



www.ec-aiss.it

Testata registrata presso il
Tribunale di Palermo
n. 2 del 17 gennaio 2005
ISSN 1970-7452 (on-line)

© EIC · tutti i diritti riservati
gli articoli possono essere riprodotti a
condizione che venga evidenziato che
sono tratti da www.ec-aiss.it

Comida a domicilio

Nuria Ortigosa

Abstract

El 94% de los pedidos de comida a domicilio que se realizan en España se hacen desde casa. Esto implica que si estamos ordenando comida ya preparada, no estamos usando nuestras cocinas y que por tanto, nuestras cocinas están hoy repartidas por la ciudad y no necesariamente en el mismo sitio. El *packaging*, el diseño de la comida en sí y nuestro entorno urbano se está viendo afectado por los nuevos recorridos que la comida genera, haciendo visibles nuevas escenas urbanas. Asimismo, los nuevos modelos sociales de ocupación del hogar, así como los avances y el papel que la tecnología ha adquirido en la sociedad, están cambiando nuestra vida doméstica. ¿Deberíamos aún considerar la vivienda como un espacio privado? o por el contrario ¿estamos transformando nuestras viviendas en casas más difusas y más relacionadas con el espacio público?

1. La comida y la ciudad

El 94% de los pedidos de comida preparada que se realizan en España se hacen para casa.¹ A su vez el 25% de los usuarios que piden comida a domicilio lo hacen una vez por semana y el 11% de 2 a 4 veces. Esto implica que si estamos pidiendo comida ya preparada a domicilio, no estamos usando nuestras cocinas y que estas están, sin embargo, repartidas por la ciudad y no necesariamente en un mismo sitio. La comida que consumimos hoy en día ya no solo se traslada de la cocina a la sala o al comedor, sino que también viaja por la ciudad y llega directamente emplatada a nuestras mesas.

El creciente *boom* que está experimentando la comida a domicilio dentro y fuera de España tiene efectos urbanos y domésticos que no podemos ignorar. Si antes el paisaje de la casa y la ciudad en este contexto estaba formado principalmente por mujeres que llevaban la compra a casa en cestas y carritos de los que asomaban productos frescos que guisaban posteriormente, hoy la situación es diferente, y vemos bolsas con productos envasados – lechuga empaquetada, fruta ya cortada, comida precocinada–, además de un elevado número de transportes dedicados a la comida, desde la

¹ Datos extraídos del estudio anual de comida a domicilio 2016 realizado por Just Eat.



reconocible furgoneta de reparto del supermercado, hasta los recientes *riders* con mochilas-nevera transportando comida lista para ser consumida.

Las cada vez más frecuentes comidas fuera de casa – en Cataluña 3,5 veces por semana² – debido al modelo laboral actual y la falta de tiempo generalizada establecida en nuestra sociedad, hacen que nuestra dieta diaria esté habituándose a consumir ciertos tipos de menús más “cosmopolitas” y alejados de nuestras habilidades culinarias y que el “hecho en casa” esté paradójicamente convirtiéndose en el evento especial de la semana, invirtiéndose de este modo el orden asumido de los eventos familiares tradicionales, en el que el día especial era, o bien el día que se salía a “comer fuera”, generalmente durante el fin de semana, o bien el día que se pedía comida a domicilio, normalmente pizza, para reunirse todos frente al televisor.

El consumo de comida preparada en España ha estado históricamente asociado al modelo clásico de *fast food*, dentro del cual la *burger*, las patatas fritas, la pizza o incluso la caja de *doughnuts* junto al café para llevar – popularizados principalmente por el cine estadounidense –, han supuesto los iconos más reconocibles del *take-away*. Este tipo de comida no era habitualmente consumida dentro de casa y menos aún aceptada dentro de la formalidad que suponía poner la mesa para la comida o la cena. Los avances tecnológicos en relación al proceso de pedido-entrega junto a los nuevos arquetipos dentro del campo de la alimentación, la comida *gourmet*, la concienciación sobre el consumo de comida saludable y la globalización a la que están sometidas nuestras ciudades, han propiciado que la comida a domicilio haya evolucionado de la comida rápida y ordinaria a otro tipo de platos más sanos, elaborados y “exóticos” y que esta tenga más cabida dentro de la vivienda. La llegada a nuestros domicilios de comida preparada, empezando por el clásico *TV dinner* estadounidense de los años cincuenta – el cual solo necesitaba ser calentado y se tomaba generalmente frente al televisor–, ha cambiado nuestro lenguaje – incluso el corporal – y nuestros hábitos dentro de la vivienda.

² Datos extraídos del *Estudi de la restauració a Catalunya. Hàbits de comportament i tendències*, informe elaborado por la consultora Hamilton para la Dirección General de Comercio de la Generalitat de Catalunya, con la colaboración de la FIHR, de l'Associació d'Empresaris d'Hosteleria I Turisme del Moianes i d'Osona y del Gremi de Restauració de Barcelona en 2018.

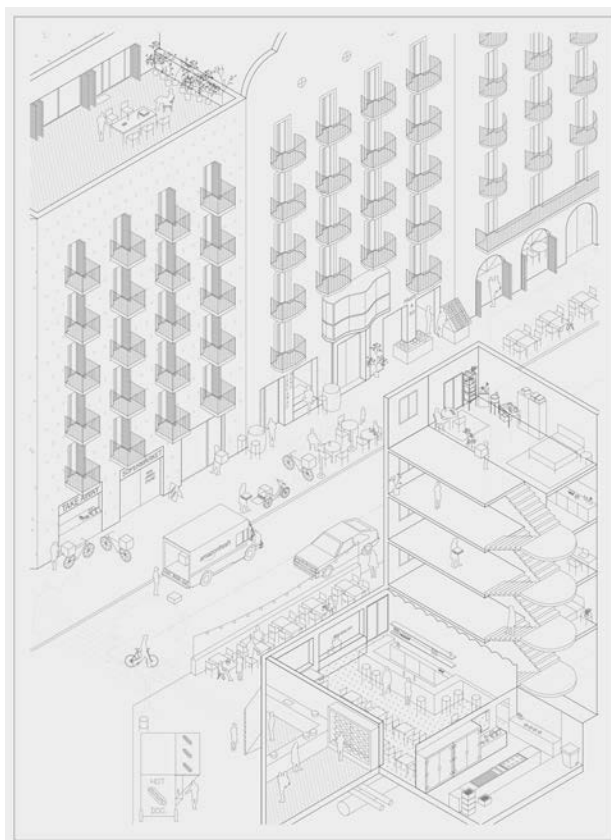


Fig. 1 – La ciudad y la comida

2. *Lubetkin Revisited*

Lubetkin Revisited (Fig. 2) muestra una actualización de los protocolos domésticos de los últimos ochenta años a través del redibujo de la explicación gráfica que Berthold Lubetkin realiza del funcionamiento del edificio de viviendas Highpoint II (1938). Durante estos años el modelo tradicional de entrega, preparación, cocción y servicio se han transformado en algo mucho más directo, contribuyendo a su vez a la desaparición de ciertos rituales y mobiliario asociados a la cocina y por tanto a la vivienda. En el dibujo original de B. Lubetkin, el protocolo establecido en la vivienda e incluso sus espacios están muy segmentados y resulta muy rígido respecto a nuestros hábitos actuales. El espacio reservado para *delivery* está exclusivamente fuera del hogar, adyacente a la zona de preparación y lavado, debido a que los productos que llegaban a la vivienda eran generalmente frescos y casi siempre precisaban de cierta elaboración para ser consumidos; al contrario de lo que ocurre en la actualidad, que prácticamente llega emplatado, o cuando menos, ya cocinado y en un envase que puede ir directo a la mesa, el cual aprovechamos para servirnos en el plato y que luego desechamos. Junto a este, un espacio para la cocción, equipado con una cocina central y extractor de humos en el techo, el cual a pesar de encontrarse todavía comúnmente en las cocinas de hoy, es un espacio infrautilizado en la mayoría de los casos. Nada tienen que ver los hábitos culinarios de una familia contemporánea, en los que ambos padres trabajan, comen fuera de casa seguidamente y los hijos van al comedor escolar, con la de una de hace ochenta años. Del mismo modo, los tiempos de nuestra gastronomía diaria han cambiado. Ya no realizamos guisos durante los días laborables que necesitan horas de cocción, en cambio tendemos a viandas semipreparadas o de rápida elaboración. Además, en Highpoint II, estas dos áreas, *delivery* y cocción, eran utilizadas exclusivamente por el personal de servicio doméstico, el cual accedía por una puerta ejecutada exclusivamente para ello, figura menos común en las viviendas de hoy.



El reducido espacio al que tienden las viviendas actuales debido al valor del suelo³ y los nuevos modelos de ocupación⁴, unido a la informalidad instalada en nuestros hábitos y al número de productos ya preparados que consumimos, hacen que piezas como el *office*⁵ o mobiliario como el aparador de la vajilla o alacena hayan desaparecido o convertido en otra cosa. Si antes, tanto en el dibujo de B. Lubetkin como en las viviendas de la época, el ritual estaba dividido en una secuencia de procesos – cercanos a la seriación característica del Movimiento Moderno – hasta llegar a la mesa en torno a la cual se reunía toda la familia, hoy en día la situación es muy diferente y todo está podríamos decir más “maleado”. La mesa del comedor está generalmente en una pieza donde se desarrollan más actividades; y mientras que en el dibujo de B. Lubetkin se destina una habitación íntegramente a *eating*, hoy en día, probablemente esa misma pieza se habría convertido en un improvisado despacho porque teletrabajamos desde casa o en un dormitorio porque la casa es compartida y necesitamos rentabilizar su superficie. Muebles, objetos, libros se mezclan en una misma estancia donde además se puede calentar y preparar alguna cosa. Según Luis Fernández-Galiano en *El fuego vuelve al centro*:

En las últimas décadas, la cocina mecánica y segregada en la que se enclaustra al ama de casa trabajadora o burguesa —una jaula de oro de *gadgets* rutilantes— ha dejado paso a la cocina que se funde con el comedor para ocupar el centro de la vivienda o el lugar de trabajo: una cocina recreativa que celebra el acto de cocinar y homenaja los sentidos, promoviendo la comida como una ceremonia comunitaria.⁶

Ya no tiene sentido instalar en cada uno de los hogares cocinas súper equipadas con elementos fijos. La figura de la mujer o el servicio dedicado exclusivamente a cocinar a diario para toda la familia está desfasada y como consecuencia todo el dispositivo que ello requiere.

Según Lawrence Wright en *Los fuegos del hogar*⁷, el *focus*⁸ romano de las familias modernas de la segunda mitad del siglo XX se encuentra situado en la pantalla de la televisión. Si durante el siglo pasado la calefacción central dispersó a la familia que se concentraba junto al fuego descubierto del hogar en el cuarto de estar y la televisión se encargó de volver a reunirla, es durante este siglo cuando el modelo de familia reunida frente al televisor en el cuarto de estar ha vuelto a desaparecer. Actualmente cada persona se conecta a un aparato tecnológico para consumir su tiempo libre. Nuestras estancias son cada vez más genéricas. Una habitación es una cocina si se pone un fuego en ella y una mesa es de comedor si comemos en ella, como se muestra en el vídeo promocional del catálogo de Ikea 2017, *Dining Room Timelapse*⁹. Este vídeo es un reflejo de lo que ocurre en nuestras viviendas, muestra las actividades cotidianas de una familia y cómo una misma mesa en una misma estancia puede alojar todas ellas, desde comer o cenar, hasta mesa de estudio, trabajo u ocio.

³ Entre 2005 y 2008, casi el 80% de las viviendas que se construyeron contaban con una o dos habitaciones, el 15% con tres habitaciones y el 10% eran estudios. Datos extraídos de Foro Consultores Inmobiliarios.

⁴ El 30,6% de los hogares españoles están ocupados por 2 personas y el 24,8% por una sola. La ocupación media es de 2,51 personas. Datos extraídos del Instituto Nacional de Estadística (2014).

⁵ Según el Real Diccionario de la Lengua Española, *office*: “Pieza que está aneja a la cocina y en la que se prepara el servicio de mesa”. Actualmente se tiene un significado erróneo de dicha pieza, alentado por las revistas de decoración, las cuales lo definen como un espacio dentro de la cocina para tomar pequeñas comidas como el desayuno o la merienda.

⁶ Luis Fernández-Galiano, “El fuego vuelve al centro”. *Arquitectura Viva*, n° 201 (2018, pp. 77-81).

⁷ Lawrence Wright, *Los fuegos del hogar* (Barcelona, Editorial Noguer, 1966, p. 218).

⁸ Los romanos llamaban *focus* al hogar, entendido como fuego.

⁹ IKEA, “IKEA 2017 Catalogue: Dining Room Timelapse”, anuncio promocional rodado en 2017, vídeo en YouTube, consultado 16 de noviembre de 2018, <https://www.youtube.com/watch?v=d3YhNPlf5Fo>

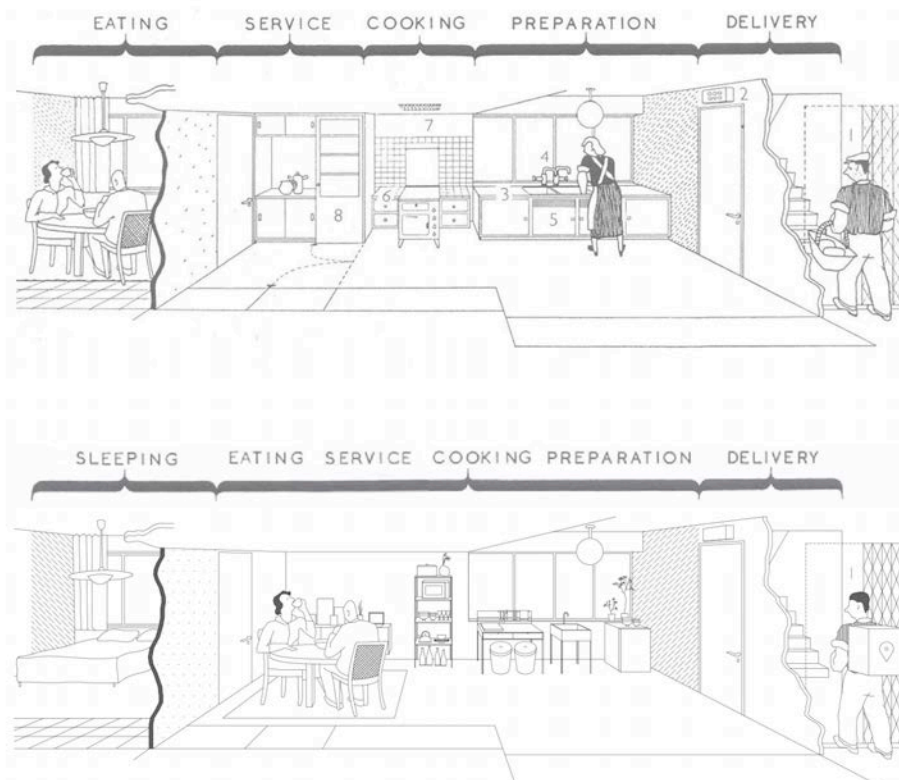


Fig. 2 – Lubetkin Revisited

Asimismo, el papel que el *smartphone* ha adquirido en la relación que actualmente tenemos con la ciudad y con nuestras viviendas es decisivo. La ciudad entera forma virtualmente parte de nuestras casas y viceversa. Trabajamos desde casa, alquilamos habitaciones que no usamos, tomamos comida cocinada fuera de lo que se tiene convencionalmente asumido por nuestra vivienda y nos traen la compra a domicilio incluso cuando no estamos. Los límites de la esfera doméstica han cambiado. Las nuevas formas de ocupación del hogar y los modos de vida actuales quizá no solo precisan de un menor número de habitaciones y más genéricas, sino que puede resultar más “flexible” aprovechar los metros cuadrados dedicados a la cocina en otra cosa y poder reunir una serie de muebles que alojen algunos electrodomésticos portátiles en algo asemejable a una cocina – como la de Andy Warhol o la *Kitchen Set*, diseñada por Sam Chermayeff para su propia casa –, que disponer tabiques móviles separando estancias pero que mantienen una cocina de elementos fijos sobredimensionados respecto a su uso real. S. Chermayeff define esta cocina como una serie de piezas y electrodomésticos o muebles expandibles, como una serie de objetos que hacen que lo esencial del programa no prescriba y permita tener un programa maleable en espacios “maleados” por el uso.

Esta incipiente “disolución de la cocina” ha provocado sutiles cambios en nuestras viviendas, principalmente la aparición y desaparición de ciertos objetos asociados al uso. El *office* de servicio, o el pasaplatos – uno de los iconos de la modernidad doméstica de los años treinta –, como el diseñado por Berthold Lubetkin para el edificio de viviendas Spa Green (1938) en Londres o el de Alfred Roth, Emil Roth y Marcel Breuer para las Dodertal *apartment houses* (1935) en Zúrich, son elementos cada vez menos comunes en nuestras viviendas y podrían ser en cierto modo comparados con las mochilas-nevera que llevan la comida preparada a casa y para la que prácticamente no necesitamos usar nuestra vajilla. Ya no tenemos alacenas¹⁰ practicadas en los muros de casa ni exhibimos los elementos más

¹⁰ La alacena tuvo su origen como elemento arquitectónico: un hueco practicado en la pared en el que se colocaban unas baldas y se cerraba con una cortina o unas puertas. Durante el siglo XX, evolucionó a mueble de

decorativos y valiosos de la vajilla familiar. Este elemento, desplazado a la cocina desde su ubicación original en el comedor, ha sido sustituido en el mejor de los casos por modernos muebles de líneas rectas y camuflado entre el resto de elementos fijos que las componen. Los hogares actuales no tienden a tener una vajilla de uso común y otra más valiosa y decorada reservada únicamente para momentos especiales. Además, el paisaje doméstico ya no está compuesto por productos secando en salazón, ni por un fuego central siempre encendido, sino que son otros objetos como el microondas o los cubos de basura dedicados a diferentes tipos de reciclajes los que ahora ocupan su lugar. Alentado por la inmediatez de servicio gracias a los avances tecnológicos y la amplia oferta de productos ya cocinados de la que disponemos en la actualidad, quizá tendría más sentido tener un muro equipado con refrigeración y un sistema para mantener caliente junto al acceso de nuestras viviendas que armarios de almacenaje de comida dentro de nuestras cocinas, una especie de puerto de recepción de todos los productos suministrados a casa, como el ya previsto por Le Corbusier en la *Unité d'Habitation*, el cual alojaba una pequeña puerta que comunicaba directamente la *rue intérieure* con el frigorífico instalado dentro de los apartamentos que permitía al lechero dejar la leche fresca del día.

3. Dos cocinas comparadas

En *Dos cocinas comparadas* (Fig. 3) se muestra la planta de una cocina doméstica hipotética organizada según los modos de vida actuales y la cocina de un restaurante londinense que prepara comida íntegramente para llevar – la cual curiosamente, si no supiéramos su procedencia, confundiríamos y se asemeja más a lo que tradicionalmente tenemos asumido por cocina eficiente doméstica, que a la que realmente necesitamos en nuestras casas. En la primera, el único elemento fijo necesario – por razones técnicas – sería el fregadero, el resto podrían ir apareciendo y ubicándose según las necesidades cambiantes de sus usuarios. La placa de inducción podría ser portátil y colgarse como uno más de los utensilios que se utilizan para cocinar, igual que el cazo o una sartén. Los electrodomésticos se confunden con muebles u objetos apilables en estanterías y el frigorífico hace de nevera a la par que de mesita auxiliar. Se trata de una cocina hecha por y para las personas que la usan, que podría estar ubicada en algún lugar de paso dentro de una casa y tener varias puertas. Por el contrario, en la segunda, una cocina proyectada en un lugar explícito con una única entrada, todo tiene un sitio definido de forma independiente a la necesidad real. Esta comparación entre la cocina «adaptada» y la proyectada, no hace más que acentuar que las cocinas de nuestras viviendas están más cerca de la cadena impersonal de montaje que de la desinhibida y práctica vida doméstica que hay instalada en nuestros hogares y que celebra la comida, y por tanto la cocina, como algo social y cultural situándola junto al resto de nuestras actividades.

Sin duda, la forma en que usamos las cocinas de hoy, tiene más similitudes con la de las *kitchenettes* (Fig. 4) instaladas en los apartamentos de los hoteles y en los *hotel apartments* de Nueva York de principios del siglo XX con servicios domésticos comunitarios y recogidas por Anna Puigjaner en *Kitchenless City*¹¹, que con la eficiencia de las cocinas mínimas europeas, representadas por la paradigmática cocina de Frankfurt de M. Schütte-Lihotzky. Estas *kitchenettes*, antes de su consolidación, hicieron aparición de forma improvisada, utensilios de cocina y un pequeño fuego se ubicaban en algún rincón de la habitación. Su aparición, aunque principalmente económica entre las clases sociales más modestas, se adaptaba a las necesidades reales de sus usuarios e incluso inicialmente eran montadas por ellos mismos. Por el contrario, tras su consolidación, entre las clases más elevadas satisfacía el deseo de cocinar, entendido como algo ocioso, dejando para la esfera pública la labor tediosa de la preparación obligatoria de la comida diaria.

dos cuerpos, uno superior de normalmente menor fondo cerrado con puertas con vidrio que permitían ver el interior y otro en la parte inferior de puertas opacas.

¹¹ Anna Puigjaner, “*Ciudad sin cocina: el Waldorf Astoria, apartamentos con servicios domésticos colectivos en Nueva York, 1871-1929*” (tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, 2014, pp. 217-221), <<http://hdl.handle.net/2117/95471>>

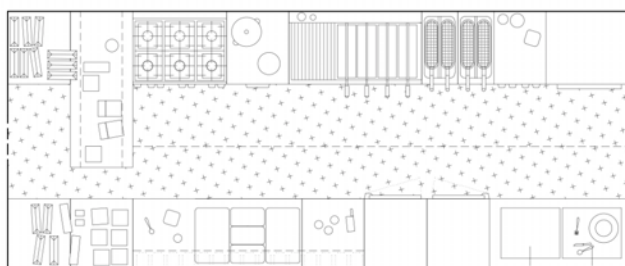
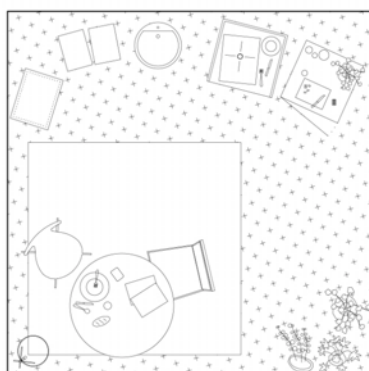
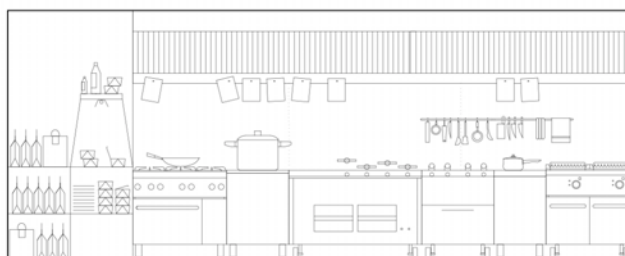
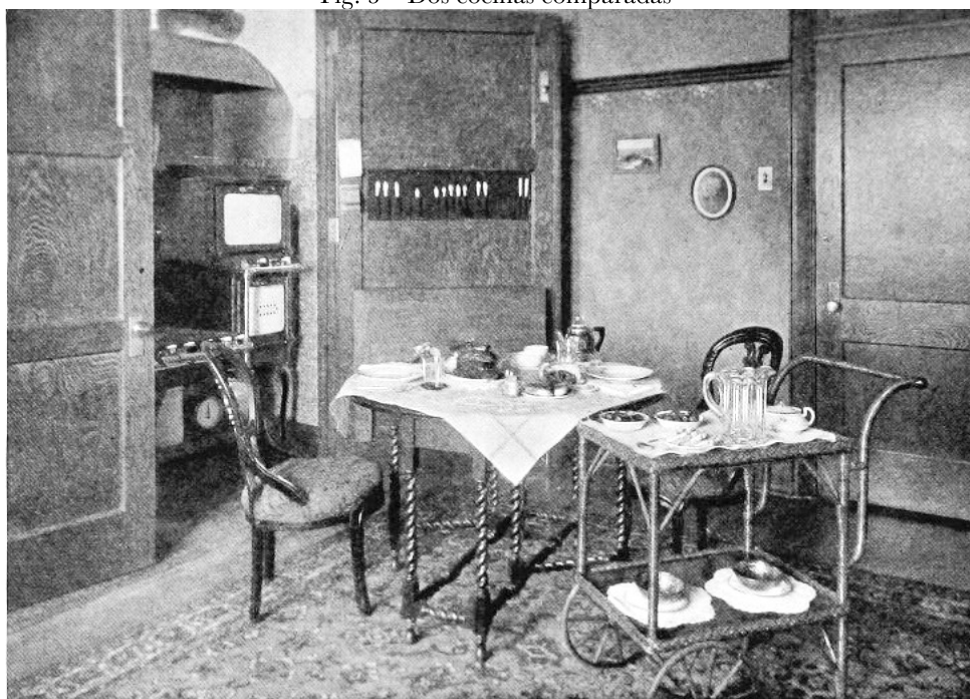


Fig. 3 – Dos cocinas comparadas



WHEN A DINNER IS SERVED THE BIG DOORS CAN BE CLOSED TO HIDE THE KITCHENETTE.

Fig 4 – Kitchenette cookery



En este sentido, los modos de vida actuales de cierta parte de la sociedad se asemejan con los de principios del siglo pasado y, del mismo modo que en el Nueva York de entonces, en muchas de nuestras calles de principalmente grandes capitales como Londres¹² – en Reino Unido el 12,1% del gasto total realizado en comida en el año 2016 se destinó a *takeaways*¹³ – puede haber más cocinas funcionando en planta baja a ciertas horas del día que en cualquiera de los pisos superiores de los edificios que las componen. Y que quizá la cantidad de alimentos que ingerimos preparados en estas “cocinas de planta baja” y los que elaboramos en nuestras propias cocinas no está tan alejado como pensaríamos *a priori*. Podríamos entender la casa en este sentido como una serie de piezas interconectadas entre ellas independientemente a su ubicación, ya no solo en un mismo edificio, sino en la ciudad. La “cocina de planta baja” constituiría en este caso una dependencia más, una expansión de la esfera doméstica, como el aparcamiento o el trastero¹⁴ y podría ser complementada por una improvisada *kitchenette* instalada en casa; lo cual podría ser una posible solución a la paulatina pérdida de conocimientos de la sociedad actual sobre cómo cocinar, planteada por Carolyn Steel en *Hungry City*¹⁵, debido a las inadecuadas cocinas instaladas en nuestras casas – cocinas muy reducidas instaladas en modernos *lofts* o en habitaciones desproporcionadamente pequeñas para el número de miembros de una misma familia.

Ya no existe un único modelo idealizado de cocina como lugar donde se preparan todas las comidas y todos los alimentos que ingerimos a lo largo del día. Paradójicamente, es este mismo fenómeno, este bonito destartalamiento, el que la vuelve a situar en el centro de la vivienda, en la pieza más acogedora, en la habitación genérica de hoy, donde como defendía Catherine Clarisse, probablemente realicemos más actividades, haya una mesa y “redescubramos el placer de sentarnos en la cocina”¹⁶.

¹² En grandes capitales como Londres ya no es suficiente que un restaurante también cocine para llevar, sino que recientemente han aparecido cocinas satélite de dichos restaurantes, las llamadas *dark kitchens*, instaladas dentro de contenedores industriales en áreas residuales del sur de Londres dedicadas exclusivamente a comida para llevar.

¹³ Datos extraídos del *Takeaway Economy Report*, realizado por Just Eat para la *British Takeaway Campaign* 2016.

¹⁴ Xavier Monteys y Pere Fuertes en *Casa Collage*, (Barcelona, Gustavo Gili, 2001), proponen Repensar el bloque de viviendas: “Casa, estudio, o despacho, apartamento de los hijos mayores o de los padres, trastero, taller de bricolaje e incluso estacionamiento del coche o la roulotte, o terraza particular en la cubierta, pueden estar dispuestos por el edificio sin tener que conformar una casa compacta”.

¹⁵ Carolyn Steel, *Hungry City: How Food Shapes Our Lives* (Londres, Penguin Books, 2013, pp. 195-196).

¹⁶ Catherine Clarisse, *Cuisine, recettes d'architecture* (Besançon: Les Éditions de l'Imprimeur, 2004).



Bibliografia

- Allan, J., 1992, *Berthold Lubetkin: Architecture and the tradition of progress*, Londres, RIBA.
- Clarisse, C., 2004, *Cuisine, recettes d'architecture*, Besançon, Les Éditions de l'Imprimeur.
- Fernández-Galiano, L., 2018, "El fuego vuelve al centro", *Arquitectura Viva*, nº 201, pp. 77-81.
- Giedion, S., 1978, *La mecanización toma el mando*, Barcelona, Gustavo Gili.
- Montanari, M., 2004, *La comida como cultura*, Gijón, Ediciones Trea.
- Monteys, X., Fuertes, P., 2001, *Casa collage*, Barcelona, Gustavo Gili.
- Puigjaner, A., 2014, *Ciudad sin cocina: el Waldorf Astoria, apartamentos con servicios domésticos colectivos en Nueva York*, tesis doctoral, Universitat Politècnica de Catalunya, <http://hdl.handle.net/2117/95471>
- Steel, C., 2013, *Hungry City: How Food Shapes Our Lives*, Londres, Penguin Books.
- Wright, L., 1966, *Los fuegos del hogar*, Barcelona, Editorial Noguer.