

Comunicación

Cocinar en pandemia. Notas sobre usos y prácticas proyectuales de nuestro habitar

Martínez, Alma Varela; Amado Mannise, María; Arq. Bogliaccini Faget, Lucia

arq.almavarela@gmail.com, mariaamado@gmail.com,

lucia.bogliaccini@gmail.com

Magister/ Arquitecta, Universidad de la República Uruguay;

Magister/ Arquitecta, Universidad de la República Uruguay;

Diplomada/ Arquitecta, Universidad de la República Uruguay

Línea temática 1. Categorías y enfoques (teoría y praxis)

Palabras clave

Arquitectura, Ollas populares, Cocina, Género, Triángulo culinario

Resumen

La Pandemia por la Covid-19 transformó las dinámicas que involucran lo físico, social y económico. Al mismo tiempo es una oportunidad para la reflexión transversal sobre espacios, usos y prácticas proyectuales que definen la constante construcción de nuestros habitares.

Las repentinas transformaciones de nuestros espacios cotidianos involucraron un doble movimiento: en muchos casos implicaron un repliegue hacia los espacios previamente asignados a lo doméstico y la intimidad, solapando los mundos familiar/individual, laboral y académico, e invadiendo estos espacios con el virtual. En otros casos, a pesar del vaciamiento urbano por el confinamiento, supusieron también un avance hacia los espacios

públicos asignados al encuentro y lo colectivo: aflorando las redes de encuentro físico, espacios de resistencia públicos, así como el apoyo mutuo y solidaridad entre vecinos como las ollas populares. En ambas situaciones, los rituales del cocinar-comer asumieron un protagonismo particular en la creación de los territorios de existencia.

La cocina como mediadora entre la naturaleza y la cultura, ha sido afectada por los cambios, limitaciones y ajustes que hemos debido incorporar en la Pandemia. Cómo impactará esto en los espacios y su diseño es lo que nos interpela. El rol histórico y culturalmente asignado de la mujer en estas tareas y su vinculación a la cocina, así como la sobrecarga en cuidados y otras tareas domésticas que la Pandemia ha agudizado, ha puesto a las prácticas de comida-cocina (doméstica o urbana), como material esencial de estudio de esta coyuntura.

El presente trabajo revisita el triángulo culinario planteado por Lévi-Strauss (lo cocido, lo crudo y lo podrido) como herramienta para guiar la observación atenta de una serie de registros gráficos y textuales realizados en Pandemia. Observar e interpretar las apropiaciones y usos emergentes se convierten así en un poderoso proceso de aprendizaje, indispensable para los ensayos proyectuales.

Punto de partida

Esta exploración sobre el proyectar, iniciada en la Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo de la Universidad de la República (FADU-UdelaR), pone en juego las trayectorias de enseñanza del proyecto de arquitectura en la Pandemia Covid-19, y las investigaciones antecedentes sobre proyectar y habitar. Busca aproximarse a la enseñanza del proyecto de arquitectura desde los postulados de otras disciplinas; explorar la auto-independencia del estudiantado a través de sus prácticas personales, utilizar la práctica espacial del “cocinar” como

“problema” de proyecto y finalmente trabajar con diversos registros asincrónicos y sincrónicos, para comprender a partir de la observación, usos emergentes en la coyuntura de pandemia.

La Pandemia por la Covid-19 transformó a escala mundial las dinámicas referidas a lo físico, social y económico, impactando de forma diferente a los territorios y personas que en ellos habitan. Las inequidades, las situaciones de exclusión y vulnerabilidad se han visto agudizadas y acentuadas. Ante esta coyuntura de nuevas situaciones y territorios existenciales, se planteó

reflexionar enfrentando el desafío de trazar nuevas interpretaciones, así como nuevas respuestas disciplinares desde una mirada integral. (Fig.1). En este complejo marco, los edificios universitarios se vieron vaciados física y espontáneamente, los contactos se estrecharon en la virtualidad. (Fig.2)

Figura 1. Montevideo en la primera etapa de confinamiento voluntario 2020



Cortesía de Leandro Reimundi

Figura 2. Fotografías de salones de Facultad de Arquitectura Diseño y Urbanismo (Udelar) durante el 2020



Cortesía: Imagen izquierda María Amado; imagen derecha Leandro Reimundi

Como antecedente del presente trabajo *Cocinar en Pandemia*, se realizaron una serie de actividades que tuvieron inicio a mediados del año 2020 y se fueron sucediendo en las siguientes etapas de la Pandemia.

El ámbito de intercambio se constituyó gradualmente como espacio enfocado a problematizar los fenómenos del habitar contemporáneo, con el foco puesto en las condiciones resultantes de la covid-19 cuya condición compleja requiere de un abordaje desde distintos saberes disciplinares. Se orientó a comprender las

prácticas y usos emergentes en los espacios arquitectónicos y urbanos para, con un aporte plural, ensayar herramientas proyectuales considerando nuevos escenarios posibles.

El puntapié inicial, desde la FADU, UdelaR se organizó un Conversatorio virtual “Registros del Habitar en Pandemia”, y posteriormente una serie de actividades transdisciplinarias junto con la Facultad de Información y Comunicación (FIC-UdelaR) y otros colectivos multisituados¹, entre las que se encuentran un taller de grado para estudiantes de arquitectura, diseño industrial y comunicación y un curso de posgrado. (Fig.3)

El Conversatorio articuló saberes propios de la arquitectura, antropología, comunicación y artes escénicas y permitió presentar y reflexionar sobre nuevas formas de habitar y los diversos registros y vivencias relacionadas. Luego a partir de ello, generar un proceso de co-creación colectivo de relatos y espacialidades simulados derivados.

Figura 3. Conversatorio "Registros del Habitar en Pandemia". Captura del encuentro virtual. Participantes de Argentina, Uruguay, México, España, Suiza, Italia



Fuente propia

A partir del trabajo antecedente, y registros presentados y realizados, el equipo FADU se ha focalizado en las implicancias espaciales del cocinar en pandemia. La inquietud surge por la confluencia de colectivos académicos sintonizados en torno a los *Rituales culinarios, cocinas, mesas compartidas y etnografías*.

Cocinar en pandemia

¹ El conversatorio virtual contó con los comentarios de Gustavo Demartin (UNLP, UNQ, Flacam - Argentina) y Silvana Grispio (Oxfam -Italia). Fueron presentados los proyectos: Exposición Virtual #CompartoMiDibujoUY en el marco del Sistema Nacional de Museos (Uruguay) y el Concurso de Fotografía «La Cuarentena» (Uruguay). Además, se presentaron otros proyectos y colectivos que posteriormente continuaron trabajando en red como: Endless Dollhouse Project (España, Suiza y participantes internacionales), Implosivo Artes Escénicas (Uruguay), Índigo Editoras (España-México).

La pandemia ha suscitado un *doble movimiento* en los espacios cotidianos y los rituales cocinar/comer: por un lado, un repliegue hacia los espacios domésticos y de la intimidad con el solape de los mundos familiar/individual, laboral y académico. Superponiendo también lo presencial y lo virtual. Por otra parte, hubo un avance hacia los espacios públicos asignados al encuentro y a lo colectivo. Afloraron redes de encuentro físico, espacios de resistencia públicos, y de apoyo mutuo y solidaridad entre vecinos como las denominadas "ollas populares". (Fig.4)

Figura 4. Solapes en Interior doméstico y Olla popular en Montevideo



Izquierda: Fuente: Grupo 1, integrantes: Dogliotti, Ferraro, Helbling, Ibarra, Martínez, Sánchez. Taller Etnografía "Habitar en la Pandemia y sus territorios existenciales" (FADU-FIC, UdelaR, 2020). Derecha: Olla popular Fuente: <https://www.extension.udelar.edu.uy>

En paralelo, la prensa hizo eco de los confinamientos en hogares y se multiplicaron recomendaciones para cocinar y teletrabajar en cuarentena, como atestiguan numerosos artículos de periódicos digitales y publicaciones online en la primera etapa de la pandemia. (Fig.5)

Le Corbusier (1930) expresaba "Observen en una pequeña taberna popular, dos o tres comensales que han acabado de tomar su café y están charlando. La mesa todavía está llena de vasos, botellas, platos, la aceitera, la sal, la pimienta, la servilleta y el servilletero, etc. Vean el orden fatal que pone todos esos objetos en relación los unos con los otros; todos han servido; han sido cogidos con la mano de uno o de otro de los comensales, las distancias que los separan son la medida de la vida. Es una composición matemáticamente arreglada; no hay ningún falso lugar, ningún hiato, ni un engaño". (Fig.6)

Figura 5. Imágenes de periódicos digitales



Fuente: Capturas de Pantalla de "El Español", marzo 2020

Figura 6. Imagen de mesa servida post comida



Fuente: Sevilla-Serie Nr. 27 Assemblage del artista Daniel Spoerri

La cocina como mediación entre la naturaleza y la cultura, ha sido afectada por los cambios, limitaciones y ajustes que hemos debido incorporar en la pandemia. El tiempo de permanencia en nuestras casas, las actividades y participantes que en ellas se desarrollan, los nuevos hábitos de trabajo y vida que incorpora, modificaciones a nuestra forma de cocinar y comer.

Comer afuera, comprar comida hecha, comer lo que otro cocina a través de un intercambio monetario, o social, genera una nueva mediación. El cambio generado por las rutinas, el cierre de los restaurantes, el aumento de la comida casera, el hambre y la solidaridad, el boom del pan casero, el aumento de la

comida enviada a domicilio, generan impactos en nuestras formas de habitar que pueden o no tener efectos permanentes.

Sobre las categorías de abordaje

El trabajo "Cocinar en Pandemia" se plantea el análisis, trazando vínculos entre las categorías de cocinar que plantea Lévi Strauss, y las que surgen del mencionado "doble movimiento" dado en la pandemia en los espacios cotidianos y los rituales cocinar/comer (repliegue al espacio doméstico y avance al espacio público).

La cocina es una forma de actividad universal. Las categorías que plantea Lévi-Strauss en su texto *El triángulo culinario* son tres: lo cocido, lo crudo y lo podrido. Cada una de estas forma parte del triángulo culinario, del sistema, pero están en polos opuestos. Lo cocido (asado está entre crudo y cocido) es lo crudo alterado por el hombre y lo podrido (hervido está entre cocido y podrido) podríamos decir que es lo cocido alterado por la naturaleza (aunque en podrido agregaremos la comida fermentada y hervida con la interacción del hombre). Aparece entonces otras oposiciones como cultura naturaleza y elaborado o natural. Cada sociedad o cultura tiene distinta intensidad en cada una de estas puntas. Asado y hervido difieren porque asado es directamente al fuego (convexo, cocido fuera), una sola mediación y hervido doble, por el agua y por el cuenco (cóncavo, cocido dentro). Queda una tercera forma intermedia, el ahumado que si bien es exógeno es parejo y se aleja del crudo.

Lo podrido es propio de un uso íntimo: la *endococina*, y lo cocido ofrecido a los invitados: la *exococina*. Esta práctica no solo se ve en sociedades antiguas y aisladas, sino que aún se practica en muchas de nuestras casas. El guiso es íntimo, recuerda lo maternal, el cuidado; y el asado es una fiesta, un punto alto y abierto al entorno. Lévi-Strauss nos explica que lo podrido o hervido ofrece una conservación integral y nos habla de economía, y por tanto de la gente de a pie, del pueblo, sin embargo, lo cocido habla de destrucción, de abundancia por tanto de aristocracia.

Por otro lado, lo podrido, hervido se asocia a lo femenino y lo cocido a lo masculino. En cada una de estas comidas, de estas estructuras o sistemas de cocina resulta interesante lo diacrónico del orden de preparación, la presentación y el desarrollo de la ingesta y sus rituales. Así, cobra significado lo planteado por Lévi Strauss (1965) quien afirma que "la cocina de una sociedad es un lenguaje que inconscientemente traduce su estructura".

De los Objetivos y el Método

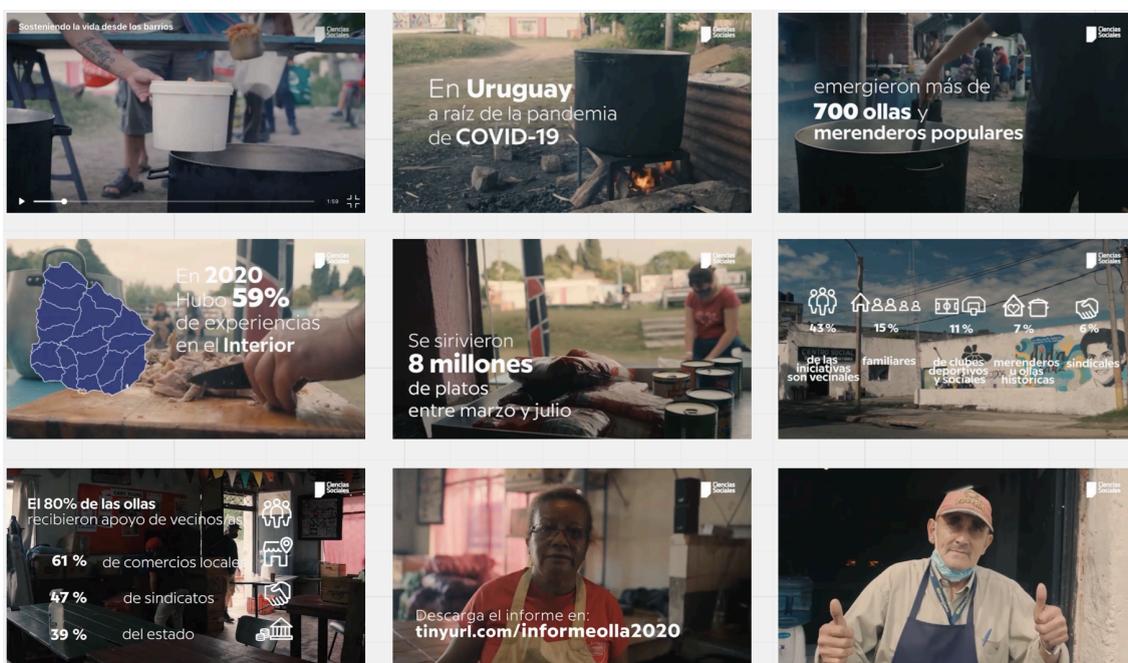
El trabajo "Cocinar en pandemia", se plantea como objetivo general Reflexionar propositivamente sobre las formas de cocinar-comer en la Pandemia y sus registros, articulando temáticas de arquitectura, antropología, comunicación, en torno a una práctica co-creativa.

A partir de ello se propone problematizar el triángulo de Lévi Strauss, con foco en las condiciones de la pandemia del Covid-19, enfocar prácticas y usos

emergentes en espacios arquitectónicos y urbanos, poniendo en diálogo saberes de distintas disciplinas en una exploración proyectual colectiva, desde la arquitectura, co-crear relatos y espacialidades derivados de autoobservaciones.

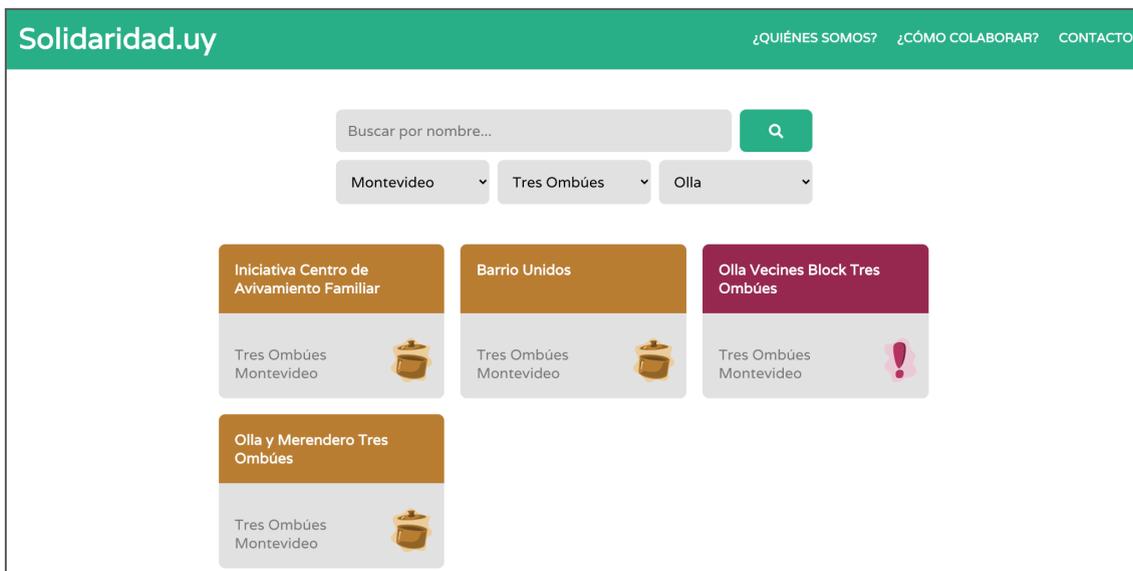
Así se plantean tres grandes áreas de trabajo: 1. Análisis de datos e información sobre los cambios en las prácticas y dinámicas del comer-cocinar durante la Pandemia. 2. Reflexión sobre los Registros del Habitar en Pandemia y la autoobservación como herramienta proyectual en la enseñanza de arquitectura. 3. Estudio de investigaciones previas propias, ensayos y conceptos de referencia enfocado a los rituales del cocinar/comer.

Figura 7. Imágenes que registran y resumen las ollas populares activadas durante la pandemia en Montevideo y los otros trabajos que registraron lo acontecido durante el confinamiento Covid-19

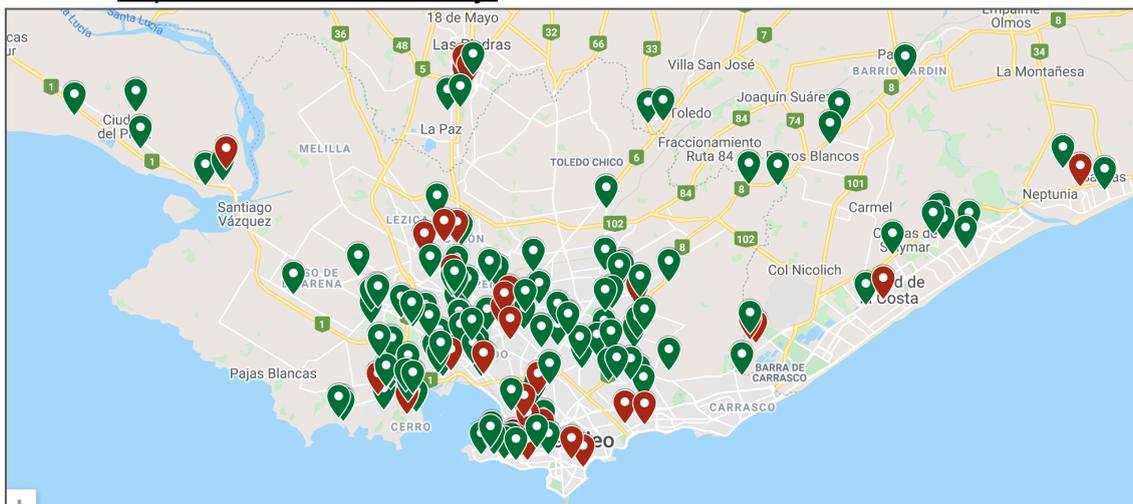


Fuente:

https://cienciassociales.edu.uy/wp-content/uploads/2020/12/Ollas-y-merenderos-populares_Uruguay-2020-1.pdf



Fuente: <https://www.solidaridad.uy/>



Fuente:

<https://www.google.com/maps/d/u/0/viewer?mid=1mLq0Yu2HBBJ3aK3tBRAQHfioFlaw1mh&ll=-34.82622330855407%2C-56.25742659170948&z=10>

<https://ollapopular.uy/> Los puntos verdes son ollas y los rojos son lugares donde se recolecta comida. Allí se observan las zonas más humildes dependiendo de las ollas.

ESCENA 2.
Presentaciones

Preparó un café mientras revisaba su agenda. Los mensajes se apilaban en su celular: desde memes hasta pautas de limpieza, todo a causa de los primeros casos de covid-19 detectados en Uruguay. Dudaba de cómo manejarse, aún no había anuncio oficial del tema. Se fue a la facultad: a media mañana se lanzaba un libro. Una calma tensa flotaba en el ambiente. Un elefante en la sala, que esa mañana nadie se atrevió a presentar.



ESCENA 3.
¿Entrecasa?

Empezaba el otoño en el sur, pero el verano aún no se iba. Llegó la noche y decidió salir por unos minutos de su rutina implosionada y su agenda superpuesta de tareas de oficina, domésticas y del cuidado de su anciana madre. Quería estar sola. Esos seis metros cuadrados de balcón que antes de la covid-19 le resultaban insignificantes ahora eran su salida de escape. Pensó: «necesito mi porción de "verde". ¿Y si armo una huerta? No tengo tiempo». Entró, la reunión era entrecasa, y en unos minutos el aula se llenó de estudiantes.

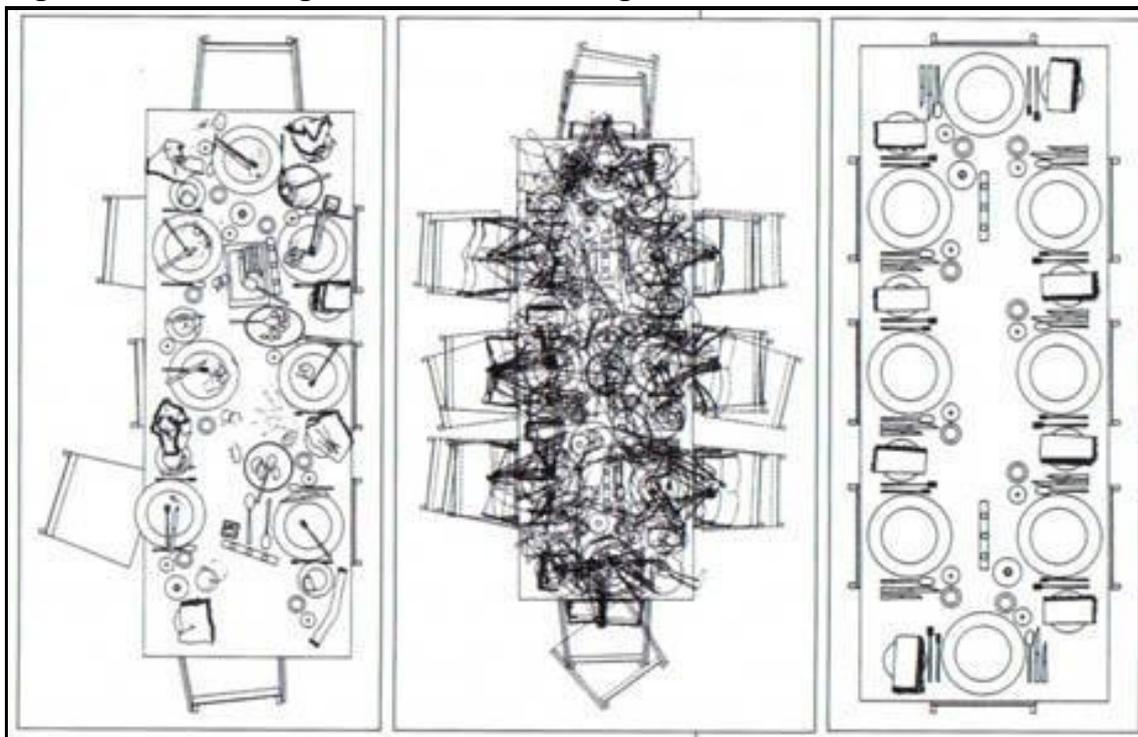


Fuente: Varela, A., Amado, M. (2020) Habitar (en) la Pandemia. Revista R.Acciona. FADU - Udelar. p 82-83

Para eso nos basamos en varios trabajos como el de la Facultad de Ciencias Sociales de Udelar, donde se relevan y se resumen datos de ollas populares, el trabajo de la página *solidaridad.uy* donde se mapean a la vez las ollas por barrio y lo que precisan, el mapeo de ollas de Montevideo, y los lugares donde se recolecta comida. Allí se observan las zonas con más humildes dependiendo de las ollas, el artículo autoetnográfico de "Habitar en pandemia" publicado en la Revista R, los registros realizados en varios métodos de Endless dollhouse project, y el trabajo del fotoperiodista estadounidense Peter Menzel sobre el tema.

Se plantea observar el tipo de comida, su preparación, los hábitos en la mesa según el triángulo, observar como la mesa cambia cuando además en pandemia se transforma en espacio de trabajo. Asimismo, cómo pueden representarse los movimientos en el espacio de comer, como en el caso de la pieza titulada *Desorden creciente en una mesa de cenar*, que documenta la progresión de la comida desde una mesa perfectamente puesta en un cúmulo de desplazamientos durante la acción de cenar.

Figura 8. Increasing Disorder In A Dining Table

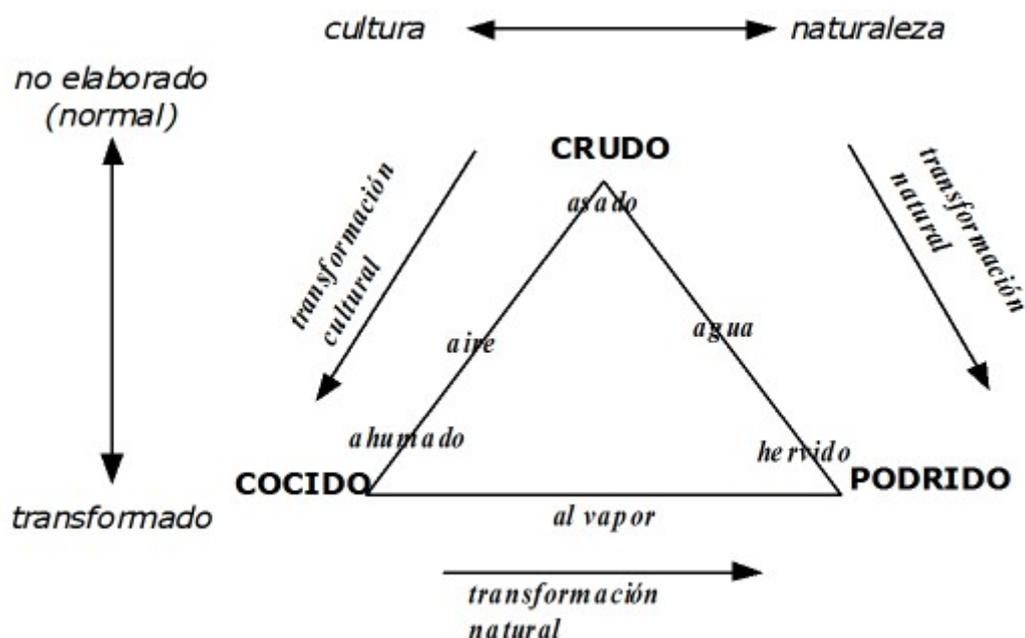


Fuente: Dibujo de Sarah Wigglesworth y Jeremy Till

A partir de estos sondeos de registros, se diseñan actividades de enseñanza en arquitectura para desarrollar el ejercicio proyectual en donde operan como premisas que las exploraciones proyectuales parten de la experiencia propia, subjetiva del estudiante que se traslada al diseño de los espacios de habitar, que la autoobservación y registro se aplican al proyecto de arquitectura, siendo herramientas propias de otras disciplinas como arte, comunicación, antropología y etnografía. Y finalmente que la incertidumbre puede entenderse como oportunidad, que se incorpora al proceso de enseñanza de proyecto.

De esta forma, el trabajo se propone el análisis a través de diversos registros, observaciones y autoobservaciones, cómo el triángulo de Lévi Strauss era antes de la pandemia en la cocina uruguaya y cómo es ahora, como estrategia proyectual reflexiva sobre la coyuntura.

Figura 9. El “triángulo culinario” de Lévi-Strauss o la cocina como mediación



Fuente: <https://fromtextstotable.wordpress.com>

Bibliografía

- Bogliaccini, L. (2012). *Habitando hábitos. Trabajo final de especialización*. Montevideo: Udelar. FARQ. Recuperado de <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/20.500.12008/8325/1/BOG167.pdf>
- Conversatorio Registros del Habitar en Pandemia. (2020) FADU - Udelar. <https://vimeo.com/445681715>
- Le Corbusier (1930) *Precisions*. Paris: Les Editions G. Cres
- Lévi-Strauss, C. (2016) *Mitológicas. Volumen I: Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica. Reedición 2016.
- Lévi-Strauss, Claude. *Mitológicas. Volumen III: El origen de las maneras de mesa*. 1970 Siglo XXI de España Editores, S.A.; 9a edición (10 Diciembre 2003)
- Lévi-Strauss, C. (1965), *Le triangle culinaire [El triángulo culinario]*. L’Arc, 26
- Metameal <https://www.youtube.com/watch?v=DkanuA9sGsM>
- R. Acciona. (2021). *Revista de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo*. FADU.

VV.AA. (2020). *Diarios de encierro. Una antología para la memoria colectiva:*
Índigo Editoras