TESIS

KITCHENLESS CITY

CIUDAD SIN COCINA

EL WALDORF ASTORIA. APARTAMENTOS CON SERVICIOS DOMÉSTICOS COLECTIVOS EN NUEVA YORK

1871–1929

AUTOR: ANNA PUIGJANER

TRIBUNAL: ENRIQUE WALKER

JUAN HERREROS

CARLOS DIAS COELHO

MAGDA MÀRIA SERRANO

FECHA LECTURA: 15-09-2014

CALIFICACIÓN: EXCELENTE CUM LAUDE

ÍNDICE DE LA TESIS

Prólogo

Escena 1

Capítulo 1: *Vivir à la carte.* la desaparición de la cocina

1.1 Primeros servicios domésticos colectivos
1.2 Hacia una definición
1.3 Un nuevo imaginario doméstico
1.4 La industrialización toma el mando
1.5 La expulsión de la cocina
1.6 Subir al piso de arriba
1.7 Abierto al público
1.8 *Home clubs*
1.9 Apartment hotels para él
1.10 Apartment hotels para ella
1.11 *Women and economics*
1.12 Upper West side
1.13 Tenement house law (1901)
1.14 Redefiniendo la nueva tipología
1.15 Una habitación con vistas
1.16 De habitación en habitación
1.17 Punto de inflexión

Escena 2

Capítulo 2: Ciudad hotel. La domesticación de la esfera urbana

2.1 Hacia la ciudad
2.2 Revolución doméstica urbana
2.3 Ciudad hotel
2.4 La novela utópica y la nueva domesticidad. utopías domésticas
2.5 Los apartment hotels y la arquitectura nacionalista
2.6 Novelas: arqueologías del futuro
2.7 *Science is annihilating space*: los nuevos tipos de transporte y la dispersión de los servicios domésticos
2.9 Vida en marte
2.10 El transporte de los servicios domésticos y la forma urbana
2.11 *The next stop... descentralization*
2.12 Fracasos utópicos

Escena 3

Capítulo 3: De la kitchenette a la cocina mínima. Dispositivos para el aprovechamiento del espacio, eficiencia e ingeniería doméstica

3.1 Dispositivos para el aprovechamiento del espacio, eficiencia e ingeniería doméstica
3.2 *Light housekeeping*
3.3 *Under the law: kitchen / kitchenette / pantry*
3.4 *Kitchenette cuisine*
3.5 *Space saving devices*
3.6 *Efficiency units. Efficiency apartments*

3.7 Eficiencia, cientifismo y profesionalización doméstica
3.8 Con o sin cocina
3.9 Coda final

Escena 4

Capítulo 4: Políticas de la cocina. Los felices años veinte

4.1 Los felices años veinte
4.2 "*Big rush to finish apartment hotels*"
4.3 Nuevas formas
4.4 Vivir en las alturas
4.5 *Mansions in the clouds*
4.6 *Haute cuisine*
4.7 Terminal city
4.8 Lo subterráneo
4.9 Alquilar el aire
4.10 Ciudad apartment hotel
4.11 Cocinar o no cocinar

Epílogo

5.1 La Domesticación de la Esfera Urbana
5.2 La Politización de la Cocina

Bibliografía

RESUMEN

Esta investigación surgió a partir de un estudio del Waldorf Astoria que, además de las habitaciones propias de un hotel, contiene un conjunto de apartmentos independientes –algunos de ellos sin cocina– que utilizan, sin embargo, sus servicios domésticos colectivos. Este tipo de servicios domésticos hoteleros permitía una vida *à la carte*, y eran comunes en la ciudad de Nueva York de cambio de siglo. El Waldorf Astoria formaba parte, cuando se construyó, de un extenso conjunto de edificios que se organizaban de forma similar y por ello puede ser entendido como un paradigma de esta tipología experimental fugaz.

:::::

Esta tesis tiene su origen en una desaparición: la desaparición de la cocina. Del mismo modo que con la supresión de la letra "e" en la conocida novela de George Perec no solo se desvanecen todas las sílabas, palabras y frases que potencialmente podrían utilizarla, sino que se reconfiguran de ese modo todas las leyes del juego de la propia escritura, análogamente, la desaparición de la cocina del espacio físico de la vivienda implicó una reconfiguración de lo doméstico que se extendió a toda la ciudad. Esta tesis trata precisamente sobre ese proceso. Sobre como esa pieza irreductible de la casa –en términos de uso– permitió la domesticación de la esfera urbana.

:::::

El día 23 de septiembre de 1929 un grupo de cinco hombres visitó el antiguo hotel Waldorf Astoria, situado en la Quinta Avenida entre las calles 33 y 34, para hacer una inspección preliminar antes del inicio de su derribo.



Como nos muestra esta imagen, tres trabajadores se engalanan cómicamente en medio del derribo para ser fotografiados. Algunas fotografías de ese estilo se realizaron también durante la construcción del nuevo Waldorf Astoria.

En aquella época, la construcción y destrucción de edificios formaba parte del espectáculo vital de la ciudad, un proceso habitualmente fotografiado que permitía ir consolidando la imagen de la nueva metrópolis en el imaginario popular.

La prueba y el error se sucedían. Muchos promotores intentaban buscar nuevos nichos de mercado ofreciendo soluciones arquitectónicas que dieran respuesta a las rápidas transformaciones sociales y las nuevas necesidades de la población.

La producción de películas sobre demoliciones fue también prolífica. Las películas siempre retrataban edificios abiertos al público, en la medida en que estos podían generar un mayor vínculo emocional con el espectador, y el hotel Waldorf Astoria era uno de ellos.

El hotel formaba parte de los llamados *Palace Hotels*, hoteles que disponían de grandes salones para el uso público y que funcionaban como importantes centros sociales para la ciudad y que además solían acoger tanto a viajeros como a residentes permanentes, encontrándose a medio camino entre el edificio residencial y el público.

El término hotel se empezó a utilizar a finales del siglo XVIII para distinguirse de las llamadas tabernas y posadas, que generalmente ofrecían hospedaje pero cuyas condiciones no solían ser muy confortables. A diferencia de estas, los primeros hoteles ofrecían mejores condiciones y además funcionaban como lugares de reunión social vinculadas a los negocios y a la política. Desde sus inicios, las llamadas popularmente *Public Houses* tenían una gran carga simbólica. El país, todavía eminentemente agrario, se encontraba en un momento de fuerte crecimiento mercantil de manera que, rápidamente, las elegantes salas de éstos nuevos edificios se convirtieron en lugares donde ver y ser visto, donde los atuendos y las relaciones codificaban y representaban a pequeña escala la mejora del estatus social de sus usuarios en medio de un país en transformación. En el Waldorf Astoria por ejemplo se encontraba la llamada Peacock Alley que, más que una sala, era un amplio corredor donde la sociedad neoyorquina se reunía diariamente.

El hotel se convirtió en una verdadera tecnología social que permitía establecer nuevas organizaciones colectivas, moldear los roles sociales -entre ellos el de la mujer- y transformar los ideales de confort cotidiano. Además estas infraestructuras resultaron verdaderos bancos de pruebas donde, por ejemplo se instalaron, los primeros retretes con agua corriente y otras tantas instalaciones que aparecían en éstos edificios residenciales de forma pionera y modélica. De ese modo los hoteles no tardaron en convertirse en un tipo residencial apetecible que ofrecía unos niveles de confort que, por su coste, resultaban difícilmente abarcables en las viviendas unifamiliares. De hecho, la tradición de vivir en los hoteles se mantuvo hasta bien entrado el siglo XX.

Años antes de la construcción del hotel Waldorf Astoria, existían aproximadamente 54.931 hoteles en todo el país, y gran parte de estos albergaban a residentes

permanentes. Por aquel entonces el hotel se había establecido como una tipología residencial más.

1.
Vivir *à la carte*. La desaparición de la cocina.

Durante la posguerra, más de 200.000 nuevos ciudadanos se instalaron en Nueva York. La retícula urbana estaba por entonces replanteada hasta la altura de la calle 96. Pese a la gran cantidad de suelo disponible para edificar, la vivienda se encareció notablemente durante esos años, en gran parte porque hasta entonces la única tipología socialmente aceptada por la clase media era la que ofrecía la vivienda unifamiliar, las familias de recursos económicos limitados se veían obligadas a compartir techo junto a otras familias en los *tenements*, conjuntos de viviendas a menudo sobredensificados, de dimensiones reducidas y con problemas de salubridad.
En ese contexto, las viviendas unifamiliares existentes no podían satisfacer las demandas de una clase media creciente, lo que hizo que tanto el precio de estas como el valor del suelo edificable se encarecieran.En consecuencia, la clase media no podía asumir el coste que implicaba una vivienda entre medianeras y, sin embargo, tampoco aceptaba la incomodidad y las connotaciones implícitas en los *tenements*. Se hizo más apremiante la formulación de una nueva tipología de vivienda orientada a esa clase media que se alejara por un lado claramente de *tenements* y que, por otro, fuese capaz de reducir a la vez los cada vez más elevados costes domésticos.

Por supuesto, todo ese proceso de tentativas tipológicas no fue lineal. Los ejemplos que podemos encontrar fueron múltiples. Y entre las diversas propuestas surgieron algunas que, tomando como referencias la vida en los hoteles apostaron por incorporar servicios domésticos colectivos en la organización del edificio, así como espacios de uso colectivo.

En 1871 , un año después de la finalización del Stuyvesant, considerado el primer edificio de apartamentos de NY, se inauguró cerca de este la Haight House, resultado de una transformación de una antigua vivienda unifamiliar en una vivienda plurifamiliar. A pesar de que cada apartamento disponía de una cocina, en el sótano existía una cocina comunitaria -junto a una lavandería- que podía dar servicio a través de pequeños montacargas a los distintos apartamentos. A petición de los residentes las comidas se servían en un comedor colectivo o bien en cada uno de los apartamentos. La Haight House se convirtió así en el primer ejemplo de edificio construido en Nueva York que combinó la distribución de apartamentos con los servicios propios de un hotel. La Haight House supuso un punto de inflexión, y tras ella empezaron a proliferar en Nueva York otros establecimientos similares.

Los *apartment hotels* fueron exitosos ya que permitían reducir considerablemente los costes de mantenimiento de la vivienda y liberar a la vez a la mujer del trabajo doméstico. Supliendo a su vez la falta y encarecimiento de personal dedicado al

servicio, derivados de la creciente incorporación de la mujer al mundo laboral y del declive de la inmigración durante los años de posguerra.

Asimismo el *apartment hotel* colmaba el deseo de muchos ciudadanos que, sencillamente, querían dejar de preocuparse de las molestias que la gestión del hogar les generaba, para quienes la vida en el *apartment hotel* suponía una alternativa que tenía más que ver con el confort que con el ahorro económico.

Buena prueba de la diversidad de sus usuarios era la diversidad de oferta, de tamaños y costes de las viviendas en los *apartment hotel,* comprendiendo desde aquellas que disponían de un salón, una habitación y un baño, hasta viviendas de grandes dimensiones con múltiples estancias. Por ejemplo, los apartamentos de la Astor Apartment House, disponían de salón, biblioteca, comedor, cuatro habitaciones -todas ellas con chimenea y baño- así como de una zona de servicio que incluía dos dormitorios y un office.

La aparición y posterior éxito de los *apartment hotels* no únicamente se dio en la ciudad de Nueva York. De hecho, la primera planta de esta tipología que apareció publicada en la prensa, fue un proyecto para Hartford, Connecticut, en 1874. A diferencia de lo que ocurría en la Haight House, la propuesta, diseñada por H. Hudson Holly, no tenía cocina en los apartamentos. Las viviendas seguían una distribución muy similar a la de las viviendas unifamiliares existentes, en dos pisos. Una convención importante para la clase media-alta, casi indefectiblemente, la planta pública debía quedar claramente diferenciada de la que contenía las estancias más privadas y las de servicio, lo que hacía inaceptable, por ejemplo, que los dormitorios se situaran en el mismo nivel que las estancias más públicas como los salones o el comedor, o que la cocina quedara también relacionada con estas salas. Por ello los primeros edificios de apartamentos solían distribuirse en distintas alturas. Y la cocina por su parte podía situarse fuera de la vivienda.

Poco tiempo después de la finalización de la Haight House, en 1872, se inauguraron en Nueva York dos edificios similares en la Quinta Avenida. La Stevens House, y el Grosvenor, el primero de nueva construcción. El Grosvenor fue también pionero en abrir al público sus servicios comunes, la cocina y los comedores, para así rentabilizar la instalación.

Después de esos primeros años de desarrollo centrados principalmente a lo largo de la Quinta Avenida, entre finales de 1880 y principios de 1890 la mayoría de *apartment hotels* comenzó a situarse en el Upper West Side. El hotel Cledening y el Beresford fueron los primeros en levantarse.

El Beresford, cuando se acabó en 1889, se encontraba prácticamente aislado, lo que propiciaba que desde las últimas plantas pudiese disfrutar de unas vistas espectaculares. Quizás fue esa misma posibilidad de tener vistas lo que propició que el Beresford situase el comedor en la última planta y no en la primera como sucedía en la mayoría de establecimientos de ese tipo. De repente, la fácil accesibilidad gracias al ascensor y las vistas que las edificaciones en altura ofrecían, convertían el último piso en un lugar atractivo en el que disponer las salas públicas y jardines en las cubiertas.

Tras el Cledening y el Beresford se construyeron en el Upper West Side otros *apartment hotels* y hoteles residenciales: el Majestic; el Nevada (1894); el Sherman Square (1889); el San Remo (1891); el Endicott (1889); el Brockholst (1890); etc.

El hotel San Remo, por ejemplo, ofrecía apartamentos variables que oscilaban entre las dos habitaciones con un baño, hasta las nueve habitaciones con dos baños, la amplia gama de opciones se debía a que la mayoría de las estancias estaban conectadas entre sí lo que permitía agrandar o reducir cualquier apartamento en función de la demanda. La clave de la flexibilidad de la planta del San Remo eran unas habitaciones que estaban situadas a caballo entre dos apartamentos y que comunicaban con ambos a la vez, lo que permitía unificarlos o agrandar uno u otro con una estancia más, un sistema habitual en los hoteles.

Podemos encontrar habitaciones así en diversos *apartment hotels* construidos durante esta época. Las puertas permitían conectar y dividir las viviendas e independizar estancias, por lo que, de cara a la flexibilidad eran el elemento clave, cosa que hizo que comenzasen a aparecer es los pasillos comunitarios más puertas que apartamentos. La puerta y la habitación pasaba a ser elementos fundamentales de una gramática que, mediante la repetición y su sencilla posición binaria –abierta o cerrada-, permitían una continua y casi infinita reconfiguración del espacio doméstico.

El San Remo destacaba también por disponer de comedor para los niños, algo inusual y poco convencional en aquel momento. No fue hasta principios de siglo cuando comenzaron a surgir *apartment hotels* que incluían espacios de guardería y juego.

A partir de 1901, la construcción de *apartment hotels* aumentó notablemente. Parte de ese éxito se debió a la aparición de la Tenement House Law. La ley, que limitaba la altura de los edificios residenciales, fue explícitamente redactada para mejorar las condiciones de los *tenements*, y excluía claramente de su ámbito de aplicación a los hoteles y derivados, al no incluir cocinas estos últimos en la distribución de los apartamentos. En ese contexto, construir *apartment hotels* resultaba claramente ventajoso.

Ese momento de crecimiento coincidió con la consolidación del Upper West Side y una madurez tipológica resultado de treinta años de tentativa. En esta búsqueda de la diversidad de apartamentos se empezaron a mezclar apartamentos con y sin cocina. Por ejemplo, en el Ansonia, un residente tenía la posibilidad de alquilar desde apartamentos de una habitación sin baño o con baño, hasta apartamentos de 14 habitaciones con diversos baños, con o sin cocina. Los residentes que no disponían de cocina en su vivienda podían comer bien en comedores privados o bien en el comedor colectivo con una capacidad de 1300 comensales. El edificio contaba con todo tipo de instalaciones, los residentes podían disfrutar de la piscina situada en el sótano, de una gran sala de baile en la planta baja y de un aparcamiento para coches.

El edificio también se caracterizaba por consolidarse en forma dentada, cosa que permitía alargar el perímetro de la fachada y que todas las habitaciones tuviesen

ventilación y vistas a la calle. Esta formalización se extendió a todo tipo de edificios, convirtiéndose en un tipo habitual a principios del siglo XX en Nueva York. Existían no obstante *apartment hotels* previos con fachadas dentadas, el Majestic o el Gramercy Park de 1883.

Este auge que vivió la construcción de *apartment hotels* sufrió un enorme retroceso durante los años de la Primera Guerra Mundial.

2.

Ciudad Hotel. La domesticación de la esfera urbana.

Pero volvamos atrás.

Durante la segunda mitad del siglo XIX surgieron en los Estados Unidos diversos proyectos que extrapolaban el funcionamiento de los *apartment hotels* a la organización de toda la ciudad. Esos proyectos permitían el desplazamiento de algunos servicios habitualmente acotados a la domesticidad de la vivienda hacia la esfera urbana. En este proceso de domesticación, la eliminación de la cocina en la vivienda, resultaba clave para la construcción de lo colectivo.

La dependencia doméstica implícita en un modelo urbano proyectado a partir de viviendas inacabadas, obligaba en adelante a articular el conjunto de la ciudad en función de los distintos servicios domésticos. Bajo esas premisas, la posición de las lavanderías, cocinas y otros espacios, así como la comunicación entre estos y las viviendas, definía por tanto, la forma y el crecimiento del espacio urbano.

Mientras la colectivización de los servicios domésticos en los edificios de vivienda de Nueva York tuvo un origen principalmente comercial y estuvo promovido por iniciativas privadas que por lo general no tenían ninguna pretensión de generar un posicionamiento ideológico al respecto, los primeros proyectos urbanos que incluían servicios domésticos colectivos estaban claramente influenciados por el socialismo utópico y pretendían generar una reforma social a través de la reorganización de la casa y la ciudad. La difusión en los Estados Unidos de las doctrinas tanto de Robert Owen como de Charles Fourier durante la primera mitad del siglo XIX, así como la puesta en práctica de algunas comunidades productivas, propició que surgieran propuestas de carácter urbano que, eliminaban las cocinas de las viviendas y generaban sistemas de cooperación y colectivización de los trabajos domésticos.

De forma muy incipiente en 1884, Albert Kimsey Owen fundó la ciudad de Topolobampo. Influido por Marie Stevens Howland, una de los principales difusoras del fourierismo en los estados unidos, Owen extrapoló el funcionamiento del familisterio a la organización de toda una ciudad.

El terreno adquirido para la construcción de la nueva ciudad tenía 77 km2 y sobre él se proyectó una retícula ortogonal sobre la que se distribuían estratégicamente tres

tipos de edificios todos ellos con servicios domésticos compartidos: los *residents hotels*, las casas en hilera y las casas aisladas.

El *resident hotel* no se distinguía excesivamente de las casas en hilera. Como éstas, configuraba un conjunto cerrado alrededor de un jardín y disponía en dos de sus laterales de espacios y servicios domésticos colectivos como biblioteca, salón, comedor, cocina y lavandería. Por su similitud, es posible que Owen, o Howland, conocieran los *apartment hotels* existentes, o proyectos como el de H. Hudson Holly.

A diferencia de lo que ocurría en los *residents hotels* y las casas en hilera, donde los espacios de servicio formaban parte de un conjunto continuo, en las casas aisladas los edificios de servicio eran autónomos por lo que su formalización y situación en relación al resto resultaba muy importante. Estos edificios exentos se situaban en el espacio intermedio que delimitaba cada grupo de cuatro viviendas.

Pocos años más tarde de la gestación de Topolobampo se publicó una novela donde se describía una ciudad organizada de forma similar. Looking backward, la conocida novela de Edward Bellamy tuvo una repercusión social considerable. La publicación de la novela coincidió con un cambio en la formalización del pensamiento utópico en los Estados Unidos. Si antes de la Guerra Civil las utopías se materializaban principalmente en forma de comunidades experimentales, durante las últimas décadas del s. XIX la novela y otros textos pasarán a ser el principal modo de expresión del utopismo norteamericano. Frente a la creación de pequeñas comunidades utópicas, la escritura y la reproductibilidad técnica que permitían los medios facilitaban una mayor difusión y, por tanto, una mayor incidencia sobre la sociedad.

Se inicia entonces una época en la que el imaginario de la arquitectura de la ciudad del futuro, y especialmente aquella relacionada con la domesticación de la ciudad a través de la colectivización de lo doméstico, comienza a tener una estrecha vinculación con los medios escritos.

Muchos de los textos aparecidos durante esa época vislumbraban un cambio social favorecido por el surgimiento de todo tipo de artilugios cuyo objetivo era mejorar la vida cotidiana. La proliferación de inventos durante la segunda mitad del siglo XIX invitaba a imaginar un futuro en que la sociedad funcionara de forma distinta. Entre los nuevos inventos, la aparición de aquellos relacionados con el transporte y, en especial, el sistema neumático y el eléctrico, permitieron imaginar ciudades donde la organización de las calles y la edificación respondían al recorrido de las mercancías.

El transporte neumático se presentó por primera vez en los Estados Unidos en 1867 en el American Institute Fair donde se construyó un tren neumático para el transporte de pasajeros. Mientras que el transporte de personas mediante tubo neumático no fructificó, el transporte de correo supuso todo un éxito en diversas ciudades americanas. En un artículo publicado en 1879 a raíz de la instalación de tubos neumáticos en el edificio del periódico Chicago Times, se preveía que en pocos años este sistema se acabaría instalando en todos los hogares, como sucedía con el teléfono, un aparato cada vez más común.

Esta facilidad de transporte permitía pensar que la ciudad, y por extensión la casa, se podían organizar de forma diferente. Si cualquier objeto, desde mercancías hasta comida ya cocinada, podía ser fácilmente enviado, la centralización de los servicios domésticos tan discutida durante los años de la posguerra resultaba viable.

De entre las novelas utópicas que abordaban el tema, The Human Drift, de King Camp Gilette es ejemplar al respecto. En la novela se describe una ciudad futurista de sesenta millones de personas, llamada Metropolis, situada cerca de las cataratas del Niágara, en la que los edificios se levantan sobre un subsuelo de superficie infinita que los comunica y por donde se realiza el subministro y el transporte de mercancías y personas.

La ciudad propuesta se organizaba a partir de manzanas hexagonales que formaban una gran malla construida en dos de sus tres partes por rascacielos habitacionales con servicios domésticos colectivos.

En un momento en que la tecnología permite que el transporte y los suministros puedan desaparecer bajo el suelo y en que la comunicación resulta tan sumamente rápida que las distancias se relativizan, la forma y las dimensiones tradicionales de la ciudad entran en crisis, o dicho de otro modo y tal como afirma el propio Gillette:

“La ciencia aniquila el espacio”

Las ciudades pueden expandirse hibridándose con la naturaleza, en lo que Howard P. Segal denominó megalópolis: ciudades de gran tamaño y baja densidad capaces de combinar lo urbano con lo suburbano cubriendo vastas extensiones territoriales.

A diferencia de lo que ocurría con las máquinas de vapor y similares, la nueva tecnología era “limpia” y por tanto difería del imaginario que lo tecnológico conllevaba hasta el momento. Las máquinas modernas permitían integrarse en cualquier espacio, incluso los de mayor pulcritud, eliminándose así los límites establecidos hasta el momento. Uno de los ejemplos más claros en esta dirección, y asimismo en la creciente relación entre los medios de transporte y el crecimiento de las ciudades, es Roadtown, una propuesta presentada años más tarde por Edgar Chambless. Chambless publicó en 1910 bajo ese título un libro de 172 páginas donde describe detalladamente el funcionamiento de una ciudad lineal infinita con servicios domésticos colectivos, en la que la vivienda y el transporte conforman una misma entidad.

A pesar del interés de la propuesta, no se llegó nunca a plantear su construcción. Tal como insinuó Charlotte P. Gilman en una reseña acerca del libro, a pesar de que el proyecto de Roadtown pretendía a través de sus mecanismos solucionar problemas sociales y técnicos de la vivienda y la ciudad, adolecía de una fe rayana en lo caricaturesco con respecto a los nuevos inventos, pareciendo olvidar que técnica y sociedad no son lo mismo. Una crítica que resulta extensible al resto de propuestas de ciudades con servicios domésticos colectivos.

3.

De la kitchenette a la cocina mínima. Dispositivos para el aprovechamiento doméstico del espacio, eficiencia e ingeniería doméstica.

Con anterioridad a la aparición de la conocida cocina mínima en Europa –y en especial de la paradigmática cocina de Frankfurt-, comenzó a ser ampliamente utilizado en Estados Unidos a inicios del siglo XX el término kitchenette para designar una tipología de cocina que se caracterizaba por ocupar un espacio reducido. Las kitchenettes surgieron inicialmente en los apartamentos de los hoteles y en los *apartment hotels* para poder ofrecer a sus residentes permanentes la posibilidad de cocinar de modo puntual. Sin embargo, antes de su aparición, era ya habitual que muchos inquilinos acabasen instalando de forma improvisada algunos aparatos para poder cocinar de vez en cuando en las habitaciones de este tipo de viviendas.

En medio de toda esta improvisación, la kitchenette suponía, por así decirlo, la formalización casi necesaria de algo que ya estaba ocurriendo de forma espontánea. La kitchenette no surgió tanto por una necesidad de optimización de la organización de la cocina que, según el típico argumento "*labor-saving*" permitiría mejorar su funcionamiento, sino para poder ofrecer un servicio doméstico añadido sin la pérdida de espacio que supondría la inclusión de un cocina convencional.

Generalmente la kitchenette se albergaba en una habitación de dimensiones reducidas, mayor que un armario y menor que una cocina estándar, en la que se disponía de todo tipo de artilugios de dimensiones reducidas para cocinar. Todo simple y compacto.

En ese recorrido hacia lo "mínimo", la irrupción de la kitchenette fomentó la aparición de un nuevo mercado. Las compañías que comercializaban las conocidas camas ocultables producían también todo tipo de dispositivos transformables a los que se denominó popularmente *space saving devices*. Se incluían también en sus catálogos muebles de cocina para equipar las kitchenettes o convertir cualquier rincón o alcoba en una cocina. La compañía producía una serie de unidades que, bien solas o bien combinadas, podían equipar una cocina mínima.

Éstos mismos catálogos recogían además un conjunto de plantas distribuidas bajo los parámetros de eficiencia y economía. Los popularmente llamados *efficiency apartments* o *efficiency units*, eran básicamente viviendas cuya distribución permitía disponer de todo lo esencial ocupando, sin embargo, el mínimo espacio posible gracias al uso de mecanismos que conseguían convertir y transformar las estancias para adecuarlas a distintas necesidades. Una de las normas principales de estos apartamentos consistía combinar habitaciones para que el mismo espacio sirviese para dos usos.

La distribución estándar de un apartamento "eficiente" de mínimas dimensiones contenía una sala de estar convertible en dormitorio, un vestidor, un baño y una kitchenette.

En este tipo de apartamentos existía un cuidado especial en la organización y diseño de los espacios destinados a los distintos servicios domésticos. Cubículos donde disponer la ropa sucia que debía ser enviada a la lavandería o donde recibir la limpia, armarios para entregar la comida a domicilio -cocinada o por cocinar-, ... Los reducidos medios de cada uno de los apartamentos quedaban compensados por esta infraestructura de intercambiadores domésticos que relacionaban cada una de las viviendas con un sistema colectivo general.

Evidentemente este interés por la eficiencia no surgía exclusivamente en el ámbito doméstico. Términos como organización científica del trabajo y eficiencia empezaron a ser ampliamente utilizados en la segunda década del siglo XX tras la popularización del Scientific Management tailorista. El *Ladies' Home Journal* y otras revistas similares, como el *Journal of Home Economics* y el *Good Housekeeping*, comenzaron a reivindicar la aplicación del nuevo cientifismo en las propias tareas domésticas.

Sin embargo el estudio y la optimización de la esfera doméstica, y en especial de la cocina, no era nada nuevo. Durante la década de 1870, la progresiva mecanización de lo doméstico obligó a establecer unos estudios específicos encaminados a impulsar que el ámbito doméstico se beneficiase de ese proceso de tecnificación. Desde el inicio de la relación entre educación y domesticidad, existía un dilema. Entre los defensores del "cientifismo" se podían percibir claramente dos grupos: aquellos que consideraban que la profesionalización de lo doméstico era necesaria para introducir el progreso de la industrialización y, a su vez, mantener los valores existentes del hogar basados en la vinculación de la mujer como centro del hogar. Y, por otro lado, aquellos que consideraban que la profesionalización de lo doméstico permitía ofrecer a la mujer acceso a estudios académicos y, con ello, salidas laborales fuera del hogar.

La evolución de la kitchenette y el cambio de los valores que la nueva cocina mínima tuvo durante las primeras décadas del siglo XX están plenamente vinculados a esa dicotomía inicial.

Esta discusión tomó especial relevancia durante la primera guerra mundial, cuando, debido a la movilización militar, muchas mujeres se vieron obligadas a ocupar los puestos de trabajo vacantes, algo que agravó tanto la falta de servicio doméstico como la incompatibilidad entre el mantenimiento del hogar y el horario laboral, un fenómeno sobre el que se hicieron eco diversas publicaciones, reivindicando la necesidad de reorganizar la vivienda para poder hacer frente a la nueva situación de la mujer.

En especial entre 1918 y 1919, se publicaron diversos artículos en el *Ladies' Home Journal* que invitaban a reflexionar acerca de la necesidad de construir casas sin cocina donde las tareas domésticas se realizasen de forma externa, por ejemplo, en cocinas o lavanderías colectivas industrializadas. Paralelamente la revista también publicó artículos acerca de las "ingenieras domésticas", basadas en la aplicación de los métodos científicos para la optimización de las tareas del hogar.

La alarmante falta de servicio doméstico se podía suplir, según la ingeniería doméstica, mediante una buena reorganización de los trabajos del hogar. En ese sentido, la disposición y distancia entre los diferentes elementos que componían la cocina o los movimientos que se realizaban en el propio acto de cocinar comenzaron a ser estudiados. Entre las ingenieras domésticas se encontraba Christine Frederick.

Como apunta Dolores Hayden, su trabajo caía en una contradicción difícilmente resoluble: intentar aplicar los métodos científicos, basados en la división del trabajo y la especialización, sobre una única persona: el ama de casa. Con la progresiva desaparición del servicio doméstico, cada vez más tareas recaían sobre la mujer, por lo que progresivamente ésta fue convirtiéndose en la única persona responsable. Frente a esta aparente contradicción, Frederick y otras ingenieras domésticas se encargaron de construir una nueva imagen del hogar donde la mujer era capaz de hacerlo todo. Esa sobrecapacidad laboral femenina podía resultar en parte factible, gracias a los nuevos aparatos domésticos llamados *labour saving devices* que permitían reducir el tiempo dedicado al trabajo doméstico y a su vez lo hacían compatible con el laboral.

La publicidad que se hizo de estos nuevos aparatos, conformó un imaginario en el cual el trabajo doméstico se convirtió en algo liviano. Pese a que el número de tareas del hogar que recaían sobre la mujer de clase media aumentaba a medida que se iban reduciendo el número de sirvientes, sorprendentemente, se consideraba que sus condiciones de confort habían mejorado enormemente.

La historia de la kitchenette, por su parte, no fue en absoluto ajena a esa dicotomía doméstica. El interés creciente por los *labour saving devices* propició que esta cocina mínima perdiese, progresivamente, su carácter cooperativo original y es, precisamente de ese modo, como se complejizó y ganó en autonomía. Su reducido tamaño, que respondía inicialmente a las dimensiones de un armario, tomó otro sentido. La kitchenette pasó poco a poco a entenderse como un instrumento gracias al cual la mujer podía llevar a cabo las tareas domésticas de forma rápida, eficiente y, sobre todo, de forma autosuficiente.

4.

Políticas de la cocina. Los felices años veinte.

La primera Guerra Mundial no únicamente incidió sobre el papel social de la mujer. Con el inicio del conflicto en 1914 la financiación dedicada a la construcción de grandes edificios se vio fuertemente reducida y el sector de la construcción afectado por el progresivo incremento del coste de los materiales, Aunque en la ciudad de Nueva York apenas se construyeron edificios de viviendas, su población siguió aumentando. La construcción de *apartment hotels* también fue anecdótica.

Reconociendo esta situación de emergencia, en 1920 el estado de Nueva York permitió que las municipalidades pudiesen eximir durante diez años de impuestos a

los nuevos edificios de vivienda construidos entre 1920 y 1924. El efecto fue inmediato y propició un boom de la construcción.

Este periodo de bonanza y crecimiento duró hasta el crack de 1929. Durante estos años se volvieron a construir numerosos *apartment hotels,* los cuales se diferenciaban notablemente respecto a sus predecesores tanto en sus dimensiones como en su volumetría. Este cambio se debió principalmente a la aplicación de la ley de 1916, la Zoning Law que limitaba y definía el crecimiento volumétrico de la ciudad.

El perfil tan característico de los edificios en forma de zigurat definidos por la ley, dependía de la zona en que se encontrasen, así como de la dimensión de las calles colindantes al solar. Cuanto mayores eran las parcelas, mayor era la proporción de superficie construible respecto a la superficie de suelo, de manera que los elevados precios del suelo invitaban a edificar lo máximo posible para hacerlos rentables. Por ello, los inversores tendieron a valorar las parcelas de mayor tamaño y a promocionar edificios de mayor superficie en planta y volumen. Los *apartment hotels* no fueron una excepción a esa regla. Se empezaron a combinar distintos usos en un mismo edificio para así poder dotar de contenido a esos grandes mastodontes edificatorios resultantes. El uso del *apartment hotel* se empezó a combinar con otros, aumentando todavía más su carácter colectivo y urbano. Por ejemplo, el Roerich Museum combinó un centro de arte con diversos apartamentos y servicios domésticos colectivos.

La ley permitía además que un 25 % de la superficie de la parcela creciese sin límite hasta donde las capacidades técnicas o las limitaciones económicas lo permitiesen. Lógicamente cuanto mayor era la parcela, mayor era también este 25% y mayor por tanto la edificabilidad. Este hecho propició que muchos *apartment hotels* no únicamente ocupasen grandes parcelas, sino que también tendiesen a colmatar ese 25 %, formalizándose como altas torres residenciales. Precisamente entonces es cuando apareció un nuevo tipo de apartamento que permitía vivir, literalmente, en las alturas. Los apartamentos de las Waldorf Towers se anunciaban, por ejemplo, mediante una nube que quedaba atravesada por las torres y separaba lo doméstico del bullicio de la ciudad. La progresión de la altura de los edificios residenciales en esos años fue considerable. Si en 1924 el edificio residencial más alto de Manhattan tenía 28 pisos, en 1928 ya existía un proyecto para construir una torre de viviendas de 58 pisos de altura.

Gracias a los retranqueos de la volumetría en zigurat, aparecían también potenciales superficies que podían ser utilizadas como terrazas y que añadían condiciones distintivas a cada uno de los apartamentos. Las viviendas de las Waldorf Towers, se anunciaban a su vez mostrando escenas de estos oníricos jardines suspendidos como uno más de los atractivos de la vida en las alturas.

Los privilegios que ofrecía la altura, entre ellos el de la terraza, invitaba a que los apartamentos de mayor tamaño, que se podían alquilar a precios superiores, se situasen en los pisos más altos, mientras que los pisos inferiores se reservaban para apartamentos de menor tamaño y rentas más ajustadas.

La Ritz Tower era ejemplar al aspecto, por encima de la planta baja había un total de 400 habitaciones divididas en apartamentos de 1 a 18 habitaciones. A partir del piso 18 la torre iba adelgazándose y disminuyendo su tamaño en planta, pero el tamaño de los apartamentos aumentaba. Así, por encima del piso 20 se situaban las viviendas de mayor dimensión, con entre 4 y 12 habitaciones y así sucesivamente.

Con la plenitud de los años veinte, la ciudad se llenó de este tipo de apartamentos de grandes dimensiones. Como bien los denominó Steven Ruttenbaum, eran verdaderas mansiones en las nubes.

Muchos de estos edificios residenciales se encontraban en los alrededores de la avenida Park. El centro había migrado hacia el norte en pocos años y la Avenida Park se convirtió en los años veinte, gracias a Terminal City, en el lugar de residencia de las familias adineradas.

Todo este proceso de reconfiguración urbana en los alrededores de la estación se vio activado por un incidente en 1902, cuando hubo un choque de trenes. El accidente causó la muerte de diez personas debido al vapor y la falta de visibilidad. La alarma social producida por el accidente y la necesidad de agrandar la estación, hicieron que resultase imprescindible construir un nuevo edificio y cambiar el sistema de transporte del uso de vapor a la electricidad.

La localización era inmejorable pero a la vez el elevado coste de la zona hacía imposible poder plantearse la adquisición de más parcelas. William J. Wilgus, ingeniero jefe de New York Central, propuso entonces ampliar la estación superponiendo las vías férreas. Crecimiento en vertical y no en horizontal.

Wilgus no únicamente propuso sobreponer la infraestructura, sino que consideró que se podía rentabilizar el aire que quedaba por encima del área de la estación para obtener de ese modo un rédito económico. Las zonas que ocupaban las vías podían ser también potencialmente ocupables para la edificación.

Surgió entonces un cambio en la forma de entender la construcción de la ciudad: la calle elevada descrita años antes en la novela utópica de Bellamy, no quedaba muy lejana, el espacio urbano podía, igual que ocurría con los edificios, crecer en altura, desdibujándose así los límites existentes entre calle y edificio.

La potencialidad de los edificios de conectarse directamente al transporte suponía un avance excepcional. La construcción de Central Station y especialmente el diseño de Terminal City, incitaron a que se entendiese la ciudad como un conjunto en el que los edificios y sus servicios podían ser interdependientes. La revaloración de esta zona propició que años más tarde se construyese, en la calle 42 al borde del río, Tudor City, un complejo edificatorio proyectado de forma unitaria deudor de este proceso de transformación de la ciudad.

Esta "microciudad" se construyó entre 1925 y 1930 con la intención de ofrecer vivienda a precios moderados para la clase media. El conjunto, principalmente residencial, incluía seis edificios de apartamentos, cinco *apartment hotels*, un hotel, dos parques privados y canchas de tenis. Tudor City albergaba un total de 2186 apartamentos que funcionaban propiamente como *apartment hotel*, el resto, a

pesar de no distribuirse como tales, podían disfrutar también de los servicios domésticos colectivos gracias a que el conjunto estaba regido por una única compañía que se encargaba de cuidar y hacer que esta microciudad funcionase. Era en sí "*A city within a city".* La ciudad estaba también pensada para los niños: una guardería se encargaba de su cuidado y había parques habilitados como zona de juegos. Tudor City fue capaz de materializar, a pequeña escala, lo que algunos proyectos utópicos del s. xix visualizaban para la ciudad del futuro: la organización de la ciudad en su conjunto para ofrecer servicios domésticos colectivos.

Debido al crecimiento y al éxito de los *apartments hotels*, a finales de 1926 la industria hotelera de Nueva York comenzó a mostrar recelos debido a la fuerte competencia que ejercían. Consideraban que los *apartment hotels* no se podían igualar a los hoteles ya que en realidad albergaban principalmente residentes permanentes y que, por lo tanto, debían considerarse edificios de apartamentos y regirse por la respectiva normativa.

En octubre de 1926 el Ayuntamiento reaccionó a la presión, anunciando que el Departamento de Vivienda iba a iniciar procesos legales para impedir que se cocinara en los *apartment hotels*. Se formó entonces una comisión de expertos que durante dos años estudió la legislación vigente para proponer una nueva ley que incluyese la amplia diversidad habitacional. A la espera de la nueva ley, el alcalde Walker anunció, de forma preventiva, que no permitiría la construcción de más *apartment hotels* y que los edificios existentes debían cumplir la ley vigente y no permitir que se cocinara en las estancias. Periódicamente aparecían en la prensa artículos acerca de alguna penalización o proceso legal contra los propietarios de estos edificios.

Los distintos procesos jurídicos, penalizaciones y apariciones en la prensa configuraban en conjunto el mecanismo con el que el sistema político lograba progresivamente devaluar la imagen de los *apartment hotels*. Este proceso de acusaciones llamado popularmente "*bootleg hotel*", concluyó finalmente en primavera de 1929 con la aprobación del proyecto de ley. La nueva ley, llamada Multiple Dwelling Law, incluía explícitamente los *apartment hotels*, y le aplicaba las mismas limitaciones de altura, ocupación y volumetría que a los edificios de apartamentos.

Los nuevos *apartment hotels* quedaran definitivamente regulados, y a pesar que la nueva ley era menos restrictiva éstos perdieron parte de los privilegios edificatorios que disponían hasta el momento. Junto a esta pérdida de privilegios la tipología se vio afectada gravemente por el crack económico que sucedió ese mismo año. El paro en la construcción de los *apartment hotels* fue notable, durante los años posteriores se inauguraron solo 26 hoteles, entre ellos el Essex y el Waldorf Astoria, se inició entonces un proceso de declive que acabó por desdibujar un modus vivendi cohesionado hasta el momento.

:::::

El 1 de octubre de 1931, el nuevo hotel Waldorf Astoria abrió sus puertas en una parcela situada sobre las vías de Grand Central Station, entre las calles 49 y 50 y las avenidas Park y Lexington. El nuevo edificio difería notablemente de su predecesor tanto en fisonomía como en programa. Mientras que en el primero no existía una clara distinción entre aquellas habitaciones que alojaban a viajeros y aquellas que albergaban residentes, la nueva estructura contenía diversas tipologías domésticas claramente especializadas –hoteles, clubs y *apartment hotels*– y su volumen casi triplicaba la altura del antiguo hotel, permitiendo vivir, prácticamente, en las nubes. Las diferencias entre los dos Waldorf Astoria, eran deudoras tanto de la evolución y la tecnificación de la vida en los hoteles, como de las de las leyes urbanas de Nueva York.

Sin duda, la Zoning Law popularizó una narrativa que invitaba a pensar el urbanismo de Manhattan como si de una suma de individualidades se tratase, como un verdadero aglomerado de objetos autónomos situados sobre una retícula abstracta, que a su vez contenían mundos en sí mismos bajo la envolvente predefinida por la ley. Pero en realidad, lejos de pensar en la ciudad como un archipiélago formado por estas megainfraestructuras autónomas, tras el Waldorf Astoria existía una extensa red de relaciones invisibles mucho más compleja que trascendía al objeto. Para entender la complejidad funcional del hotel no basta con comprender el envoltorio y la ley de 1916: deberíamos más bien conectarlo con las tipologías de *apartment hotels* y viviendas con servicios colectivos que han ido apareciendo a lo largo de esta investigación, ahondando en su carácter urbano y social, en todo aquello que lo conecta con la ciudad. Algo que sin duda pone en crisis su lectura como forma programática autónoma. El hotel fue de los pocos establecimientos de este tipo que abrió tras el crack de 1929 y supuso la culminación de toda una época, un verdadero hito en la evolución de la vida en los hoteles, y en suma, de una forma de vida à la carte cómoda y conveniente. Con la Gran Depresión y los cambios de la normativa aplicable a la vivienda, el Waldorf Astoria acabó resultando una pieza excepcional dentro de la ciudad, un verdadero vestigio que, visto desde la actualidad, nos permite entender toda una constelación en la que confluyó la escala de lo urbano con la de lo doméstico.

PROCESOS DE RELABORACIÓN Y EDICIÓN

Después de mi experiencia como editora durante estos últimos años en la revista Quaderns d'Arquitectura i Urbanisme del Col·legio de Arquitectos de Catalunya, valoro la edición breve y concreta, y cuya narración además de contener un fondo propositivo sea agradable a la lectura. Por ello creo que para trasformar la actual tesis en un libro, despojaría el escrito de aquellas cosas excesivamente académicas, como pies o notas demasiado científicas y lógicamente los anexos documentales. Reduciría el texto notablemente, condensando su contenido en menos de 200 páginas, unos 12 pliegos aproximadamente. Y en este proceso de simplificación reforzaría el carácter novelesco que ya actualmente dispone la tesis, ensalzando el

papel del actual *McGuffin,* el hotel Waldorf Astoria, un personaje que por su ocultación permite hilvanar todo el discurso histórico y crítico.