme ventaja de ser un espacio sin memoria, y donde se pone de manifiesto la entrada en un mundo nuevo"[27]. En ese panorama abierto, además, "todos los movimientos son inmediatamente visibles, donde todos descubren a la primera ojeada la intención de los organizadores"[28]. Se traduce este estado de opinión revolucionaria, además, por un gusto por la verticalidad en los monumentos que se levantan en los espacios públicos –árboles de la libertad, obeliscos, pirámides, estatuas, etc.–, la adopción de antiguos espacios de culto –iglesias, conventos y monasterios– a nuevas necesidades de reunir a la masa o sus representantes y el rechazo del edificio de habitación. Amén de ello, como indicó en su momento Richard Sennet, los festivales revolucionarios pusieron en acción el cuerpo en libertad, una libertad que "busca vencer la resistencia, abolir los obstáculos, empezar de nuevo"[29].

Es fácil colegir que la plaza y la calle tomasen el protagonismo que santificaron los banquetes públicos como comunión de la fraternidad. Para facilitar los insumos y la alegría del nuevo orden, algunas de las primeras medidas de los revolucionarios serán permitir la entrada del vino en París reduciendo sus impuestos. Un antiguo sacerdote llamado Olivier devenido revolucionario podrá proclamar en un escrito titulado *Grande Petition des ivrognes de Paris contre les marchands de vin*, lo que sigue: "¿Qué soldados seríamos sin 'agua'? frente al *gouache* de Lesueur titulado *Le Serment republicain*. En él, unos hombres se comprometen a defender a su país firmando con su sangre. Sobre la mesa están las botellas de vino que facilitaron las firmas. Sobre la mesa yace el primer cadáver, el de una botella. En el grabado vecino, se canta la Marsellesa mientras se bebe"[30]. La fraternidad ya tiene su *modus vivendi* en el banquete, que ha llegado largamente precedido por las reuniones de los bistrós y tabernas. Resulta aleccionador contemplar como Abel Gance otorgó este lugar central al banquete popular revolucionario en su film mudo *Napoléon*, de 1927.

Ahora bien, una vez pasados los momentos festivos y exultantes de la Revolución se impone reconducir los excesos. Por eso Barère en nombre del Comité de Salud Pública escribe en 1793 un folleto que intitula *Sur la supression des repas et fêtes civiques et des fêtes*

---

[26] Mona Ozouf, *La fête revolutionaire. 1789-1799* (París: Folio, 1976), 208.

[27] Ozouf, *La fête*..., 210.

[28] Ozouf, *La fête*..., 211.

[29] Richard Sennett, *Carne y piedra. El cuerpo y la ciudad en la civilización occidental* (Madrid: Alianza, 2003 [1994]), 330-331.

[30] Craplet, *L'ivresse de la Révolution*..., 33.

sectionnaires, tratado en la sesión del 28 messidor (16 de julio) de año II de la República[31]. Comienza señalando que los banquetes se propagan de una manera tal que esto no resulta natural. No olvida que estos banquetes surgen como una contestación a la vieja aristocracia, y que no olvida tampoco a quién se dirige: los ciudadanos. "Hoy día –escribe– se han elevado las mesas de la fraternidad en todas las calles y una especia de saturnales han sustituido a la decencia de las comidas domésticas"[32]. Tras recordar que Desmoulins había instrumentalizado estos banquetes en julio de 1792 en Marsella y Arles, y que Danton hacía lo mismo, fuesen reaccionarios o revolucionarios, advierte de su peligrosa y amenazante extensión, aunque también hace la salvedad de que en estos banquetes siempre hay patriotas y revolucionarios sinceros.

> Una sección comienza a hablar de comidas públicas: el sentimiento generoso que caracteriza al pueblo ha acogido estos proyectos patrióticos; la palabra emotiva de fraternidad ha seducido a los ciudadanos, y las mesas comunes han sido puestas en la vía pública. Se bebe por la libertad nacional; se tiene todas las formas de igualdad natural; el contagio por el ejemplo ha hecho progresos rápidos. Varias secciones han súbitamente proclamado la fraternidad para el porvenir; de más en más nuestras plazas públicas se han transformado en banquetes.[33]

Alerta el autor contra la falsa fraternidad que deviene rápidamente en *commerce* y en hipocresía. La pregunta que se hace el autor del *Rapport* de la Convención Nacional de 1793, tras exponer varios casos de excesos habidos en los banquetes es: "¿Cómo regenerar las costumbres con esta confusión bizarra de ciudadanos, con esta mezcolanza incendiaria de los sexos, en medio de los banquetes en las sombras de la noche, tras los banquetes donde el vino y la alegría más inmoderada los han presidido, alguna que otra vez con intenciones perversas?"[34]. Esta es su prédica: "no cesaremos de repetir a los ciudadanos: la economía, la temperancia y la modestia son las virtudes insuperables del verdadero republicanismo"[35]. Advierte que los banquetes son aprovechados por la aristocracia conspirativa para manipular la conciencia de las gentes. La manera de combatir a esta y a los contrarrevolucionarios es la práctica de la virtud republicana en los banquetes públicos, mediante la moderación. "A los efectos deliciosos y morales de un arte sublime, a la poesía y la música, se ha hecho suceder la intemperancia y la prodigalidad de las subsistencias"[36]. Para evitar esto reclama a la Convención nacional que asuma ella misma la autoridad para convocar las fiestas, evitando que sean las secciones o los individuos quienes tomen las iniciativas por sí solos. Continúa:

---

[31] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique, par Barère, sur la supression des repas civiques et des Fètes sectionnaires*. Imprimé par ordre de la Convention Nationale, 28 messidor II an. Bancroft Library, UC Berkeley.

[32] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique...*, 2.

[33] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique...*, 3.

[34] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique...*, 7.

[35] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique...*, 8.

[36] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique...*, 10.

> La fraternidad ha tenido los síntomas de una epidemia, en menos de tres días la mitad de París, cenaba en las calles; todos los ciudadanos, venidos de todos los rincones de Francia, se conocían íntimamente; todos los asuntos estaban confundidos, todos los sexos estaban mezclados; todos los sentimientos reunidos. ¡Alegre metamorfosis, si ella fuese verdadera! Pero también bien funesta y bien peligrosa, si ella es la ocasión de permitir reagrupamientos contrarrevolucionarios.[37]

Sostiene el autor que la verdadera virtud reside en que "la fraternidad es dulce y modesta; la produce el tiempo y la confianza; consiste en socorrer a los desgraciados". Para finalizar solicita un decreto de la Convención para regular la actividad pública de los banquetes[38]. "En este momento la Convención nacional reenvía la ejecución de este decreto moral al tribunal supremo de la opinión pública", termina diciendo, a la vez que el folleto es impreso y enviado todos los rincones de Francia por iniciativa de la misma Convención[39].

Los arquitectos, por su parte, comienzan a idear dónde meter a estas "clases peligrosas", sujetos de los excesos etílicos. Para el mejor control de la bebida el famoso arquitecto Claude-Nicolas Ledoux (1736-1808) piensa en la construcción en París de ocho grandes tabernas explotadas por el Estado, "que conciliarían el interés económico y el beneficio político, reemplazando las *guinguettes* turbulentas y sediciosas, por lugares más vigilados"[40]. En estos lugares se reuniría el pueblo menudo para recuperar sus fuerzas, y poder disfrutar de la de tibieza de los divertimentos en común controlados:

> Quería observar cómo pasaban los habitantes de esta región el tiempo reservado al recreo; me indicaron el lugar de la reunión y allí me dirigí. A orillas de un canal, cuya tranquila corriente discurre entre dos hileras de álamos, entre arboledas de árboles diversos, cuya masa y colorido muestran su variedad, vemos un alegre césped, en medio del cual se alza un edificio dedicado a la alegría; en el frontispicio se leen estas palabras: "Aquí el placer y la moderación conducen a la felicidad". Antes de entrar en la casa quise ver todos los objetos que podían llamar mi atención en el exterior. Allí, dos negros carbón, exhibiendo dientes de esmalte, luchan con igual fuerza; uno de ellos, nuevo para Ulises, triunfa sobre su adversario, le hace una zancadilla, lo levanta riendo, le enjuga la frente y cae en sus brazos; vemos cruzar a la multitud para beber el licor, dulce premio de la victoria.[41]

Se trata de promover en las casas de entretenimiento supervisadas las virtudes eutropélicas de la moderación, instituciones de las que se haría cargo la República para educar al ciudadano. "Este era un programa ambicioso que le habría valido a su conceptualizador [Ledoux] el reconocimiento de los bebedores parisinos", sentencia hoy día el moralizante Craplet.

---

[37] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique*..., 12.

[38] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique*..., 13.

[39] *Rapport fai tau nom du comité de salut publique*..., 14.

[40] Craplet, *L'ivresse de la Révolution*..., 57.

[41] Claude-Nicolas Ledoux., *L'Architecture considerée sous le rapport de l'art, des moeurs et de la législation*. (París: chez l'Auteur, 1804), Tomo I, 170.

Durante la Revolución, aunque no fue destruido el Hôtel de Ville, nombrado para la ocasión Maison Commune, como parte de la ola vandálica que afectó a monumentos significativos de París, sí que sufrió quebrantos. "Sin haber estado expuesta al pillaje de la masa desenfrenada, el Hôtel de Ville no estuvo menos degradado en todas sus partes, y principalmente aquellas de mayor interés". Es decir, sufrieron, sobre todo, los bienes muebles, pero no el edificio[42].

Cuando el Hôtel de Ville llega a su apogeo en la segunda mitad del siglo XIX, observamos que sus salones están decorados con escenas de la historia francesa. Todo ello estaba construido antes de 1848, cuando se produjo la nueva revolución y Alphonse de Lamartine se la birló al pueblo llano, al rechazar la bandera roja frente a la tricolor delante del Hôtel de Ville[43].

El edificio fue dotado de mayor esplendor en época de Napoleón III. Así el salón de fiestas fue decorado en torno a 1852 con escenas que representaban el triunfo de la civilización, encargadas a Henri Lehmann:

> Henri Lehmann recibió el encargo de pintar las dovelas y las pechinas de la gran Galería de las Fiestas. Presentó un epítome de la historia de la civilización, desde los primeros esfuerzos del hombre por triunfar sobre los elementos y las fieras, hasta el cultivo de la ciencia, las artes y la industria, en medio de la paz y la abundancia. Los cincuenta y seis temas de esta obra capital ocupan una superficie de unos ciento cincuenta metros cuadrados y contienen más de ciento ochenta figuras, las principales de seis pies de proporción.[44]

Y la gran sala de fiestas fue iluminada y restaurada:

> La gran Galerie des Fêtes, decorada en oro y blanco, con cortinas carmesí, es sin duda el salón de baile más hermoso y regenerado del mundo. Mide cincuenta metros de largo por doce y medio de ancho y otros tantos de alto. Está iluminado en la plaza Lobau, trece vanos porticados y treinta y dos columnas escalonadas de orden corintio, sirven de punto de apoyo, con las caídas de la bóveda que eleva la riqueza de esta decoración especialmente iluminada.[45]

Esta sala de fiestas, destacada en su aspecto exterior y abierta a otras salas para darle mayor empaque y amplitud, comunica con la sala de banquetes, decorada con motivos propios de estos: caza, pesca, vendimia y cosecha[46]. Además, en 1853, con motivo de la coronación del emperador Napoleón III se hizo el Salón de la Paz, para las fiestas dadas con esa ocasión, con pinturas de Ingres que representan la apoteosis de Napoleón el Grande.

Las fiestas en época del prefecto George-Eugène Haussmann, entre 1853-1870, eran brillantes:

---

[42] Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville*..., 72.

[43] Jean Sigmann, *1848. Las revoluciones románticas y democráticas de Europa* (Madrid: Siglo XXI, 1977), 177-ss.

[44] Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville*..., 66.

[45] Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville*..., 63.

[46] Le Roux de Lincy, *Histoire de l'Hôtel de ville*..., 100.

> Cada año aumentan en lujo y riquezas las fiestas del Hôtel de Ville de París –leemos en un informe de la época–. Las últimas que han tenido lugar el invierno último por iniciativa del Prefecto actual, M. Haussmann, han hecho del edificio un palacio de las Mil y una Noches. Para darse una idea es suficiente decir que 7.000 personas asistieron allí, que los salones estaban iluminados por 9,714 bujías y 2.389 boquillas de lámparas, o sea más de 12.000 luces, y que el espacio para hacer el tour de los salones era de 936 metros.[47]

Entre otras salas anexas estaría la sala de comer "revestida de estuco y decorada con escenas de caza y de pesca por Jadin". Al final de su librito M. Ferrier hace un canto encendido de Haussmann como nuevo prefecto de París, renovador de la arquitectura del Hôtel de Ville, y de toda su significación aristocrática[48].

La masa reunida para las fiestas de los plutócratas, republicanos e imperiales, era muy numerosa. De 10.000 personas se habla en un informe de 1885 en el que se pide autorización para hacer una fiesta de beneficencia[49]. Conocemos, por otro informe de 1897 que los bailes que se daban en el salón de fiestas habían causado problemas, sobre todo por la gran concentración de personas que se producía, y en consecuencia era necesario encauzar este movimiento de personal que se veía beneficioso para el comercio de París. "Pero vuestra oficina –leemos– estima que la nueva organización nos permitirá invitar igualmente a nuestras fiestas a los representantes del comercio, de los sindicatos obreros, de las letras, de las ciencias y de las artes, etc., etc., que no deben ser olvidados. Tendría sobre todo la gran ventaja de dejarnos la facultad de espaciar y variar nuestras fiestas"[50].

A pesar de estas consideraciones triunfales, en 1930, probablemente influidos por el gigantismo de las exposiciones universales, un grupo de consejeros municipales plantean que no existen verdaderas salas de fiesta en París, sobre todo, en los distritos. Y solicitan crearlas: "sería deseable, de otro lado, ver crearse en todos los distritos de París –las salas de las alcaldías son insuficientes– una casa común con sala de fiestas y sala de reuniones para uso de los agrupamientos locales, que encuentran grandes dificultades para poderse reunir"[51].

No muy lejos de aquel escenario de "comensalidad" aristocrática estaban los almacenes de vinos de Bercy, a la orilla del Sena, que sustituyeron a partir de 1869 a los lugares dispersos de comercialización del vino en París, según las procedencias, que iban desde la plaza de la Grève, delante del Hôtel de Ville, como dijimos, a les Halles des Vins y a L'Étape[52]. El autor sostiene que dadas las nuevas condiciones: "hacedle los honores de una visita [a

---

[47] Ferrier, *Notice sur l'hôtel de ville*..., 28.

[48] Ferrier, *Notice sur l'hôtel de ville*..., 61.

[49] *Rapport présenté par M.Rouzé, syndic, au nom du Bureau du Conseil municipal sur l'organisation dun bal de bienfaisance à donner à l'Hôtel de Ville,* le 11 avril au profit de l'oeuvre de la Presse pour les pauvres de Paris (París: Conseil municipal, 1885).

[50] *Rapport présenté par M.Léopold Bellan, au nom du Bureau sur l'organisation nouvelle des fêtes de l'Hôtel de Ville* (París: Conseil municipal, 1897).

[51] Émile Massard y Gaston Pinot, alii. *Proposition relative a la création d'un Palais des Fetes et de salles des réunions dans les arrondissements* (París: Conseil municipal, 1930), 2.

[52] Alfred de Sabatier, *Bercy, son histoire, son commerce* (París: Chez Gayet, 1875), 6.

Bercy], cuando podáis disponer de media jornada. Este país vinatero tiene derechos de reconocimiento de los buenos estómagos y de los tenedores refinados en visitan el lugar"[53]. En definitiva, con esta nueva ubicación para el comercio del vino en el París haussmanniano, el espíritu rabelesiano era expulsado a tres kilómetros del Hôtel de Ville. Desde hace unos años, en los dos mil, el barrio entero, eliminados los almacenes de su función de bodegas, se ha transformado en espacio gourmet y de diversiones, muy frecuentado por la población de París.

De otra parte, el Hôtel de Ville, cada vez más patrimonializado, será destinado a espacio arquitectónico exclusivo, reservado a los grandes actos. Que el Hôtel de Ville de París es un locus urbano y arquitectónico comprometido con la nueva aristocracia del republicanismo francés nos lo muestra, a título de ejemplo reciente, el que en el XXV aniversario de la proclamación de la V República, el 4 de octubre de 1983, fuese el espacio escogido para la conmemoración oficial. Presidieron el acto solemne Jacques Chirac, Michel Debré y Valéry Giscard D'Estaing. Las alocuciones de los tres fueron un canto al republicanismo, proyecto político resistente a las maniobras de desestabilización[54]. En las fotos del acto la *Salle des Fêtes* presenta un aspecto comedido que no difiere de cualquier otra ceremonia oficial. Sin embargo, las estancias del Hôtel de Ville seguían estando asociadas a fiestas, y sobre todo a banquetes, de diversa condición, no sólo política, sino empresarial, e incluso turística de calidad. El recuerdo de la *hybris* sigue presente a pesar de todo.

Podemos volver al inicio de nuestra exposición señalando el asombro que nos causó la preponderancia, en nuestra visita precitada del año 2013, de la sala de fiestas y la anexa de banquetes en el Hôtel de Ville de París, habida cuenta que se trataba de un edificio político y por consiguiente connotado de la seriedad ceremonial que acompaña a la política en sí. Sin embargo, desde antes de la Revolución ya el espacio y su arquitectura estaban abocados a expresar toda la potencia del *genius loci*, que no era otro que la *sociabilité* vehiculada a través de la "comensalidad". De alguna manera se convertía de esta manera en un pilar simbólico de la cultura republicana, tramada en un mundo de banquetes que hubo que domesticar encerrándola arquitectónicamente, dada su peligrosa proliferación en la calle durante los periodos más exaltados de las revoluciones democráticas del siglo XIX (1830, 1848, 1871).

---

[53] Sabatier, *Bercy...*, 64.

[54] *25ème anniversaire de la Vème République (1958-1983).* Folleto.



Figura 1. Sala de Fiestas. Hôtel de Ville, París. Fuente: fotografía de J. A. González Alcantud.



Figura 2. Galería de Sala de Fiestas. Hôtel de Ville, París. Fuente: fotografía de J. A. González Alcantud.



Figura 3. Sala de Banquetes (I). Hôtel de Ville, París. Fuente: fotografía de J. A. González Alcantud.



Figura 4. Sala de Banquetes (II). Hôtel de Ville, París. Fuente: fotografía de J. A. González Alcantud.

Les Halles Centrales de París. El mercado como laboratorio social

Les Halles Centrales in Paris. The Market as a Social Laboratory

UBALDO GARCÍA TORRENTE
Universidad de Granada, ubaldo@ugr.es

Abstract
La ciudad contiene desiertos: espacios transitorios generados por acciones humanas. Estas áreas, efímeras por naturaleza, simbolizan la confrontación entre orden y caos, entre lo visible y lo invisible. Hay ocasiones en las que ambos tipos de espacialidad coinciden simultáneamente en el mismo territorio. Esta dualidad espacial alcanza su máxima expresión en los mercados de abastos históricos, territorios donde mercancías y experiencias se entrelazan, configurando un escenario ideal para la interacción entre lo reglado y lo informal. Entre ellos, el desaparecido mercado de Les Halles Centrales de París destaca como paradigma de esta biunicidad. Fue durante décadas, un campo de batalla en constante transformación, donde se libraron luchas sociales, culturales y urbanas. Las voces críticas de diferentes épocas lo interpretaron como un laboratorio de tensiones entre la vida colectiva y los impulsos de control, ejemplificando el equilibrio inestable entre lo material y lo espiritual en el corazón de la ciudad.

The city contains deserts, which are transitory spaces generated by human actions. These areas, by their very nature, are ephemeral, and thus serve to symbolise the confrontation between order and chaos, between the visible and the invisible. On occasion, both spatialities coincide within the same territory. This spatial duality attains its zenith in historical food markets, where merchandise and experiences intertwine, thus establishing an ideal scenario for the interaction between the regulated and the informal. A prime example of this phenomenon is the now-defunct Les Halles Centrales market in Paris, which served as a paradigm of this duality. For many years, it was a site of constant transformation, where social, cultural, and urban struggles were waged. Critical voices from different eras interpreted it as a laboratory of tensions between collective life and the impulses of control, exemplifying the unstable balance between the material and the spiritual in the heart of the city.

Keywords
Les Halles Centrales, París, territorios de confrontación
Les Halles Centrales, Paris, territories of confrontation

Introducción

En *Fenomenología de la percepción*, Merleau-Ponty[1] distingue entre el "espacio objetivo" o "geométrico", concebido como cuantificable y medible, y el "espacio vivido", experimentado por el sujeto encarnado. El primero es homogéneo y abstracto, descrito por coordenadas y distancias, mientras que el segundo es cualitativo, moldeado por la interacción entre cuerpo y entorno. Este último tiene matices afectivos, históricos y culturales, enfocándose en cómo el ser humano da sentido al mundo desde su vivencia corporal.

De manera similar, en *La invención de lo cotidiano*, De Certeau[2] diferencia entre "lugar", entendido como una distribución fija de elementos, y "espacio", que emerge del uso y la apropiación cotidiana del lugar. El lugar es estático y estructurado, mientras que el espacio es dinámico, resignificado por las prácticas humanas. Así, el espacio refleja la acción y la experiencia, mientras que el lugar ofrece un marco relativamente inmutable.

En *Mil Mesetas. Capitalismo y esquizofrenia,* Deleuze y Guattari[3] propusieron, igualmente, dos modelos de espacialidad: "espacio estriado" y "espacio liso". En ambos, el movimiento es esencial, pero se articulan de manera distinta en función del poder.

El "espacio estriado" se asemeja a un tejido, según una estructura determinada. Una urdimbre de montantes y hebras que se entrecruzan o patrón cerrado, con reverso y derecho. Esta configuración, similar al paradigma platónico de la ciencia real y el arte de gobernar, simboliza el orden impuesto por la "máquina del Estado". Se organiza a partir de códigos, medidas y formas precisas, permitiendo delimitar y repartir el espacio mediante cortes y divisiones regulares. En este modelo, la percepción es principalmente óptica: se aprecian dimensiones, proporciones y organización visible de la materia.

El "espacio liso" se caracteriza por su apertura, fluidez y falta de estructura. Es análogo al fieltro, cuyas fibras se enredan sin un entrecruzamiento sistemático, produciendo un entramado amorfo e ilimitado. No se distinguen elementos fijos y móviles y varía continuamente. Este espacio carece de centro, fronteras u organización métrica definida, haciéndolo inherentemente direccional y no dimensional. Un "nomos" sin órganos jerárquicos del poder. Sus autores lo asocian a las multiplicidades, incluidas la "máquinas de guerra", modos de individualización con vínculos flexibles. Es espacio de afectos, no de propiedades y su percepción es fundamentalmente háptica, hecha de acontecimientos, síntomas y evaluaciones. En él, sus usuarios formarán un "cuerpo sin órganos" según un modelo turbulento, hidráulico, hecho de flujos en un espacio abierto, sin meta ni destino, sin salida ni llegada.

---

[1] Maurice Merleau-Ponty, , *Fenomenología de la percepción,* trad. por Jem Cabanes (Barcelona: Planeta-Agostini, 1993).

[2] Michel De Certeau, *La invención de lo cotidiano, 1. Artes de hacer*, trad. por Alejandro Pescador (México: Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, 2000).

[3] Guilles Deleuze y Felix Guattari, *Mil Mesetas. Capitalismo y esquizofrenia* (Valencia: Pre-Textos, 2004).

Del desierto al territorio nómada

El desierto encarna la metáfora del espacio liso que se vive como un medio de tránsito libre, sin poseerlo. Es el territorio del nómada: un lugar sin estructuras fijas, donde la libertad se expresa en la ausencia de fronteras y leyes escritas. La vida en el desierto no tiene una finalidad, pues se desarrolla en el continuo devenir del movimiento.

Si, históricamente, cada espacialidad tenía su propia expresión y desarrollo, en el contexto contemporáneo, los desiertos emergen como manifestaciones de la propia lógica constructiva de los espacios estriados, es decir, como consecuencia o efecto colateral de las acciones humanas que los moldean. Su génesis puede rastrearse en bombardeos, colapsos estructurales, derribos masivos, recalificaciones urbanas interesadas, apropiaciones ilegítimas, expropiaciones forzadas o en el crecimiento compulsivo de las ciudades. Los desiertos adquieren formas diversas: agujeros abiertos en el tejido urbano, grietas que separan comunidades, deshilachados que rompen la continuidad espacial, laberintos o límites difusos que fragmentan la lógica del entorno. Áreas de promiscuidad y caos, que escapan a las lógicas que impone la autoridad política, económica o social. Son la provisionalidad y la resistencia a la domesticación las características que definen su esencia. Entre ambas formas de espacialidad, se despliega una tensión constante, marcada por dos modelos de lucha. Una dualidad asimétrica, complementaria y eternamente irresuelta. Suelen ser próximas y complementarias, pero pueden darse situaciones excepcionales que dificultan su diferenciación.

Territorio mercado. Dualidad superpuesta y espacio de confrontación

La manifestación más compleja de la dualidad espacial se revela cuando la lógica del orden y la del caos se superponen, fundiéndose lo visible y lo invisible, lo óptico y lo háptico, lo reglado y lo informal. Uno de los ejemplos más notables se da en los mercados de abastos históricos. Microcosmos entendidos como espacios de intercambio de mercancías, pero también de experiencias, cuya convivencia puede llegar a ser tan rica como caótica, redefiniendo el significado del lugar.

Los mercados tradicionales que tienen su origen en los zocos u otras formas de intercambio de origen medieval, conservan en su estructura los códigos de identificación y regulación propios del espacio estriado. Inspirados en medidas higienistas, se construyen ajustados a la idea de un tejido ordenado, que refleja las directrices del Estado. Este modelo se configura en función de reglas y jerarquías, orden y medida, manteniendo la apariencia de entorno estable y regulado. La dimensión óptica se evidencia en el control visual, en la planificación urbana y en la vigilancia del entorno que pretende mantener un orden higiénico y funcional.

Entrelazado con esa estructura regulada se despliega toda la capacidad expresiva del espacio liso: un territorio de variación continua, enredos y flujos que se resisten a ser medidos. Los mercados son, además de puntos de compraventa de mercancías, espacios de encuentro y negociación donde cada regateo es un acto político y creativo. Su dimensión háptica –basada en la experiencia, la sensación y el tacto del instante– está hecha de aromas, colores y sonidos configurando un mosaico vivo constantemente cambiante.

La biunicidad compleja del mercado se sustenta sobre dos características fundamentales: su condición histórica de frontera, donde se entrelazan dos mundos aparentemente opuestos —ciudad y campo, ciudadano y campesino, autoridad y oportunista— y la naturaleza efímera de los productos expuestos, que exigen un rápido trasvase. Ambas circunstancias subrayan la idea de un territorio provisional, en el que cada instante representa una oportunidad para resistir y reinventar el espacio. Así, dichos entornos se sitúan en el límite entre lo definido y lo indefinido, haciendo palpable la tensión entre ambos mundos, generando interacciones y gestos de resistencia que persisten en la memoria del lugar, reafirmando la idea de que los mercados son auténticos laboratorios sociales en los que conviven el poder y la disidencia superpuestos. En definitiva, el latido irregular pero constante de una comunidad que rehúye ser contenida.

Los orígenes de la espacialidad estriada en Les Halles Centrales

Esta circunstancia alcanzó su máxima expresión en Les Halles Centrales de París.

Antes de las intervenciones modernizadoras del siglo XIX, la zona de Les Halles ya se caracterizaba por ser un lugar de intercambio comercial de larga data. Desde el siglo XII, durante el reinado de Luis VI, se había establecido allí un mercado al aire libre que se convirtió en el epicentro del comercio alimentario en París. En este entramado medieval de calles estrechas, talleres, tabernas y pequeños mercados, se vivía una espacialidad inherentemente lisa: un laberinto de interacciones humanas, funciones improvisadas y límites difusos. En este espacio, la fragmentación física y social alimentaba tensiones y conflictos, reflejando un territorio en el que comerciantes ambulantes, trabajadores y burgueses convivían en un ambiente propicio para la emergencia de fuerzas contrarias al orden impuesto.



Figura 1. *Vue aérienne de Paris: Les Halles Centrales et la Bourse de Commerce, 1er Arrondissement,* Roger Henrard, 1958. Fuente: Musée Carnavalet, Histoire de Paris.

La situación se alargó sin grandes cambios hasta que, en 1848, con la reciente institucionalización de la presidencia de Napoleón III, se impulsó un ambicioso plan de remodelación de la zona. Se decidió derribar una parte significativa del entramado medieval para dar paso al Mercado Central de Les Halles. Victor Baltard, ganador del concurso de ideas, diseñó doce grandes pabellones metálicos que impondrían, desde la racionalidad espacial, el orden definitivo que le faltaba al lugar: estructuras uniformes, accesibles y funcionales, orientadas a la eficiencia y la previsibilidad (fig. 1). Este cambio buscaba no solo solucionar problemas higiénicos y logísticos, sino también domesticar su complejidad caótica (fig. 2).

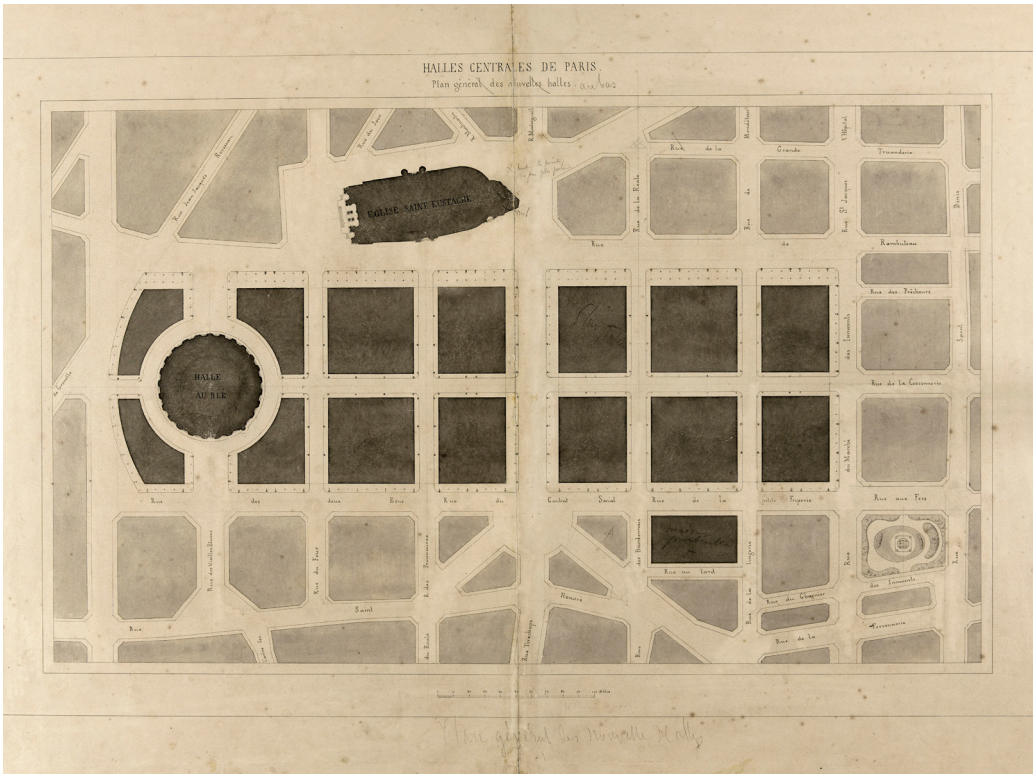


Figura 2. *Halles centrales de Paris : Plan général des nouvelles Halles*. Victor Baltard, 1854-1866. Fuente: Musée Carnavalet, Histoire de Paris.

Sin embargo, aunque la intervención pretendía imponer un orden geométrico y racional, la vitalidad y diversidad subyacente continuaron manifestándose en forma de encuentros fortuitos, usos múltiples y rebeliones espontáneas, evidenciando que la lucha entre ambos mundos sería perpetua (fig. 3).

A continuación, se revisará el legado de cuatro autores que, desde distintas formas de aproximación artística, exploraron este espacio y revelaron cómo la lucha, la negociación y la resistencia conformaron un territorio en constante transformación cuya lectura

en clave de modernidad ilumina las posibilidades que estos lugares brindan a la sociedad contemporánea.

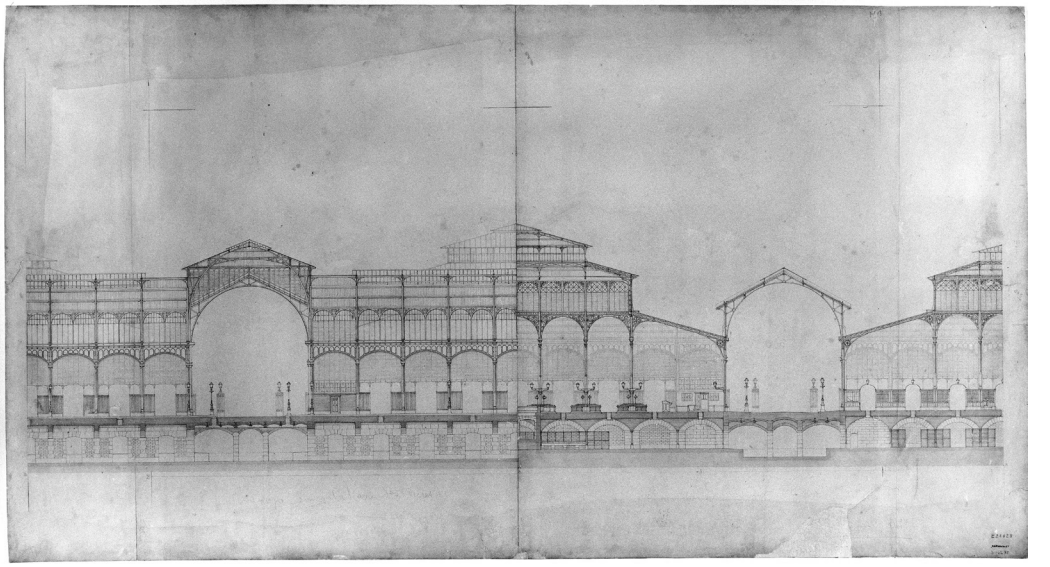


Figura 3. *Halles centrales de Paris: Coupe et élévation de pavillons et de rues couvertes*. Victor Baltard, 1854. Fuente: Musée Carnavalet, Histoire de Paris.

La literatura como espejo: Émile Zola y *Le Ventre de Paris*

En la literatura, esta tensión se hace patente en *Le Ventre de Paris*[4], publicada por entregas en 1873. En ella, Zola habla, a través de las voces de sus personajes, sobre las diferentes situaciones que se dan cita en el mercado.

Claude Lantier retrata el mercado como un organismo vivo, un gran vientre donde confluyen las fuerzas opuestas de la materialidad y el espíritu. Por un lado, la monumentalidad de la iglesia de Saint Eustache, erguida en piedra sólida, que contrasta con la fragilidad y aparente inmediatez de los recién construidos pabellones de acero y vidrio. "Desde comienzos de siglo no se ha construido más que un monumento original, un monumento que no esté copiado de ninguna parte [...] y es el Mercado Central". Por otro, el conflicto entre "los gordos" y "los flacos", enmarcándolo en términos de contraste visual y social. Su perspectiva estética convierte a Les Halles en un lienzo donde las tensiones de la sociedad se manifiestan. Un espacio saturado de colores, texturas y formas que reflejan las desigualdades y contradicciones de la vida parisina. La grasa invadía París, llenando los vientres y las almas. Observa con fascinación cómo los gordos, símbolo de opulencia y satisfacción, dominan tanto el espacio físico como el social. Los flacos, en cambio, se desdibujan en los márgenes, cargados de carencias y resentimientos, pero también de una energía latente que

[4] Émile Zola, *El vientre de París*, trad. por Esther Benítez Eiroa (Madrid: Alianza Editorial, 2008).

los convierte en figuras de resistencia. Zola describe la abundancia de alimentos en Les Halles como una especie de provocación para quienes carecen de lo esencial (fig. 4).



Figura 4. [Arriba] 534. *Paris - Les Halles. 20e siècle,* J. Cormault (LIP). Fuente: Musée Carnavalet, Histoire de Paris. [Abajo] *Le Carreau des Halles. Le Couteux,* Lionel-Aristide (grabador), Léon Augustin (dibujante), 1902. Fuente: Musée Carnavalet, Histoire de Paris.

Florent, el protagonista de la novela, es un flaco, un idealista que vuelve a París tras años de exilio, cargando con un espíritu crítico hacia las injusticias que observa en Les Halles. Su delgadez física se convierte en un símbolo de su precariedad y resistencia ante la marginación. En contraste, personajes como Lisa Quenu, su cuñada, encarnan a los gordos, satisfechos con su posición social y temerosos de cualquier alteración que pueda poner en peligro su comodidad.

Los gordos no solo son físicamente imponentes, sino también moralmente pesados, satisfechos con un sistema que privilegia su comodidad. Los flacos, en contraste, representan lo efímero, lo dinámico, lo marginal, pero también la promesa de un cambio, aunque sea en el nivel de la subversión cotidiana. Lantier observa la lucha entre ambos; su sensibilidad como artista lo lleva a plasmarla en una especie de narrativa visual, viendo en cada interacción una metáfora de las tensiones que desgarran a la sociedad. Les Halles no es solo un mercado, sino el escenario de un conflicto existencial que se extiende mucho más allá de sus límites físicos.

La psicogeografía de Les Halles: el Situacionismo y la relectura del territorio

En el número 2 de la revista *Internationale Situationniste*[5], Abdelhafid Khatib, además de una serie de fotografías, trazó dos mapas del entorno de Les Halles Centrales, que ayudarían a percibirlo como un territorio salvaje y repleto de posibilidades (fig. 5).

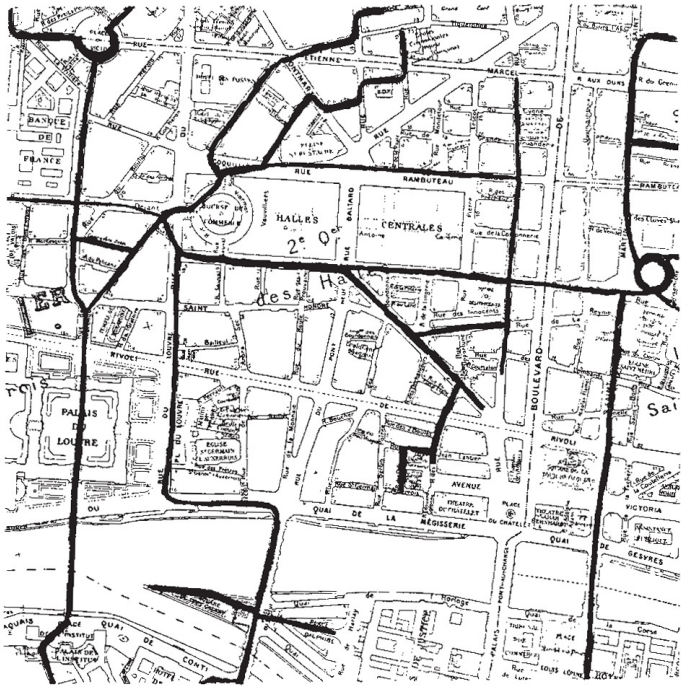


Figura 5. *Essai de description psychogéographique des Halles,* Abdelhafid Khatib, 1958. Fuente: *Internationale Situationniste* 2, 1958.

Fotógrafo y psicogeógrafo argelino, Khatib hizo un reconocimiento de la zona, al que llamó "Intento de descripción psicogeográfica de Les Halles" para desenmascarar las contradicciones de la ciudad moderna. En ese momento, Les Halles se presentaba como un espacio vibrante pero problemático, a punto de ser desmantelado para dar paso a nuevas infraestructuras urbanas. Al igual que Guy Debord[6], Khatib utilizó la deriva como herramienta para examinar el entorno urbano más allá de su funcionalidad aparente. Durante su recorrido, dividió el área en sectores diferenciados, analizando sus intersecciones, las zonas de diversión burguesa y los espacios marginales de prostitución. Este ejercicio de

[5] Abdelhafid Khatib, "Essai de description psychogéographique des Halles", *Internationale Situationniste* 2 (1958).

[6] Guy Debord, "Théorie de la Dérive", *Internationale Situationniste* 2 (1958).

relectura evidenció cómo el traslado del mercado —justificado bajo argumentos de higiene y modernización— respondía, en realidad, a una maniobra del capitalismo para despojar a París de su esencia popular.

Para Khatib, las cajas de frutas y legumbres, que formaban improvisadas barricadas, eran ya, en esencia, un campo de juego que ofrecía la posibilidad de reimaginar el territorio desde una perspectiva lúdica y liberadora. Sus exploraciones fotográficas no buscaban simplemente documentar un lugar, sino captar las tensiones y las fisuras de un sistema urbano que desdibujaba la relación entre el espacio público y la vida cotidiana. A través de su lente, los mercados, los callejones y las fachadas de Les Halles revelaban no solo su decadencia física, sino también la exclusión de aquellos que no encajaban en la narrativa de modernización que París comenzaba a imponer.

Históricamente, Les Halles representaba un punto de convergencia, un lugar donde los ecos del pasado convivían con los ritmos del presente. Sin embargo, para finales de los años 50, la presión por renovar el centro de la ciudad amenazaba con borrar esta memoria colectiva en favor de un futuro estandarizado y homogéneo. Khatib, en línea con los situacionistas, denunció este proceso, sugiriendo que la ciudad se transformaba en una mercancía, privatizando lo que antes era común.

> El mundo en que vivimos, y en primer lugar su escenario material, se descubre cada día más restringido. Nos ahoga. Padecemos profundamente su influencia, y reaccionamos a ella según nuestros instintos en lugar de hacerlo de acuerdo con nuestras aspiraciones.[7]

Su deriva, además de una protesta visual, fue un gesto de resistencia cultural y política. En un París que oscilaba entre el apego a sus tradiciones y el ansia de modernización, señaló cómo la planificación urbana, lejos de ser neutra, era un acto cargado de ideología. Al capturar los alrededores de Les Halles desde perspectivas inesperadas, confrontó al espectador con una pregunta incómoda: ¿qué pierde la ciudad cuando abandona sus raíces y se somete a los dictados del progreso?

El cine como alegoría de la lucha: *Touchez pas à la femme blanche!*

Marco Ferreri aprovechó *le trou des Halles*, el gran vacío que se originó tras la demolición de los pabellones Baltard, para rodar *Touchez pas à la femme blanche!* (1974). Un escenario clave para reflexionar, desde la perspectiva de la confrontación, la convivencia entre las dos formas de espacialidad que se daban en el lugar, jugando con el choque entre la historia mítica y el contexto urbano contemporáneo. Una sátira mordaz en torno al espacio y su transformación simbólica.

En el cráter abierto, y durante las obras de excavación y adecuación del terreno para la construcción de la estación subterránea de Châtelet-Les Halles, se recreaba la batalla de Little

---

[7] Abdelhafid Khatib, "Intento de descripción psicogeográfica de Les Halles (núm 2. dic 1958)", en *Internacional situacionista. Textos completos en castellano de la revista (1958-69)* (Madrid: Lectura gris, 1999).

Bighorn, un hito crucial en la historia estadounidense que marcó la resistencia indígena contra el avance colonizador. Ferreri confronta dos tipos de espacios:
El espacio mítico e histórico —la batalla de Little Bighorn o la lucha por el territorio y la identidad cultural frente a un proceso de colonización— y el espacio urbano en transición, trazando paralelismos entre el colonialismo geográfico e histórico y el colonialismo urbano. Ambos procesos implican la imposición de un nuevo orden que busca homogeneizar y controlar, eliminando las resistencias locales. La elección del cráter como escenario de la batalla resalta la violencia inherente a la reconfiguración urbana, un acto que borra la memoria cultural y desarraiga a las comunidades. A través de su enfoque grotesco y caricaturesco, donde la sátira y el absurdo juegan un papel fundamental, la película convierte la demolición de Les Halles en una metáfora de la pérdida de identidad y la imposición de una narrativa globalizadora, similar a la colonización del Oeste estadounidense (fig. 6).



Figura 6. *"C'est le progrès!"*. Fuente: *Touchez pas à la femme blanche!* (Marco Ferreri, director, 1974).

Un ejercicio lúcido de reflexión sobre los espacios contemporáneos que invita a cuestionar cómo la modernidad redefine los espacios urbanos y las relaciones humanas. ¿Qué significados perdemos cuando los lugares históricos son sustituidos por infraestructuras funcionales? ¿Cómo afectan estas transformaciones a nuestra memoria colectiva y a nuestra identidad cultural? En este sentido, *Touchez pas à la femme blanche!* no solo es un comentario político, sino también una crítica arquitectónica y urbanística al impacto de la modernización desenfrenada.

Irma la Douce: la seducción del caos en la construcción del espacio urbano contemporáneo

Irma la dulce (1963), de Billy Wilder, presenta una de las representaciones más encantadoras y paradójicas de la ciudad de París, que en su película se convierte en el escenario de una lucha de final impredecible. En las inmediaciones de Les Halles, lugar que sirve de trasfondo, Wilder despliega una representación viva de la tensión entre los territorios del

orden y del caos. El París burgués, regido por normas, se contrapone a los márgenes, donde la vida bohemia reina en el corazón de Irma, una dulce prostituta que habita la frontera desde la libertad (fig. 7).



Figura 7. *"Fue la semana pasada. ¡La arresté!"*. Fuente: *Irma la dulce* (Billy Wilder, director, 1963).

En este espacio en disputa, Néstor Patou, el ingenuo gendarme, es la encarnación del orden, la disciplina y las estructuras previsibles propias del territorio que representa. Su vida se mueve dentro de límites bien definidos, controlados por las estrictas reglas del Estado. Pero cuando el azar lo lleva a cruzarse con Irma, el equilibrio de su mundo se tambalea. Irma, con su magnetismo y su vida impredecible, representa el caos, la vitalidad y una libertad feroz que desafía cualquier intento de control.

A lo largo de la película, la tensión que se crea entre ellos es tan tierna como divertida. Irma, con su atractiva mezcla de irreverencia y dulzura, seduce a Néstor, llevándolo a cuestionar su vida tan ordenada. No es solo una atracción física; es el deseo de experimentar una vida diferente, una existencia menos predecible, menos rígida, la que se despliega en los márgenes. Es la promesa de abrazar lo inesperado, lo salvaje y lo visceral, lo que Néstor parece necesitar para romper con las cadenas de su propia existencia. En un giro inesperado, Néstor cede ante la fuerza arrolladora de Irma, arrastrado por el flujo de su vida desordenada, donde la improvisación toma el control. Lo que al principio parecía una simple transgresión se convierte en una transformación profunda. Néstor acaba formando parte de ese microcosmos donde la estructura y el caos se entrelazan de manera indisoluble. Y así, lo que empezó como una seducción superficial se convierte en un abrazo entre dos mundos que, aunque aparentemente opuestos, se necesitan mutuamente.

El viaje de Néstor Patou desde el orden hacia el caos no solo es una reflexión sobre la fuerza del deseo y la seducción, sino también sobre cómo las estructuras más rígidas pueden ser suavizadas y moldeadas por la vibrante energía de lo impredecible. En el encuentro entre Néstor y Irma, Paris se revela como el escenario de una eterna danza entre el orden y la

liberación, donde ambos mundos, tan diferentes y complementarios, no pueden existir sin la presencia del otro.

Conclusión: un territorio en permanente disputa

A través de las representaciones urbanas en la literatura, el cine o la psicogeografía, se ha explorado la tensión constante entre dos formas de habitar y percibir el singular territorio que ocuparon Les Halles Centrales de París, un lugar que, más allá de ser un simple mercado, fue en un escenario que refleja la dicotomía entre el orden y el caos, la estructura y la liberación. En definitiva, entre diferentes formas de habitar la ciudad.

En *Le ventre de Paris*, Zola lo presenta como el centro pulsante de la vida urbana, un espacio que, a través de su caos vital y su palpitante comercio, se convierte en un reflejo de las dinámicas sociales y económicas de la ciudad. Aquí, el bullicio y el desorden son elementos que definen el territorio, marcando una clara oposición con el orden abstracto y regulado de los propios pabellones. Un relato en el que insisten acciones psicogeográficas como la que Abdelhafid Khatib realiza casi un siglo después por ese mismo espacio, o Marco Ferreri en *Touchez pas à la femme blanche!* cuando, incluso, el mercado es ya solo un vacío físico, pero no mental.

Pero será la mano magistral de Billy Wilder, la que mejor se revela cómo estos dos territorios se entrelazan y se influyen mutuamente, reflejando no solo el choque de ideologías, sino también el carácter intrínseco y complementario de ambos mundos.

Lo que este análisis revela es que Les Halles no fue solo un espacio físico, monolítico y estático, sino un lugar cargado de significados contradictorios que representan las complejas relaciones entre lo estructurado y lo espontáneo. A través de estas representaciones, es posible comprender cómo el caos y el orden coexisten y se necesitan mutuamente para definir lo que es verdaderamente humano en la ciudad. Les Halles, como espacio urbano, se erigió así como un microcosmos de la ciudad misma: un lugar donde la estructura y el desbordamiento, el control y la libertad, se entrelazaban y se transformaban, creando una realidad urbana siempre viva, siempre cambiante.

Tal vez haya sido la imposibilidad de volver a revivir esa dualidad inherente, la que ha dado al traste con los proyectos posteriores de regeneración de la zona. La tendencia a apostar por una visión que privilegia el orden y la eficiencia sobre la espontaneidad y la vitalidad. Los nuevos proyectos parecen haberse enfocado en la reestructuración física y en la funcionalidad, sin integrar plenamente el contrapunto caótico del espacio liso que, lejos de ser un obstáculo, era parte esencial del alma del lugar. Al dejar de lado esta superposición de identidades, se ha perdido uno de los pilares fundamentales que confería a Les Halles su carácter multifacético y su capacidad para ser un crisol de experiencias y memorias, donde el sentido de pertenencia y la conexión emocional hicieron del lugar el corazón palpitante de París.

Escenas de comida como prácticas espaciales: entre la abundancia de Versalles y la austeridad en el cine de Aki Kaurismäki

Food Scenes as Spatial Practices: Between Abundance in Versalles and Austerity in the Films of Aki Kaurismäki

BERNARDITA M. CUBILLOS
Universidad de los Andes (Chile), Universidad de Chile, ANID, bernicubillos@gmail.com

Abstract
Este artículo examina escenas de comida en el cine como prácticas que generan dinámicas espaciales específicas. A partir de una lectura dialéctica del espacio social propuesta por Henri Lefebvre –que considera la interacción entre sus dimensiones material, conceptual y simbólica– se analizan dos modos contrastantes de representación fílmica: la abundancia en *Marie Antoinette* (Sofia Coppola, 2006) y la austeridad en tres películas de Aki Kaurismäki. Se argumenta que estas escenas no solo representan espacios sociales ya constituidos, sino que revelan tensiones y posibilitan transformaciones críticas y sociales mediante prácticas cotidianas.

This paper analyses filmic food scenes as practices generating specific spatial dynamics. Through a dialectical reading of social space proposed by Henri Lefebvre—which considers the interaction between material, conceptual, and symbolic dimensions—it examines two contrasting cinematic representations: abundance in *Marie Antoinette* (Sofia Coppola, 2006) and austerity in three films by Aki Kaurismäki. The analysis argues that food scenes represent preexisting social spaces, reveal tensions, and enable critical and social transformations through everyday practices.

Keywords
Espacio cinematográfico, prácticas cotidianas, representación espacial, estética de la comida, Henri Lefebvre
Cinematic space, everyday practices, spatial representation, food aesthetics, Henri Lefebvre

El pensamiento sobre el espacio social adquiere gran relevancia en la consideración de la planificación arquitectónica y urbanística a partir de la década del '60. La discusión se enfrenta a una tensión central: el contraste entre una noción de espacio total y abstracto –cuya representación en un esquema visual reunía tradicionalmente ciencias y artes en la articulación del plano en perspectiva–, y una creciente inquietud por incorporar el dinamismo social como principio constitutivo del espacio habitable o como productor de un espacio ordinario abierto a la diferencia[1].

En este contexto la obra *La producción del espacio* de Lefebvre adquiere relevancia como una posibilidad de repensar esta tensión y dar mayor protagonismo a prácticas y mecanismos de representación espaciales que contrarrestan el dominio uniforme de la teorización matemática, física o filosófica del espacio. Su planteamiento de un espacio social dinámico que nace de la relación de un a) espacio percibido o material (que se identifica con la experiencia práctica); b) representado (conceptual y abstracto) y c) de la representación (simbólico y vivido)[2], posee gran potencial crítico. Sin embargo, ha sido comprendido frecuentemente, y contra la formulación de su autor, como un modelo *a priori*[3], o como una forma estática constituida en tres niveles relacionados dialécticamente, pero autónomos[4]. El asunto es abordar la teoría no como una descripción de un *space in itself*, "not even the ordering of (material) objects and artifacts 'in space'"[5] , sino que:

> Space is to be understood actively as an intricate web of relationships that is continuously produced and reproduced. The object of the analysis is, consequently, the active processes of production that take place in time.[6]

Por su temporalidad, el cine ofrece un punto de vista privilegiado para ensayar los supuestos de una tesis productiva del espacio social, es decir, la propuesta del surgimiento del espacio a partir de prácticas que lo constituyen de modo fluyente y progresivo. El espacio sería, por tanto, una relación activa, una articulación en movimiento; y el cine un medio que manifiesta las formas en que se entreteje.

Es relevante distinguir una duplicidad en la consideración del espacio fílmico: por una parte el cine es él mismo una práctica espacial dependiente de un soporte técnico y de procesos

---

[1] Stefan Kipfer et al., "On the Production of Henri Lefebvre", en *Space, Difference, Everyday Life: Reading Henri Lefebvre*, ed. por Stefan Kipfer et al. (Nueva York: Routledge, 2008), 9.

[2] La tríada se repite constantemente durante la obra de Lefebvre. Es expresada inicialmente Henri Lefebvre, *La producción del espacio,* trad. por Emilio Martínez Gutiérrez (Madrid: Capitán Swing, 2013), 92.

[3] Christian Schmid, "Henri Lefebvre's Theory of the Production of Space: Towards a Three-Dimensional Dialectic", en *Space, Difference, Everyday Life: Reading Henri Lefebvre*, ed. por Kanishka Goonewardena et al. (Nueva York: Routledge, 2008), 29.

[4] Schmid, "Henri Lefebvre's Theory...", 42.

[5] [Espacio en sí mismo], [ni siquiera una ordenación de los objetos (materiales) y los artefactos en 'en el espacio']. Schmid, "Henri Lefebvre's Theory...", 41.

[6] [El espacio debe ser comprendido en un sentido activo, como una compleja red de relaciones que es continuamente producida y reproducida. El objeto del análisis es, por consiguiente, los procesos activos de producción que ocurren en el tiempo]. Schmid, "Henri Lefebvre's Theory...", 41.

de producción sobre materiales audiovisuales que generan un tejido espacio-temporal mediante la sucesión de planos administrados por el montaje. Por otra parte, el cine puede cumplir una función mimético-crítica, en cuanto refiere a una organización cultural o política extra-cinematográfica y la reelabora mediante estas operaciones. Al reelaborar el medio fílmico deviene, también, un agente social que modifica las formas de representar, conceptualizar y vivir espacialmente.

Al pensar en la relación cine y comida es fundamental ser conscientes de esta duplicidad –de la práctica fílmica como soporte de una representación del espacio refiere a una práctica extra-fílmica– y, por tanto, la de considerar aquella función mimética que, a veces, cumple cine. A la vez, conviene tener presente que la presencia de una función mimética no es sinónimo de la proyección de copias de una realidad original, sino que la constitución de una espacialidad *sui generis* que depende de condicionamientos materiales y técnicos enteramente peculiares. Ellos pueden evocar el efecto de copiar o replicar, pero últimamente constituyen una traducción a un lenguaje nuevo y, consecuentemente, una modificación de las condiciones básicas de organización de la materia y, por tanto, de la proyección e interrelación de objetos.

La comida, una práctica siempre relacional, llevada al cine es una recreación en un escenario de nuevas condiciones. Es este distanciamiento poiético lo que fundamenta la capacidad de movilizar, modificar, criticar y transformar el espacio social mediante la imagen. De este modo, las obras fílmicas entran en la red de producción y reproducción del espacio social como agentes activos y no meramente como repeticiones más o menos exactas de una situación ya constituida. En el lenguaje de Lefebvre, son espacios de representación, es decir, espacios vividos, de imaginación o de simbolización[7]. La escena de comida reconstruye una potencial dinámica del espacio social (tridimensional), a la vez interactúa con los conceptos y la materialización extra fílmica éste.

Mi propósito es exponer la producción fílmica de espacios dinámicos y multidimensionales en escenas que brotan de una triangulación entre arquitectura, cine y comida desde la perspectiva de la abundancia y la austeridad. La finalidad es examinar el rendimiento crítico de las categorías de Lefebvre aplicadas al análisis fílmico, particularmente, en los casos de *Marie Antoinette* de Sofia Coppola y tres filmes de Kaurismäki.

Abundancia

Dado el marco conceptual, no pienso en la comida en el cine como representación de una actividad que sucede en un espacio ya constituido, sino más bien como una práctica productiva de éste. Se puede observar este dinamismo en el caso de *Marie Antoinette* de Sofía Coppola (2006), en donde las escenas de comida son escenarios de tensiones que se desarrollan en la abundancia. La obra permite distinguir el espacio social tripartito y el modo en el que sus dimensiones interactúan dialécticamente provocando una transición hacia una ruptura de un sistema inestable.

---

[7] Lefebvre, *La producción del espacio*..., 98.

La obra transcurre en Versalles y refiere al palacio como monumento arquitectónico que conecta los tiempos. Sin embargo, en cuanto espacio percibido o material, Versalles no opera como un contenedor estático de la acción, lo cual es manifiesto en la imposibilidad de reconstruir un plano arquitectónico únicamente con la información del filme. No hay un acceso a la organización de salones, capillas, habitaciones y jardines en un esquema abstracto. En cambio, Versalles aparece expandiéndose como un laberinto de corredores y salones desde la vista inmersiva de la cámara a partir de una puesta en escena con figurantes que se movilizan en el encuadre y mediante el montaje.

Versalles es, más bien, un sistema de prácticas que determinan las relaciones espaciales, una de las cuales es la comida. Coppola replica tres veces la escena del banquete real como un ceremonial que transcurre con *background* sonoro de Vivaldi. Lo enmarca reiteradamente entre encuadres del despertar de la joven reina y la misa. Las instancias tienen un sello teatral. El rito matinal comienza con la apertura de las cortinas del lecho real y la aparición de la reina ante su corte femenina. La misa es un *tableau* de cuerpos inmóviles maquillados y adornados de flores, plumas y cintas. El placer de la ordenación y la coloración apastelada del *mise en scène,* de la iluminación prístina y radiante, además del signo de la rutina marcado por la música y el montaje, son el marco del comer.

El banquete cotidiano se exhibe a través de un plano simétrico, cuyo centro es ocupado por la pareja real, sin más comensales que compartan los alimentos. Los asistentes están de pie alrededor: son espectadores o personal al servicio. La vista de los cuerpos reales ataviados con pompa frente a un despliegue de alimentos tan abundante y decorado como imposible de consumir, es interrumpido por cortesanos que, situados –como la cámara– frente a la mesa, observan de pie, susurran comentarios y salen de escena. Una orquesta acompaña la situación. En torno a los reyes las paredes, umbrales, cortinajes, ventanas y molduras doradas funcionan para reforzar la simetría controlada y el espíritu barroco. La comida es siempre distinta, pero, semejante en el planteamiento del plano. Coppola repite el cuadro de la mesa e intercambia los conjuntos de alimentos dispuestos sofisticadamente para lucir en el encuadre que se ajusta al *mise en place* de ejemplares como un faisán de larga cola instalado entre platos de frutos rojos, candelabros y una flota de jaleas coronadas con figuras doradas.

Las escenas de la comida como espectáculo público interactúa con la presentación y prácticas relativas al alimento que transcurren fuera del retrato oficial: en el juego nocturno y la habitación privada. En este contexto, los platos siempre aparecen en agrupaciones bellamente compuestas, excesivas y nunca consumidas del todo por sus destinatarios que meten los dedos en preparaciones azucaradas, muerden pasteles que quedan a medio comer, y se ensucian liberándose de las restricciones. En todos los casos, la comida está estetizada, en armonía con el conjunto arquitectónico como intensificación del imaginario y objeto de seducción y placer.

El espacio representado o conceptualizado es el de la etiqueta como regulación de la vida, el tiempo y la conducta. "This is Versalles", responde la condesa instructora a Marie Antoinette que comenta sorprendida lo ridículas que son las normas de comportamiento del palacio. Reyes y cortesanos son gobernados por reglas. También lo son otros cuerpos

y objetos, por ejemplo, la naturaleza organizada en laberínticos jardines, cuyos recorridos están dibujados por una planificación previa. Este espacio abstracto responde a una idea de una monarquía como institución divina.

El espacio vivido es el mundo de Versalles como imaginario del derroche cercado por el simbolismo de la sacralidad real. Como expresión de esta dualidad, el palacio opera como una casa de muñecas de molduras doradas para una reina-niña de piel blanca, mejillas rosadas y rizos rubios, que recibe como regalo un *petit* Trianón para retirarse a un reino de naturaleza pastoril ideal, pero artificiosa. En este lugar de retiro se bebe leche en elegante loza de porcelana, se recolectan huevos que son previamente limpiados y reinstalados en el corral para que la reina los encuentre como recién salidos de la gallina. El espacio de abundantes pasteles, bombones, jaleas y crema chantilly hace fricción con las conversaciones sobre diplomacia que se dan mientras Marie Antoinette se prueba zapatos y vestidos, a la vez que sirve o come despreocupada macarrones y fresas. El concepto y la regla viene a contrastar la satisfacción de las golosinas o los pequeños sándwiches dispuestos en torres, con la insatisfacción sexual que amenaza con quebrar el pacto matrimonial, la alianza entre Francia y Austria, y la sucesión nacional. Marie Antoinette come chocolates en la cama junto a su marido que, enfundado en camisón, gorro y ropa de cama lee, sin desearla, un libro sobre llaves y cerraduras.

La obra propone una relación de insistencia desbordante y equivalencia en un montaje en que se suceden fragmentos de cuerpos y objetos al son de "I want Candy Bow Wow Wow"[8]. La aglomeración de pasteles, frutos, tapices, sedas, zapatos, ríos de champagne, perritos, fichas de póker y joyas, bocas, pies, brocados, encajes, porcelana pintada, maquillaje, sobreros, pelucas extravagantes levantadas al infinito son expresiones de la dilapidación y el lujo. La abundancia refuerzan la pequeñez asfixiante del universo de Versalles como una microcosmos sistemáticamente guardado que funciona como juego infantil en desajuste con la solemnidad que justifica sus límites. La dimensión del placer desbordante, que se da en la práctica y no en la regla, ocurre protegida por la sacralidad real en el intramuros de Versalles, produciendo fricciones que sugieren que el espacio abstracto de una sociedad monárquica está al límite de una ruptura. Quienes habitan el palacio son personas cándidas, vigiladas y manipuladas por mentes estratégicas que dirigen el juego.

Esta representación espacial subsiste sobre una tensión constante con lo invisible. Hay un "fuera" de Versalles que adivinamos y presentimos con el gesto insolente de mostrar a un perro husmea en un plato de pollo servido a la perfección o come sobras de tarta abandonadas sobre el sillón. Ese otro mundo no considerado está en un espacio fuera de campo, hasta que estalla con la entrada sonora y visual de la muchedumbre al plano como signo de la revolución.

La última comida de los reyes carece de la iluminación prístina de las anteriores. La escena mantiene la pompa del *mise en place* a través de un arreglo de dos pescados envueltos en rodajas de pepinos y una corona de espárragos blancos. Pero, el momento se produce en la

[8] Estoy refiriéndome al montaje que se expone justo después de que la reina da la bienvenida a su sobrino, el recién nacido duque de Angulema y llora porque no ha podido dar un heredero.

oscuridad, y con el sonido de los gritos y explosiones que vienen de un fuera de campo que se ha aproximado tanto que, repentinamente, rompe los vidrios. Es la multitud clamando justicia, ante la que Marie Antoinette se inclina ofreciendo la cabeza desde el balcón. Esa última cena precede al traslado de los reyes de Versalles a París, a la apertura del palacio que aparece saqueado y al nacimiento de una nueva organización social.

Austeridad

La representación de la comida en el cine está poblada de abundancia[9]. Por contraste, en el caso de Kaurismäki, la comida es fundamental, pero ingresa en una sintonía de austeridad. El director finlandés plantea un espacio urbano, contemporáneo, diseñado en tonalidades azuladas[10], caracterizado por el minimalismo, por la simplicidad y reducción de la ornamentación[11] y por proyectar infraestructuras industriales o viviendas periféricas de una clase obrera. No hay lujo, sino una priorización de los espacios públicos que sirven de soporte o andamio de la vida corriente de la ciudad. Si en *Marie Antoinette* existe una tensión que produce un dinamismo espacial inestable, en Kaurismäki el espacio urbano muestra sus dimensiones en interrelación para provocar una crítica a un tejido que es estable. La comida como foco de reunión, medio de sobrevivencia o bien de intercambio comercial revela la ambivalencia de dimensiones espaciales en fricción. Objetos y sujetos dependen del espacio planificado para existir en la urbe considerada como abstracción, a la vez que lo proyectan en la práctica y la vivencia, adquiriendo simultáneamente diversas significaciones e identidades en sistemas de relaciones que se superponen.

Ante todo, y recurriendo a las categorías de Lefebvre, el cine de Kaurismäki depende de la exposición de un espacio urbano como espacio percibido, un soporte material dinámico que aparece mediante prácticas habituales: las jornadas laborales, las horas de pausa, el paseo del perro, los recorridos de los habitantes en el transporte público y los encuentros de barrio.

---

[9] Sin embargo, y dado que el espacio es un tejido o relación, ello puede generar resultados muy diversos. En *The Substance* (Coralie Fargeat, 2024) la comida es un exceso caótico y putrefacto interactuando con la insatisfacción del cuerpo viejo y decadente de la protagonista. Es, también, la alimentación por sonda que ingresa a través de una aguja en espina dorsal podrida, manteniendo a Elizabeth viva y en coma mientras su alter-ego fresco y juvenil –Sue– la representa en la televisión. El cuerpo es continuamente expuesto a juicio, lo que conduce a Elizabeth a enjaularse avergonzada en su departamento en las alturas, amplio, lujoso y futurista que, paradójicamente, confluye en un gran salón con un ventanal que emula una pantalla hacia la ciudad. La comida se administra en lo oculto y sin respeto alguno: con las cortinas cerradas o en la sala oscura detrás del baño en donde se echa el cuerpo desnudo de Elizabeth o Sue en estado latente. En *El festín de Babette* (Gabriel Axel, 1988) el banquete preparado con cuidado y fasto por la protagonista contrasta radicalmente con la arquitectura severa del pueblo nórdico, y con la reglamentación del comportamiento que revela un sistema de relaciones que priorizan el rigor del deber. Mediante la abundancia preparada por manos extranjeras, se rompe la restricción absoluta de una sociedad que prohíbe el gozo.

[10] Federico Galende, *Comunismo del hombre solo: un ensayo sobre Aki Kaurismäki* (Viña del Mar, Chile: Catálogo Libros, 2016), 11.

[11] Jaakko Seppälä, "Doing a Lot with Little: The Camera's Minimalist Point of View in the Films of Aki Kaurismäki", *Journal of Scandinavian Cinema* 6, n.º 1 (1 de marzo de 2016): 6, https://doi.org/10.1386/jsca.6.1.5_1.

La comida es central entre estas prácticas. Lo muestra bien el cortometraje *O Tasqueiro* (2012), que abre con planos de un hombre caminando en una madrugada azul por un empedrado de un pueblo portugués. Su pequeña taberna aparece mediante una sucesión de planos de su trabajo cotidiano: el lavado de los pisos con un trapo que se desliza entre las patas de fierro escuálidas de las sillas, el detalle de las manos cortando unas hojas verdes sobre el mesón de hierro vacío de otros alimentos, el plano picado de una olla de acero vieja y quemada en la cual introduce sólo las hojas y la sal en agua hirviente, el plano general de la cocina oscura y sin más objetos que la olla, los restos de hojas y un tubérculo viejo, los zapatos toscos y gastados de los trabajadores cruzando el umbral de la puerta, el vino servido en vaso y llenado desde la barrica, los cuerpos cansados, solitarios, con miradas distantes. El tabernero viste con atuendos que indican formalmente sus funciones: en la cocina con indumentaria blanca y en el salón con chaleco y corbatín negros sobre una camisa blanca. El sonido es sobrio: el de los platos, los cubiertos, los pasos, y la música portuguesa proveniente de una vieja radio. El menú está escrito en una pizarra: sopa.

Kaurismäki suele proyectar el espacio de prácticas cotidianas de una clase trabajadora mediante contrastes. La restricción de alimentos de la taberna se distingue de la abundancia del restaurante vecino en el que hay una fila de clientes, una pizarra que ofrece variados platos y una sopa que es más sofisticada y sabrosa. El tabernero ve desde lejos, con curiosidad e inquietud, la escasez frente a la vitalidad de su vecino, lo cual gatilla la acción/reflexión en la breve obra.

Este contraste producido por el dinamismo de las prácticas cotidianas es central para plantear una urbe moderna caracterizada por la alienación en un estado de bienestar[12], en la que el ciudadano vive en dimensiones desintegradas.

El tratamiento de la duplicidad o desdoblamiento del espacio social que se encuentra muy desarrollada en la obra *Kuolleet lehdet* (2023), lo cual permite tratar los conflictos que produce el espacio como conceptualización abstracta en el dinamismo social. La primera escena, en el supermercado, marca las fricciones implícitas en los hábitos de los trabajadores que deben desenvolverse en complejos relacionales incompatibles, pero que involucran a los mismos actores y objetos, y conviven en el plano. El supermercado es un lugar en el que la comida se acumula ordenada, clasificada y envasada. Es producida en serie, se dispone y organiza para el consumidor como bien mercantil. Los objetos no tienen aquí existencia fuera del sistema de precios y fechas. No están particularizados, al igual que las personas que trabajan en el recinto cuya existencia es puramente funcional. Las prácticas administrativas del supermercado, rigurosamente reguladas y vigiladas, consisten en pegar y escanear códigos de barras, revisar la información de los envases, organizar, descartar. Nunca comer. El plano inicial de la película muestra paquetes de carne al vacío acumulándose al final de una cinta transportadora después de ser registrados en la caja. La arquitectura del supermercado es tan utilitaria como las relaciones: el local es homogéneo, no hay detalles que particularicen sus componentes, las luces son artificiales y planas, las mercancías

[12] Pietari Kääpä, "Three Ecologies of Kaurismäki", en *The Films of Aki Kaurismäki: Ludic Engagements,* ed. por Thomas Austin (Nueva York: Bloomsbury Academic, 2018), 46.

están repetidas en estanterías y refrigeradores. Hay, asimismo un protocolo de entrada y salida que incluye el botar la comida según la fecha de expiración. Se trata, así, de un espacio racional y planificado en el que actores y objetos son variables de una ecuación. Hay abundancia, pero es inaccesible porque está almacenada y clasificada para la compra. Es una materialización de un mundo industrializado en el que incluso los aspectos sensibles y prácticos de la vida humana son expresados en términos de cantidades, categorías, y *commodities*[13].

Los alimentos del supermercado muestran, no obstante, ambivalencia cuando son considerados desde la perspectiva de la protagonista, Ansa, quien trabaja ahí. Kaurismäki rompe la serialidad de la práctica laboral, a través de acciones que revalorizan al personaje y a los objetos en una clave que se distancia de la lógica abstracta del consumo: Ansa y sus compañeras se llevan alimentos desechados a pesar de que está prohibido. Estos comportamientos amenazan la prolijidad del sistema, pero permiten imaginar problemas y modos de relación de una vida doméstica en la que el espacio se vive de otra manera.

Tal como afirma Harvey, el espacio representado se asemeja al espacio sistemático de la relatividad física, pero en el espacio de la representación o "relacional": "An event or a thing at a point in space cannot be understood by appeal to what exists only at that point. It depends upon everything else going on around it"[14]. Cuando se piensa en un espacio relacional, por tanto, son los objetos los que proyectan y articulan conjuntos de relaciones heterogéneas, sin que un sistema abstracto homogeneizante los anteceda o agote. Se trata de un espacio inconmensurable: el de la memoria, de la identidad y del símbolo. Kaurismäki aprovecha el medio fílmico y la sucesión de los planos para generar este espacio mediante vistas particulares o "still-life combinations"[15], cuya interrelación rehúye la simultaneidad de un sistema. Explora, en esta clave, la potencialidad de gestos y objetos contingentes de proyectar un tejido social concreto mediante la simpleza y la escasez, la construcción sobria del plano y en una estética de materiales como el concreto y el hierro.

La comida, tratada a través de estas estrategias, genera un espacio alternativo. Un ejemplo: Ansa prepara un pequeño banquete para Holappa, después de que, tras encuentros y desencuentros azarosos, decide invitarlo a cenar en su departamento. Kaurismäki dedica tiempo a mostrar la preparación de una cena frugal: mientras Holappa pasa a comprar unas flores, Ansa visita el supermercado- antes escenario de la abstracción espacial- seleccionando cuidadosamente dos platos, dos sets de cubiertos, y una pequeña botella de espumante para la ocasión. En casa, invita a Holappa a comer la ensalada servida y decorada, mientras cocina el plato principal en una olla y espolvorea suavemente un condimento envasado.

---

[13] Jana Carp, "'Ground-Truthing' Representations of Social Space: Using Lefebvre's Conceptual Triad", *Journal of Planning Education and Research* 28, n.º 2 (diciembre de 2008): 130, https://doi.org/10.1177/0739456X08324685.

[14] [Un evento o una cosa en un punto en el espacio no puede ser comprendido por referencia a lo que existe sólo en ese punto. Depende de todo aquello que sucede a su alrededor]. David Harvey, "Space as a Key Word", en *David Harvey: a critical reader,* ed. por Noel Castree y Derek Gregory (Malden, MA; Oxford: Blackwell Pub, 2006), 274.

[15] [Combinaciones de naturalezas muertas]. Jarmo Valkola, *Pictorialism in Cinema: Creating New Narrative Challenges* (Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2016), 322.

Kaurismäki inserta un plano de la ensalada que contiene siete espárragos y cuatro mitades de huevos ordenadamente dispuestos en una fuente cuadrada de tamaño individual. Al costado del plato blanco, hay un trozo de pan y el mantel es de macramé anticuado. La decisión de introducir un plano detalle de una preparación nada fastuosa o extraordinaria, le otorga solemnidad. El resto de la comida se sirve directamente en la olla posicionada sobre la mesa. El espumante alcanza justamente para las dos pequeñas copas. No hay conversación, salvo la aclaración de que el vaso es pequeño por parte de él y el comentario agudo de ella que, con una sonrisa, indica que se llama aperitivo. A través de la comida limitada que se dispone en el centro entre los personajes enfrentados, Kaurismäki logra construir un espacio cálido en el cual cada gesto es perceptible. La relación amorosa surge de las mínimas expresiones, aunque Ansa y Holappa no hablen ni se toquen y el sonido corresponda mayormente al repicar de los cubiertos sobre la loza. En los planos de la cena, la comida toma preeminencia como actividad relacional de cuidado en la que los alimentos escasos son revalorizados y, a través de ellos sin palabras, las personas están unidas en un vínculo de amistad. El último plano de la cena es un detalle de la ensalada casi terminada, los restos de los platos después de comer, los vasos vacíos y el trozo de mantequilla. Kaurismäki los conserva visualmente, como si incluso aquellas sobras fuesen materiales preciosos.

El planteamiento de la comida en *Kuolleet lehdet* (2023) no es un caso aislado. En realidad, en el cine de Kaurismäki, la comida es una clave fundamental de producción del espacio social mediante la representación audiovisual, porque introduce una discontinuidad entre un espacio abstracto y uno imaginado, que se sostienen, en último término, en una dimensión de prácticas cotidianas que constituyen el suelo material de la ciudad.

El último caso que mencionaré es el de *Le Havre* (2011) en el cual Kaurismäki propone una verdadera cadena espacial mediante la comida. Los lazos y distanciamientos se concretan en el comer como sello de un espacio vivido de intercambios no comerciales: la relación amorosa de Marcel y Arletti se desenvuelve en torno a la cena nocturna que ella prepara diariamente para el lustrador de zapatos; la panadera de buena voluntad regala baguettes a Marcel; Marcel deja un almuerzo con la esperanza de alimentar a Idrissa, el niño inmigrante prófugo que vaga por las calles mientras es perseguido por la policía. Ante el gesto de acogida concretado en la ofrenda de comida, Idrissa aparece espontáneamente en casa de Marcel sintiéndose bienvenido. Posteriormente, Marcel viaja al campamento de inmigrantes ilegales a buscar a la familia de Idrissa. La comunidad lo mira con desconfianza, hasta que todos se sientan en torno a una olla común a comer. Ninguna de las comidas es abundante o especialmente exquisita, pero todas crean una conexión que responde de un modo alternativo al tratamiento de expulsión y repudio de los inmigrantes que se exhibe intercaladamente por televisión, como material documental que nos recuerda el crudo desajuste entre la realidad y el cine. El espacio fílmico de las pequeñas historias se produce por un encadenamiento de escenas de comida y a través de los desplazamientos de Marcel, coincidiendo con el fluir de las comunidades humanas en una clave que se distancia de la abstracción de la ley y se refugia en el seductor potencial imaginativo de la ficción.

Así, Kaurismäki propone un cine en el que la comida representa la complejidad del espacio social destacando los desdoblamientos e interrelaciones de una dinámica estable. Sin

embargo, sus filmes no son sólo un reflejo mimético, sino un acto de ampliación crítica de la vida en la ciudad contemporánea al construir y destacar otros modos de relación que constituyen, asimismo, otros espacios urbanos: domésticos, comunitarios. El realizador dialoga con el presente, desde la ciudad actual re-imaginándola y expandiendo sus posibilidades. La comida escasa y vulgar, pero cuidada como ritual, empuja el imaginario hacia nuevas vivencias del espacio, llenas de momentos entrañables, de romanticismo, añoranza, e incluso de rasgos utópicos[16].

Conclusión

Las escenas fílmicas de comida pueden ser entendidas como prácticas espaciales que representan y también producen activamente espacio social en sentido lefebvriano. El análisis comparativo de *Marie Antoinette* y los filmes de Kaurismäki muestra el comportamiento dinámico y diferenciado del espacio. Mientras Coppola crea escenas de abundancia para hacer visibles las tensiones internas de un sistema político-social al borde del colapso, Kaurismäki articula escenas austeras para revelar las dimensiones alienantes del espacio urbano contemporáneo, abriendo alternativas relacionales dentro del tejido social. Metodológicamente, la propuesta lefebvriana de producción del espacio demuestra ser una herramienta analítica potente para comprender cómo el cine aborda reconstructivamente y valoriza críticamente prácticas tan cotidianas y compartidas como el comer.

[16] Nestingen ha subrayado estos rasgos utópicos a través del uso que hace Kaurismäki de la música en: Andrew Nestingen, "Kaurimäki's Musical Moments: Genre, Irony, Utopia, Redemption", en *The Films of Aki Kaurismäki: Ludic Engagements,* ed. por Thomas Austin (Nueva York: Bloomsbury Academic, 2018), 137.

Transmutar: digerir la materia como estrategia proyectual en Gordon Matta-Clark

Transmuting: Digesting Matter as a Design Strategy in Gordon Matta-Clark's Work

SARA GALANTE DE CAL
Universidad Politécnica Madrid, sara.gdc@gmail.com

Abstract
Gordon Matta-Clark, como arquitecto incomprendido en su época, "relegado" al campo artístico por ello, subvirtió la distancia entre proyecto y realidad involucrándose directamente con la manipulación de la materia. En los años setenta el corpus arquitectónico no entendía sus estrategias proyectuales que rompían la "cuarta pared" de la profesión, saliendo del estudio e involucrándose con el entorno, social y material, para concebir un nuevo relato arquitectónico. Se explora aquí una estrategia concreta que se denominará *transmutar*, para revelar el alcance de lo que supone para Matta-Clark producir arquitectura a través de una realidad matérica mutable y compleja, a la par que la de sus habitantes. Desde un enfoque contemporáneo adquiere un sentido que interrumpe el aislamiento bajo el que ha sido interpretado, cobrando una relevancia que urge ser revisada.

Gordon Matta-Clark, as an architect who was misunderstood in his time and therefore "relegated" to the artistic field, subverted the distance between design and reality by getting directly involved with the manipulation of matter. In the seventies, the architectural corpus did not understand his design strategies that broke the "fourth wall" of the profession, leaving the studio and getting involved with the environment, social and material, to conceive a new architectural narrative. A specific strategy is explored here, which will be called *transmuting,* to reveal the scope of what it means for Matta-Clark to produce architecture through a mutable and complex material reality, on a par with that of its inhabitants. From a contemporary approach, it acquires a meaning that interrupts the isolation under which it has been interpreted, taking on a relevance that urgently needs to be reconsidered.

Keywords
Matta-Clark, *transmutar,* proyectar, performatividad, arquitectura
Matta-Clark, *transmuting*, design, performativity, architecture

En los límites de la arquitectura

Gordon Matta-Clark (1943-1978) nació en Nueva York, en 1962 se desplazó a París a estudiar Literatura en la Sorbonne, donde entraría en contacto con la filosofía deconstructivista y el movimiento Situacionista. Un año más tarde regresaría a Estados Unidos para estudiar arquitectura en la Universidad de Cornell entre 1963 y 1968. En paralelo colaboró con artistas de *land art*, mientras él mismo ya empezaba a interesarse por la *performance* como forma de expresión. En 1971 se instala en el Soho de Nueva York y, junto con la artista Carol Gooden, funda el restaurante Food desde el que empieza a agitar a la comunidad artística. Un punto de inflexión se produce con el proyecto colectivo *Anarchitecture* que, pese a su breve duración (1973-1974), se convierte en un embrión manifiesto del entendimiento que mantendrá Matta-Clark de la arquitectura. Su carrera se verá tristemente truncada por su prematura muerte en 1978, cuando tenía 35 años, pese a que la intensidad de su trabajo en los años previos deja un legado cuyos ecos llegan hasta hoy.

La figura de Matta-Clark ha llegado hasta nuestros días claramente marcada por la etiqueta de "performance artística" que lo ha relegado durante mucho tiempo fuera de los márgenes encorsetados de una concepción tradicional de lo que es (o no es) arquitectura. Visto como un artista rebelde que trabajaba de una manera plástica sobre edificios en ruinas, ha permanecido silenciado su reclamo de una manera de proyectar que se imbrica durante todo el proceso con la materialidad, con la realidad vibrante y compleja, más allá del papel.

Fue una preocupación central en su práctica la herencia del relato mecanicista (desde el funcionalismo) al que acusaba de un efecto deshumanizado que sometía al habitante de forma pasiva:

> ... una especie de vocabulario visual sobre el que pueden moralizar en lo que se refiere a las necesidades inevitables. La moralidad enraizada en tal mentalidad de diseño es válida, y escogieron el tema funcional puesto que parecía la ruptura más crítica respecto a un montón de basura histriónica y *beaux arts*. En su momento fue una postura válida, pero ¿por cuánto tiempo? Han pasado 70 años desde la última especie de evaluación radical, y creo que ahí está el quid de la cuestión.[1]

Este tipo de reflexión sobre la arquitectura de su tiempo, también vinculada a lo político y económico de forma ineludible, reducen, desde su punto de vista, las posibilidades de acción de los propios arquitectos. En este sentido, según Matta-Clark, la profesión aparece como una disciplina "domesticada" con unos límites bien trazados a los que él no está dispuesto a someterse.

Su paso por la reputada Escuela de Arquitectura de Cornell deja una huella en Matta-Clark que marca su percepción del relato de arquitectura como un enunciado monumental o estático, separado de la realidad material y social. Lo percibe como una forma de discurso autónomo y cerrado que excluye al habitante como parte de él: "las cosas que estudiamos siempre implicaban tal formalismo superficial que nunca percibí la ambigüedad de una

[1] Gordon Matta-Clark, *Gordon Matta-Clark: Entrevistas* (Barcelona: Puente Editores, 2020), 55.

estructura, de un lugar, y esa es la cualidad que me interesa generar en lo que hago"[2]. Su experiencia allí, y recuerda en concreto a Colin Rowe, la asemeja a entrar en el sacerdocio, con su jerarquía y sometimiento a la "palabra" que no admite la búsqueda de un camino propio.

Se va generando ya en este punto una necesidad por parte de Matta-Clark de producir desde la arquitectura otro tipo de relato no "representacionalista", es decir, que no trabaje desde una abstracción de la realidad sino desde la propia realidad matérica de esta. En esta misma línea de la arquitectura como relato, y este como aprendizaje, se lamenta de que los libros sobre arquitectura la presentan como si fuese una serie de modelos a seguir o patrones a imitar. Para él, lo preferible sería que, si tiene que haber un patrón, este "fuese tan escurridizo que, al intentar copiarlo acabes probablemente haciéndolo tú mismo"[3].

Por todo esto, desde el inicio de su práctica, tiende a desvincularse de su formación de arquitecto, no porque abandone la práctica de la arquitectura, sino porque considera que su aproximación a esta queda fuera de lo establecido en ese momento: "no trabajo en arquitectura en su sentido tradicional. A pesar de que hablo de complejidad espacial y utilizo términos propios de vocabulario usual de la arquitectura, mis preocupaciones son no utilitarias ni económicas; tampoco trabajo bajo ninguna de las restricciones inherentes a la profesión de la arquitectura"[4].



Figura 1. Gordon Matta-Clark, *Garbage Wall* (1970). Fotografía de la instalación temporal. Fuente: Gordon Matta-Clark, c1971. © The Estate of Gordon Matta-Clark / Artists Rights Society (ARS), Nueva York.

[2] Matta-Clark, *Gordon Matta-Clark*..., 66.

[3] Matta-Clark, *Gordon Matta-Clark*..., 72.

[4] Matta-Clark, *Gordon Matta-Clark*..., 53.

Matta-Clark propone un "vocabulario alternativo" para construir un relato performativo concebido a través de una noción ampliada de arquitectura, abierto e incompleto, convirtiéndose en una provocación subversiva hacia el habitante. Desvelando y reconociendo al mismo tiempo un habitante con derecho propio sobre ese relato. Podríamos decir que Matta-Clark "rompe" la cuarta pared de la arquitectura, es decir, sale del despacho y del papel para huir de la abstracción y proyectar directamente vinculado con la complejidad de la materialidad. Su búsqueda de un relato arquitectónico ampliado radicará precisamente en las posibilidades de "manipulación" que le ofrece la propia realidad para catalizar una nueva forma de habitar que se vincule directamente con sus habitantes sin "moralizar" sobre ello.

Una estrategia proyectual desde lo matérico: *transmutar*

La elección del concepto *transmutar* para identificar esta táctica proyectual de Matta-Clark, pretende establecer una conexión con su origen en la práctica de la alquimia y, a su vez, con la aproximación a la arquitectura a través de su materialidad. En relación al seguimiento de la alquimia por parte del arquitecto, más allá de la referencia a su biblioteca personal donde aparecen títulos como *Alchemy: science of the cosmos, science of the soul* de Titus Burckhardt (publicado en 1960), *The Raw and the Cooked* de Lévi-Strauss (1964) o *The Forge and the Crucible: The Origins and Structure of Alchemy* de Mircea Elíade (1956), así como numerosos títulos de Carl Jung entre otros, Matta-Clark desarrolla una gran afinidad por experimentar con la materia y el resultado de su alteración. Tal es así que incluso su lenguaje se alimenta de esta perspectiva, utilizando términos como "ingrediente", "digerir e ingerir" para referirse a las manipulaciones tanto a nivel directamente físico como en un sentido metafórico sobre una arquitectura expandida considerada como ese elemento vivo y transformable: "yo quería alterar el edificio como un todo hasta sus propias raíces, lo que significaba el reconocimiento de todo sistema constructivo, estructural y semiótico del edificio, no de una forma idealizada sino utilizando objetivamente el ingrediente real del espacio como distintivo de ese lugar"[5].

En un nivel experimental, que se podría considerar orientado ya a lo constructivo, aparecerían sus lingotes o ladrillos como alternativas a los materiales utilizados en la arquitectura que se obtuvieran de otros disponibles de forma directa y accesible en el ámbito urbano. *Glass Brick o Glass Ingot* (1971-1973), como resultado el primero de la mezcla de soda y restos de botellas de cerveza llevados a cierta temperatura que alcanzaba en su estado final un carácter sólido, supone un incipiente planteamiento de las posibilidades que ofrece la reutilización fuera de su contexto de los residuos generados en la propia ciudad. Cabe resaltar que estos fragmentos que hoy nos llegan como pieza de museo, para Matta-Clark no eran obras escultóricas por sí mismas, sino potenciales para una construcción alternativa. Por ello indagó sobre su viabilidad en este sentido: "mientras crecían setas debajo, empezó a fundir las botellas combinadas con oro en un horno para crear lingotes como ladrillos, explorando el carácter amorfo del vidrio para transformar un sólido frágil primero en un

[5] Matta-Clark, *Gordon Matta-Clark...*, 80.

líquido y finalmente en una masa compacta y duradera (llegó a consultar al mago del vidrio Dale Chihuly sobre el tema de una posible arquitectura en ese material)"[6].



Figura 2. Estudio de Gordon Matta-Clark en Chrystie Street, Nueva York, ca. 1970. Fuente: Gloria Moure, ed., *Gordon Matta-Clark* (Madrid: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, 2008), 53.



Figura 3. Gordon Matta-Clark, Winter Garden: Mushroom and Waistbottle Recycloning Cellar y Glass Bricks, 1971, 112 Green street, NY. Fuente: Pamela Lee, *Object to be destroyed* (Cambridge, Mass.: The MIT Press, 2001), 66.

[6] Corine Diserens, ed., *Gordon Matta-Clark* (Nueva York: Phaidon, 2003), 31.

Este enfoque, con un calado ecológico de economía circular muy adelantado para la época, lleva también implícita la forma directa que establece Matta-Clark para relacionarse con la arquitectura. Lejos de la distancia, casi formal, que el arquitecto como profesional, y como rol en una sociedad, mantiene con su obra a través del papel, del diseño o del proyecto, Matta-Clark la rompe para convertirse en la doble figura del que proyecta y del que ejecuta y produce, afín al "autor como productor"[7] que enunciase Walter Benjamin.
La apertura del restaurante Food (1971) junto con su compañera, la artista Carol Gooden, cobra sentido como una forma de aunar el interés de Matta-Clark por la transformación de la materia y el efecto performativo que esta pudiera tener sobre los comensales como individuos y como comunidad, en un paso más allá: "ha llegado el momento de un nuevo canibalismo, que complete otra fase del desarrollo social y resuelva la *malaise du siécle*"[8]. El paralelismo entre cómo entiende Matta-Clark los procesos alquímicos en tanto que el propio proceso de alimentarse tiene continuidad con su concepción de la arquitectura como apertura hacia un relato que involucra lo ritual en la imbricación con la *communitas*[9] que se manifiesta a través de él.

> Canibalismo burgués y defoliación
> La compleja paradoja que retorna del caos caníbal primitivo paradisíaco jardín de la vida burguesa de los barrios residenciales contemporáneos, con su culpabilidad intrínseca y su inocencia ceremonial, para dar lugar a una guerra bárbara y brutal, declarada por las casas bien aisladas que mandan hoy en día, choca con los bosques de la antigüedad (y deshoja el bosque primitivo para desbrozar el bosque de caníbales) [...] Las zonas industriales ajardinadas contra el bosque tribal. Una dialéctica.[10]



Figura 4. Preparación de "cena de huesos" de Matta-Clark en Food, octubre 1972. Fuente: Moure, *Gordon Matta-Clark...,* 41.

---

[7] Walter Benjamin, *El autor como productor*, trad. por Wolfgang Erger (Madrid: Casimiro, 2016).

[8] Gordon Matta-Clark, en Gloria Moure, ed., *Gordon Matta-Clark* (Madrid: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía, 2008).

[9] Victor Turner, *El proceso ritual: Estructura y Antiestructura* (Madrid: Taurus, 1988).

[10] Moure, *Gordon Matta-Clark...,* 75.

Quizás, el mejor ejemplo de esta táctica de *transmutar,* como estrategia proyectual performativa, se articula a través de una propuesta que retoma en diversas ocasiones, pese a que no tiene la aceptación que él espera, y que se plantea más que como una intervención puntual como un sistema constructivo: *Garbage Wall* (1970).
Este proyecto adquiere diferentes versiones y se materializa en dos ocasiones: inicialmente aparece reflejado en varios croquis anotados de Matta-Clark y titulados como "Wall" en uno de sus cuadernos, a partir de aquí la primera materialización se producirá como una performance frente a la iglesia de St. Mark's en Nueva York en 1970 que nombra ya como *Garbage Wall* y, en la otra ocasión, como parte de una exposición organizada por Alanna Heiss titulada *Brookling Bridge Event* que titula *Fire Child* en 1971.
Respecto a la primera planteará:

> La acción consistirá en levantar un muro de basura urbana. Estará compuesto por capas de residuos unidas a base de yeso, dentro de un molde de madera revestida de plástico que se retirará cuando todos los ingredientes se hayan combinado y solidificado. [...]
> El público, los transeúntes y los actores conviven de forma natural gracias al carácter y situación de la acción.
> [...] Una vez haya levantado el muro, ofrecerá un marco para la realización de tareas "domésticas" muy sencillas, que consistirán en trabajar, comer y mantener limpia la zona del muro.
> El efecto final será un ciclo que irá del entorno doméstico al urbano, se desarrollará a partir del cubo de basura y regresará a él.[11]

Figura en uno de sus cuadernos una descripción gráfica detallada y acompañada de su leyenda escrita sobre cómo se plantea el sistema:

> MUROS
> por capas
> CENIZAS/ LATAS Y BOTELLAS/ PAPEL/ MANTILLO/ ABONO ORGÁNICO QUEMADO/ CENIZAS/ CEMENTO Y VERMICULITA O TURBA Y ARCILLA
> *
> CONGLOMERADO/ EMBALAJE/ ALAMBRE Y TUBERÍA DE BRONCE
> *
> Capas
> BASURA/ YESO/ DISTINTAS CLASES DE ALAMBRE/ TELA Y CARTÓN
> *
> CENTRO DE CEMENTO CON ALAMBRES PARA SUJETAS PAQUETES DE FACTOR DE CRECIMIENTO
> SUPERFICIES TEJIDAS (METAL, FIBRAS VEGETALES)
> PIEZA INVERTIDA
> DESECHOS POR CAPAS Y FACTOR DE CRECIMIENTO
> LO NEGATIVO OFRECE UNA REFERENCIA VOLUMÉTRICA = TODO = MURO
> PANTALLAS Y ALAMBRES
> RELLENADOS Y DEJADOS PARA QUE SEDIMENTEN Y CREZCAN
> *

[11] Moure, *Gordon Matta-Clark...*, 88.

OBRAS ESTRATIFICADAS
El factor de crecimiento
LÁMINA DE INFORMACIÓN MEDIÁTICA
VERDURAS PRENSADAS Y DISPUESTAS POR CAPAS
INSERCIONES IMPERMEABLES (VIDRIO, PLÁSTICO, ALQUITRÁN, MORTERO...)
MÓDULOS DE EXPANSIÓN VACÍOS
HUECOS AÑADIDOS PARA LA FUTURA OCUPACIÓN
(DE NUEVO VIDRIO, MADERA, ALAMBRE-METAL-, CESTAS DE MIMBRE...)[12]

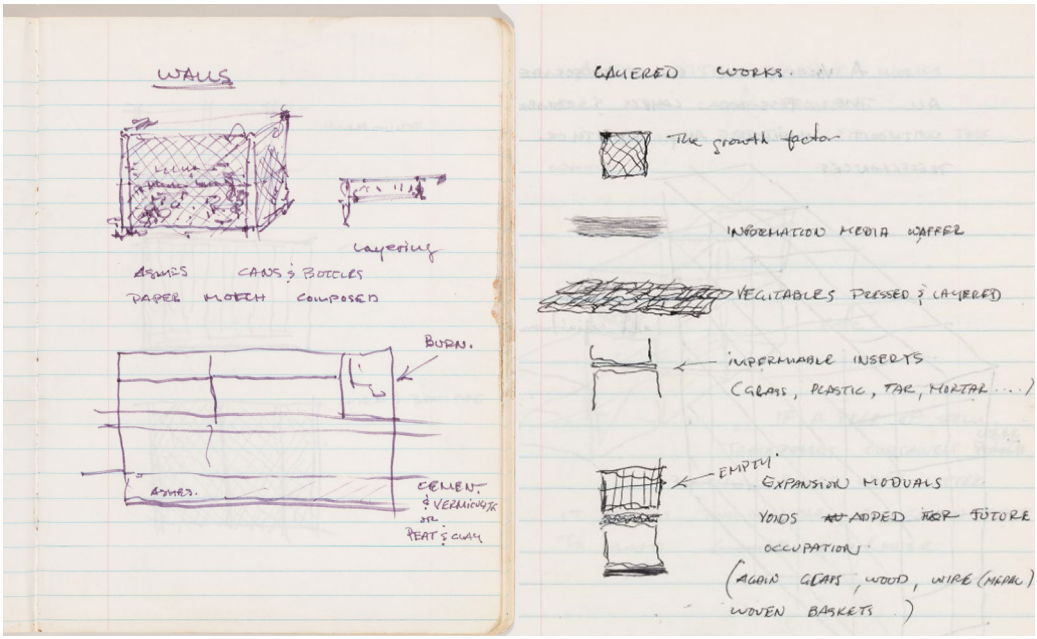


Figura 5. [Izda.] Gordon Matta-Clark, *Garbage Wall* (1970). Croquis y anotaciones de la ideación del sistema constructivo. Fuente: Canadian Center for Architecture, Gordon Matta-Clark collection.
Figura 6. [Dcha.] Gordon Matta-Clark, *Garbage Wall* (1970). Croquis y anotaciones de la ideación del sistema constructivo. Fuente: Canadian Center for Architecture, Gordon Matta-Clark collection.

Este sistema propuesto por Matta-Clark nace de la situación de vulnerabilidad en la que se encuentra en aquel momento una parte de la población en la ciudad de Nueva York donde él reside, los *sin techo*, quienes se enfrentan a unas condiciones climáticas adversas para habitar un árido entorno urbano, en todos los sentidos, tanto social como físico. El concepto que propone reside en disponer una malla metálica capaz de retener el contenido de un muro a realizar in situ. El contenido de este partirá del propio relato del lugar y sus habitantes: aquello que se ha desechado, los residuos o la basura generada en el entorno o por los participantes. El salto performativo de esta estrategia del *transmutar* se produce no solo en

[12] Moure, *Gordon Matta-Clark*..., 85.

subvertir al autor/mano de obra que pasa a ser el propio habitante, sino que el muro resultante se convierte en un relato vivo y revelador de la forma de vida de sus constructores.
En esa acción de *transmutar* es el habitante el que digiere sus propios residuos a través del muro y se expone en él. Pero no lo hace de forma individual, sino como partícipe de una comunidad y, bajo ese proceso que adquiere por su propia naturaleza el carácter ritual, la configuración del muro se convertiría en parte de cada uno de los miembros de la comunidad. El relato del objeto se diluye y se hace permeable al del sujeto, uno y otro son dependientes e inseparables. *Garbage Wall* entraría en el ámbito de lo performativo a través de la articulación de un relato no solo abierto, sino destinado de forma directa a la apropiación por parte de la comunidad, cuyo cometido irremediable será el de ser atravesado por él.



Figura 7. Gordon Matta-Clark, *Garbage Wall* (1970). Fotografía de la instalación temporal. Fuente: Gordon Matta-Clark, c. 1971. © The Estate of Gordon Matta-Clark / Artists Rights Society (ARS), Nueva York.

Hacia una forma de proyectar ampliada: *intra-acción*

Matta-Clark propone así el *transmutar* como estrategia que se vale de la propia materialidad como proceso intervenible desde el que construir el relato arquitectónico. Simultaneando estados de la materia para conformar nuevas materialidades que digieren las anteriores dando como resultados estados emergentes. El relato aparece en la superposición material de los "ingredientes" que la configuran. Para Matta-Clark, abrir el relato se convierte en un "hacer" que subvierte la sacralización de una arquitectura como objeto estático. Todo ello desde un enfoque en el que la distancia entre el construir y el habitar se diluye a través de la producción (materialización) como proceso de transformación que pertenece al habitante.
Esta estrategia proyectual no solo se va posicionando más allá de un relato como discurso estático desde la arquitectura, sino que se encuentra en el flujo de intercambio que ocurre entre esta arquitectura y el habitar, incluyendo su proceso de materialización. En este caso, el ubicar el relato en la superposición y la simultaneidad (de tiempos, estados

matéricos, funciones) permite permearlo de procesos no lineales como una "digestión" de lo material.

En este punto, daremos un pequeño salto hacia delante en el tiempo, para encontrar el concepto de *intra-acción* introducido por Karen Barad, fundamental para el entendimiento de lo performativo. Este permite entender con mayor profundidad la propuesta de Matta-Clark que no fue entendida en su momento en el ámbito de lo arquitectónico pero que atraviesa perfectamente la actualidad de una arquitectura que busca abrirse a nociones como la agencia, la participación, el medio, lo colectivo, la transversalidad, la ecología, etc. La *intra-acción* se refiere a que la relación entre objetos y sujetos desdibuja la frontera de su exterioridad y preexistencia como tales. Mientras que la inter-acción conserva la independencia de las entidades que se relacionan, la *intra-acción* "entiende la agencia como una propiedad no inherente de un individuo o humano para ser ejercitada, sino como un dinamismo de fuerzas"[13]. Por ello, "las 'cosas' designadas están constantemente intercambiando y difractando, influyendo y trabajando inseparablemente"[14]. Es decir, si el objeto (materialidad de la arquitectura) no es inmutable, ni tampoco lo es el sujeto (los habitantes) la arquitectura se presenta como un estado emergente que se performa en una relación de mutualidad constante con la acción de habitar. Matta-Clark, a través del *transmutar,* de convertir o digerir los residuos como materia prima para una arquitectura colectiva, subvierte el relato "exteriorizado" de una arquitectura estática frente a los flujos de la materia, para imbricar los propios procesos de esta. La *intra-acción* que produce esta estrategia proyectual de *transmutar* posibilita que lo construido y el habitar participen de los efectos del superponer o simultanear como elementos de un relato agencial abierto y configurable.

Una arquitectura como relato permeable

El relato moderno de la arquitectura, como composición o como obra, selecciona, descarta y articula diversos elementos para otorgar un sentido propio al todo resultante. En otras palabras, podríamos decir que jerarquiza unos contenidos sobre otros para conformar un discurso. Este discurso se presenta estable y, al menos en apariencia, inalterable en tanto que se formula como autónomo: "la modernidad buscaba la utopía, ese no-lugar imaginario, imponiendo un lenguaje pretendidamente universal a una audiencia homogénea y pasiva"[15]. En su contexto original tenía sentido que así fuera, en una sociedad que se intentaba recuperar de las consecuencias e irrupciones de los conflictos bélicos y políticos, así como de una abrupta industrialización que tambaleó los fundamentos de la cultura. Sin embargo, a partir de los años 60, momento en el que desarrolla su práctica Matta-Clark, se produce una re-concienciación que devuelve al individuo, tanto en su capacidad de agencia como en su diferencia, al centro del debate. Todo esto está bien documentado y recogido dentro de lo que conocemos como performance artística, que es en este momento cuando emerge con

---

[13] Karen Barad, *Meeting the universe halfway. Quantum physics and the entanglement of matter and meaning* (Durham: Duke University Press, 2007), 141.

[14] Whitney Stark, "Assembled Bodies: Reconfiguring Quantum Identities", *The Minnesota Review*, n.º 88 (2017): 69-82, https://doi.org/10.1215/00265667-3787402.

[15] Manuel J. Borja-Villel, ed., *Un teatro sin teatro* (Barcelona: MACBA, 2007).

fuerza. Sin embargo, este tipo de acercamiento desde la arquitectura que produce Matta-Clark lo alejó en su momento de ser considerado como tal "arquitectura". Ciertas estrategias proyectuales arquitectónicas, que empiezan a posicionarse de forma casi intuitiva sobre un "entender performativo", a mediados del pasado siglo, acababan siendo marginales en su momento y se diluyen mayoritariamente en una supuesta subjetividad no asimilable bajo un sistema "representacionalista". Sin embargo, esa complejidad, o proceso no lineal que se va asumiendo desde entonces, y que sigue prosperando en nuestros días, empieza a tener ya una presencia ineludible en el panorama arquitectónico, desde el cuerpo de la investigación y las prácticas actuales, que nos urge a hacer una relectura bajo el prisma de la performatividad y su forma de entender la materialidad y la acción de habitar como procesos que *intra-actúan*.

El *transmutar* de Matta-Clark se presenta así como un acción no aislada en este ámbito ampliado de lo arquitectónico. Por ello, en el panorama contemporáneo este tipo de acciones desde la arquitectura se empiezan a valorar enfatizando la importancia de los flujos con el entorno y con la materialidad en la que se apoyan nociones tan centrales como la sostenibilidad, la ecología o la bioconstrucción. La actitud de esta arquitectura frente al relato como estrategia proyectual se posicionaría dentro de un entender performativo que "enfatiza la acción, el dinamismo, y por tanto huye de la representación en busca de la manifestación de un mundo permanentemente cambiante"[16]. En este sentido, es de gran relevancia la consideración de la nueva materialidad como "una historicidad en curso" (Barad 2003), "materialidad vibrante" (Bennet 2010) o "densidad" (Latour 2007) involucrados en la arquitectura y en su relato permeable a la emergencia de una realidad matérica y cambiante atravesada por el habitar. Un relato arquitectónico inconcluso que es parte del medio, de la *intra-acción* entre sujetos y objetos.

[16] José A. Sánchez, "Dramaturgia en el campo expandido", en *Repensar la dramaturgia: errancia y transformación* (Murcia: Cendeac, 2010), 7-27.

La mesa y el don
The Table and the Gift

RAFAEL SÁNCHEZ SÁNCHEZ
Universidad de Granada, rafaelsanchez@ugr.es

Abstract
La comida es una naturaleza muerta, que cuando tiene carácter artístico se llama "bodegón" (taberna, espacio, relacionada con *tabula*, mesa y *mensa*), o "vida silenciosa". Los alemanes con este término, más poético que el italiano, renunciaban a quitarle vitalidad a los alimentos negándoles únicamente el sonido del movimiento. En 1930 dos mesas asumieron movimiento en su desplegarse para recibir al ajeno y donar el espacio: tanto la mesa de comedor la villa Müller como la de la Tugendhat se ampliaban para sacralizar la tabla en tabernáculo, y por lo tanto en tienda de campaña en la trashumancia humana. Este donar el espacio ya no es crearlo sino compartirlo en un profundo acto antropológico, tan necesario como el comer.

Nature as a still life transmits to the table its expansive vital capacity materialized in the event in which diners gather to celebrate and give thanks. In 1930, two tables began to move as they unfolded themselves to welcome strangers and donate space: both the dining table at the Müller villa and the one at the Tugendhat were extended to consecrate the table as a tabernacle, and therefore as a tent in human transhumance. This giving of space is no longer creating it but sharing it in a profound anthropological act, as necessary as eating.

Keywords
Mesa, don, arquitectura
Table, gift, architecture

En 1779, el malogrado maestro de Karl Friedrich Schinkel, Friedrich Gilly, visita el paraje de Rincy cerca de París. De las cuantiosas edificaciones que allí se encuentran, describe y dibuja con precisión la Sala de los lácteos: "What more inviting scene could be imagined than to come upon so tranquil and refreshing a place on a walk through a beautiful park? [...] In the center of the room stands a long table made of white marble slabs of remarkable size"[1], en donde una "vida silenciosa" (así llamaban los alemanes a los bodegones –los británicos los llaman *still life*– antes de que se impusiera el término italiano de "naturaleza muerta") compuesta por variadas formas de recipientes de colores diversos que se depositaban sobre ella, con la imagen de las vacas pastando al fondo de la imagen.

También de colores diversos son los comensales que aparecen en la bulliciosa caricatura de Thomas Nast del 20 de noviembre de 1869 *Uncle Sam's Thanksgiving Dinner*, en donde personas de diferentes razas, edades, sexos y condiciones sociales se congregan alrededor de una mesa dialogando alegremente entre palabras como "welcome", "come one, come all" o "free and equal" y retratos en memoria de los tres presidentes desde que se había instaurado la fiesta: Abraham Lincoln (en 1863 proclamó el último jueves de noviembre el día del *Thanksgiving*), Andrew Johnson y Ulysses S. Grant.

Es la fiesta de los diferentes, de los que estuvieron, están y estarán en una sociedad mejor gracias al *universal sufrage* o al *self govern*. Proclamas oraculares que están rematadas por un templo que simbolizaba el carácter sagrado del acto de agradecer a Dios lo recibido por todos, pero también, dar al "libre e igual" que es acogido en la mesa en un acontecimiento ritual y religioso dado que *mensa* se refería al pastel sacrificial redondo perfectamente dividido y exactamente racionado (proviene de la raíz indoeuropea *mē [medir]). La mesa acoge a los diferentes e iguales, a los que comen y a lo comido, al silencio de la vida en el mármol de Rincy o al bullicio junto a ella en el prometedor nuevo mundo, todo ello en la compresión espacial y temporal del acontecimiento.

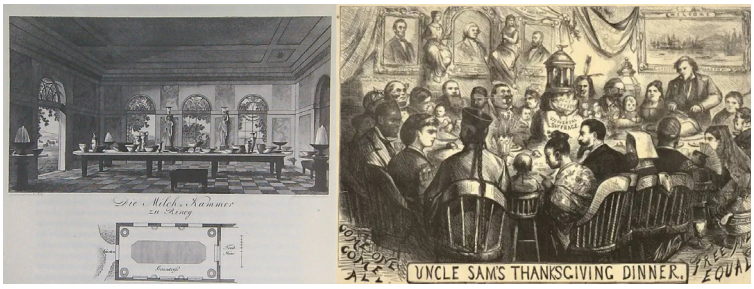


Figura 1. [Izda.] Cámara de lácteos en Rincy, Friedrich Gilly, 1799. Fuente: Friedrich Gilly, *Essays on Architecture 1796-1799* (Santa Monica: The Getty Center or Art and the Humanities, 1994), 160. [Dcha.] La Cena de Acción de Gracia del Tío Sam, Thomas Nast, 1869. Fuente: *Harper's Weekly* (20 de noviembre de 1869), https://thenib.com/uncle-sam-s-thanksgiving-dinner.

[1] [¿Qué escena más acogedora podría imaginarse que encontrarse con un lugar tan tranquilo y refrescante durante un paseo por un hermoso parque? [...] En el centro de la sala se encuentra una larga mesa realizada con losas de mármol blanco de notable tamaño] Friedrich Gilly, *Essays on Architecture 1796-1799* (Santa Monica: The Getty Center or Art and the Humanities, 1994), 161.

En 1930 Adolf Loos concluye la casa familiar del empresario del cemento Frantiźek Müller en Praga, donde el comedor –como contrapunto del gineceo– se vuelca de forma abierta sobre el salón gracias al *Raumplan*. Aquel espacio, corazón de la casa, es presidido por una pequeña mesa de granito de diámetro similar a la lámpara opalina suspendida sobre ella en el brillante techo de madera lacada, con cuyo centro coincide para crear un eje vertical mediante el cual la mesa crece mediante dos coronas concéntricas de madera también lacada. Los brillos de este espacio ayudan a que la dilatación de la mesa se apoye en la inmaterialidad de los reflejos.

Ese mismo 1930 Mies van der Rohe celebra con la familia Tugendhat la inauguración de la casa que les había construido en Brno, ciudad de nacimiento de Loos. Como él, Mies era hijo de cantero y ambos tenían especial sensibilidad por la tradición y los materiales. Al igual que en la villa Müller, en la Tugendhat el centro estaba presidido por una pequeña mesa que se ampliaba en las celebraciones, también con dos coronas, haciendo resonar la pared curva de madera de ébano que proyectaba el receptáculo hacia el jardín en pendiente, y hacia el sol en un movimiento sistólico cordial.

Los Tugendhat eran judíos (no así los Müller, si bien Praga era una ciudad de profunda raigambre hebrea) y ampliaban la mesa principalmente en celebraciones religiosas en las que se recordaba la historia de un pueblo nómada que, al salir de Egipto, busca la tierra prometida. En esa trashumancia, teniendo como refugio las tiendas de campaña, lo único fijo era la confianza en su Dios Yahwhe y el agradecimiento por su protección mediante los rituales que se realizaba en una de las chozas (*tabernaculum*) del poblado, que se sacralizaba para ser la morada de Dios a modo de trono. Este Santuario tomó entonces el nombre de "tabernáculo" en el *Tanaj* y también fue llamado como "tienda de encuentro". Pero, frente a las chozas de la población, el Tabernáculo se caracterizaba por la construcción de un recinto homotético a él, conformado con un vallado en que se habría una puerta a eje de la de la choza convertida en templo del Testamento producto de la dilatación espacial y temporal del ritual.

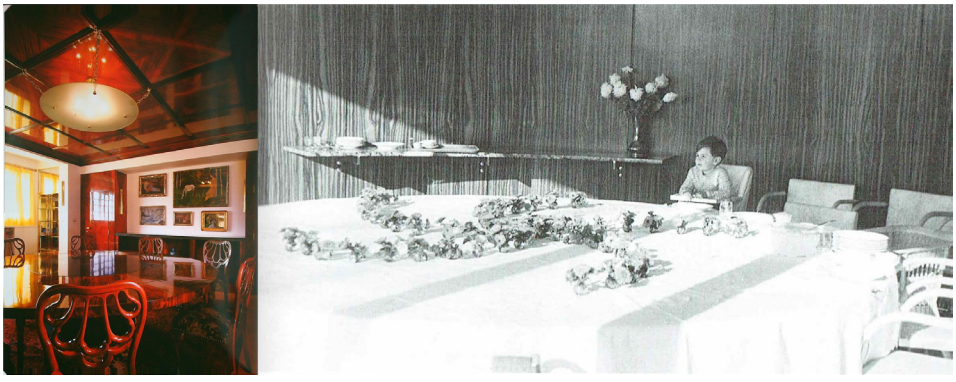


Figura 2. [Izda.] Mesa comedor ampliada de la villa Müller, Praga, Adolf Loos, 1930. Fuente: Karel Ksandr, ed., *Villa Müller* (Praga: Argo, 2000), 66. [Dcha.] Mesa comedor ampliada de la villa Tugendhat, Brno, Mies van der Rohe, 1930. Fuente: Daniela Hammer-Tugendhat y Wolf Tegenthoff, eds., *The Tugendhat House, Ludwig Mies van der Rohe* (Basilea: Brickhäuser, 2020), 20.

Este espacio expandido por la mesa circular del comedor de la villa Tugendhat es recogido y concentrado en la pequeña mesa que se encuentra en los jardines bajo un sauce llorón, que da pistas de un terreno húmedo y, por ende, de la frescura del lugar en verano. Pero, más allá de ubicarla ahí por motivos de confort, esta mesa acoge también el árbol y la sombra, las personas y la naturaleza, creando familia y colectividad de *free and equal*, aunque desgraciadamente durara poco.

Esta misma sociedad es la que repesaron y proyectaron los miembros del TEAM X en sus reuniones y festejos, en donde, de forma desenfadada comían, bebían y charlaban en compañía de los niños, los árboles, las flores, las sillas y mesas heterogéneas, creando estas un comedor improvisado en un exterior *free and equal*.

Tras la Segunda Guerra Mundial la razón, desbocada en los campos de concentración y las bombas atómicas, es puesta entre comillas y "the utopian hallucinations of the Enlightenment fade"[2]. Kenneth Frampton en su artículo "On Reading Heidegger" (que comienza haciendo referencia al concepto de "arte de la construcción" de Mies) trata este tema y considera que su consecuencia es la incapacidad total para crear lugares, que parecen enemigos de nuestra mentalidad recibida como arquitectos y como sociedad que se jacta de una movilidad que impide la creación de significado. Ante esto presenta como alternativas la activación de la esfera pública mediante la encarnación física y representacional del colectivo y trae a la palestra a las figuras del miembro del TEAM X Giancarlo De Carlo[3], defensor tanto de la ciudad como de la memoria, y del filósofo de la escuela de Frankfurt Jurgen Habermas que con *Teoría de la acción comunicativa*[4] abre la senda de la ética del discurso y la teoría de la democracia deliberativa. Para Frampton la receptividad y la resonancia de un lugar depende de su estabilidad en el sentido cotidiano y de la idoneidad y riqueza de las experiencias socioculturales que ofrece y que se materializa en la naturaleza del arte de construir, y, haciendo referencia a Loos, aboga por un arte que no disgregue los tres estados de la existencia humana: orgánico, sensible y consciente.

Un arte que más allá de la tumba y el monumento se relacione estrechamente con la propia vida encontrando paralelismos entre esta y aquel. Ese fue el tema de la exposición *Parallel of Life and Art* que Alison y Peter Smithson, junto con Nigel Henderson y Eduardo Paolozzi, organizaron en 1953 consistente en más de un centenar de imágenes variopintas que, para el crítico Reyner Banham, muy apreciado por Mies, implicaba la percepción de una imagen reconocible y memorable que va buscando en ese paralelismo: "What disturbs when looked at, what affects emotions"[5].

---

[2] [las alucinaciones utópicas de la Ilustración se desvanecen], Kenneth Frampton, "On Reading Heidegger", *Oppositions* 4 (Octubre, 1974), s. p. El artículo está encabezado con un párrafo de la obra de Martin Heidegger *Construir, Habitar, Pensar* en donde dice: "Building accomplishes its nature in the raising of locations by the joining of their spaces" [El edificio cumple su naturaleza en la elevación de los lugares mediante la unión de sus espacios].

[3] Giancarlo De Carlo, *El Público de la Arquitectura* (Bartlebooth, 2023).

[4] Jurgen Habermas, *Teoría de la acción comunicativa,* 2 vol. (Barcelona: Taurus, 1999).

[5] [Lo que perturba cuando es mirado, lo que afecta a las emociones], Reyner Banham, "The New Brutalism", *Architectural Review,* n.º 118 (1955): 358.



Figura 3. [Izda.] Mesa bajo el sauce llorón en los jardines de la villa Tugendhat, Brno, Mies van der Rohe, 1930. Fuente: Daniela Hammer-Tugendhat, Wolf Tegenthoff, eds., *The Tugendhat House, Ludwig Mies van der Rohe* (Basilea: Brickhäuser, 2020), 14. [Dcha.] Mesas de picnic del Team X bajo los árboles floridos (s. l.; s. f.). Fuente: Max Risselada, Dirk van den Heuvel, eds., *Team 10 in search of a Utopia of the present. 1953-81* (Róterdam: NAI Uitgevers/Publishers Stichting, 2005), 7.

Con ocasión de la visita del crítico británico a la exposición, los Smithson le invitaron a su casa de la campiña británica conocida como Upper Lawn, Solar Pavillion[6], donde comieron en la mesa de madera ubicada en lo que era la sala más grande de la antigua vivienda con salida directa al patio que con la reforma y el movimiento de lo edificado se convirtió también en patio. Esa mesa pertenecía ahora, también, al patio, al espacio exterior, pero estaba relacionada directamente con el interior de la vivienda de tal forma que, como ampliación directamente de la cocina, había modificado el trazado de la empinada escalera de subida a la planta alta. En el proyecto la escalera desembocaba en su bajada directamente en la cocina y la vida creada junto a la mesa le llevó a hacerlo abriéndose al exterior hacia la zona de comedor.

Una investigación parecida lleva a cabo Tatiana Bilbao bajo el nombre de *Platform for Life*. Dentro de la cual se puede destacar el proyecto *Unraveling Modern Living: From Domesticity to the Commons* en Chicago (2019) o *Designed by the Public* en Columbus (2023) en donde el espacio público se convierte en una plataforma para el intercambio colectivo y social, invitando a que los participantes puedan representar su propia idea de comunidad en la Plaza de la Biblioteca mediante los talleres y las herramientas de diseño tanto para niños como para mayores, resultando un amplio abanico de acciones que fueron desde la aparición de poemas inspiradores expresando amor por la ciudad, hasta personas que solo deseaban "comer comida", todo ello gracias a que el proyecto brindaba herramientas para posibilitar la creación de una experiencia propia. La arquitecta solo facilitó medios para que las

[6] Alison Smithson y Peter Smithson, *Upper Lawn. Folly Solar Pavilion* (Barcelona: UPC, 1986), con introducción de Enric Miralles.

personas expresasen sus aspiraciones y necesidades para el sitio: mesas, sillas, estanterías, manteles, columpios, vegetación, ..., ciudad.

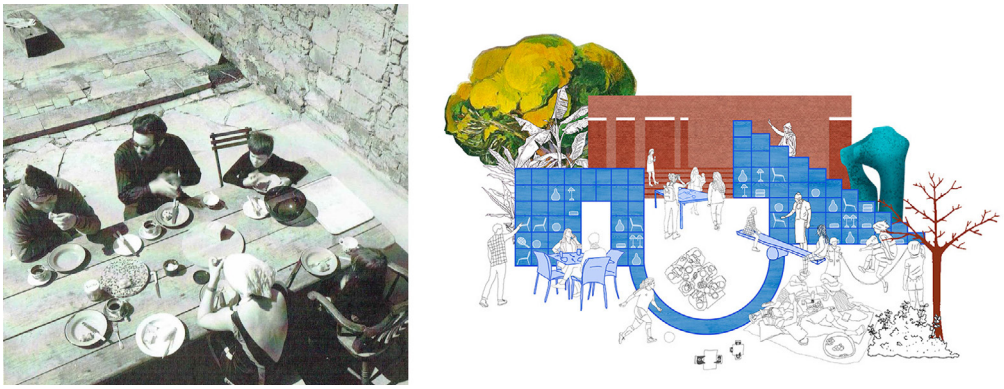


Figura 4. [Izda.] Mesa exterior de comedor de Upper Lawn con Reyner Banham como invitado, Wiltshire, Alison y Peter Smithson, 1962. Fuente: Alison Smithson y Peter Smithson, *Upper Lawn. Folly Solar Pavilion , ed. por Enric Miralles* (Londres: Mack Books, 2023). [Dcha.] Intervención en el espacio público en Columbus, Indiana, Tatiana Bilbao, 2023. Fuente: https://tatianabilbao.com

Ya en 1971 Gordon Matta Clark junto a la artista y bailarina británica Carol Goodden y la performance y artista de video Tina Girouard habian crearon Food, un restaurante en el Soho neoyorkino donde la comida era la intermediaria entre el arte y la vida, exponiéndose en su totalidad para formar una unidad espacial donde los artistas, tanto nóveles como acreditados, podían exponer entre los comensales, además de conseguir crear puestos de trabajo para artistas en paro, e intentar hacer de cada plato una obra de arte, aprovechando los residuos alimentarios generados.

Esto significó no solo una apertura más allá del espacio doméstico de la mesa, sino una mezcla entre estamentos sociales y culturales. Algo parecido es lo que se está produciendo en el Care Yoshikawa en Yohikawa-shii (Saitama, 2014, obra de Chie Konno y Fukushi Gakudan junto a Teco inc.) en donde, bajo la forma de un taller de tejidos y espacio de reuniones de personas mayores, se da de comer a menores en riesgo de exclusión social y se facilita la relación entre estos y las personas mayores que les hacen de comer en la cocina central flanqueada por grandes mesas y estanterías que apoyan además las actividades sociales de toda la comunidad. Estas actividades relacionales (ya experimentadas en el restaurante Food) se potencian desde la arquitectura gracias a la eliminación de una fachada masiva y la sustitución de esta por un banco corrido a lo largo de la misma que recae tanto al interior como al exterior, de forma que una vez corrida la ventana, este posibilita la conexión entre el interior y el exterior, proyectándose las mesas de la habitación hacia la calle creando actos públicos multitudinarios si se tiene en cuenta los escasos 56 m^2 que tiene el local.

De un carácter social muy diferente pero basándose también en la mezcolanza de las gentes y de estas con la naturaleza gracias a la permeabilidad entre el interior y el exterior es la Chipperfield Canteen (Berlín, 2007-2013), en donde en la planta baja del estudio berlinés

del arquitecto inglés se disponen en el interior las cocinas, las barras, los equipamientos y los comedores interiores. Con buen tiempo estos espacios interiores se expanden hacia los árboles y las flores de los patios (como si de la Upper Lawn se tratara), y es ahí donde los trabajadores comparten la comida con los trashumantes.



Figura 5. [Izda.] Care Yoshikawa, Saitama, Teco Studio, 2014. Fuente: https://teco.studio/. [Dcha.] Mesas de comedor en el estudio, Berlín, David Chipperfield, 2013. Fuente: https://davidchipperfield.com/offices/berlin.

Como si de una cabaña de trashumantes se tratara es la arquitectura que da cobijo a la Cozinha Comunitária das Teras da Costa (Portugal, 2013-2014) del Colectivo Warehouse + Ateliermob. Implantada en una zona de infravivienda se ordena según una forma de J que expande el brazo largo en el borde de la urbanización y fue construida con un presupuesto muy bajo por un equipo de arquitectos y urbanistas internacionales, carpinteros y artistas, mediadores sociales y voluntarios, con el fin de dar servicio de agua y comida a una población necesitada de cerca de 500 personas (un 30% niños), así como para ofrecer un elemento multifuncional a una sociedad intergeneracional. La construcción da cobijo a una serie de mesas que atraen la población en su uso cotidiano para expandirse al exterior y dar sentido a la colectividad.

Esta voluntad comunitaria tiene quizás su origen en años cercanos al restaurante Food, en los pioneros Comedores populares peruanos (1978) que fueron espacios colectivos apoyados por el Estado y regentados por mujeres que ofrecían alimentos a bajo coste a personas vulnerables de una sociedad que en aquel entonces estaba en una fuerte crisis económica. Actualmente existen más de cuatro mil comedores populares en todo el territorio. Otras iniciativas parecidas buscan no tanto nutrir el cuerpo sino más bien el espíritu. Eso es lo que trata de hacer la organización no lucrativa Les Petites Cantines con origen en Lyon (Francia) a principio de los 2000 y que tiene como fin combatir el problema de la soledad que acucia al 45% de la población adulta francesa creando ambientes de cercanía y compañerismo fomentando los lazos sociales en un ambiente colaborativo y amistoso, promoviendo la alimentación sostenible y el cuidado espiritual.

El espíritu es el eje vertical que permite la expansividad humana (como el de las mesas de las villas Müller y Tugendhat). Lo intangible es su campo de acción y uno de sus instrumentos

más potentes las religiones. Estas relacionan cuerpo y alma, y prometen en occidente la morada eterna tras la muerte (o el eterno retorno en oriente). Famosas son las imágenes de la *Última Cena,* en la iconografía cristiana, en donde se aúnan tanto cuerpo como alma, y ambos con la muerte ya no como hecho luctuoso sino como celebración de esperanza. En esta cena final lo que se ofrece es el don, se dona el cuerpo y la sangre como acto de fraternidad.



Figura 6. [Izda.] Cozinha Comunitària das Terras da Costa, Costa da Caparica, Colectivo WareHouse + Ateliermob, 2014. Fuente: "Architecture Surrounding Food", *A+U* 4, n.º 643 (2024): 111. [Dcha.] Última cena, Marten de Vos (grabado realizado por Jan Sadeler), 1582. Fuente: Google Arts and Culture.

La comida para el alma puede que sea una vertiente olvidada de la comida, o más bien de nuestra sociedad. El chef Massimo Bottura (tres estrellas Michelin) y la crítica de arte Lara Gilmore parece que así lo han pensado y han fundado un proyecto cultural llamado *Food for Soul* que tiene como lema "Juntos somos más fuertes. Apoye nuestra misión de cultivar un futuro sostenible e inclusivo para todos"[7]. Este proyecto creado durante la Exposición Universal de Milán de 2015 en alianza con Caritas para reutilizar las sobras de los pabellones para alimentar a niños con necesidades en el almuerzo y a los comedores de los albergues municipales de noche, busca la transformación de las personas, los alimentos y los lugares difundiendo una cultura de valores en todo el mundo, cuidando la salud del

[7] Ver la web, https://www.foodforsoul.it/.

planeta y el bienestar de las personas en su más de doce comedores repartidos por todo el mundo. Según Máximo Bottura: "la cultura genera conocimiento. El conocimiento genera conciencia. Y cuando tomamos conciencia, estamos a un paso de volvernos socialmente responsables. La cultura es la clave"[8]. La comida como acto de dar, de don, es uno de los hechos culturales más potentes para crear los lugares de la colectividad que en el caso de *Food for Soul* se construyen mediante el arte.

Lewis Hyde en su libro *El don, el espíritu creativo frente al mercantilismo* defiende que "una obra de arte es un don, no una mercancía"[9] y usa como exergo de su introducción el texto de Joseph Conrad que dice: "el artista apela a esa parte de nuestro ser [...] que es un don, y no algo que adquirimos, y que es, por tanto, más imperecedera"[10]. Conrad era unos años más joven que Marcel Mauss, antropólogo que escribió la obra seminal sobre el tema, *Ensayo sobre el don*[11], analizando una concepción del rito que deja de lado las consideraciones religiosas, haciendo del "don a dios" un caso particular del don en general y el don entre los humanos una condensación de rito social que derivará en su obra en la noción de "hecho social total". Se sintetiza aquí la reducción fenomenológica a la "donación" de Husserl y el pensamiento de Heidegger sobre el "Evento" y el "Se da" o *Ereignis*. Su obra ha influido no solo en filósofos como George Bataille, Pierre Klossowski, Maurice Merleau-Ponty o Jacques Derrida, sino también en antropólogos como Claude Lévi-Strauss, Marshall Sahlins o David Graeber, o lingüistas como Émile Benveniste o Louis Gernet. Quizás el filósofo contemporáneo que más ha investigado en el tema del don sea Jean-Luc Marion[12], cuya fenomenología no evita el tema teológico para profundizar en el tema del amor y la saturación de la experiencia.

En la estela de Derrida, José Vela Castillo en su artículo "El don. De la arquitectura" dice: "La arquitectura sería aquí el propio fenómeno de (su) donación (evento) como lugar. Lo que sería lo mismo que decir apertura, y de esta manera espacio y tiempo entrelazados (e interrumpidos) en su darse"[13]. Por lo tanto, nada más arquitectónico que la mesa tendida por la ONG del chef José Andrés World Central Kitchen (2010-), que lleva –aunque cueste la vida– la comida a sitios de penuria, creando el evento del don con la construcción del lugar del refectorio, previa preparación de la comida y partición equitativa de la *mensa,* quizás como resolución de las palabras de Banham sobre *Parallel of Life and Art*: "lo que perturba cuando es mirado, lo que afecta a las emociones". Pero aquí, el arte busca su etimología y por eso debemos recurrir al gramático Diomedes (s. IV d. C.): "arte es el conocimiento de

---

[8] Ver la web, https://www.foodforsoul.it/.

[9] Lewis Hyde, *El don. El espíritu creativo frente al mercantilismo* (Madrid: Sexto Piso, 2021), 23.

[10] Hyde, *El don*...

[11] Marcel Mauss. *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas* (Madrid: Katz Editores, 2009).

[12] Jean-Luc Marion, *Siendo dado. Ensayo para una fenomenología de la donación* (Madrid: Editorial Síntesis. 2008); y *Acerca de la donación, una perspectiva fenomenológica* (Buenos Aires: Jorge Baudino Ediciones, UNSAM, 2005).

[13] José Vela Castillo, "El don. De la Arquitectura", *eikasia,* n.º 51 (2013): 90.

cualquier cosa, adquirido por la práctica o por transmisión, que está encaminado a alguna utilidad necesaria para la vida"[14]. Tras lo cual, solo nos queda la acción de GRACIAS.



Figura 7. [Izda.] Mesa ambulante de reparto de alimentos, World Central Kitchen y Juan Andrés, 2010. Fuente: https://wck.org/. [Dcha.] SOS, *Necesitamos água y comida,* World Central Kitchen y Juan Andrés, 2010. Fuente: https://wck.org/.

[14] Diomedes, GLK, I, 421.

Este libro recoge las aportaciones presentadas al *V Congreso Internacional Cultura y Ciudad* (Granada, 16-18 de junio de 2025) organizado por el área de Composición Arquitectónica de la Universidad de Granada y por el Proyecto de Investigación del Plan Nacional dirigido por los profesores David Arredondo Garrido y Juan Calatrava "Comida y Ciudad. De lo doméstico al espacio público. Elementos para una historia, argumentos para el proyecto contemporáneo (FoodCity)" PDI2020–115039GB-I00.

El congreso se planteó como objetivo fundamental fomentar investigaciones que indagasen en las intersecciones entre alimentación, arquitectura y ciudad, desde el convencimiento de que dicho enfoque puede generar un conocimiento más rico y articulado que la simple suma de perspectivas aisladas.

La estructura del volumen se organiza en torno a tres escalas fundamentales de análisis: el ámbito doméstico, los espacios urbanos intermedios y el territorio, a los que se suma un bloque final dedicado a las representaciones culturales que enlazan y proyectan estos mundos.

Proyecto PID2020-115039GB-100 (FoodCity) financiado por:

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

9 788433 875679

GRUPO DE INVESTIGACIÓN ARQUITECTURA Y CULTURA CONTEMPORÁNEA

AhAU

etsa

dCA

UNIVERSIDAD DE GRANADA | eug EDITORIAL UNIVERSIDAD DE GRANADA