

**Πολυτεχνείο Κρήτης
Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών
Ακαδημαϊκό έτος 2018-2019**

**Επιμέλεια:
Σταύρος Χριστιανάκης
Αλέξανδρος Παντελεμίδης**

**Επιβλέπον καθηγητής:
Δημήτρης Τσακαλάκης**

Ερευνητική εργασία:

Η αρχιτεκτονική της κουζίνας Ένα διαπολιτισμικό ταξίδι στο χρόνο

Ευχαριστούμε πολύ
τον επιβλέποντα καθηγητή κ. Τσακαλάκη για
τις πολύτιμες συμβουλές και την καθοδήγηση

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ-ΠΕΡΙΛΗΨΗ	04
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	06
A i) Προϊστορική εποχή (25000 έως 3000 π. Χ.)	10
Παλαιολιθική εποχή ανώτερη περίοδος 25000 έως 15000 π. Χ.	11
Μεσοποταμία 12000 π. Χ.	12
Νότια Αμερική 3000 π. Χ.	13
ii) Αρχαιότητα (3000 π. Χ. έως 400 μ. Χ.)	14
Αίγυπτος 1500 έως 1000 π. Χ.	15
Σκωτία 1500 π. Χ.	16
Μέση Ανατολή 13 ^{ος} αιώνας π. Χ.	17
Αρχαία Ελλάδα 5 ^{ος} αιώνας π. Χ.	18
Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία 753 π. Χ. έως 476 μ. Χ.	19
iii) Μεσαίωνας στην Ευρώπη (5^{ος} έως 15^{ος} αιώνας)	20
Χαμηλή και μεσαία τάξη	21
Άρχουσα τάξη	22
Η δημιουργία της καμινάδας	23
B Νεώτερη εποχή Ευρώπη και Αμερική (15^{ος} έως 19^{ος} αιώνας)	26
Αναγέννηση 15 ^{ος} αιώνας	27
Ελισαβετιανή εποχή 16 ^{ος} αιώνας	28
Άνοδος του καπιταλισμού και αποικιοκρατία 17 ^{ος} αιώνας	29
Βιομηχανική επανάσταση 18 ^{ος} και 19 ^{ος} αιώνας	30
Αμερική 19 ^{ος} αιώνας	31
Η πρώτη μορφή εντοχισμού, Catherine Beecher 1869	
Η επίδραση της μεσαίας τάξης και οι καινοτομίες, Maria Parloa 1987	32
Βικτωριανή εποχή 1840 έως 1900	34
Η Βικτωριανή κουζίνα	

Γ Σύγχρονη εποχή στον δυτικό κόσμο (20^{ος} και 21^{ος} αιώνας)...	38
Αρχές του 20 ^{ου} αιώνα και σύγχρονα κινήματα.....	39
Μεσοπόλεμος.....	40
Βαϊμάρη 1923 Benita Otte	
Φραγκφούρτη 1927 Margarete Lihotzky.....	41
Frank Lloyd Wright η “ανοικτή” κουζίνα 1934	42
Καινοτομία και εκβιομηχάνιση.....	43
Μεταπολεμικές επιρροές.....	44
Το τρίγωνο εργασίας	
Καταναλωτισμός και “στυλ”	45
Σύγχρονοι μεγάλοι αρχιτέκτονες που επηρέασαν	
Le Corbusier (1887-1965)	46
Ludwig Mies van der Rohe (1886-1969)	47
Luis Kahn (1901-1974)	48
Τέλος του 20 ^{ου} αιώνα	49
Μεταμοντερνισμός	
Περίοδος 1960-1980	
Περίοδος 1980-2000	50
21 ^{ος} αιώνας	51
Οι πρώτες 10ετίες	
Η κουζίνα του μέλλοντος	
ΕΠΙΛΟΓΟΣ	53
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	54
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΑ ΑΡΘΡΑ	55
ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ	56
ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ	57

Η κουζίνα όπως τη γνωρίζουμε σήμερα, αποτελεί αναπόσπαστο στοιχείο της σύγχρονης ζωής, συνήθως είναι ανοιχτή και ο φυσικός χώρος συγκέντρωσης της οικογένειας. Οι σύγχρονες κουζίνες σχεδιάζονται με αρκετό χώρο για προετοιμασία, μαγείρεμα, φαγητό και φιλοξενία. Λαμβάνοντας υπόψη πόσο σημαντική είναι η κουζίνα στις σύγχρονες κατοικίες, είναι εκπληκτική η διαπίστωση ότι μέχρι και το πρόσφατο παρελθόν, ήταν από τα λιγότερο επιθυμητά δωμάτια σε ένα σπίτι. Είναι προφανές ότι η κουζίνα κατά καιρούς έχει δεχτεί επεμβάσεις τεχνολογικού και κοινωνικού χαρακτήρα. Η εστία – εστίαση που εξελίχθηκε στην σύγχρονη κουζίνα, επηρεάστηκε διαχρονικά από διάφορους παράγοντες όπως το κλίμα, τα διαθέσιμα υλικά, τις οικιακές ανάγκες, και τα κοινωνικά πρότυπα. Αυτό που ίσως δεν είναι τόσο προφανές είναι οι αιτίες που προκάλεσαν αυτές τις αλλαγές.

Στην παρούσα εργασία, ερευνάται και καταγράφεται ανά τους αιώνες η εξελικτική πορεία της κουζίνας, από την αρχική δομή της εστίας – φωτιάς, στον σύγχρονο σχεδιασμό της “εντοιχισμένης” μορφής, κατακτώντας κυρίαρχη θέση στην κατοικία και διαδραματίζοντας πρωτεύοντα ρόλο στην καθημερινότητα.

Καταβάλλεται επίσης προσπάθεια επισήμανσης και προσέγγισης των αλλαγών στην αρχιτεκτονική της κουζίνας, ποια ήταν τα αίτια και οι λόγοι που προκάλεσαν τις αλλαγές αυτές, σε συνδυασμό με τις καθοριστικής σημασίας επεμβάσεις σταθμούς που οδήγησαν στη σύγχρονη μορφή, εστιάζοντας κυρίως στον χώρο του δυτικού κόσμου.

Ξεκινώντας το ταξίδι στο χρόνο, από την **Προϊστορική Εποχή** του πρώτου ανθρώπινου οικισμού, περνάμε στον πολιτισμό της **Αρχαιότητας**, διανύουμε γρήγορα την αρχιτεκτονική του **Μεσαίωνα**, στη συνέχεια διασχίζουμε την **Νεώτερη Εποχή** από την Αναγέννηση μέχρι την Βικτωριανή περίοδο, καθοριστικής σημασίας στην εξέλιξη της κουζίνας μεσολαβούσης της Βιομηχανικής Επανάστασης, για να καταλήξουμε στην **Σύγχρονη Εποχή** του δυτικού κόσμου και στις αλλαγές που επέφερε ο 20^{ος} κυρίως και ο 21^{ος} αιώνας.

Μέσα από το ταξίδι αυτό, διαπιστώνουμε για μία ακόμη φορά τον ανθρωποκεντρικό χαρακτήρα μιας αρχιτεκτονικής που διαχρονικά αλληλοεπιδρά με τον ανθρώπινο παράγοντα.

The kitchen as we know it today is an integral part of modern life, usually an open space where the family naturally gathers around. Modern kitchens are designed with plenty of room for food preparation, cooking, consuming and hospitality. Considering how important the kitchen is for modern households, it is surprising to note that up to the recent past, it was one of the least desirable rooms at home. It is obvious that the kitchen has occasionally received technological and social interventions. The cooking process and the dining that has evolved into modern cuisine - has been influenced over time by various factors such as climate, available materials, household needs, and social standards. What may not be so obvious is the causes that caused these changes.

In the present research study, the evolutionary course of the kitchen is investigated and recorded over the centuries, from the original structure of the fireplace to the contemporary design of the "built-in" form, conquering a dominant position in the home and playing a leading role in everyday life.

An effort is also made to highlight and approach the changes in kitchen architecture, what were the causes and reasons that caused these changes, along with the crucial intervention stations that led to the modern form, focusing mainly on the area of the western world.

Beginning journey in time, from the prehistoric age of the first human settlement, we go into the civilization of Antiquity, we are quickly passing through the Middle Ages architecture, then crossing the New Age from the Renaissance to the Victorian period, crucial in the evolution of the kitchen, mediated by the Industrial Revolution, in order to arrive at the Modern Age of the Western World and the changes brought about by the 20th mainly and the 21st Century.

Through this journey, we once again see the anthropocentric character of an architecture that interacts with the human factor over time.

Από την εποχή των σπηλαίων οι άνθρωποι είχαν οριοθετήσει ένα χώρο γύρω από την εστία της φωτιάς, όπου μαγείρευαν, έτρωγαν και καθόντουσαν, ο οποίος σαν έννοια ελάχιστα διαφέρει από την έννοια που ο χώρος αυτός έχει σήμερα, ο χώρος της κουζίνας.

Στη κουζίνα μαγειρεύουμε, αποθηκεύουμε τρόφιμα, συγκεντρώνεται η οικογένεια για φαγητό και συχνά συναθροιζόμαστε με συγγενείς και φίλους. Στα σύγχρονα σπίτια η κουζίνα είναι πλέον το επίκεντρο της καθημερινότητας. Σε όλο σχεδόν τον κόσμο επικρατεί η ίδια άποψη για την “κοινωνικότητα” του χώρου της κουζίνας, μια άποψη που άρχισε να εφαρμόζεται από τον μεσαίωνα. Στα σπίτια της εποχής εκείνης υπήρχε ένας πολυλειτουργικός χώρος γύρω από την εστία τζακιού, η οποία χρησίμευε και ως εστία μαγειρέματος. Ήταν τοποθετημένη στο κέντρο του δωματίου μέχρι την ανακάλυψη της καμινάδας (12^{ος} αιώνας), οπότε μεταφέρθηκε σε εξωτερικό τοίχο διευκολύνοντας την απομάκρυνση του καπνού και των οσμών.

Η κατασκευή αυτή έμοιαζε με το σημερινό τζάκι.

Το 1869 για πρώτη φορά η Αμερικανίδα εκπαιδευτικός Catherine Beecher δημοσίευσε μια διατριβή για την οικιακή οικονομία και την αποδοτικότητα των εργασιών στο σπίτι, προτείνοντας για την κουζίνα ριζικές αλλαγές στο σχεδιασμό, αντικαθιστώντας το κεντρικό τραπέζι με πάγκο εργασίας προσαρμοσμένο στον τοίχο, σε ύψος ίσο με το ύψος της μέσης ενός ενήλικα και πήρε τον χαρακτηρισμό “ορθολογική”.

Η έννοια της πρώτης “εντοιχιζόμενης” κουζίνας είχε διαμορφωθεί.

Το 1927 η Αυστριακή αρχιτέκτονας Margarete Lihotzky εμπνεύστηκε την “κουζίνα της Φραγκφούρτης”. Η Lihotzky γνωρίζοντας τις ανάγκες μιας εργαζόμενης γυναίκας της εποχής, ήθελε να μειώσει το χρόνο απασχόλησης της μέσα στην κουζίνα, αλλά και το κόστος κατασκευής. Η δημιουργία αυτή χαμηλού κόστους, σαν προϊόν μαζικής παραγωγής στα πλαίσια ενός προγράμματος κατασκευής εργατικών κατοικιών, εξόπλισε 10.000 διαμερίσματα. Λόγω περιορισμένων διαστάσεων δεν έτυχε ευρύτερης αποδοχής.

Οι βάσεις όμως για την τυποποίηση της κουζίνας είχαν πια τεθεί.

Στην Ευρώπη και στην Αμερική άρχισε πλέον να κυριαρχεί η ιδέα του σχεδιασμού των επίπλων κουζίνας, πιστεύοντας πως έτσι θα βοηθούσαν στην διευκόλυνση των οικιακών εργασιών, στην αποτελεσματικότερη διαχείριση του χώρου και στη δημιουργία μιας καλής αισθητικής.

Προς το τέλος της δεκαετίας του 40 στη Σχολή Αρχιτεκτονικής του Πανεπιστημίου του Illinois στην Αμερική, δημιουργείται το Τρίγωνο Εργασίας, μια αρχή που με άλλα λόγια προσδιορίζει τις θέσεις που θα πρέπει να έχουν το ψυγείο, ο νεροχύτης και ο φούρνος μέσα στο χώρο της κουζίνας.

Στις αρχές του 1970 ορίζονται και οι πρότυπες “standard” διαστάσεις για το ύψος και το βάθος των ντουλαπιών βάσης (επί του δαπέδου), το κενό ανάμεσα στα ντουλάπια βάσης και τα κρεμαστά (ψηλά επί τοίχου) και το βάθος των πάγκων εργασίας.

Λίγες δεκαετίες πριν, η κουζίνα λειτουργούσε πρωτίστως ως χώρος εργασίας και φαγητού. Σήμερα και με την τάση ενοποίησης των χώρων κουζίνας, τραπεζαρίας και καθιστικού (που πρώτος εφάρμοσε ο Frank Lloyd Wright το 1934), προστέθηκε πληθώρα στοιχείων, όπως καθιστικά έπιπλα, οπτικοακουστικά συστήματα, προηγμένος εξοπλισμός νέας τεχνολογίας κλπ, δίνοντας τη δυνατότητα σε αυτόν το χώρο να λειτουργεί εκτός των άλλων για χαλάρωση και διασκέδαση.

Το ύψος της κουζίνας προσδιορίζει και τους υπόλοιπους χώρους στην κατοικία, συνεπώς για να αποδοθεί ο απαραίτητος λειτουργικός χαρακτήρας και η αρμόζουσα αισθητική, απαιτείται ιδιαίτερη αρχιτεκτονική προσέγγιση στον σχεδιασμό.



A

ι) Προϊστορική εποχή (25000 έως 3000 π. Χ.)

Παλαιολιθική εποχή ανώτερη περίοδος 25000 έως 15000 π. Χ.

Μεσοποταμία 12000 π. Χ.

Νότια Αμερική 3000 π. Χ.

Παλαιολιθική εποχή ανώτερη περίοδος (25000 έως 15000 π. Χ.)



[1]. Αναπαράσταση οικισμού στην Μοραβία της Τσεχίας 25000 π. Χ.



[2]. Κυκλικές σκηνές από τη Μάλτα της Σιβηρίας. Αυτές οι καλυμμένες δομές από δέρματα ζώων ήταν ενισχυμένες με πέτρες στη βάση.

Πριν από 25000 χρόνια δημιουργείται από κυνηγούς μαμούθ ένας οικισμός με καλύβες αποτελούμενες από πέτρες, οστά ζώων και κλαδιά, στην περιοχή που σήμερα αποκαλείται Ντόλνι Βεστονίσε (Dolní Vestonice) της Μοραβίας, στην Τσεχική Δημοκρατία. Αυτός είναι ο παλαιότερος ανθρώπινος μόνιμος οικισμός που έχει βρεθεί από τους αρχαιολόγους (εικ. 1).

Κατά την διάρκεια του πολιτισμού Μάλτα-Μπούρετ (Mal'ta-Buret'), στην ανώτερη παλαιολιθική περίοδο 24000 έως 15000 π. Χ., στην περιοχή Ίρκουτσκ (Irkutsk) της Σιβηρίας κοντά στη λίμνη Βαϊκάλη, οι κάτοικοι τέντωναν δέρματα ζώων πάνω σε ρομβοειδείς δομές από οστά, για να προστατεύσουν την κατοικία - εστία από τις καιρικές συνθήκες (εικ. 2).

Οι κυνηγοί που κατοικούσαν στην περιοχή Μεζίριτς (Mezhirich) της σημερινής Ουκρανίας γύρω στο 18000 π. Χ. στοίβαζαν τα οστά από μαμούθ σε σωρούς στεγάζοντας μια κεντρική εστία (εικ. 3).



[3]. Κατοικία κυνηγών μαμούθ της περιοχής Μεζίριτς (Mezhirich) γύρω στο 18000 π. Χ.

Μεσοποταμία 12000 έως 3000 π. Χ.)

Το 12000 π. Χ. η καλλιέργεια δημητριακών ανάγκασε τους κυνηγούς – τροφосуλλέκτες που κατοικούσαν κοντά στο Χαλέπι (Aleppo) της Συρίας κατά μήκος του Ευφράτη ποταμού, να εξελίξουν τα κυκλικά καταφύγια τους σε μόνιμες κατοικίες. Οι καλύβες από πλεκτά κλαδιά μετατρέπονται σε οικίες από λάσπη και άχυρο. Ο χώρος μαγειρέματος τοποθετείται δίπλα στην πόρτα για περισσότερο φωτισμό και εξαερισμό. Σοβαρίζονται τα πατώματα και οι τοίχοι για να προστατευθούν οι αποθήκες σιτηρών από τα τρωκτικά.

Το 9000 π. Χ. όταν οι λιθοξόοι τελειοποίησαν την τεχνική διαμόρφωσης γωνιών σε πέτρα, τα κυκλικά καταλύματα αντικαταστάθηκαν από τα πρώτα ορθογώνια σπίτια.

Το 7000 π. Χ. οι χτίστες των πρωτότυπων ορθογώνιων οικιών, ανήγειραν μια κοινότητα κατά μήκος του Ιορδάνη ποταμού. Δύο χιλιάδες χρόνια αργότερα, όταν ο αγροτικός τρόπος ζωής εκτόπισε το κυνήγι και την τροφосуλλογή, οι πρώτες μόνιμες κατοικίες από τούβλο έκαναν την εμφάνισή τους, με χειροποίητα φορμαρισμένους σβόλους λιαστής λάσπης για αντοχή. Η τεχνολογία παρέμεινε ίδια έως ότου οι Μεσοποτάμιοι το 3000 π. Χ. άρχισαν να κατασκευάζουν πυρότουβλα σε κλιβάνους.

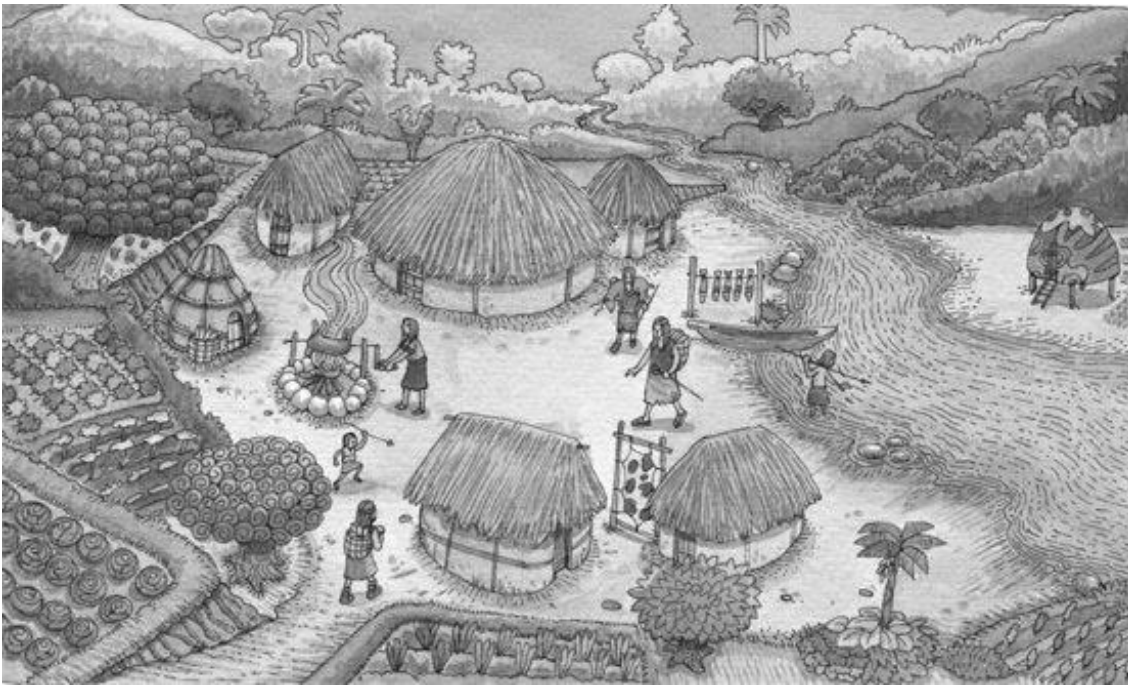
Οι ανασκαφές που πραγματοποίησε η αρχαιολόγος Κάθλην Μαίρη Κένυον (Kathleen Mary Kenyon 1906-1978) το 1950 στην περιοχή της Ιεριχούς στη Δυτική όχθη του Ιορδάνη ποταμού που πρωτοκατοικήθηκε το 9000 π. Χ., κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι χτίστες των μεγάλων κατοικιών ομαδοποιούσαν τα δωμάτια γύρω από έναν αύλιο χώρο στον οποίο βρισκόταν και η κουζίνα, προστατεύοντας έτσι τη φωτιά επιτρέποντας συγχρόνως από τον πάνω ελεύθερο χώρο τον εξαερισμό (εικ. 4).



[4]. Αναπαράσταση πλινθόκτιστης οικίας στην Μεσοποταμία πόλη Uruk 3000 π. Χ.

Νότια Αμερική (3000 π. Χ.)

Η ανασκαφή των σπιτιών του πολιτισμού της Βαλδίβια (Valdivia) στο Ρεάλ Άλτο (Real Alto) του Εκουαδόρ (Ecuador), που χρονολογούνται περίπου το 3000 π. Χ., αποκαλύπτει κυκλική και πεταλόσχημη διαμόρφωση μόνιμων καταυλισμών. Καταλύματα από ξύλο και ζαχαροκάλαμο επικαλυμμένα με πηλό, λάσπη και γρασίδι παρέχουν άνετους χώρους ύπνου και εξωτερικά στον ενδιάμεσο ελεύθερο ανοιχτό χώρο τοποθετείται η εστία – φωτιά για το μαγείρεμα (εικ. 5).



[5]. Αναπαράσταση αγροτικού χωριού περίοδος πολιτισμού Valdivia στο Real Alto του Ecuador 3000 π. Χ.

ii) Αρχαιότητα (3000 π. Χ. έως 400 μ. Χ.)

Αίγυπτος 1500 έως 1000 π. Χ

Σκωτία 1500 π. Χ.

Μέση Ανατολή 13^{ος} αιώνας π. Χ.

Αρχαία Ελλάδα 5^{ος} αιώνας π. Χ.

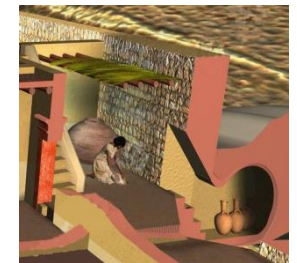
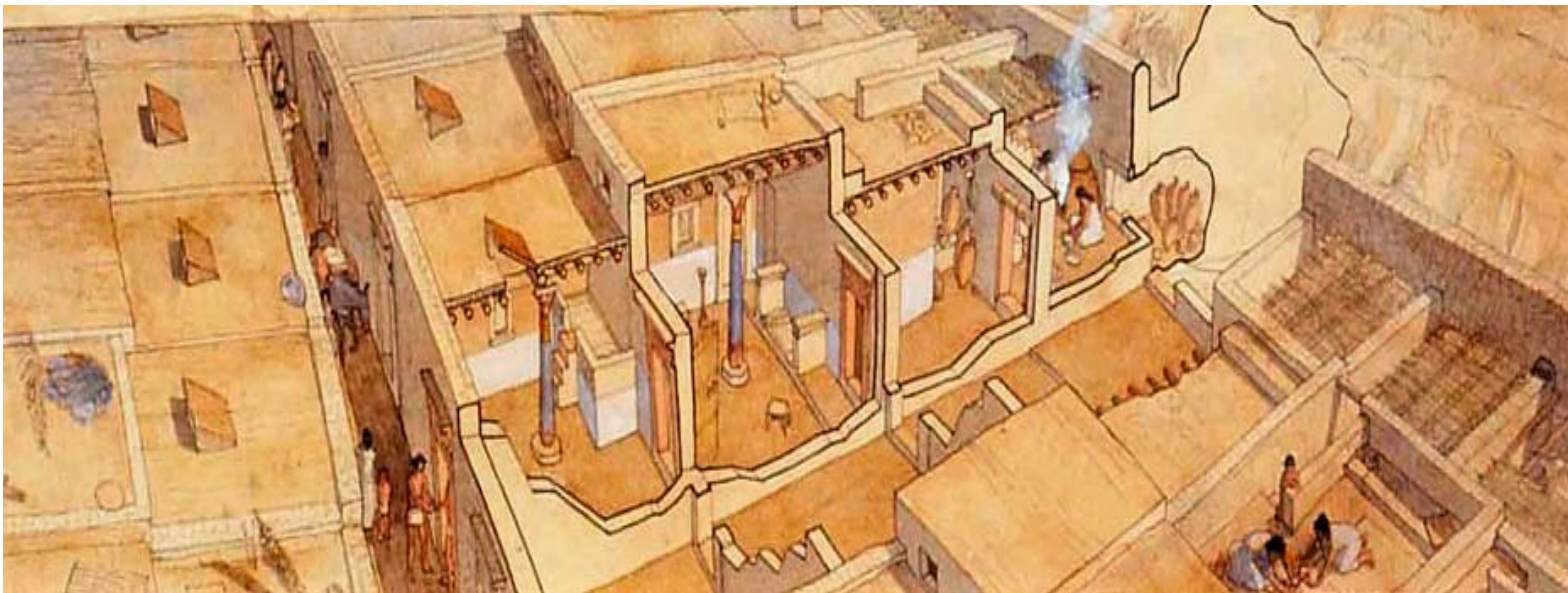
Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία 753 π. Χ. έως 476 μ. Χ.

Αίγυπτος (1500 έως 1000 π. Χ.)

Στις πρώιμες Αιγυπτιακές κατοικίες ο χώρος μαγειρέματος τοποθετούνταν χωριστά και δίπλα στα δωμάτια υπηρεσίας για προστασία των εύπορων ιδιοκτητών τους από την θερμότητα και τις οσμές της κουζίνας και διαφοροποιούνταν από το χώρο εστίασης.

Στο Ντέρ ελ Μεντίνια (Deir el Medina), ένα αρχαίο αιγυπτιακό χωριό στη δυτική όχθη του Νείλου απέναντι από το Λούξορ της Αιγύπτου, αποκαλύπτεται μια σπάνια οπτική στην καθημερινή Αιγυπτιακή οικιακή ζωή της περιόδου 1500 έως 1000 π. Χ.

Η τυπική κουζίνα ήταν ένα ανεξάρτητο υπαίθριο δωμάτιο που εξυπηρετούσε την επεξεργασία φαγητού, το μαγείρεμα καθώς και το πλύσιμο των ρούχων, καλυπτόταν δε μερικώς από έναν πυλώνα και ένα κινητό ψάθινο σκίαστρο (εικ. 6, 7). Κάτω από σκάλες που οδηγούσαν στην ταράτσα, υπήρχαν κελάρια και αποθήκη τροφίμων και ποτών.



[6], [7]. Αναπαράσταση τυπικού σπιτιού του χωριού Deir el Medina της Αιγύπτου 1539 – 1075 π. Χ.

Σκωτία (1500 π. Χ.)

Σε περιοχές με υγρό και κρύο κλίμα ο οικιακός σχεδιασμός παρέμεινε υποτυπώδης.

Ο χώρος μαγειρέματος συνήθως τοποθετούνταν στο κέντρο της κατοικίας, σχεδιασμός που επέτρεπε στην ζέστη να διαχέεται στον περιβάλλοντα χώρο. Γύρω στα 1500 π. Χ. στον πετρόκτιστο νεολιθικό οικισμό του Σκάρα Μπρε (Skara Brae), μεγάλου στον κόλπο Σκάιλ (Skaill) της νήσου Μέϊνλαντ του συμπλέγματος των Ορκάδων νήσων της Σκωτίας, σε κάθε κατοικία υπήρχε μια μεγάλη, τετράγωνη εστία - φωτιά, με τοποθετημένα περιμετρικά πέτρινα κράσπεδα (εικ. 8).

Με την εστία τοποθετημένη στο κέντρο της κατοικίας, ο καπνός έφευγε από μία τρύπα στην οροφή (εάν υπήρχε) (εικ. 9). Γύρω από την εστία αυτή στη ζεστασιά της φωτιάς, υπήρχε η δυνατότητα να καθίσουν αρκετοί από τους κατοίκους του οικισμού.



[8]. Εσωτερικό κατοικίας στο Skara Brae της Σκωτίας με την εστία φωτιάς στο κέντρο 1500 π. Χ.



[9]. Μέρος του οικισμού στο Skara Brae της Σκωτίας ύστερη νεολιθική εποχή.

Μέση Ανατολή (13^{ος} αιώνας π. Χ.)

Κατοικίες του 13^{ου} αιώνα π. Χ. που ανακαλύφθηκαν στις πεδιάδες Μαντάμπα (Madaba Plains) της Ιορδανίας το 1976, υποδηλώνουν ότι οι κάτοικοι της Μέσης Ανατολής προτιμούσαν μια πιο κεντρική διάταξη στην τοποθέτηση των οικιακών αγαθών και του εξοπλισμού.

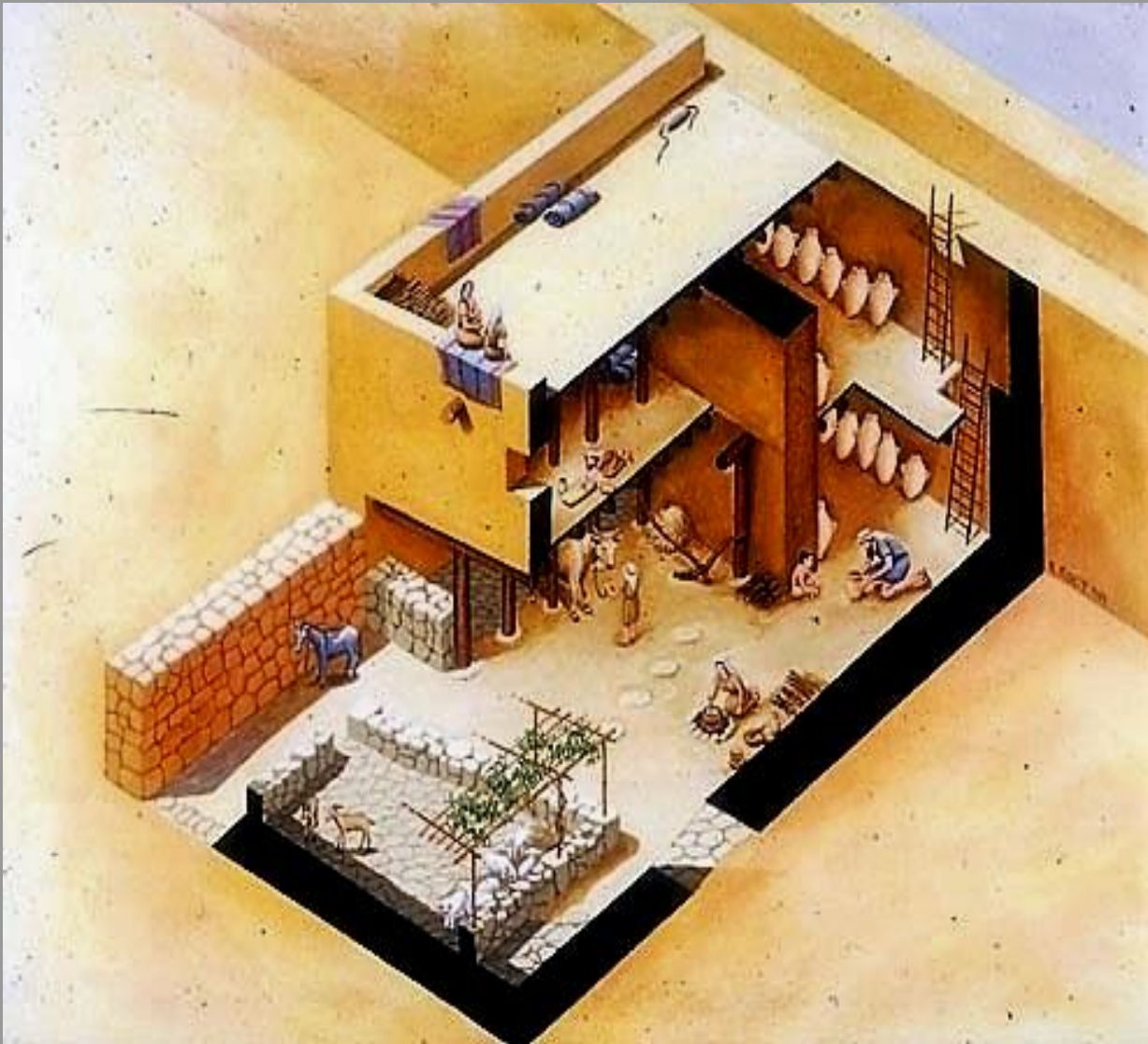
Στο Γιουμείρι (el Umeiri), ορεινή περιοχή της Ιορδανίας νότια του Αμάν, διώροφο πλίνθινο σπίτι καλυμμένο με επίπεδη στέγη, λειτουργούσε ως χώρος διαμονής, μαγειρέματος, ύφανσης, πλύσης και αποθήκευσης (εικ. 10).

Στο ισόγειο φιλοξενούνταν οικόσιτα ζώα, υπήρχε επίσης αποθήκη όπου διατηρούνταν σε πιθάκια αποξηραμένα σταφύλια, ρεβίθια, κουκιά, κριθάρι, φακές κ.α.

Στον όροφο υπήρχε επιπλέον κελάρι και μια αίθουσα πολλαπλών χρήσεων κατάλληλη για ύπνο, ύφανση, και προετοιμασία για μαγείρεμα.

Κοντά στην πόρτα του ισογείου, πέτρες σε κύκλο περιέβαλαν τη φωτιά και λειτουργούσαν σαν βάση για τα σκεύη μαγειρέματος.

Απομεινάρια μυλόπετρας, κυπέλλων, δοχείων, οστών από ζώα και υλικών άλεσης πιστοποιούν το επίπεδο της μαγειρικής πολυπλοκότητας.



[10]. Πρώιμη Εποχή του Σιδήρου αναπαράσταση διώροφου σπιτιού (el Umeiri Ιορδανία).

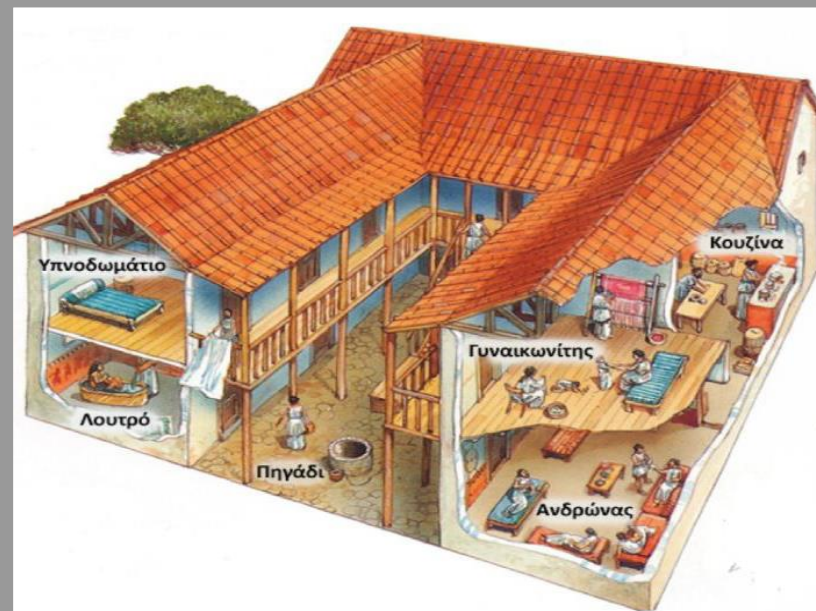
Αρχαία Ελλάδα (5^{ος} αιώνας π. Χ.)

Τα σπίτια στην αρχαία Ελλάδα είναι συνήθως περικλειστά με τα δωμάτια γύρω από μία κεντρική αυλή (αίθριο).

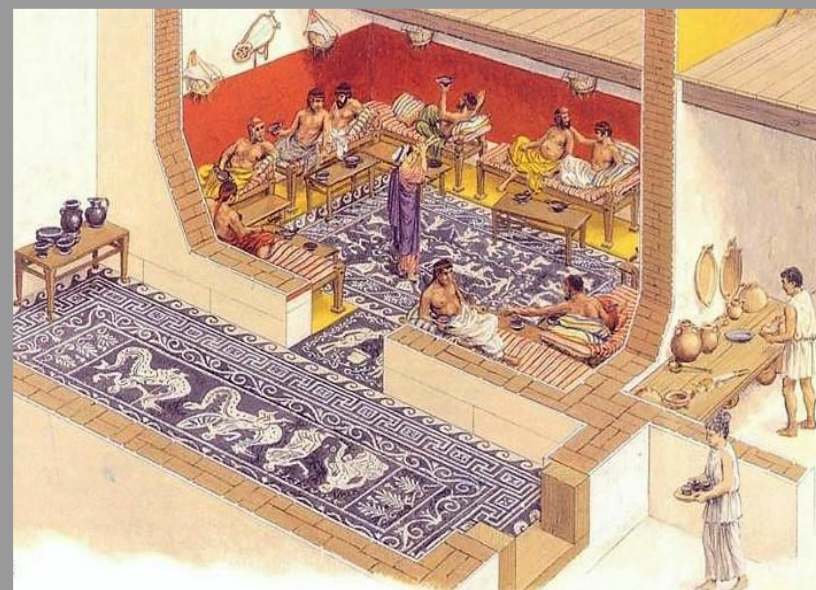
Η κουζίνα αποτελεί ένα στεγασμένο χώρο, συνήθως σε άμεση οπτική επαφή με το αίθριο που λειτουργεί μαζί με άλλες δραστηριότητες. Τα σπίτια των πλουσίων έχουν την κουζίνα ως ξεχωριστό δωμάτιο (εικ. 11), τοποθετημένο συχνά δίπλα στο λουτρό για να μπορούν οι δύο χώροι να μοιράζονται την θερμότητα που εκπέμπεται από το μαγείρεμα του φαγητού. Υπάρχει επίσης και ένας ξεχωριστός μικρός χώρος αποθήκευσης στο πίσω μέρος, που χρησιμοποιείται για την φύλαξη εργαλείων και τροφίμων.

Οι αρχαιολογικές ανασκαφές μαρτυρούν πως η έννοια “οίκος” περιλαμβάνει το συνδυασμό των εννοιών της κατοικίας, ως αρχιτεκτονικό οικοδόμημα και του νοικοκυριού ως τρόπο οικογενειακής οργάνωσης. Στον “οίκο” φιλοξενείται ποικιλία δραστηριοτήτων, όπως ο τεμαχισμός και η συντήρηση του κρέατος, η προετοιμασία του φαγητού, ο ύπνος, η φροντίδα των ζώων κλπ.

Οι ιδιοκτήτες και οι φιλοξενούμενοι, μόνο άνδρες, δειπνούν σε ιδιαίτερο χώρο τον **ανδρώνα**, καθισμένοι σε ανάκλιντρα τοποθετημένα στους γύρω τοίχους, ο κάθε ένας με ένα καλά καθαρισμένο τραπέζι εμπρός του. Το τραπέζι πρέπει να είναι καθαρό, γιατί οι δειπνούντες δεν έχουν πιάτα. Κατά την διάρκεια ενός γεύματος, σερβίρονται κομμάτια από ψημένο κρέας, το ψωμί προσφέρεται σε μεγάλα καλάθια, ο οίνος ρέει άφθονος και ένας αοιδός τραγουδά ιστορίες ηρώων (εικ. 12).

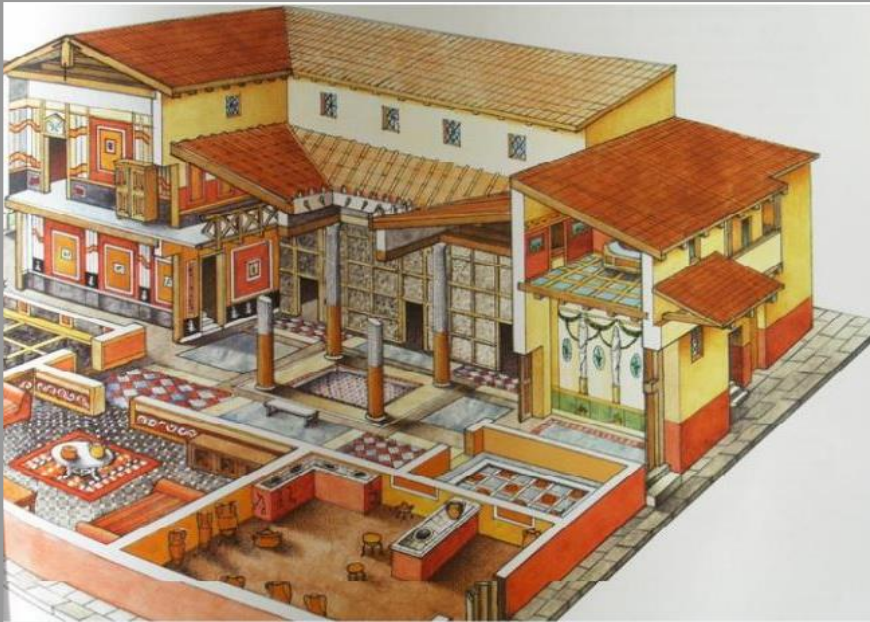


[11]. Κατοικία στην αρχαία Ελλάδα με κουζίνα σε χωριστό δωμάτιο.



[12]. Όλυνθος, αναπαράσταση ανδρώνα του 4ου αιώνα π. Χ., διακοσμημένος με πολυτέλεια, που δείχνει τη διαφοροποίηση του χώρου μαγειρέματος με τον χώρο εστίασης.

Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία (753 π. Χ. έως 476 μ. Χ.)



[13]. Αναπαράσταση κατοικίας Ρωμαίου ευγενούς. Η κουζίνα ως ξεχωριστό δωμάτιο στην κάτω πλευρά της εικόνας.



[14]. Τυπική Ρωμαϊκή κουζίνα του 1^{ου} αιώνα μ. Χ. με τα σύνεργα της μαγειρικής κρεμασμένα στον τοίχο.

Στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία, οι κάτοικοι στις πόλεις δεν έχουν συνήθως δική τους κουζίνα. Η μαγειρική είναι δημόσια υπόθεση, οργανώνονται συσσίτια σε κινητές μπρούτζινες ψησταριές που λειτουργούν ως εστίες μαγειρέματος.

Στα σπίτια της τάξης των ευγενών η κουζίνα είναι ξεχωριστό απομονωμένο δωμάτιο, το μαγείρεμα είναι απασχόληση των δούλων και δεν επιτρέπεται η οπτική επαφή των ευγενών με το αντικείμενο αυτό (εικ. 13).

Τα πιο εντυπωσιακά ευρήματα προέρχονται από την Πομπηία.

Κυρίαρχο στοιχείο της κουζίνας είναι η εστία, κατασκευασμένη από πλίνθους και κεραμίδια στο ύψος της ανθρώπινης μέσης (εικ. 14)

Στο κέντρο υπάρχει κοιλότητα για να καίγονται τα κάρβουνα και υπερυψωμένο χείλος από κεραμίδι. Ένα τοξωτό άνοιγμα χαμηλά χρησιμεύει για να αποθηκεύονται τα ξύλα. Μία εσχάρα είναι τοποθετημένη πάνω από τα κάρβουνα και πάνω της τοποθετούνται πήλινα τσουκάλια και μεταλλικά σκεύη για το μαγείρεμα.

Ο φούρνος είναι χωριστά και έχει τη μορφή χαμηλού θόλου. Έχουν επίσης βρεθεί σκεύη για ψήσιμο στη σούβλα και αλυσίδες από τις οποίες κρέμονταν καζάνια πάνω από τη φωτιά. Στο κέντρο του δωματίου ξύλινα ή λίθινα τραπέζια χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του φαγητού.

Ο εξαερισμός δεν είναι τίποτα περισσότερο από μία τρύπα πάνω από την εστία με αποτέλεσμα τη δημιουργία αποπνικτικής ατμόσφαιρας, από τους ατμούς και τη ζέστη.

iii) Μεσαίωνας στην Ευρώπη (5^{ος} έως 15^{ος} αιώνας)

Μεσαίωνας χαμηλή και μεσαία τάξη

Μεσαίωνας άρχουσα τάξη

Η δημιουργία της καμινάδας

Μεσαιώνας χαμηλή και μεσαία τάξη



[15]. *Visiting the farm* ελαιογραφία του Pieter Brueghel, 1600 .



[16]. *Ιταλική μικρογραφία μεσαιωνικής κουζίνας*, 1398.

Η μορφή της κουζίνας παραμένει σταθερή για αρκετά χρόνια, βασισμένη στα δεδομένα παλαιότερων εποχών. Τα ιστορικά τεκμήρια του 800 - 1100 μ. Χ. μαρτυρούν ότι στο ισόγειο πλέον βρίσκεται ο στάβλος με τα ζώα, ενώ η κουζίνα τοποθετείται στον όροφο μαζί με τα υπνοδωμάτια και το χώρο διημέρευσης. Στο κέντρο του δωματίου της κουζίνας διατηρείται φωτιά αναμμένη για να θερμαίνει το χώρο, επιτρέποντας και το μαγείρεμα. Η δραστηριότητα αυτή κατέχει κεντρικό ρόλο και δεν αποκόβεται από τις υπόλοιπες καθημερινές εργασίες, συνδυάζοντας τη θέρμανση, με το φωτισμό και την παρασκευή του φαγητού συγχρόνως.

Η απουσία συστήματος εξαερισμού των οσμών, τοποθετεί την κουζίνα σε δευτερεύουσα θέση και συχνά σε χώρο με χαμηλότερο ύψος από τους άλλους, καθώς η καμινάδα είναι μία οπή στην στέγη για να φεύγει ο καπνός και δεν διευκολύνει ιδιαίτερα τον εξαερισμό.

Η κουζίνα ως χώρος παραμένει ανεπηρέαστη από τις αρχιτεκτονικές εξελίξεις του Μεσαίωνα, συνεχίζοντας παραδοσιακά να διατηρεί τη φωτιά άσβεστη για να ζεσταίνεται το περιβάλλον και το φαγητό.

Οι κουζίνες αυτής της εποχής είναι σκοτεινές, καπνισμένες και το όνομά τους είναι **“smoke kitchens”** (εικ. 15).

Στο τέλος του Μεσαίωνα, η κουζίνα ανεξαρτητοποιείται από το χώρο του καθιστικού και χάνει το ρόλο της ως θερμαντική πηγή. Το καθιστικό εξελίσσεται σε πολυτελώς εξοπλισμένο χώρο και επιπλώνεται με προσοχή και επιμέλεια διότι αποτελεί δείγμα της οικονομικής ευρωστίας του ιδιοκτήτη.

Τα σπίτια των χωρικών εξακολουθούν να έχουν όλες τις δραστηριότητες του σπιτιού συγκεντρωμένες στον ίδιο χώρο. Η μεσαιωνική **“smoke kitchen”** παραμένει στα φτωχικά σπίτια μέχρι το 20° αιώνα (εικ. 16).

Μεσαίωνας άρχουσα τάξη

Η άρχουσα τάξη και ειδικά οι άρχοντες και οι βασιλείς θεωρούσαν την κουζίνα αναπόσπαστο κομμάτι των παλατιών.

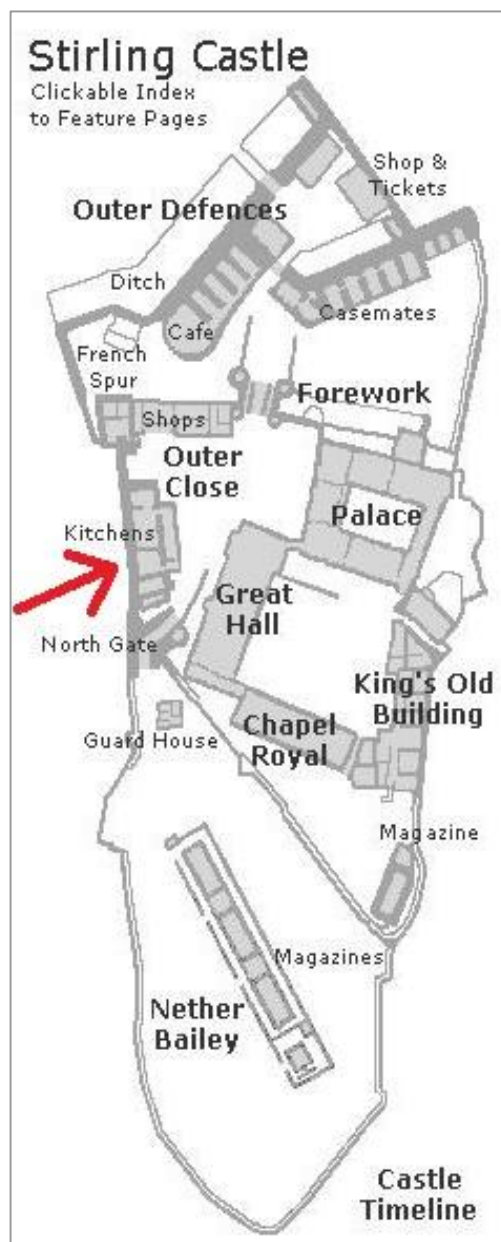
Η κουζίνα του Ερρίκου του 8^{ου} της Αγγλίας (Henry VIII, 1491 - 1547), αποτελούνταν από 55 χωριστά δωμάτια που με κεντρικό διάδρομο ενώνονταν με την μεγάλη αίθουσα.

Χωριστά ήταν ο χώρος για το μαγείρεμα σαλτσών, το ψήσιμο του ψωμιού, την επεξεργασία λαχανικών, την συντήρηση των τυριών, η κάβα κτλ.

Η επεξεργασία και το μαγείρεμα του φαγητού ήταν αποκλειστικά αντρική ευθύνη, με αμοιβές αρκετά μεγαλύτερες από αυτές του γυναικείου προσωπικού. Οι υπέρογκες αμοιβές των μαγείρων αναδείκνυαν τα πλούτη του άρχοντα που μπορούσε να πληρώσει τέτοιους μισθούς στο πολυπληθές προσωπικό της κουζίνας. Οι μάγειροι προετοίμαζαν άφθονο φαγητό για τουλάχιστον 600 άτομα καθημερινά στα πολλαπλά διαφορετικά τμήματα της κουζίνας.

Στο Stirling Castle της Σκωτίας, υπάρχει σύγχρονη αναπαράσταση των χώρων και των εργασιών στις κουζίνες (εικ. 17, 18).

Αρχές του 12^{ου} αιώνα, με τη δημιουργία της καμινάδας, οι εστίες φωτιάς μεταφέρθηκαν στους περιμετρικούς εξωτερικούς τοίχους της κουζίνας, διευκολύνοντας έτσι την απομάκρυνση του καπνού και των οσμών στον εξωτερικό περιβάλλοντα χώρο.



[17]. Σύγχρονη αναπαράσταση των χώρων και των εργασιών στις κουζίνες του Stirling Castle στην κεντρική Σκωτία. Το κάστρο χρονολογείται από το έτος 1380 και προοριζόταν να στεγάσει τους εκάστοτε Σκωτσέζους βασιλείς της εποχής.

[18]. Κάτοψη του Stirling Castle στη Σκωτία. Επισημαίνονται οι πολλές κουζίνες.

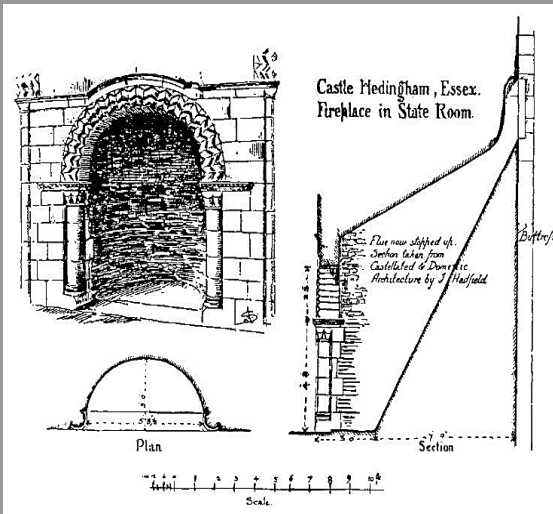
Η δημιουργία της καμινάδας

Η λέξη “καμινάδα” προέρχεται από την παλιά γαλλική λέξη “cheminee” που σημαίνει τζάκι ή εστία και όχι καπναγωγός όπως υποδηλώνει η χρήση της. Η πρώτη καμινάδα κατασκευάστηκε στην Αγγλία αρχές του 12^{ου} αιώνα. Παράλληλα με την εφεύρεση της, το τζάκι μετακινήθηκε σε εξωτερικό τοίχο της κουζίνας, πιθανώς λόγω της αδυναμίας να τοποθετηθεί καμινάδα σε κεντρικό τζάκι, για κτίρια δύο ή και παραπάνω ορόφων. Οι πρώτες καμινάδες παρατηρήθηκαν στα οχυρά που ανεγέρθηκαν στη Νορμανδική περίοδο, με χαρακτηριστικό παράδειγμα το κάστρο Hedingham στην περιοχή Essex της Αγγλίας, περίπου το 1140. (εικ. 19).

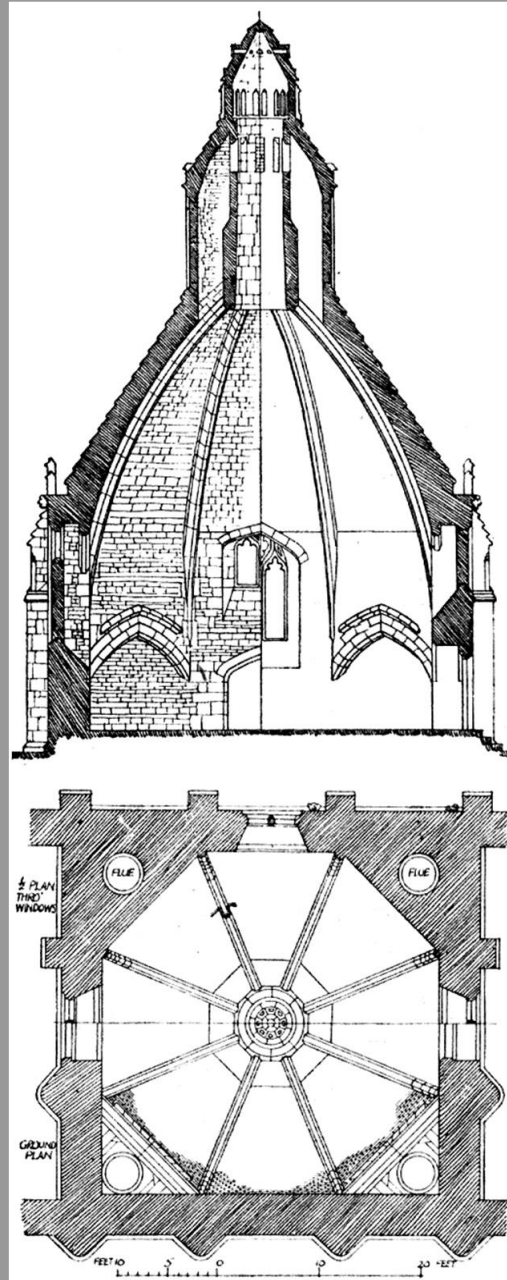
Η μετακίνηση του τζακιού με την καμινάδα σε εξωτερικό τοίχο που είχε σαν αποτέλεσμα την απομάκρυνση του καπνού στο εξωτερικό περιβάλλον, αποτέλεσε τον πρώτο βασικό σταθμό στην αρχιτεκτονική εξέλιξη της κουζίνας και ήταν ο προάγγελος της μορφής που θα έπαιρνε το σύγχρονο τζάκι.

Η καμινάδα αρχικά αποτελούσε προνόμιο της άρχουσας τάξης, με αποτέλεσμα ο καπνός και η αιθάλη να παραμείνουν τεράστιο πρόβλημα μέχρι τον 16^ο αιώνα, όταν πια οι καμινάδες άρχισαν να χρησιμοποιούνται ευρέως στα περισσότερα σπίτια.

Αυτές οι μεσαιωνικές κουζίνες ήταν μεγάλες με ψηλά ταβάνια, άλλοτε δε, με εξαερισμό στην οροφή. Αντιπροσωπευτικό παράδειγμα είναι η κουζίνα στο Αβαείο του Glastonbury στο Somerset της νοτιοδυτικής Αγγλίας του 14^{ου} αιώνα (εικ. 20). Το κτίριο υποστηρίζεται από καμπύλες αντηρίδες σε κάθε πλευρά που καταλήγουν σε περιμετρικό γείσο. Στο εσωτερικό υπάρχουν τέσσερα μεγάλα τοξωτά τζάκια (ένα σε κάθε γωνία) με εξόδους καπνού από πάνω και μια άλλη έξοδος στο κέντρο της πυραμιδικής οροφής. Το κτίριο έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε ο ζεστός αέρας να ανεβαίνει στην κορυφή και να δραπετεύει, ενώ δροσερός αέρας εισέρχεται από ανοίγματα τοποθετημένα χαμηλά στα πλευρικά τοιχώματα.



[19]. Τζάκι στο Κάστρο Hedingham Essex που δείχνει διαγώνιο καπναγωγό του 1140. Σχέδιο από τον L.A. Shuffrey για το αγγλικό τζάκι.



[20]. Όψη & κάτοψη της κουζίνας του Αβαείου του Clastonbury, Somerset νοτιοδυτικής Αγγλίας του 14^{ου} αιώνα, όπου φαίνονται τα τζάκια με την καμινάδα περιμετρικά στους εξωτερικούς τοίχους.



B

Νεώτερη εποχή Ευρώπη και Αμερική (15^{ος} έως 19^{ος} αιώνας)

Αναγέννηση 15^{ος} αιώνας

Ελισαβετιανή εποχή 16^{ος} αιώνας

Άνοδος του καπιταλισμού στην Ευρώπη και η αποικιοκρατία 17^{ος} αιώνας

Βιομηχανική επανάσταση 18^{ος} και 19^{ος} αιώνας

Αμερική 19^{ος} αιώνας

Η πρώτη μορφή εντοιχισμού Catherine Beecher 1869

Η επίδραση της μεσαίας τάξης και οι καινοτομίες Maria Parloa 1987

Βικτωριανή εποχή 1840 έως 1900

Η Βικτωριανή κουζίνα

Αναγέννηση (15^{ος} αιώνας)

Κατά την Αναγέννηση, ο σχεδιασμός της κουζίνας εξελίσσεται σύμφωνα με την ζωή στο κάθε σπίτι.

Ο Βαρθολομαίος Σκάππι (Bartolomeo Scappi, 1500–1577), επικεφαλής μάγειρας του Πάπα Πίου Ε' και συγγραφέας της εγκυκλοπαίδειας "Opera dell'Arte dell' Cucinare" (Επιτομή για την τέχνη της μαγειρικής) το 1570, γράφει ότι ο αρχιτέκτονας πρέπει να τοποθετεί την κουζίνα στο δικό της διακριτό χώρο, "καλά οργανωμένο, με εύρος και υψηλά τζάκια".

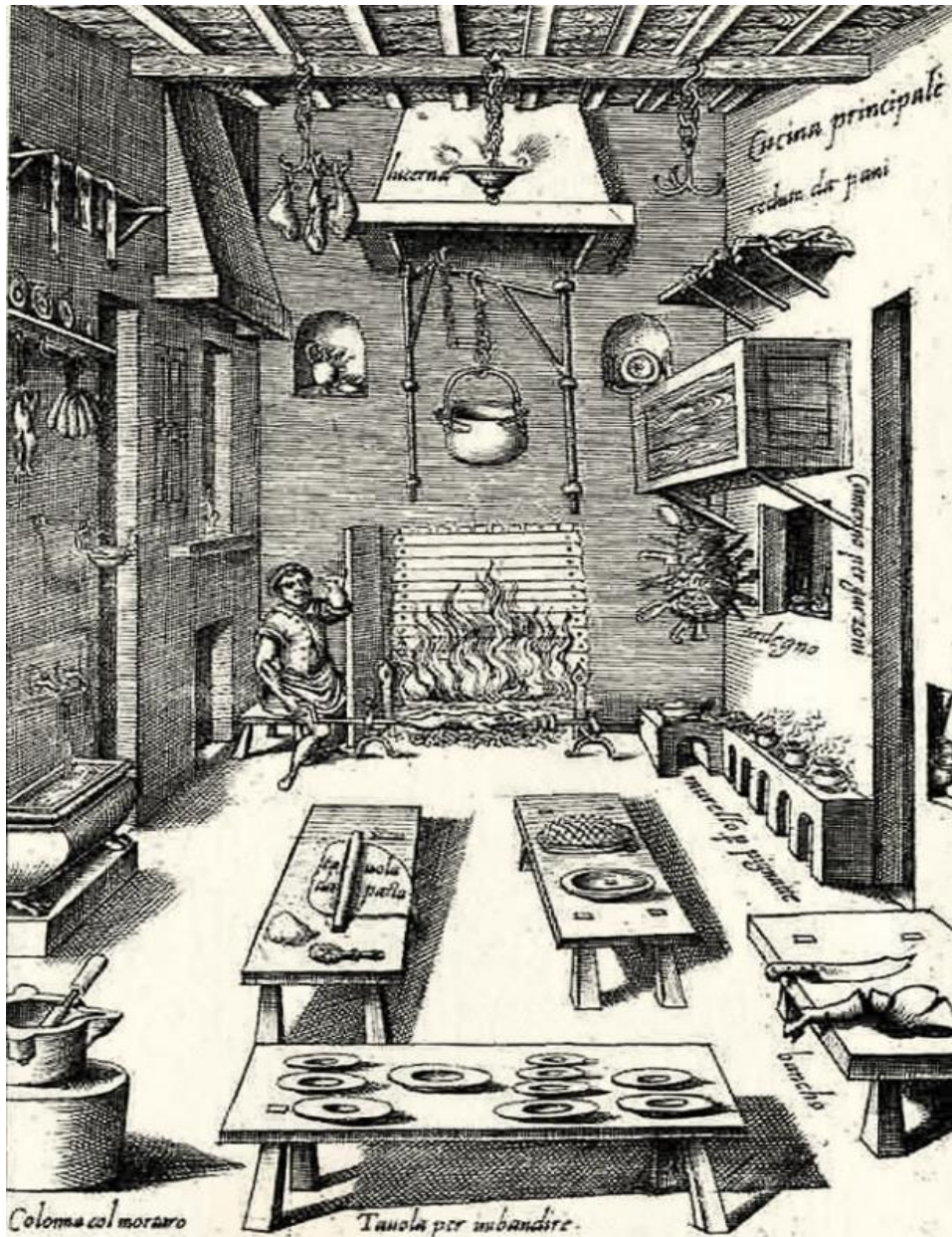
Ο κατάλογος του εξοπλισμού ποικίλει από ράβδους σιδήρου που τοποθετούσαν τις αλυσίδες στις οποίες κρεμούσαν καζάνια πάνω από την φωτιά, έως άγκιστρα και κρέμαστρα κατά μήκος του τζακιού για συγκράτηση εργαλείων.

Πάνω από όλα, σκιαγραφώντας τις ιδέες του για τον σύγχρονο σχεδιασμό του χώρου εργασίας της εποχής, καθόρισε ότι το δωμάτιο της κουζίνας θα πρέπει να σχεδιάζεται για την μέγιστη δυνατή παραγωγικότητα (εικ. 21).

Όταν οι άρχοντες μιας οικίας δεν έτρωγαν πια στην κουζίνα, ο χώρος εργασίας (καθ' εαυτού κουζίνα) απομονώθηκε και απομακρύνθηκε από το χώρο της εστίασης (τραπεζαρία).

Στη νότια Γερμανία, ένα στυλ που ονομαζόταν "stubenofenhaus" (στούμπενοφενχαους) έδωσε στην κουζίνα το δικό της χώρο και παρέμεινε σαν πρότυπο σχέδιο στα σπίτια έως το 1800. Το εσωτερικό σαλόνι (stube) συνδεόταν με την εξωτερική κουζίνα (schwarz küche), που περιελάμβανε και τον φούρνο με καμινάδα.

Ο στάβλος στο πιο απόμακρο σημείο του οικοπέδου συνδεόταν με το υπόγειο κελάρι (keller) που λειτουργούσε ως χώρος αποθήκευσης για αποξηραμένα ή διατηρημένα τρόφιμα.



[21]. Ιταλική ξυλογραφία αναγεννησιακής κουζίνας.

Ελισαβετιανή εποχή (16^{ος} αιώνας)

Κατά την Ελισαβετιανή εποχή (1560–1600), η κουζίνα εξακολουθούσε να ξεχωρίζει από τον χώρο κατοικίας, παρόλο που συμπεριλαμβανόταν στην κύρια διάταξη του σπιτιού (εικ. 22).

Στα αγροκτήματα στην Αγγλία, οι χώροι εργασίας και αποθήκευσης, ξεχώρισαν και διαφοροποιήθηκαν. Το αγρόκτημα περιλάμβανε εξοχική κατοικία, λαχανόκηπο, μάντρες για ζώα και διάφορα υπόστεγα αποθήκευσης, με ξεχωριστή κουζίνα, ζυθοποιία, γαλακτοκομείο, κοτέτσι, ή και μύλο.

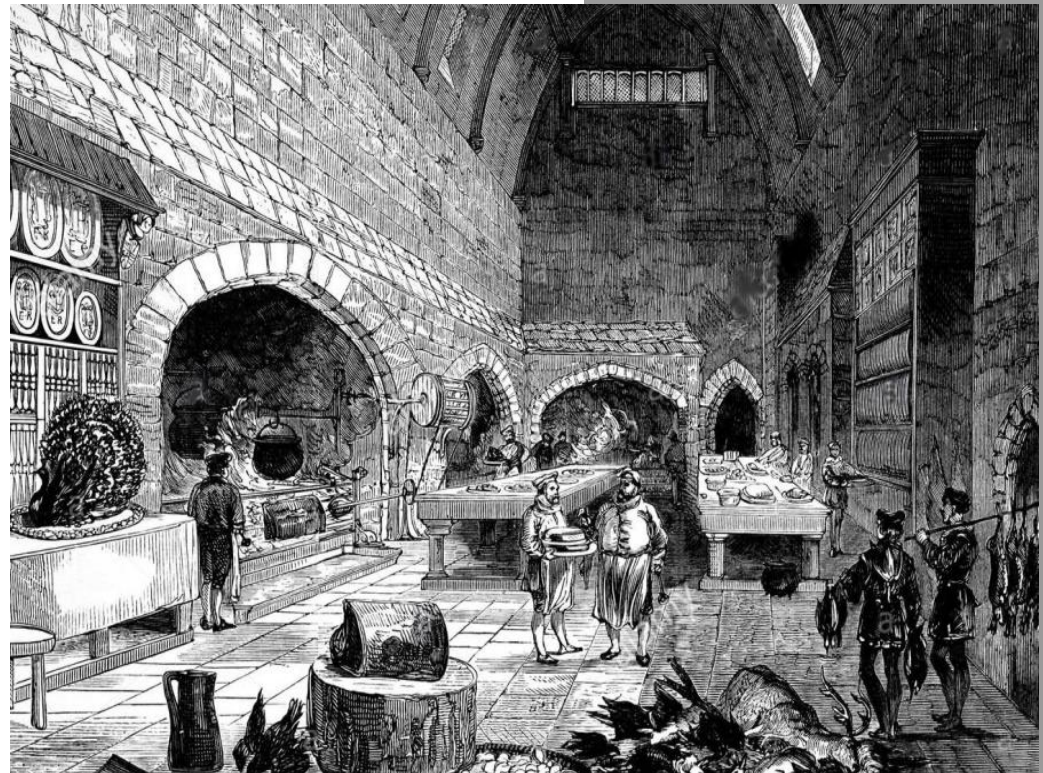
Την ίδια περίοδο στην Σκωτία κατασκευάζονται κατοικίες δύο δωματίων όπου στο ένα ήταν η κουζίνα και στο άλλο η διημέρευση – διανυκτέρευση. Στη κουζίνα οι χύτρες μαγειρέματος συγκρατούνται με αλυσίδες σε σιδερένια τρίποδα πάνω στην φωτιά.

Τα σπίτια των ευγενών κατασκευάζονταν από πέτρα και ξύλο και η διάταξή τους ήταν σε σχήμα Ε ή Η. Η διάταξη αυτή ξεχώριζε τους χώρους εργασίας από αυτούς της διαβίωσης. Στη μία πτέρυγα βρισκόντουσαν τα υπνοδωμάτια και οι ιδιωτικοί χώροι, η μεσαία πτέρυγα αποτελούνταν από την πολυτελή αίθουσα συγκεντρώσεων, διασκέδασης και τραπεζαρίας και η πιο απόμακρη πτέρυγα συμπεριλάμβανε τα δωμάτια υπηρεσίας, την κουζίνα και την αποθήκη τροφίμων.

Γύρω στο 1700, το κατώτατο προσωπικό της κουζίνας, το οποίο ήταν σε μεγάλο βαθμό αόρατο από τους ευγενείς, έτρωγε στο δωμάτιο υπηρεσίας ή στην κουζίνα. Μόνο ο επικεφαλής κουζίνας, ο κύριος μάγειρας, ο μπάτλερ, και ο καμαρότος έτρωγαν σε ιδιωτικό τραπέζι υπηρεσίας στην μεγάλη αίθουσα.

Στην Γαλλία, για τα κοινά και τα ιδιωτικά διαμερίσματα των αρχοντικών, δημιουργήθηκε διάταξη δύο επιπέδων. Στο κάτω επίπεδο μισθωμένο προσωπικό ασχολούνταν με την προετοιμασία και το σερβίρισμα φαγητού σε κοινωνικές εκδηλώσεις, ενώ στο πάνω επίπεδο υπηρετικό προσωπικό εξυπηρέτούσε τις προσωπικές ανάγκες της οικογένειας.

[22]. Η κουζίνα της βασίλισσας Ελισάβετ της Αγγλίας . Γκραβούρα του 16^{ου} αιώνα.



Άνοδος του καπιταλισμού στην Ευρώπη και η αποικιοκρατία (17^{ος} αιώνας)

Η αποικιοκρατία μετέφερε στοιχεία Ευρωπαϊκού στυλ κουζίνας σε περιοχές όπως ο Καναδάς, η Αμερική, η Χαβάη, η Νέα Ζηλανδία και η Αυστραλία.

Για τους απλούς αποίκους ελάχιστες κατοικίες ήταν αρκετά μεγάλες ώστε να απαιτούν υπηρετικό προσωπικό. Οι περισσότερες κουζίνες αποτελούσαν χώρο πολλαπλής χρήσης για μαγείρεμα, ύφανση, διασκέδαση, φιλοξενίας επισκεπτών και φροντίδας παιδιών. Για την εξοικονόμηση της θερμότητας οι άποικοι τοποθετούσαν την κεντρική καπνοδόχο και τον φούρνο ανάμεσα σε δύο αίθουσες. Σε άλλες περιοχές οι κατασκευαστές τοποθετούσαν την κουζίνα στον υπόγειο χώρο του σπιτιού ή εξωτερικά για αποφυγή των οσμών, της θερμότητας καθώς και για την πιθανότητα φωτιάς.

Για τους αριστοκράτες η κουζίνα είχε ξεχωριστή θέση στην διαρρύθμιση του σπιτιού, κοντά στην κυρίως τραπεζαρία για την διευκόλυνση του υπηρετικού προσωπικού στο σερβίρισμα. Στις εξοχικές κατοικίες η χειμερινή κουζίνα τοποθετείται συνήθως κάτω από την σκάλα δίπλα στην τραπεζαρία, ενώ η θερινή κουζίνα βρίσκεται στον προαύλιο χώρο της κατοικίας. Η κουζίνα ήταν ο τομέας των σκλάβων και των υπηρετών και οι ιδιοκτήτες δεν έπρεπε να βρίσκονται στον ίδιο χώρο.

Το αγρόκτημα Wyckoff στην περιοχή Flatlands στο Μπρούκλιν της Νέας Υόρκης, θεωρείται το παλαιότερο διατηρητέο οίκημα από την εποχή που Ολλανδοί άποικοι περί τα τέλη του 17^{ου} αιώνα μετανάστευσαν στην περιοχή. Χτισμένο το 1652, διαθέτει εστία με τζάκι, όπου το φαγητό μαγειρεύονταν πάνω από ανοιχτή φωτιά σε καζάνια, σε σούβλες ή στη καυτή στάχτη. Πιάτα και δοχεία με νερό αποθηκεύονταν σε ανεξάρτητα ντουλάπια ή σε ανοικτά ράφια (εικ. 23).



[23]. Η κουζίνα από το Wyckoff house. Σήμερα το οίκημα λειτουργεί ως μουσείο.

Βιομηχανική επανάσταση (18^{ος} και 19^{ος} αιώνας)

Οι θετικές επιστήμες, η τεχνολογία, ο φιλελευθερισμός, σε συνδυασμό με την εκβιομηχανοποίηση της παραγωγής και τον καπιταλισμό, δημιούργησαν ένα οικονομικο-παραγωγικό σύστημα συντονισμένο και αποτελεσματικό, επιφέροντας τη διαφοροποίηση της κατανομής του πληθυσμού και το σχηματισμό του αστικού πολιτισμού. Η βιομηχανική επανάσταση και η μηχανοποίηση δίνουν νέα ώθηση στην αρχιτεκτονική της κουζίνας, επεμβαίνοντας καθοριστικά στον σχεδιασμό, σε σχέση με τον νέο οικιακό εξοπλισμό.

Η πραγματική λοιπόν επανάσταση στην κουζίνα συντελείται, όταν οι κοινωνικές και τεχνολογικές εξελίξεις της βιομηχανοποίησης στράφηκαν προς τον τομέα της κατοικίας. Μηχανικοί, αρχιτέκτονες, κατασκευαστές επίπλων, γιατροί και κοινωνιολόγοι, αρχίζουν να ενδιαφέρονται για την "κουζίνα" εγείροντας προβληματισμούς συχνά με αντιθετικές στάσεις. Η έντονη αστικοποίηση ωθεί στην ανάπτυξη συστημάτων αποχέτευσης, ύδρευσης και θέρμανσης των κτιρίων. Στη διαμόρφωση του χώρου της κουζίνας συμπυκνώνονται όλες αυτές οι εξελίξεις αναμορφώνοντας τη λειτουργία της (διαχείριση και παροχή νερού, απόβλητα, παροχή υγραερίου για θέρμανση και μαγείρεμα).

Παρόλα αυτά όμως, η εκβιομηχανοποίηση στα αστικά κέντρα οδήγησε γρήγορα στην οικονομική εξαθλίωση τις χαμηλές κοινωνικές ομάδες υποβαθμίζοντας την ποιότητα ζωής τους. Τα συστήματα αποχέτευσης, θέρμανσης και ύδρευσης χωλαίνουν, η κουζίνα χρησιμοποιείται ως καθιστικό ή και μπάνιο, με κακό συνήθως φωτισμό και αερισμό.

Οι ανακαλύψεις και τα επιτεύγματα της ιατρικής θα βελτιώσουν την κατάσταση της υγιεινής στις πόλεις, που μέχρι το τέλος του προηγούμενου αιώνα μαστίζονταν από επιδημίες, όπως η χολέρα.

Η έννοια της υγιεινής όμως θα αργήσει να εμφανιστεί στον οικιακό χώρο, ο οποίος αποτελεί εστία μόλυνσεων. Η επερχόμενη αλλαγή στην οικιακή νοοτροπία θα οδηγήσει στην εμμονή των λευκών ηλεκτρικών συσκευών, καθιερώνοντας το άσπρο, ως το χρώμα της κουζίνας.

Στις κατοικίες της ανώτερης τάξης η κουζίνα εξακολουθεί να αφορά μόνο τους υπηρέτες. Διαθέτει σωλήνες ύδρευσης, αποχέτευσης και νεροχύτες. Η χρήση των οικιακών συσκευών, προϊόντα της τεχνολογικής εξέλιξης, εξασφαλίζει ένα καθαρότερο και υγιεινότερο χώρο.

Η μεσαία τάξη μιμούμενη την ανώτερη, χρησιμοποιεί το καθιστικό για τις κοινωνικές εκδηλώσεις και τους εορτασμούς, αποδίδοντας όμως στην κουζίνα ένα πιο καθημερινό χαρακτήρα, σαν κύριο χώρο διαμονής, με συγκεντρωμένη την οικιακή ζωή σε αυτόν, σε αντίθεση με την ανώτερη τάξη. Εκεί υπάρχουν ντουλάπια για τα μαγειρικά σκεύη και τραπέζι για εργασίες και φαγητό.

Στα μέσα του 19^{ου} αιώνα, αρχίζει να επικρατεί η αντίληψη της εργονομικής διαμόρφωσης στο χώρο της κουζίνας, ως μία μονάδα παραγωγής στην οποία οι κινήσεις και οι λειτουργίες πρέπει να συντονίζονται κερδίζοντας χρόνο και προσπάθεια.

Προς αυτή την κατεύθυνση από την Αμερική έρχεται να συνδράμει η εκπαιδευτικός Catharine Beecher με το βιβλίο της "A Treatise on Domestic Economy" (Διατριβή για την Οικιακή Οικονομία) του 1843, στο οποίο προσπαθεί να συστηματοποιήσει το σχεδιασμό της κουζίνας με βάση την εργονομία. Το 1869, η συγγραφική συμβολή συνεχίζεται με το έργο "American Woman's Home" (Το σπίτι της Αμερικανίδας γυναίκας) της ίδιας και της αδελφής της Harriet Beecher Stowe.



Η πρώτη μορφή “εντοιχισμού” Catherine Beecher 1869

Παράλληλα με τις πρώτες τεχνολογικές καινοτομίες της βιομηχανικής επανάστασης, η κοινωνία άλλαζε με γοργούς ρυθμούς. Δημιουργήθηκαν θέσεις εργασίας για γυναίκες κυρίως στη βιομηχανία της κλωστοϋφαντουργίας, προκαλώντας ριζικές αλλαγές στους μέχρι τότε διακριτούς ρόλους των δύο φύλων.

Αυτές οι κοινωνικές τάσεις αναγνωρίστηκαν στην Αμερική από μια αξιόλογη γυναίκα εκπαιδευτικό την Catherine Beecher. Ήταν μεταρρυθμίστρια και πρώιμη φεμινίστρια. Το 1841 δημοσίευσε μια πραγματεία για την εγχώρια οικονομία και τον ρόλο της γυναίκας στο σπίτι, ένα βιβλίο με μεγάλη επιτυχία.

Προώθησε την ίση πρόσβαση στην εκπαίδευση για τη γυναίκα και υποστήριξε σθεναρά τον ρόλο της ως εργαζόμενη και μητέρα. Δεδομένης της συμμετοχής πλέον της γυναίκας στην εργασιακή αλυσίδα, πρότεινε οι οικιακές εργασίες να κατανέμονται μεταξύ όλων των μελών μιας οικογένειας. Το 1869 μαζί με την αδελφή της Harriet Beecher Stowe έγραψαν το βιβλίο “The American woman's home” (Το σπίτι της Αμερικανίδας γυναίκας) στο οποίο μεταξύ άλλων με εκπληκτική πρόβλεψη, πρότειναν μια κουζίνα όπου το κεντρικό τραπέζι και τα μεμονωμένα κομμάτια ντουλαπιών εξαφανίζονται και αντί αυτών τοποθετούνται μια σειρά από συμπαγείς επιφάνειες εργασίας που είναι διατεταγμένες στο ύψος της μέσης κατά μήκος του τοίχου, φωτισμένες επαρκώς κατά την διάρκεια της ημέρας από τα παράθυρα (εικ. 24).

Η κουζίνα αυτή πήρε το χαρακτηρισμό “ορθολογική”.

Ήταν η πρώτη μορφή “εντοιχιζόμενης” κουζίνας, μιας κατασκευής δηλαδή που “ενσωματώνει” συσκευές και ντουλάπια σε ένα ενιαίο σύνολο. Οι αρχές αποδοτικότητας και ευελιξίας στο χώρο που εφαρμόστηκαν στο μοντέλο αυτό του σπιτιού, συνεχίζουν να εμπνέουν τους σχεδιαστές ακόμη και σήμερα.

[24]. Η “ορθολογική” κουζίνα της Catherine Beecher σε εικονογράφηση από το βιβλίο “The American woman's home”.

Η επίδραση της μεσαίας τάξης και οι καινοτομίες, Maria Parloa 1887

Στις Ηνωμένες Πολιτείες η διαθεσιμότητα υπηρετικού προσωπικού αρχίζει να μειώνεται, οπότε μειώνεται και το μέγεθος της κουζίνας. Με τις οικιακές εργασίες στη μεσαία τάξη να πραγματοποιούνται πια χωρίς κάποια βοήθεια, δημιουργείται η ανάγκη απλούστευσης, προαναγγέλλοντας την εμφάνιση του κινήματος της οικιακής οικονομίας, το οποίο θα εφαρμόσει επιστημονικές αρχές στην διαχείριση της οικιακής εργασίας και του εξοπλισμού.

Στα μέσα και τέλη του 19^{ου} αιώνα δημιουργούνται σχολές οικιακής οικονομίας, δημοσιεύονται βιβλία για την σωστή και αποτελεσματική διαχείριση της οικιακής εργασίας, με κυρίαρχο αίτημα η κουζίνα να τοποθετείται υπέργεια σε χώρους με επαρκή φωτισμό.

Ανάλογος σχεδιασμός περιγράφεται λεπτομερώς στο βιβλίο της Μαρία Παρλόα (Maria Parloa, 1843-1909), "*Miss Parloa's Kitchen Companion*" (Σύντροφος κουζίνας) του 1887.

Οι καινοτομίες που παρουσιάζονται στο βιβλίο αυτό, περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων ψυγεία ή ντουλάπες πάγου για την αποθήκευση των αναλώσιμων τροφίμων, αντλίες χτιστές στον τοίχο του νεροχύτη για παροχή νερού από το πηγάδι ή από τον χώρο συλλογής βρόχινου νερού, καθώς και ειδικό χώρο για να αποθηκεύονται πιάτα, σκεύη και είδη καθαρισμού.

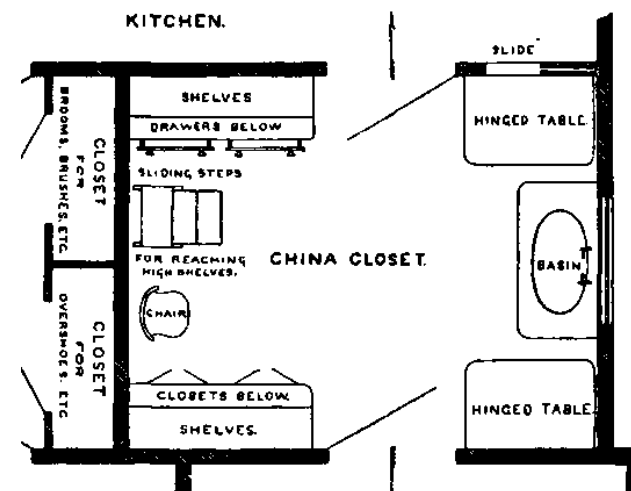
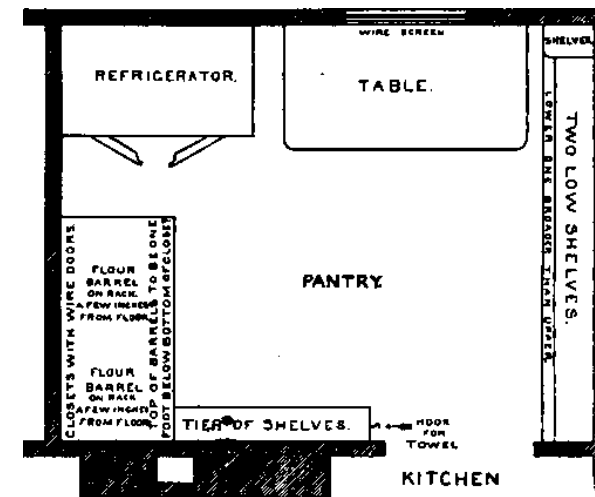
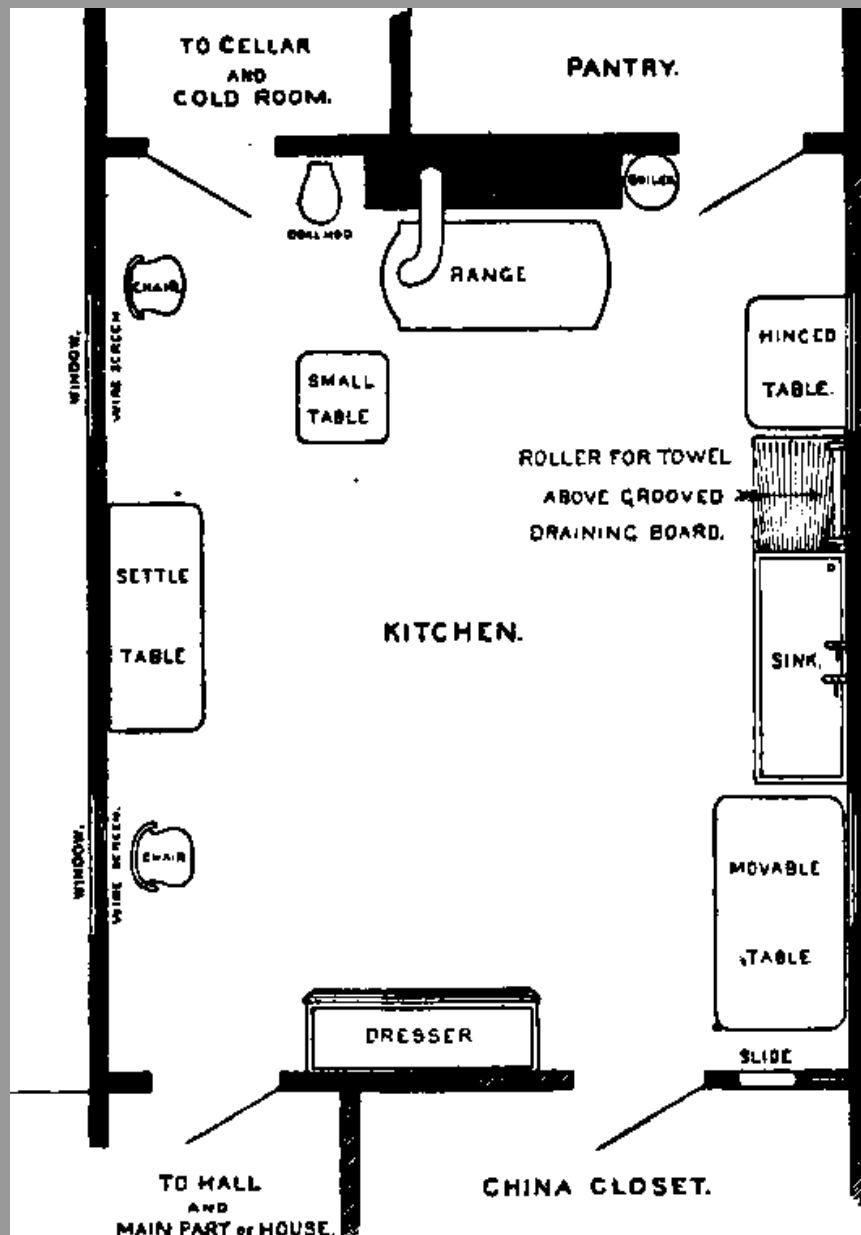
Επιπλέον η Παρλόα τοποθετεί στην κουζίνα έπιπλα όπως καρέκλες, μπουφές, τραπέζι με συρτάρια και δημιουργεί ουσιαστικά έναν κεντρικό άνετο χώρο για οποιαδήποτε δραστηριότητα του νοικοκυριού.

Η διαρρύθμιση της κουζίνας αποκτά διαφορετική μορφή. Εκτός από την κύρια κουζίνα (εικ. 25), προστίθενται επιπλέον μικρά δωμάτια όπως το κελάρι ένα ορθογώνιο δωμάτιο 9,0 τ. μ. περίπου στη βορεινή πλευρά, για την αποθήκευση ευπαθών προϊόντων και την τοποθέτηση της ντουλάπας πάγου (cold room), όπως επίσης ένας χώρος ντουλαπιών (pantry) όπου φυλάγονται τα σκεύη μαγειρικής, ο εξοπλισμός ζαχαροπλαστικής, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, φρέσκα φρούτα και σιτηρά. Εδώ τοποθετείται και η νέα συσκευή του ψυγείου εάν υπάρχει. Ένας επιπλέον χώρος που συνήθως διαμεσολαβεί της κουζίνας και της τραπεζαρίας είναι ο χώρος αποθήκευσης πορσελάνινων σερβίσιων το ονομαζόμενο *China Room*. Ο χώρος αυτός, εκτός από το ντουλάπι αποθήκευσης (σκρίνιο), περιλάμβανε νεροχύτη για πλύσιμο στο χέρι ευπαθών αντικειμένων, ράφια και διάφορα άλλα ντουλάπια με συρτάρια (εικ. 26, 27, 28).



[25]. Εικονογράφηση της κύριας κουζίνας, από το βιβλίο "*Miss Parloa's Kitchen Companion*".

Αμερική 19^{ος} αιώνας



[26], [27], [28]. Κατόψεις κουζίνας, από το βιβλίο "Miss Parloa's Kitchen Companion".

Η Βικτωριανή εποχή (1840-1900)

Η Βικτωριανή κουζίνα

Οι κοινωνικοοικονομικές επιπτώσεις της βιομηχανικής επανάστασης και η ανάπτυξη της μηχανοποίησης στα 64 χρόνια της Βικτωριανής περιόδου (1837–1901), προκάλεσαν την αναζήτηση καινοτόμων ιδεών, στη κατασκευή, στην ιατρική και σε άλλες επιστημονικές εφαρμογές.

Η Βικτωριανή κουζίνα (εικ. 29) διαμορφώθηκε ανάλογα με τις τεχνολογικές εξελίξεις, τις πολιτιστικές και κοινωνικές τάσεις της εποχής.

Οι τεχνολογικές καινοτομίες όπως οι εσωτερικές υδραυλικές εγκαταστάσεις, η συσκευή μαγειρέματος και το ψυγείο, είχαν τεράστια επίδραση στον εξοπλισμό και στην οργάνωση της κουζίνας. Η ανάγκη για βελτιωμένη υγιεινή, προκάλεσε τη δημιουργία αποχετευτικού συστήματος και επηρέασε τα υλικά και τα εξαρτήματα ως προς την ποιότητα και την καταλληλότητά τους.

Η εγκατάσταση εσωτερικών υδραυλικών σωληνώσεων, παρείχε την δυνατότητα τοποθέτησης του νεροχύτη μέσα στο σπίτι (εικ. 30). Η επίπονη διαδικασία μεταφοράς νερού σε κάδους με τα χέρια για το μαγείρεμα και το πλύσιμο, είχε πια περάσει.

Συσκευές μαγειρέματος τύπου φούρνου με εστίες πυρακτώσεως ήρθαν να αντικαταστήσουν το βραστήρα σιδήρου πάνω σε ανοιχτή εστία - φωτιά. Αρχικά για καύσιμη ύλη χρησιμοποιήθηκε το ξύλο και ο άνθρακας.

Οι πρώτες συσκευές μαγειρέματος ήταν μεγάλες, πολύπλοκες και επικίνδυνες, αλλά δεν έπαψαν να αποτελούν τεράστια βελτίωση σε σχέση με το τζάκι. Στα τέλη του 19^{ου} αιώνα η εγκατάσταση φυσικού αερίου στα σπίτια, κατέστησε δυνατή τη χρήση ασφαλέστερων και απλούστερων μαγειρικών συσκευών που απαιτούσαν και πολύ λιγότερη συντήρηση.

Τέλος, το ψυγείο πάγου πρόσφερε τη δυνατότητα ασφαλούς αποθήκευσης και καλλίτερης συντήρησης των τροφίμων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, μια δυνατότητα που βελτίωσε δραστικά την ποιότητα της διατροφής.

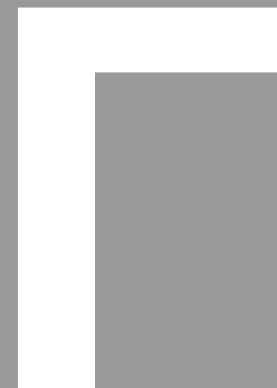


[29]. Ανακαινισμένη βικτωριανή κουζίνα στο Villa Louis Estate, Prairie Du Chien. Η συσκευή μαγειρέματος, ο νεροχύτης και το κεντρικό τραπέζι είναι αντιπροσωπευτικά δείγματα της εποχής.



[30]. Νεροχύτης ξύλου με μολύβδινη πλάκα και σύστημα παροχής νερού σε βρύση.





Αρχές του 20^{ου} αιώνα και σύγχρονα κινήματα

Μεσοπόλεμος

Βαϊμάρη 1923 Benita Otte

Φραγκφούρτη 1927 Margarete Lihotzky

Frank Lloyd Wright - η “ανοικτή” κουζίνα 1934

Καινοτομία και εκβιομηχάνιση

Μεταπολεμικές επιρροές

Το τρίγωνο εργασίας

Καταναλωτισμός και “στυλ”

Σύγχρονοι μεγάλοι αρχιτέκτονες που επηρέασαν

Le Corbusier (1887-1965)

Mies van der Rohe (1886-1969)

Luis Kahn (1901-1974)

Τέλος του 20^{ου} αιώνα

Μεταμοντερνισμός

Περίοδος 1960-1980

Περίοδος 1980-2000

21^{ος} αιώνας

Οι πρώτες 10ετίες

Η κουζίνα του μέλλοντος

Αρχές 20^{ου} αιώνα και σύγχρονα κινήματα

Οι πρώτες δεκαετίες του 20^{ου} αιώνα ήταν μια περίοδος ανάπτυξης και επανάστασης στον σχεδιασμό πολλών χώρων διαβίωσης, όπως και εκείνου της κουζίνας.

Ο κύριος χαρακτήρας και η σημασία σχεδιασμού της κουζίνας αφορά πλέον τη νοικοκυρά. Η διάταξη της κουζίνας διαμορφώνει ένα πιο αποτελεσματικό και οργανωμένο χώρο, έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο χρόνος και η εργασία που καταναλώνεται σ' αυτήν.

Οι καινοτομίες που ξεκίνησαν να εφαρμόζονται στην ύστερη Βικτωριανή εποχή όπως υδραυλικές εγκαταστάσεις για παροχή νερού μέσα στην κουζίνα, αποχετευτικό σύστημα, φυσικό αέριο για καύσιμη ύλη και οι ψυκτικοί θάλαμοι, γενικεύονται πλέον για τη μεσαία και την ανώτερη τάξη του δυτικού κόσμου.

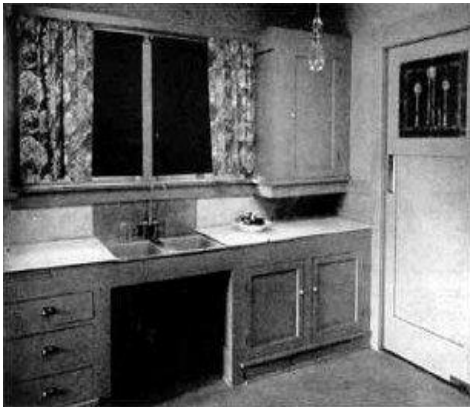
Τα εργοστάσια άρχισαν να παράγουν μαζικά τυποποιημένες λευκές σμαλτωμένες μεταλλικές συσκευές για τη κουζίνα, όπως η συσκευή μαγειρέματος ή το ψυγείο και νεροχύτες από γρανίτη (εικ. 31, 32).

Το λευκό σμάλτο έχει την ιδιότητα να καθαρίζεται πολύ εύκολα και σε συνδυασμό με το τρεχούμενο νερό και την αποχέτευση συνέβαλαν καθοριστικά στην καλή υγιεινή των χώρων της κουζίνας (εικ. 33).

Από το 1890 έως το 1915 εμφανίζεται το κίνημα Art Nouveau, που σπάει τους δεσμούς με την κλασσική εποχή και καταργεί τα εμπόδια μεταξύ καλών και εφαρμοσμένων τεχνών.

Το τέλος του κινήματος, σηματοδότησε την απαρχή του **μοντερνισμού**, ο οποίος έδωσε έμφαση στη λειτουργικότητα εις βάρος της φόρμας και στην εξάλειψη του περιττού διάκοσμου.

Το στυλ Art Deco που ακολούθησε στα χρόνια του μεσοπολέμου (1915-1940), δηλαδή η Αμερικάνικη εκδοχή του Art Nouveau, διατηρεί τα ίδια κλασσικά και φυσικά μοτίβα, αλλά τα απλοποιεί ανάγοντας τα σε γεωμετρικά σχήματα. Ξεφορτώνεται το φλύαρο διάκοσμο και στρέφεται στα μοντέρνα υλικά και τα τολμηρά χρώματα. Η δυναμική απλότητα της γραμμής, η έκρηξη των ζωηρών χρωμάτων και τα τολμηρά γεωμετρικά σχήματα, είναι το σήμα κατατεθέν αυτού του στυλ.



[31]. Σε αυτή την κουζίνα του 1915, ο εντοιχισμένος νεροχύτης και τα ντουλάπια της προσδίδουν μια πολύ μοντέρνα εμφάνιση.



[32]. Αυτή η κουζίνα του 1915 διαθέτει λευκές σμαλτωμένες συσκευές ψυγείου και μαγειρέματος.



[33]. Λευκή και υγιεινή κουζίνα του 1920.

Μεσοπόλεμος

Βαϊμάρη 1923 Benita Otte

Την δεκαετία του 1920 στην Αμερική, η βιομηχανική σχεδιάστρια Λίλιαν Μόλλερ Γκιλμπρέαθ (Lillian Moller Gilbreath, 1878-1972) και η οικιακή οικονομολόγος Κριστίν Φρέντερικ (Christin Frederick, 1883-1970) εισήγαγαν ολοκληρωμένη την ιδέα της “εντοιχισμένης” κουζίνας, η οποία παρέχει στην κατοικία χώρο εργασίας με επιστημονική προσέγγιση στο μαγείρεμα (εικ. 34, 35).

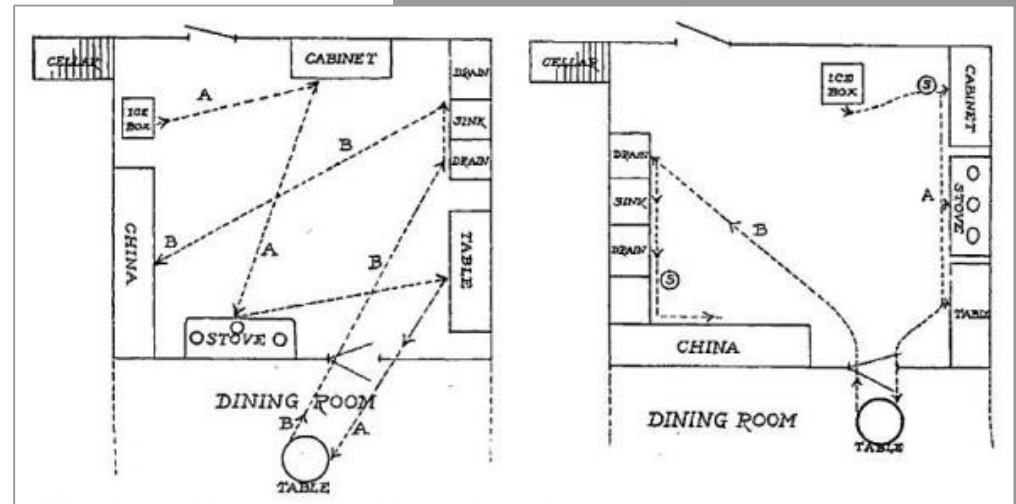
Στη Γερμανία, μια τολμηρή κίνηση προς στην κατεύθυνση του εκσυγχρονισμού, προήλθε από το Μπάουχαους (Bauhaus), καινοτόμα κρατική σχολή σχεδιασμού, αρχιτεκτονικής και εφαρμοσμένων τεχνών, που ιδρύθηκε στη πόλη της Βαϊμάρης το 1919 από τον Βάλτερ Γκρόππιους (Walter Gropius, 1883-1969). Συνδυάζοντας την καλλιτεχνική έκφραση, με εξαιρετική κατασκευαστική τεχνική, η σχολή Μπάουχαους στόχευε στη ποιοτική αναβάθμιση προϊόντων μαζικής παραγωγής, όπως τα έπιπλα, αλλά και εξ ολοκλήρου της έννοιας κατοικίας.

Στα πλαίσια της πρώτης έκθεσης της σχολής Μπάουχαους το 1923 στη Βαϊμάρη, κατασκευάστηκε από σπουδαστές και δασκάλους, το πειραματικό σπίτι “Haus Am Horn” (Horn ο δρόμος που χτίστηκε), σχεδιασμένο από τον αρχιτέκτονα Georg Muche. Η Benita Otte με τον Ernst Gebhardt, σπουδαστές εκείνη την περίοδο στη σχολή, σχεδίασαν και επιμελήθηκαν την κουζίνα του “Haus Am Horn”. Η κουζίνα αυτή σε σχήμα Γ, είχε εργονομική διαρρύθμιση σε μικρό χώρο και ελαφρές πινελιές χρώματος, με ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του σχεδιασμού, τον εξαιρετικά μακρύ πάγκο εργασίας (εικ. 36).

Η επανομαζόμενη αργότερα “κουζίνα της Βαϊμάρης”, υπήρξε ο προπομπός της “εντοιχισμένης” κουζίνας. Κέρδισε το ενδιαφέρον του κοινού και του τύπου, απέτυχε όμως σαν εμπορικό εγχείρημα.

Το κτίριο “Haus Am Horn” στη Βαϊμάρη αποκαταστάθηκε και ανακαινίστηκε το 1998 και ανήκει πλέον στα Μνημεία παγκόσμιας Κληρονομιάς (εικ. 37)

Στα πλαίσια των εκδηλώσεων για την 100ετή επαίτιο από ιδρύσεως της σχολής Μπάουχαους, στις 18 Μαΐου 2019 το “Haus Am Horn” επαναλειτούργησε ως εκθεσιακός χώρος.



[34], [35]. Διαγράμματα της Christin Frederick, με τον πιο αποτελεσματικό τρόπο τοποθέτησης του εξοπλισμού κουζίνας.



[36]. Φωτογραφία εποχής από την κουζίνα στο “Haus am Horn” στην Βαϊμάρη το 1923.



[37]. Σύγχρονη απεικόνιση της κουζίνας στον ανακαινισμένο εκθεσιακό χώρο του “Haus am Horn”.

Μεσοπόλεμος

Φρανκφούρτη 1927 Margarete Lihotzky

Μετά τον 1^ο Παγκόσμιο Πόλεμο, η Γερμανία γνώρισε τεράστια στεγαστική κρίση. Μία ομάδα μηχανικών και αρχιτεκτόνων με επικεφαλής τον πολεοδόμο Ερνστ Μάου (Ernst May, 1886-1970), ανέλαβε να κατασκευάσει 10.000 νέες μονάδες εργατικών κατοικιών. Ήταν η τέλεια ευκαιρία να αναδειχτούν τα νέα ιδεώδη του μοντερνισμού και να δημιουργηθούν σπίτια με τις αρχές του μινιμαλισμού και της λειτουργικότητας.

Στα πλαίσια του προγράμματος αυτού, η Αυστριακή αρχιτέκτονα Μαργκαρέτε Λιχότσκυ (Margarete Lihotzky, 1897-2000), εμπνευσμένη από τη δουλειά της Αμερικανίδας Christin Frederick και την κουζίνα της Βαϊμάρης, δημιουργεί την περίφημη “Κουζίνα της Φρανκφούρτης” (Frankfurt Kitchen), μια από τις πρώτες μαζικής παραγωγής κουζίνες χαμηλού κόστους (εικ. 38).

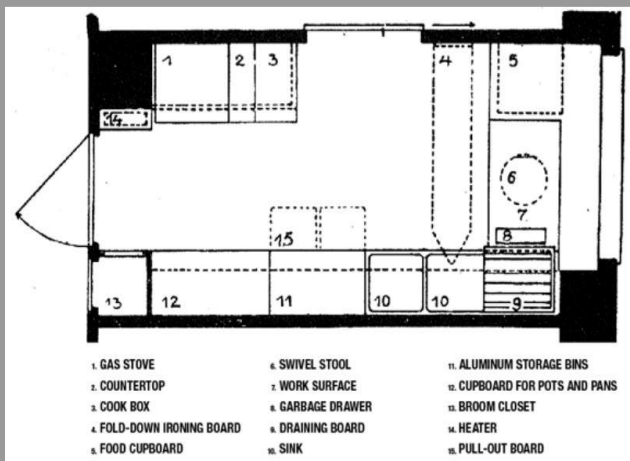
Η Λιχότσκυ φοίτησε στο Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων Τεχνών της Βιέννης, κατακτώντας επάξια τον τίτλο της πρώτης γυναίκας αρχιτέκτονα της Αυστρίας. Υπήρξε ιδεολόγος του κομμουνισμού και φανατική αντιφασίστρια.

Η κουζίνα της Φρανκφούρτης ήταν στενή, με διαστάσεις 1,9 μ. x 3,4 μ. Η Λιχότσκυ προσπάθησε να πετύχει σε ελάχιστο χώρο τη μέγιστη λειτουργικότητα, επιδιώκοντας συγχρόνως χαμηλό κόστος κατασκευής. Διέθετε ξεχωριστή είσοδο στη μία απ’ τις δυο στενές πλευρές και μεγάλο παράθυρο στον απέναντι τοίχο. Στην αριστερή πλευρά τοποθετήθηκε η ηλεκτρική συσκευή μαγειρέματος και ακολουθούσε μια δεύτερη συρόμενη πόρτα με πρόσβαση στο καθιστικό (εικ. 39). Η στενή διαρρύθμιση της κουζίνας αξιοποιήθηκε ώστε να ελαχιστοποιήσει τα βήματα που θα απαιτούνταν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και των λοιπών εργασιών. Η λιλιπούτεια κουζίνα είχε καινοτόμες εφαρμογές, όπως ο ενσωματωμένος κινούμενος κάδος απορριμμάτων και ο πτυσσόμενος πάγκος σιδερώματος, που “εξαφανιζόταν” μετά τη χρήση, ενώ αντιθέτως, δεν διέθετε συσκευή ψυγείου. Τα δοχεία αποθήκευσης για καθημερινά υλικά όπως το αλεύρι, τη ζάχαρη κ.α., ήταν άψογα μελετημένα, ώστε να διατηρείται η κουζίνα καθαρή και καλά οργανωμένη.

Η κουζίνα της Φρανκφούρτης εκτός από τη μαζική παραγωγή της για στεγαστικά προγράμματα, δεν έτυχε ευρύτερης αποδοχής λόγω του περιορισμένου χώρου που διέθετε. Όμως οι βάσεις για την τυποποίηση των διαστάσεων στο χώρο της κουζίνας, είχαν πλέον τεθεί.



[38]. Φωτογραφία εποχής από την κουζίνα της Φρανκφούρτης του 1927.



[39]. Κάτοψη της κουζίνας της Φρανκφούρτης του 1927.

Frank Lloyd Wright η «ανοικτή» κουζίνα 1934

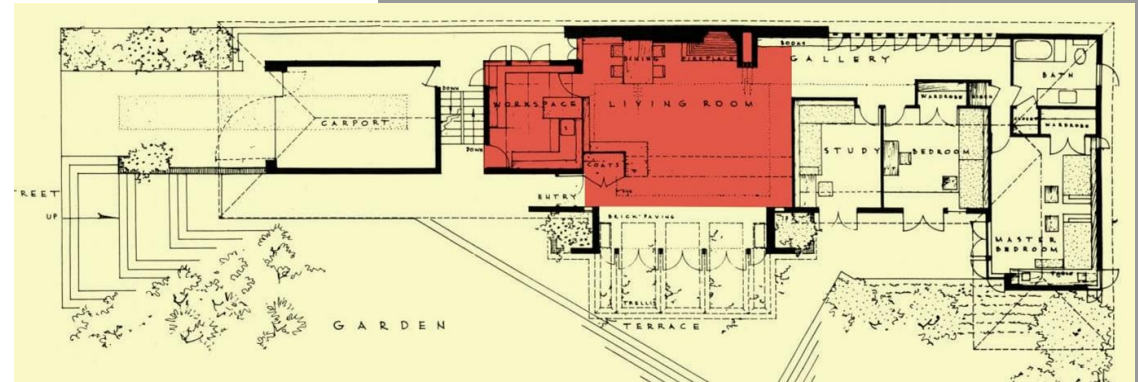
Ο Frank Lloyd Wright, υπήρξε πρωτοπόρος αμερικανός αρχιτέκτονας των αρχών του 20^{ου} αιώνα (1867-1957).

Δημιούργησε την έννοια του “οργανικού” κτιρίου, το οποίο αναπτυσσόταν από μέσα προς τα έξω σε αρμονία με τον χρόνο, τον τόπο και τους κατοίκους του (στιλ **Prairie**). Αντιλαμβανόταν όλα τα στοιχεία του σπιτιού μέχρι και τα έπιπλα ως ενιαίο σύνολο και ήταν ο πρώτος που το 1901 δημοσίευσε σχέδια σπιτιού “ανοικτής” κάτοψης, στα οποία οι χώροι του ισόγειου όπως η βιβλιοθήκη, η είσοδος, το καθιστικό με το τζάκι και η τραπεζαρία, εισχωρούσαν ο ένας μέσα στον άλλο αποτελώντας ενιαία ενότητα.

Ο Wright χειρίστηκε την κουζίνα με καινοτόμο τρόπο, αφαιρώντας τοίχους μεταξύ καθημερινού και διαμονής-διαβίωσης. Είναι ο πρώτος που “**ανοίγει**” το χώρο. Το 1934 σχεδιάζει την πρώτη κάτοψη κατοικίας όπου ενώνει την κουζίνα με άλλα δωμάτια (εικ. 40), κάνοντας οικονομία χώρου, ένα “ανοικτό” σχέδιο που αντικατοπτρίζει τον εκδημοκρατισμό της αμερικανικής οικογένειας. Στον σχεδιασμό αυτής της κατοικίας συγχωνεύει τις περιοχές μαγειρέματος, τραπεζαρίας και χώρου ψυχαγωγίας. Οι αλλαγές αυτές μετριάζουν την αίσθηση απομόνωσης στην κουζίνα και ταυτόχρονα ενθαρρύνονται όλοι οι ένοικοι (σύζυγος, παιδιά) να συμμετέχουν σε σχετικές δραστηριότητες.

Πρόκειται για το σπίτι ενός μεσοαστού καθηγητή στο Πανεπιστήμιο της Μινεσότα του Malcom Willey, το οποίο σήμερα έχει αποκατασταθεί πλήρως και είναι επισκέψιμο, υπόκειται όμως σε ιδιοκτησιακό καθεστώς (εικ. 41, 42).

Τα σπίτια αυτά εντάσσονται στην κατηγορία που ο Wright ονόμασε “**Usonian house**” στα πλαίσια μιας ιδέας για απλά, κομψά μικρά σπίτια με μέτριο κόστος σχεδιασμένα ειδικά για την αμερικάνικη μεσαία τάξη.



[40]. Κάτοψη του σπιτιού Malcom Willey του 1934 (με χρωματική επισήμανση η ενοποίηση κουζίνας, τραπεζαρίας και χώρου ψυχαγωγίας).

[41], [42]. Φωτογραφική αποτύπωση της κουζίνας από το ανακατασκευασμένο Malcom Willey House



Καινοτομία και εκβιομηχάνιση

Οι κατοικίες της δεκαετίας του 1940, αντανakλούν τις οικονομικές και κοινωνικές συνθήκες της εποχής. Κτίζονται μικρότερα σπίτια, σχεδιασμένα με γνώμονα την οργάνωση και τη λειτουργικότητα.

Ο πόλεμος ως ένας σημαντικός παράγοντας καινοτομίας και εκβιομηχάνισης παγκοσμίως, προκάλεσε εκσυγχρονιστικές αλλαγές και στον χώρο της κουζίνας. Η τυπική πρώιμη μεταπολεμική κουζίνα έχει συσκευή μαγειρέματος φυσικού αερίου με εστίες και φούρνο, ηλεκτρικό ψυγείο, προκατασκευασμένα ντουλάπια με πάγκο εργασίας, καθώς και ένα νεροχύτη από ανοξείδωτο χάλυβα.

Με τη λήξη του 2ου Παγκοσμίου Πολέμου, 2,4 εκατομμύρια βετεράνοι στρατιώτες επιστρέφουν στα σπίτια τους, ξεκινώντας μια νέα ζωή. Η επιστροφή των στρατιωτών από το μέτωπο δίνει την δυνατότητα στις γυναίκες, να ασχοληθούν περισσότερο με το σπίτι, ενώ η εισαγωγή εκσυγχρονισμένων συσκευών στη κουζίνα, δημιουργεί την αναγκαιότητα προσεγγμένου σχεδιασμού, που αφορά πλέον και την αισθητική του χώρου. Η κουζίνα αρχίζει να χαρακτηρίζεται από έντονα χρώματα, αντιθέσεις και πολυλειτουργικό σχεδιασμό (εικ. 43).

Το αρχιτεκτονικό ύφος του Frank Lloyd Wright που εισήγαγε την έννοια του “ανοικτού” χώρου, λειτούργησε ως βάση για τα σπίτια και τις κουζίνες που κατασκευάστηκαν, στα χρόνια που ακολούθησαν. Η κουζίνα δεν είναι πλέον ένας μοναχικός και απομονωμένος χώρος εργασίας της γυναίκας. Μετασχηματίζει την αρχική εικόνα που εστιάζει στην εργασία σε κάτι πιο κοινωνικό. Γίνεται ένας χώρος εργασίας και συνάντησης συγχρόνως, για την όλη οικογένεια.

Την ίδια εποχή, ενώ η κουζίνα εξακολουθεί να διαμορφώνεται με γνώμονα την αποδοτικότητα και τη λειτουργικότητα, προστίθενται δειλά δειλά όλο και πιο τολμηρά μείγματα στο σχεδιασμό της.

Μία ανεξάρτητη νησίδα πολλαπλών χρήσεων, κάνει την εμφάνισή της σε συνδυασμό με τα κλασσικά ντουλάπια της κουζίνας. Η νησίδα αυτή μπορεί να λειτουργήσει ως ντουλάπι αποθήκευσης, τραπέζι φαγητού και πάγκος εργασίας με θέση για νεροχύτη, συγχρόνως. Η σχεδιαστική αυτή προσέγγιση, ενσωματώνει πλήρως την τραπεζαρία με την κουζίνα (εικ. 44).



[43]. Μεταπολεμική κουζίνα με πολυλειτουργικότητα και έντονες χρωματικές αντιθέσεις.



[44]. Κουζίνα με νησίδα πολλαπλών χρήσεων του 1950.

Το τρίγωνο εργασίας

Το εργονομικό τρίγωνο ή τρίγωνο εργασίας, είναι η πιο απλή προσέγγιση στην οργάνωση του χώρου της κουζίνας. Το τρίγωνο σχηματίζεται από τις νοερές γραμμές που συνδέουν τις θέσεις της εστίας του ψυγείου και του νεροχύτη. Η βασική ιδέα του σχηματισμού υποστηρίζει ότι οι θέσεις αυτές, δεν θα πρέπει να βρίσκονται κοντά μεταξύ τους, ούτως ώστε να υπάρχει ευχέρεια κινήσεων για το χρήστη τους, αλλά από την άλλη δεν θα πρέπει να απέχουν πολύ, ώστε να αποφεύγεται το άσκοπο και κουραστικό περπάτημα μέσα στο χώρο της κουζίνας.

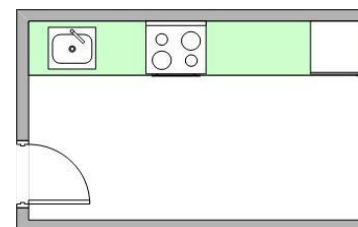
Η θεωρία αυτή αναπτύχθηκε στο Πανεπιστήμιο του Illinois το 1949 στα πλαίσια μιας έρευνας για τον σχεδιασμό χώρων κουζίνας και βασίζεται στις αρχές του Taylorism (Ταϋλορισμός - Προγραμματισμός), κίνημα που επηρέασε τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό, καθώς μελετούσε το χρόνο και την κίνηση του ανθρώπινου σώματος κατά την εργασία, με στόχο να μειώσει το εργασιακό κόστος, τυποποιώντας μεταξύ άλλων, τα έπιπλα, τις συσκευές και τις κατασκευές.

Η έρευνα κατέληξε, στο ότι κάθε σκέλος του τριγώνου δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 1,2 μ. ή μεγαλύτερο από 2,7 μ., το συνολικό μήκος δε των πλευρών του τριγώνου δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από 4,0 μ. και μεγαλύτερο από 8,5 μ.

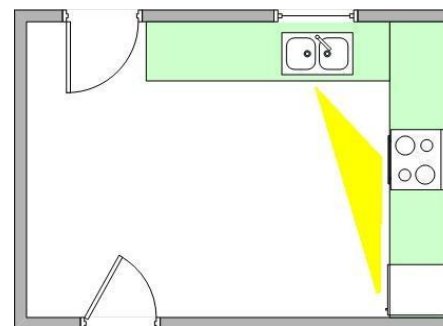
Το τρίγωνο εργασίας εφαρμόζεται σε όλες τις μορφές διάταξης της κουζίνας, εκτός της ευθύγραμμης (εικ. 45, 46, 47, 48, 49).

Η επιτυχία του τριγώνου και η διαχρονικότητα της εφαρμογής του οφείλονται στο ότι η ίδια ανάγκη που το εισήγαγε τότε, δηλαδή ο ρόλος της κουζίνας και η πολλαπλή χρήση της από όλη την οικογένεια, διατηρείται ως σήμερα. Οι αρχικές λειτουργίες που περιγράφονται με το τρίγωνο εργασίας εξακολουθούν να υπάρχουν και στη σύγχρονη κουζίνα.

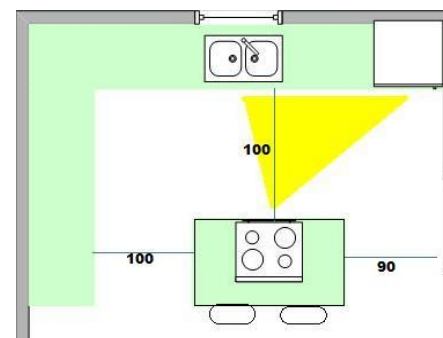
Στις αρχές της δεκαετίας του '90, η έννοια του τριγώνου διευρύνεται. Οι φούρνοι διαχωρίζονται από τις εστίες και προστίθεται ο φούρνος μικροκυμάτων. Οι κατοικίες γίνονται πιο ευρύχωρες, με αποτέλεσμα στη κουζίνα να εμφανιστούν νέοι εργονομικοί σχηματισμοί, όπως "το ορθογώνιο" και το μοντέλο των "ζωνών εργασίας", που είναι εξίσου αποτελεσματικοί.



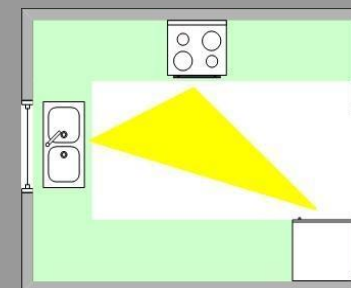
[45]. Ευθύγραμμη διάταξη.
Εδώ δεν έχει εφαρμογή το τρίγωνο εργασίας.



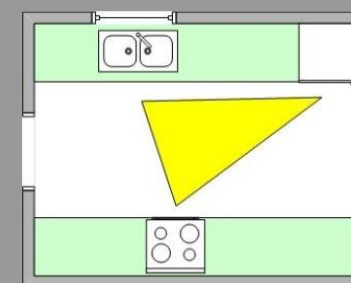
[47]. Διάταξη σε σχήμα Γ. Τα στοιχεία της σύνθεσης αναπτύσσονται σε δύο τοίχους.



[49]. Διάταξη με νησίδα.
Απαιτεί μεγάλο χώρο ώστε να μην παρεμποδίζονται οι εργασίες περιμετρικά της νησίδας .



[46]. Διάταξη σε σχήμα Π.
Υπάρχουν πάγκοι εργασίας και στις τρεις πλευρές.



[48]. Παράλληλη διάταξη.
Η σύνθεση αναπτύσσεται στους δύο απέναντι παράλληλους τοίχους.



[50]. Κουζίνα της δεκαετίας 1950 σε ροζ απόχρωση. Παρατηρούμε ότι και οι συσκευές έχουν την ίδια απόχρωση.



[51]. Ανοξείδωτο ατσάλι στον πάγκο και κεραμικό πλακάκι σκακιέρα στο πάτωμα, 1950-1960.

Μεταπολεμικές επιρροές

Καταναλωτισμός και “στυλ”

Η κινητήρια δύναμη πίσω από τον σχεδιασμό κουζίνας στη δεκαετία του '50, ήταν ο μεταπολεμικός καταναλωτισμός. Οι οικονομίες των κρατών άρχισαν να ακμάζουν και μια νέα γενιά γυναικών που γίνονταν σύζυγοι και μητέρες, επιζητούν όλο και περισσότερες διευκολύνσεις στην καθημερινότητά τους. Άρχισαν να επιδιώκουν τα σπίτια τους να είναι μοντέρνα με εφαρμοσμένες τις τελευταίες τάσεις στο σχεδιασμό και την πιο πρόσφατη τεχνολογία, ώστε να διευκολυνθεί η καθημερινότητα και να απλοποιηθεί η ζωή τους.

Η “ανοικτή” κουζίνα καθιερώνεται σχεδόν πλήρως, καθώς οι οικογένειες της μεσαίας τάξης μεταφέρουν όλο και περισσότερο την ψυχαγωγία στο σπίτι. Οι εντοιχιζόμενες κουζίνες με ενσωματωμένες συσκευές έγιναν πλέον απαραίτητες και φυσικά, κανένα σχέδιο κουζίνας δεν θεωρείται πλήρες, αν δεν προβλέπει και ένα τεράστιο ηλεκτρικό ψυγείο.

Η νησίδα πολλαπλών χρήσεων έχει γίνει από τις πιο δημοφιλείς επιλογές στον σχεδιασμό της κουζίνας.

Τα χρώματα γίνονται πιο απαλά, οι αντιθέσεις αμβλύνονται, επικρατούν μπλε, ροζ, κίτρινες και μπεζ αποχρώσεις, με τη ροζ απόχρωση να κατέχει εξέχουσα θέση στις επιλογές, καθώς για την γυναίκα της εποχής αποτελεί συμβολικά το χρώμα που την χαρακτηρίζει. Οι συσκευές επίσης χρωματίζονται με ανάλογες αποχρώσεις (εικ. 50).

Η γυναίκα της δεκαετίας του '50, επιδιώκει την δημιουργία “στυλ” στον σχεδιασμό της κουζίνας, με αποτέλεσμα να εμφανιστούν πολλά όμορφα σχεδιαστικά στοιχεία και διακοσμητικά μοτίβα, τα οποία είναι δημοφιλή μέχρι και σήμερα.

Έτσι εμφανίζονται ντουλάπια από σμαλτωμένο χάλυβα, πάγκοι εργασίας από ανοξείδωτο ατσάλι σε συνδυασμό με ζεστές αποχρώσεις ξύλου ή κεραμικού πλακακιού, τζάμια με αμμοβολή, ντουλάπι πάνω από το ψυγείο, εμφανή τούβλα στον τοίχο και κεραμικό δίχρωμο πλακάκι συχνά τύπου σκακιέρας στο πάτωμα (εικ. 51).

Σύγχρονοι μεγάλοι Αρχιτέκτονες που επηρέασαν

Le Corbusier (1887-1965)

Μετά τον 2^ο Παγκόσμιο Πόλεμο, η μεταπολεμική Ευρώπη υπέφερε από έλλειψη στέγης, λόγω των εκτεταμένων βομβαρδισμών. Απαντώντας στην κρίση στέγασης στην Ευρώπη ο Le Corbusier, Ελβετός αυτοδίδακτος αρχιτέκτονας θεωρητικός του μοντερνισμού, ανέλαβε να σχεδιάσει μεγάλης κλίμακας κοινόχρηστες κατοικίες για τα θύματα του πολέμου.

Ένα από τα πιο αξιοσημείωτα έργα αυτής της κατηγορίας είναι το “Unite d’ Habitation” (οικιστική μονάδα) στη Μασσαλία της Γαλλίας. Το έργο αυτό ενέπνευσε τη συνεχή εφαρμογή αυτού του τύπου σχεδιασμού σε ολόκληρη την Ευρώπη. Το τέταρτο κτίριο της σειράς Unite d’ Habitation είναι στο Βερολίνο, γνωστό και ως “Corbusierhaus”. Ολοκληρώθηκε το 1959 και σχεδιάστηκε ως σύμβολο εκσυγχρονισμού της Γερμανίας μετά τον 2^ο Παγκόσμιο και τον Ψυχρό Πόλεμο. Ένα διαμέρισμα στο Unite d’ Habitation του Βερολίνου έχει ανακαινιστεί από τον Γερμανό-Αμερικανό αρχιτέκτονα Philipp Mohr στα αρχικά σχέδια του Le Corbusier, μαζί και η κουζίνα (εικ. 52, 53).

Η πρότυπη κουζίνα αυτής της μορφής, δημιουργήθηκε το 1949 από τους Le Corbusier και Charlotte Perriand για το Unite d’ Habitation της Μασσαλίας, φέρνοντας καινοτομίες που θα επαναληφθούν αργότερα από πολλούς αρχιτέκτονες. Συνολικά 321 διαμερίσματα του κτιρίου, ήταν επιπλωμένα με την κουζίνα αυτή (εικ. 54).

Παρεκκλίνοντας από τον κανόνα της εποχής που ήθελε την κουζίνα σε εξωτερικό τοίχο με παράθυρο, ο Le Corbusier την τοποθετεί στο εσωτερικό του διαμερίσματος κοντά στην είσοδο. Είναι ανοικτή προς το σαλόνι, με ένα διαχωριστικό στοιχείο τύπου μπαρ το οποίο διαθέτει άνοιγμα για να περνάνε τα πιάτα κάτω από τον υπερυψωμένο πάγκο. Η νοικοκυρά ενώ ασχολείται με την κουζίνα, συμμετέχει και στην οικογενειακή ζωή.

Νωρίτερα το 1929, η κουζίνα στη Villa Savoye, σχεδιάζεται ως ανεξάρτητο δωμάτιο ακολουθώντας τον κανόνα της τότε εποχής (εικ. 55).

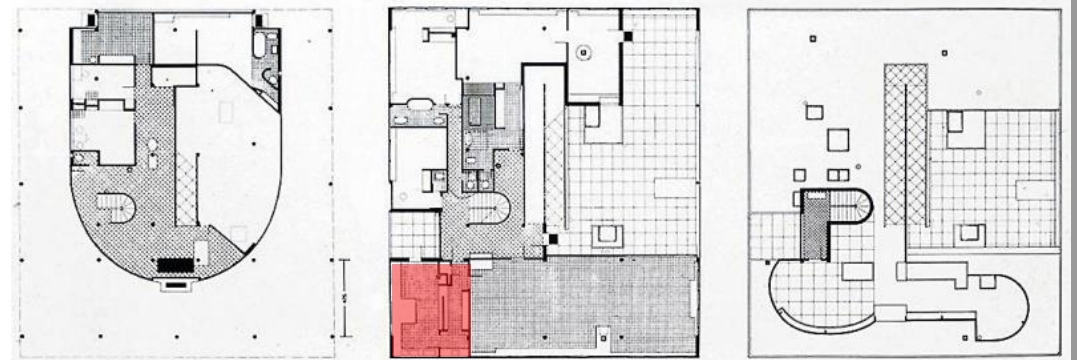


[52], [53]. Η κουζίνα Le Corbusier στο ανακαινισμένο διαμέρισμα του Unite d’ Habitation στο Βερολίνο .



[54]. Φωτογραφία εποχής , από την κουζίνα διαμερίσματος στο Unite d’ Habitation της Μασσαλίας.

[55]. η θέση της κουζίνας στην κάτοψη της Villa Savoye.



Σύγχρονοι μεγάλοι Αρχιτέκτονες που επηρέασαν

Ludwig Mies van der Rohe (1886-1969)

Γερμανικής καταγωγής αρχιτέκτονας, με ιδιαίτερο ύφος που το χαρακτήριζε η σαφήνεια και η λεπτότητα, χρησιμοποιούσε συνήθως σύγχρονα για την εποχή υλικά, όπως ο χάλυβας και το γυαλί.

Το 1951 στην πολιτεία του Illinois σχεδίασε και κατασκεύασε μια εξοχική κατοικία για τον γιατρό Edith Farnsworth, γνωστή ως “το γυάλινο σπίτι”.

Η κατοικία χαρακτηρίζεται από μινιμαλιστικό σχεδιασμό στη μέγιστη έκφρασή του. Τα ιδιαίτερα μεγάλα γυάλινα εξωτερικά τοιχώματα από το πάτωμα μέχρι το ταβάνι, δίνουν την αίσθηση ότι το εσωτερικό, είναι μέρος της φύσης (εικ. 56).

Η κουζίνα αναπτύσσεται κατά μήκος, τοποθετημένη παράλληλα με έναν εξωτερικό γυάλινο τοίχο, με τρόπο ώστε να “βλέπει” προς το εξωτερικό περιβάλλον (εικ. 57, 58). Είναι ανοιχτή αλλά ταυτόχρονα κρύβεται, καθώς δεν είναι σε κοινή θέα από του κοινόχρηστους χώρους του σπιτιού.

Ο μινιμαλιστικός χαρακτήρας της, βρίσκεται μπροστά από την εποχή του και εξακολουθεί να επηρεάζει το μοντέρνο σχεδιασμό κουζίνας ακόμη και σήμερα. Τοποθετώντας άφθονα ντουλάπια, ο Mies επιτρέπει στον χώρο της κουζίνας να διατηρείται καθαρός και οργανωμένος, με όλες τις απαραίτητες συσκευές ομοιόμορφα τοποθετημένες, διαφοροποιώντας τις λευκές συσκευές από τα ξύλινα ντουλάπια.

Ο πάγκος από ανοξείδωτο ατσάλι ενσωματώνει άψογα τον νεροχύτη και την ηλεκτρική κουζίνα, διαμορφώνοντας ικανοποιητικό ελεύθερο χώρο μπροστά του (εικ. 59).

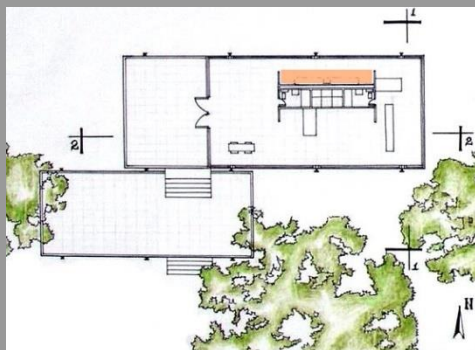
Ο Mies τοποθέτησε επίσης στην μία πλευρά της κατασκευής ένα μικρό απλό καθιστικό, για την χαλάρωση αυτών που ασχολούνται με το μαγείρεμα.



[56]. Το “γυάλινο σπίτι” Farnsworth εξωτερική άποψη.



[57]. Άποψη της κουζίνας στο σπίτι Farnsworth από την εξωτερική πλευρά.



[58]. Η θέση της κουζίνας στην κάτοψη του σπιτιού Farnsworth.



[59]. Η κουζίνα στο σπίτι Farnsworth εσωτερικά.

Σύγχρονοι μεγάλοι Αρχιτέκτονες που επηρέασαν

Luis Kahn (1901-1974)

Εσθονο-Αμερικανός αρχιτέκτονας, οι κατασκευές του οποίου φημίζονταν για το μνημειώδες ύφος και τον μονολιθικό τους χαρακτήρα.

Ο Kahn σχεδίασε μόνο εννέα κατοικίες σε όλη την αρχιτεκτονική του καριέρα και όλες στην περιοχή της Φιλαδέλφειας.

Η τελευταία και μεγαλύτερη ήταν το Kahn Korman House για τον κτηματομεσίτη Steven Korman το 1973 ένα χρόνο πριν το θάνατό του.

Η κουζίνα στο σχεδιασμό της ακολουθεί το μεταμοντέρνο ύφος της εποχής, με τους φούρνους και τις εστίες τοποθετημένα σε εσοχές του τοίχου, μεγάλο παράθυρο στην πλευρά του νεροχύτη και διαχωριστική νησίδα με κρεμασμένα ντουλάπια από πάνω, διαμορφώνοντας έτσι ανεξάρτητο χώρο για την τραπεζαρία (εικ. 60).

Το όλο σύνολο αποκτά ιδιαίτερο χαρακτήρα, με την έντονη παρουσία εμφανών τούβλων, στους τοίχους. (εικ. 61, 62).

Παρ' ότι οι μεγάλοι σύγχρονοι αρχιτέκτονες ασχολήθηκαν "στοχευμένα" μόνο με την κουζίνα, άφησαν παρακαταθήκη, το ιδιαίτερο, χαρισματικό τους ύφος, επηρεάζοντας και σ' αυτόν τον τομέα.



[60]. Η θέση της κουζίνας στην κάτοψη ισογείου του Kahn Korman House.



[61], [62]. Φωτογραφίες του 1974, από την κουζίνα και την τραπεζαρία του Kahn Korman House.

Τέλος του 20^{ου} αιώνα

Μεταμοντερνισμός

Στο δεύτερο μισό του 20^{ου} αιώνα η αρχιτεκτονική ακολούθησε διαφορετικούς και συχνά αντίθετους δρόμους από εκείνους που είχαν επικρατήσει στα προηγούμενα 50 χρόνια. Οι αρχιτεκτονικές τάσεις την περίοδο αυτή πολλές και αντιφατικές, στεγάστηκαν κάτω από την ευρεία έννοια του όρου “**μεταμοντερνισμός**”.

Η μεταμοντέρνα αρχιτεκτονική, όπως αναφέρουν στο έργο τους οι κύριοι εκπρόσωποί της Michael Graves και Robert Venturi, απορρίπτει την “καθαρότητα” στη μορφή και την “τελειότητα” στην λεπτομέρεια, προκαλώντας ανοιχτά ως απαρχαιωμένο πλέον, τον μοντερνισμό των προηγούμενων χρόνων.

Η αλλαγές αυτές βρίσκουν εφαρμογή στον σχεδιασμό της κουζίνας, μέσα από εταιρίες και εργοστάσια παραγωγής επίπλων κουζίνας, που εμφανίζονται στο προσκήνιο για πρώτη φορά.

Περίοδος 1960-1980

Την περίοδο αυτή, εμφανίζονται καινοτόμες, επαναστατικές ιδέες, όσον αφορά την αρχιτεκτονική και τον σχεδιασμό στην επίπλωση. Είναι η εποχή της αμφισβήτησης, της επιστροφής στη φύση και της μετάβασης στον μεταμοντερνισμό. Στον χώρο της κουζίνας, επιδιώκεται η αισθητική ισορροπία και η απλούστευση, ενώ ενισχύεται η λειτουργικότητα.

Οι κουζίνες είναι μεγαλύτερες, λειτουργούν αποτελεσματικότερα με άφθονους αποθηκευτικούς χώρους και συσκευές τελευταίας τεχνολογίας. Το πλυντήριο πιάτων δεν θεωρείται πλέον πολυτέλεια.

Η ανοικτή κουζίνα εξακολουθεί να βρίσκεται στο προσκήνιο, φιλοξενώντας καθημερινά στους ενοποιημένους χώρους, όλη την οικογένεια. Η τελειοποίηση της συσκευής του απορροφητήρα, εξασφαλίζει την απομάκρυνση των οσμών του μαγειρέματος και συντελεί στο να γίνει η επιλογή αυτή, ακόμη πιο ελκυστική.

Στους εσωτερικούς χώρους γενικά κυριαρχούν φωτεινές αποχρώσεις φυσικών χρωμάτων και τα υλικά αρχίζουν να γίνονται φιλικά προς το περιβάλλον (εικ. 63, 64, 65).



[63], [64], [65].
Κουζίνες από τη
10ετία 1960-1980.

Τέλος του 20^{ου} αιώνα

Περίοδος 1980-2000

Στη δεκαετία του '80, ο σχεδιασμός στην κουζίνα χαρακτηρίζεται από αισθητικό πειραματισμό, αναζητώντας κομψότητα και ομορφιά με στοιχεία παραδοσιακά και συγχρόνως καινοτόμα, σε συνδυασμό με την σχετική άνεση που απαιτεί η εποχή. Το να συνυπάρχουν όλα τα παραπάνω, είναι μεγάλη πρόκληση για τους σχεδιαστές. Μια ένταση που ταιριάζει με τον ριζοσπαστικό και επαναστατικό χαρακτήρα της 10ετίας αυτής, αντικατοπτρίζεται στον αστικό σχεδιασμό.

Ο σχεδιασμός εσωτερικών χώρων και κατ' επέκταση της κουζίνας, γίνεται τολμηρός, πειραματικός, πολύχρωμος και ζωντανός, ένας σχεδιασμός που επιδιώκει να συνδυάσει το παλαιό με το νέο, αναδεικνύοντας τον μεταμοντέρνο του χαρακτήρα σε όλο του το μεγαλείο (εικ. 66).

Η 10ετία του '90 που ακολουθεί, έρχεται να μετριάσει την ένταση της προηγούμενης. Η υποχώρηση αυτή οφείλεται στην παγκόσμια οικονομική ύφεση που προκάλεσε από το 1987 και μετά, ο καταποντισμός των χρηματιστηριακών αγορών. Η εξέλιξη αυτή μείωσε την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού στην αγορά, με αποτέλεσμα ο πολυτελής τρόπος ζωής να υποχωρήσει δραστικά.

Ο σχεδιασμός της κουζίνας, με τη σειρά του, αρχίζει να εγκαταλείπει το υπερβολικό ύφος της προηγούμενης 10ετίας με απλούστερες μινιμαλιστικές και οικονομικότερες επιλογές. Η εξατομίκευση γίνεται σημαντικό μέρος του σχεδιασμού, με την κουζίνα να μετατρέπεται σε ένα χώρο του σπιτιού που αντανάκλα όλο και περισσότερο το επίπεδο και τις οικονομικές δυνατότητες του ιδιοκτήτη. Η λευκή κουζίνα μαζί με άλλα μαλακά χρώματα όπως το μπεζ και οι αποχρώσεις του ανοικτού ξύλου όπως το πεύκο επιστρέφουν, προκειμένου να προσδώσουν στην κουζίνα την ηρεμία και τη χαλαρότητα που ο κόσμος πλέον χρειάζεται στους χώρους διαβίωσης (εικ. 67).

Σε επώνυμες κατοικίες ο αρχιτέκτονας ασχολείται με τον σχεδιασμό της κουζίνας μόνος του ή σε συνεργασία με εξειδικευμένους κατασκευαστές των σχετικών επίπλων.



[66]. Κουζίνα από τη 10ετία 1980-1990.



[67]. Κουζίνα από τη 10ετία 1990-2000.

21^{ος} αιώνας



[68], [69]. Κουζίνες σε σύγχρονο σπίτι.



[70]. Απεικόνιση "φουτουριστικής" κουζίνας του μέλλοντος.

Οι συνθήκες που έχουν διαμορφωθεί στις κοινωνίες του 21^{ου} αιώνα αναγκάζουν τους εργαζόμενους να βρίσκονται αρκετό χρόνο μακριά από το σπίτι. Η προετοιμασία του φαγητού ωστόσο, αποτελεί τελετουργία ενταγμένη στις ανάγκες της σύγχρονης οικογένειας με σαφείς καταβολές από την παράδοση, απαιτεί δε ταχύτητα και αποτελεσματικότητα. Για να γίνει αυτό, πρέπει η κουζίνα να είναι λειτουργική, εργονομικά σχεδιασμένη και συγχρόνως ένας χώρος ελκυστικός και ευχάριστος.

Η κουζίνα συνεχίζει να είναι ο πιο χρηστικός και δημιουργικός χώρος του σπιτιού. Εκεί ξεκινά η οικογένεια τη μέρα της το πρωί, συγκεντρώνεται το μεσημέρι, αναπαύεται και αξιοποιεί τον ελεύθερο χρόνο.

Στο σύγχρονο σπίτι η κουζίνα δεν έχει τίποτα να κρύψει, είναι συνήθως χώρος ανοιχτός και προσφέρεται εκτός από την εστίαση, τόσο για ξεκούραση, όσο για δουλειά και διασκέδαση, αποκτώντας ολοένα και πιο κεντρικό ρόλο. Ο σχεδιασμός επικεντρώνεται στην εργονομία, στην λειτουργική απλότητα και την αισθητική, συνδυάζοντας εξατομικευμένες επιλογές που αναδεικνύουν παράλληλα την προσωπικότητα του ιδιοκτήτη.

Παρότι νέα στοιχεία από σύγχρονα υλικά φιλικά προς το περιβάλλον και προϊόντα νέας τεχνολογίας, προστίθενται συνεχώς σε κάθε σχεδιαστικό εγχείρημα, οι βασικοί άξονες στο σχεδιασμό παραμένουν ίδιοι χωρίς σημαντικές αλλαγές μέχρι σήμερα.

Το λειτουργικό και αισθητικό αποτέλεσμα πάντως στις σύγχρονες κουζίνες, εξακολουθεί να είναι ιδιαίτερα εντυπωσιακό (εικ. 68, 69) .

Η κουζίνα του μέλλοντος

Η εξέλιξη της πληροφορικής, των επικοινωνιών και η αλματώδης ανάπτυξη της τεχνολογίας που ακολουθεί στα επόμενα χρόνια, εκτιμάται ότι θα επηρεάσει το σχεδιασμό της κουζίνας, με κυρίαρχο στόχο την υγιεινή και την καλλίτερη ποιότητα ζωής. Ήδη αναπτύσσονται δεκάδες ριζοσπαστικές ιδέες, που η εφαρμογή τους αλλάζει το τοπίο, όπως οι έξυπνες πολυμορφικές οικιακές συσκευές διασυνδεδεμένες στο διαδίκτυο, οι οποίες αλληλεπιδρούν και επιτρέπουν την εξ αποστάσεως διαχείριση της πληροφορίας (εικ. 70).

Αναμένεται λοιπόν ανάλογη εξέλιξη και στις σχεδιαστικές επιλογές που θα διαμορφώσουν την αρχιτεκτονική της μελλοντικής κουζίνας.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Η κουζίνα ήταν πάντα ένας κεντρικός βιωματικός χώρος για τον άνθρωπο, είτε γύρω από τη φωτιά σε μία καλύβα την παλαιολιθική εποχή, είτε μπροστά από ένα πολυλειτουργικό φούρνο στη σύγχρονη μορφή.

Ο Σουηδός εθνολόγος Orvar Lofgren χαρακτήρισε την κουζίνα ως "**πολιτιστικό πεδίο μάχης**", γιατί εδώ στον συμβολικό ομφαλό του σπιτιού, η μετεξέλιξη από το παλιό στο νέο είναι ιδιαίτερα εμφανής.

Διαπιστώσαμε λοιπόν ότι η αρχιτεκτονική του χώρου που σήμερα ορίζεται με την έννοια κουζίνα, δέχτηκε επιρροές που εξελικτικά οδήγησαν στην σημερινή μορφή, μέσα από μια διαδικασία που δεν ήταν ποτέ γραμμική.

Κατά καιρούς μεσολάβησαν περίοδοι "σταθμοί" που διαμορφώθηκαν από κοινωνικοπολιτικές αλλαγές και εξελίξεις, από την ανθρώπινη παρέμβαση και τα τεχνολογικά επιτεύγματα.

Η κουζίνα σήμερα αυτοπροσδιορίζεται ως ο χώρος στο σπίτι στον οποίο όλες οι αισθήσεις όραση, ακοή, γεύση, αφή και όσφρηση, απογειώνονται, μέσα σε μια ατμόσφαιρα που διαμορφώνεται από τις διαθέσεις και τις επιθυμίες των χρηστών.

Είναι ένα χαρακτηριστικό δείγμα πολιτισμού, μέσα σε ένα περιβάλλον στο οποίο εκδηλώνονται δράσεις και συναισθήματα που αναδεικνύουν κοινωνική και πολιτισμική ποιότητα στις ανθρώπινες σχέσεις.

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

MIEROOP MARC. VAN DE, (μετάφραση ελληνικά Κοπανιάς Κωνσταντίνος), «ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΡΧΑΙΑΣ ΕΓΓΥΣ ΑΝΑΤΟΛΗΣ (ΠΕΡ. 3000-323 π.Χ.)», Πατάκης, Αθήνα (2016)

Feeney, John, “The Good Things of Egypt,” Aramco World, (1975)

Mary Ellen Snodgrass, “Encyclopedia of Kitchen History”, Taylor & Francis Books, Inc., (2004)

Daldy Andrew-Grainger Sally, “Η Μαγειρική της Αρχαιότητας”, Παπαδήμα, Αθήνα, (2001)

Charlotte Baden-Powell, “Architect's Pocket Book of Kitchen Design”, Architectural Press, 2005

Klaus Spechtenhaus, (translation into English: Bill Martin with Laura Bruce), “The Kitchen”, Publishers for Architecture, 2006

Mary Ellen Snodgrass, “Encyclopedia of Kitchen History”, Taylor & Francis Books, Inc., (2004)

Maria Parloa, “Home Economics”, the Century Co. (1910)

Maria Parloa, “Miss Parloa’s Kitchen Companion”, University press, (1887)

Catherine Beecler, Harriet Beecler Stowe, “American Woman’s Home”, J.B.Ford & Co, (1869)

Shuffrey L. A. Davie, W. Galsworthy, “The English fireplace”, b. T. Batsford, London (1912)

E. H. Gombrich, μετάφραση Λίνα Κασδάγλη, “Το χρονικό της τέχνης”, Μορφωτικό Ίδρυμα Εθνικής Τράπεζας, Αθήνα 1994

Πετρίδου Βασιλική, Ζιρώ Όλγα, “Τέχνες και αρχιτεκτονική από την αναγέννηση έως τον 21ο αιώνα”, Εκδόσεις Κάλλιπος, 2015

Περιοδικό 2G (N 48/49) , τίτλος: “Mies van der Rohe Casas Houses”, εκδότης: Gustavo Gili, Barcelona 2009

Bart Wagemakers, (2014), An offprint of Archaeology in the Land of “Tells and Ruins”, (πρόσβαση 15/02/2019),
https://www.researchgate.net/publication/270341231_Tell_es-Sultan_Jericho_The_Archaeological_Expeditions_to_Tell_es-Sultan_1868-2012

Κωνσταντίνος Κοπανιάς, (2015), Εισαγωγή στην Ιστορία και Αρχαιολογία της Εγγύς Ανατολής, (πρόσβαση 15/02/2019),
<https://repository.kallipos.gr/bitstream/11419/319/10/Kopanias.pdf>

Jiri A. Svoboda, (2010) DOLNI VESTONICE – PAVLOV, South Moravia 30 thousand years ago (πρόσβαση 21/02/2019),
https://www.researchgate.net/profile/Jiri_Svoboda5/publication/323078777_DOLNI_VESTONICE-PAVLOV_Place_South_Moravia_Time_30_Thousands_Years_Ago/links/5a7e99

Christine Frenderick, (1913), THE NEW HOUSEKEEPING, (πρόσβαση 15/04/2019),
<http://nationalhumanitiescenter.org/pds/gilded/progress/text4/frederick.pdf>

ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

<http://www.madabaplains.org/umayri/>
<http://ecuadorprehispanico.blogspot.com/2011/01/la-cultura-valdivia.html>
http://staff.scm.uws.edu.au/~anton/Research/Uruk_Project/History.html
https://www.ancient.eu/Deir_el-Medina/
<http://www.orkneyjar.com/history/skarabrae/hearth.htm>
<http://gym-lavriou.att.sch.gr/library/arxeia/etos%202004-2005/diatrofikew%20sinithies%20.pdf>
<https://www.culture.gr/el/ministry/SitePages/viewyphresia.aspx?ilD=1304>
<https://anaskafh.wordpress.com/idiotikoi-xoroi-sthn-archaia-ellada/>
<http://www.rdeco.gr/2018/02/02/http-www-rdeco-gr-xtizw-kouzina/>
<https://arxitektonikesefarmoges.wordpress.com/2015/10/23/σχεδιασμός-κουζίνας-λειτουργικότητ/>
<https://www.archaiologia.gr/wp-content/uploads/2011/07/117-4.pdf>
https://www.lifo.gr/articles/design_articles/223454/to-bauhaus-ginetai-100-eton-kai-mas-klirodotei-5-vasika-ntizain
<https://www.apartmenttherapy.com/the-frankfurt-kitchen-small-sp-113421>
www.architecturalpress.com
<http://ikitchenadvisor.blogspot.com/p/about-us.html>
<https://20thcenturyhome.wordpress.com/>
<https://weimararchitecture.weebly.com/frankfurt-kitchen.html>
https://www.moma.org/explore/inside_out/2013/03/13/le-corbusier-kitchen-conservation-focus-on-design/
<https://www.core77.com/posts/19779/a-brief-history-of-kitchen-design-part-4-christine-fredericks-new-housekeeping-and-margarete-schtte-lihotzkys-frankfurt-kitchen-19779>
<https://www.nybooks.com/daily/2011/01/21/when-modernism-entered-the-kitchen/>
el.wikipedia.org/wiki/Ιστορία_του_κόσμου
www.womenshistory.org/education-resources/biographies/catharine-esther-beecher
el.wikipedia.org/wiki/el.wikipedia.org/wiki/starcraftcustombuilders.com/Architectural.Styles.VictorianKitchen.htm
<https://franklloydwright.org/frank-lloyd-wright/>
<https://www.theatlantic.com/family/archive/2018/05/the-curse-of-an-open-floor-plan/560561/>
<https://flwright.org/>
<https://19thct.com/2007/11/21/victorian-cooking-kitchens-14/>
<http://www.interarkitekts.com/post.aspx?s=&Id=380&ParentId=114&ParentName=%CE%9A%CE%BF%CF%85%CE%B6%CE%AF%CE%BD%CE%B1>
https://www.dezeen.com/2018/06/18/le-corbusier-philipp-mohr-le-corbusier-berlin-unite-habitation/?li_source=LI&li_medium=bottom_block_1
http://60gp.ovh.net/~gastronoy/w/pg/pg-005_3_18.html
<https://bythedecade.blogspot.com/2016/03/kitchens-of-1950s.html?view=flipcard>
<https://www.apartmenttherapy.com/brief-history-of-1950s-1960s-kitchens-247463>
<https://left.gr/news/i-kommoynistria-poy-epinoise-tin-entoihismeni-koyzina>
https://el.wikipedia.org/wiki/Haus_am_Horn
<https://en.wikiarquitectura.com/building/farnsworth-house/#casa-farnsworth-32>
<https://www.brayandscarff.com/blog/architectural-influence-in-the-kitchen-ludwig-mies-van-der-rohe/>
<http://www.kahnkormanhouse.com/house-tour/dining/>
<http://www.kahnkormanhouse.com/house-tour/exterior/>
<https://el.wikipedia.org/wiki/Μεταμοντερνισμός>
<https://www.snaidero-usa.com/tags/history-kitchen-design>
<https://www.kurtiskitchen.com/inspiration/post-modern-kitchen-design-whats>

- [1] https://www.researchgate.net/publication/323078777_DOLNI_VESTONICE-PAVLOV_Place_South_Moravia_Time_30_Thousands_Years_Ago
- [2] <http://www.afghanchamber.com/history/stoneages.htm>
- [3] <https://donsmaps.com/mammothcamp.html>
- [4] http://staff.scm.uws.edu.au/~anton/Research/Uruk_Project/History.html
- [5] <http://ecuadorprehispanico.blogspot.com/2011/01/la-cultura-valdivia.html>
- [6], [7] <http://www.orkneyjar.com/history/skarabrae/hearth.htm>
- [8], [9] <https://www.altair4.com/en/modelli/case-del-villaggio-di-deir-el-medina/>
- [10] <http://www.madabaplains.org/umayri/>
- [11] <http://6gym-n-ionias.att.sch.gr/wordpress/wp.../2015/.../Η-κατοικία-στην-αρχαία-Ελλάδα.pdf>
- [12] <https://anaskafh.wordpress.com/idiotikoi-xoroi-sthn-arxaia-ellada/>
- [13], [14] <http://gym-lavriou.att.sch.gr/library/arxeia/etos%202004-2005/diatrofikew%20sinithies%20.pdf>
- [15] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%27The_Visit_to_the_Farm%27_by_Pieter_Brueghel_the_younger,_1622.jpg
- [16] https://gr.pinterest.com/pin/ATWhWzRzPyv0buxlbJUzPn9UGnZuLIrobsUg3b6q61xbX5XF_hulfJQ/
- [17], [18] <https://www.undiscoveredscotland.co.uk/stirling/stirlingcastle/index.html>
- [19] <https://archive.org/details/cu31924015345139/page/n68>
- [20] <http://www.prewettbizley.com/graham-bizley-blog/the-abbots-kitchen-at-glastonbury-abbey>
- [21] <http://www.italianways.com/il-trattato-cucina-di-bartolomeo-scappi-di-pizza-e-banchetti-pontifici/>
- [22] <https://www.alamy.com/stock-photo-black-and-white-illustration-queen-elizabeth-i-kitchen-ca-1570-27278178.html>
- [23] <https://wyckoffmuseum.org/>
- [24] <http://starcraftcustombuilders.com/Architectural.Styles.VictorianKitchen.htm>
- [25], [26], [27], [28] <http://www.archive.org/stream/missparloaskitc00parlgoog#page/n65/mode/2up>
- [29], [30] <http://starcraftcustombuilders.com/Architectural.Styles.VictorianKitchen.htm>
- [31], [32] <http://retrolisa.tripod.com/10skitchen.html>
- [33] <http://bythedecade.blogspot.com/2016/02/a-step-into-future-1900-1920s-kitchen.html>
- [34], [35] <http://nationalhumanitiescenter.org/pds/gilded/progress/text4/frederick.pdf>
- [36], [37] <https://gr.pinterest.com/jsaitta1334/haus-am-horn/?lp=true>
- [38], [39] <https://zainabsaadat.files.wordpress.com/2019/02/new-dissertation-final.pdf>
- [40], [41], [42] <http://www.thewilleyhouse.com/>
- [43], [44] <https://bythedecade.blogspot.com/2016/03/kitchens-of-1950s.html?view=flipcard>
- [45], [46], [47], [48], [49] <https://19thct.com/2007/11/21/victorian-cooking-kitchens-14/>
- [50], [51] <https://www.apartmenttherapy.com/brief-history-of-1950s-1960s-kitchens-247463>
- [52], [53] https://www.dezeen.com/2018/06/18/le-corbusier-philipp-mohr-le-corbusier-berlin-unite-habitation/?li_source=LI&li_medium=bottom_block_1
- [54] http://60gp.ovh.net/~gastronoy/w/pg/pg-005_3_18.html
- [55] <https://smarthistory.org/le-corbusier-villa-savoye/>
- [56], [57], [58], [59] <https://en.wikiarquitectura.com/building/farnsworth-house/#casa-farnsworth-32>
- [60] <https://www.archdaily.com/786907/louis-kahn-korman-residence-interior-renovation-jennifer-post-design>
- [61], [62] <http://www.kahnkormanhouse.com/house-tour/dining/>
- [63], [64] <https://bythedecade.blogspot.com/2016/03/1960s-kitchen.html?view=flipcard>
- [65] <https://bythedecade.blogspot.com/2016/04/1970s-kitchen.html?view=flipcard>
- [66], [67] <https://vasilakiskouzina.gr/erga-epipla-kouzinas-new/>
- [68], [69] <http://www.4myhome.gr/el/page/koyzina.html>
- [70] <https://www.logodiatrofis.gr/h-kouzina-tou-mellontos>





