



**SEGURA SORIANO, Isabel.** *Cuines de Barcelona. El laboratori domèstic de la ciutat moderna (1859-1976)*. Pròleg Anna BOFILL. Barcelona: Ed. Comanegra i Ajuntament de Barcelona, 2017. 201 págs. i ils. [17 x 24].

Estudi sobre la cuina com a espai domèstic, que mostra la segregació sexual dels espais dins l'habitatge. Es comenten aspectes vinculats a l'arquitectura, el disseny, les idees socials i els models de vida. El volum està dividit en quatre etapes: 1859 a 1895, amb les idees d'Ildefons Cerdà i Garcia Fària; 1897 a 1929 sobre les cuines a La Pedrera i les primeres cases barates, juntament amb el que va suposar l'Exposició Internacional de Barcelona; 1930 a 1939, o etapes de la Segona República i la Guerra Civil; 1940 a 1976, que coincideix amb el Franquisme i els primers habitatges obrers als polígons industrials.

Cal recordar que ja Ildefons Cerdà va considerar que les cuines no eren l'espai més ben distribuït a la casa, ja que normalment eren molt petites i s'ubicaven a un pati interior. Aquest autor va redactar unes propostes tipològiques per la casa obrera i burgesa, juntament amb el seu conegut Pla de l'Eixample de Barcelona. Trenta anys després Garcia Fària va comentar el mateix i es va voler trobar quines eren les condicions mínimes que havia de tenir un habitatge, no solament per motius d'higiènia. Tot i no ser els primers autors en plantejar aquesta problemàtica, ja que el 1813 a Anglaterra Robert Owen havia publicat diversos plànols per una comunitat ideal.

El següent període s'enceta el 1897 moment en que es van agregar a Barcelona Gràcia, Sant Martí de Provençals, Sants, Sant Andreu de Palomar, Sant Gervasi de Cassoles i les Corts. Horta i Sarrià no es van annexionar fins el 1904 i el 1921, respectivament. Amb la qual cosa Barcelona es va convertir en una ciutat de 500.000 habitants. L'autora descriu com era la cuina i la seva distribució a l'edifici de La Pedrera, propietat de Roser Segimon. També esmenta que fins el 1893 no hi havia electricitat a les cuines i moltes no tenien una bona distribució amb el magatzem d'aliments. Aspectes que comenta i relaciona amb la situació de la dona, les seves condicions i els centres d'aprenentatge. De fet l'electrificació de molts espais interns no va ser fins el 1912. Pel que fa a les cases barates es van començar a construir a partir de 1927; tenien una entrada directa des del carrer i eren rectangulars.; amb unes mides que anaven entre 54,32 m<sup>2</sup> i 13,74 m<sup>2</sup>. La cuina constava d'una pica, superfície de treball i fogons.

A partir de 1930, i amb el pla Macià de 1934, es va voler transformar Barcelona en una ciutat funcional. Era un pla elaborat pel GATCPAC, le Corbusier i P. Jeanneret. Es van establir unes condicions mínimes o necessitats bàsiques de sol, aire i llum a les cases; un habitatge funcional i de planta orgànica. Es va tractar de millorar la casa obrera. Sert, Subirana i Torres foren autors d'un projecte que buscava per l'obrer barris ben comunicats i urbanitzats, si bé les cuines dissenyades eren un espai de pas. A



Les cases benestants la cuina anava acompanyada de l'office i es disposava al celobert i no a la part posterior.

Durant la dècada dels anys 40 es va projectar la casa mínima de 20 m<sup>2</sup> als polígons habitacionals. La cuina es limitava a una pica i fogons, sense superfície de treball. Tampoc agradava la cuina menjador, que s'associava a suburbi. Segura també esmenta les innovacions en electrodomèstics, i que generaren la problemàtica sobre el lloc d'ubicació a la casa; un exemple va ser la nevera. També la cuina menjador es va convertir en habitual no ja als habitacles compartits, sinó als privats. A partir de 1961 la ciutat ja tenia més d'1 milió i mig d'habitants, i no tots vivien en cases; coincidia amb el moment en que un grup d'arquitectes –Boix, Donato, Miró, Verdaguer i Torres- van posar la cuina a la façana.

El llibre, tot i que se centra en el tema de la cuina, també tracta aspectes vinculats a l'urbanisme de la ciutat i a la situació de la dona dins i fora de la llar. Aporta el coneixement d'activitats orientades a millorar la seva formació i fires que potenciaven un nivell més alt de confort a la casa; no solament en la distribució de mecanismes per la llar, sino en la compra d'objectes que facilitessin la tasca de la dona. Conté un apartat bibliogràfic.

IHE  
(Secretaria de la revista)

## *Traducción de la reseña anterior:*

Estudio sobre la cocina como espacio doméstico, que muestra la segregación sexual de los espacios en el hogar. Se comentan aspectos vinculados a la arquitectura, el diseño, las ideas sociales y los modelos de vida. El volumen está dividido en cuatro etapas: 1859 a 1895, con las ideas de Ildefons Cerdà y Garcia Fària; 1897 a 1929 sobre las cocinas en La Pedrera y las primeras casas baratas, junto con la repercusión que tuvo la Exposición Internacional de Barcelona; 1930 a 1939, o etapas de la Segunda República y la Guerra Civil; 1940 a 1976 que coincide con el Franquismo y las primeras viviendas obreras en los polígonos industriales.

Debemos recordar que ya Ildefons Cerdà consideró que las cocinas no eran el espacio más bien distribuido de la casa, pues por lo común eran muy pequeñas y se hallaban ubicadas en un patio interior. Este autor redactó unas propuestas tipológicas para la casa obrera y burguesa, junto con su conocido plan del Ensanche de Barcelona. Treinta años después Garcia Fària comentó lo mismo y se quisieron hallar las condiciones mínimas que debía tener una vivienda, no solo por motivos de higiene.

A pesar de no ser los primeros autores en plantear esta problemática ya que en 1813 en Inglaterra Robert Owen había publicado diversos planos para una comunidad ideal.

El siguiente periodo se inicia en 1897 momento en el que se agregaron a Barcelona Gràcia, Sant Martí de Provençals, Sants, Sant Andreu de Palomar, Sant Gervasi de Cassoles y las Corts. Horta y Sarrià no se anexionaron hasta el 1904 y 1921, respectivamente. Con lo cual Barcelona se convirtió en una ciudad de 500.000 habitantes. La autora describe como era la cocina y su distribución en el edificio de La Pedrera, propiedad de Roser Segimon. También menciona que hasta 1893 no había electricidad en las cocinas y muchas no tenían una buena distribución con la despensa. Aspectos que comenta y relaciona con la situación de la mujer, sus condiciones y los centros de aprendizaje. De hecho la electrificación de muchos espacios internos no se dio hasta 1912. En cuanto a las casas baratas se empezaron a construir a partir de 1927; tenían una entrada directa desde la calle y eran rectangulares; con unas medidas que iban de los 54,32 m<sup>2</sup> a los 13,74 m<sup>2</sup>. La cocina constaba de una pica, una superficie de trabajo y fogones.

A partir de 1930, y con el plan Macià de 1934, se quiso transformar Barcelona en una ciudad funcional, Era un plan elaborado por el GATCPAC, le Corbusier y P. Jeanneret. Se establecieron unas condiciones mínimas o necesidades básicas de sol, aire y luz en las casas; una vivienda debía ser funcional y de planta orgánica. Se trató de mejorar la casa obrera. Sert, Subirana y Torres fueron autores de un proyecto que buscaba para el obrero barrios bien comunicados y urbanizados, si bien las cocinas diseñadas eran un espacio de paso. En las casas burguesas la cocina iba acompañada del office y se disponía en el patio interior y no en la parte posterior.

Durante la década de los años 40 se proyectó la casa mínima de 20 m<sup>2</sup> en los polígonos de habitaciones. La cocina se limitaba a una pica y fogones, sin superficie de trabajo. Tampoco gustaba la cocina comedor, que se asociaba al suburbio. Segura también menciona las innovaciones en electrodomésticos, y que generaban la problemática sobre su lugar de ubicación en la casa; un ejemplo fue la nevera. También la cocina comedor se convirtió en habitual no tanto en las viviendas compartidas como en las privadas. A partir de 1961 la ciudad ya tenía más de 1 millón y medio de habitantes, y no todos vivían en casas; coincidió con el momento en que un grupo de arquitectos – Boix, Donato, Miró, Verdaguer y Torres- dispusieron la cocina en la fachada.

El libro, a pesar de que se centra en el tema de la cocina, también trata aspectos vinculados al urbanismo de la ciudad y a la situación de la mujer dentro y fuera de la vivienda. Aporta el conocimiento de actividades orientadas a mejorar su formación y ferias que potenciaban un nivel más alto de confort en la casa; no solo en la distribución de mecanismos para ésta, sin en la compra de objetos que facilitarían la tarea de la mujer. Contiene un apartado bibliográfico.

IHE

(Secretaria de la revista)