



1 Care Yoshikawa.
Cocina urbana para niños.
Proyecto de Chie Konno
(t e c o) en Saitama, 2017.
Care Yoshikawa.
Urban kitchen for children.
Chie Konno project (t e c o)
in Saitama, 2017.
© Anna Puigjaner

Reportaje Fotográfico / Photo Report

MÁS ALLÁ DEL «LABOUR OF LOVE» BEYOND THE “LABOUR OF LOVE”

ANNA PUIGJANER

MAIO Architects,
Barcelona, España

Si bien solemos entender la cocina como parte del ámbito doméstico, y por ende privado, esta investigación demuestra que esto no siempre es así. En un recorrido por distintas partes del mundo, vemos que la cocina colectiva tiene una dimensión masiva que solemos pasar por alto. Las fotografías de Anna Puigjaner nos permiten apreciar que aquello que consideramos privado puede ser público, adquiriendo con ello un nuevo potencial transformador.

While we usually understand cooking as part of the domestic environment - and therefore, private - this research shows that this is not always the case. Throughout a journey to different parts of the world, we see that collective kitchens have a massive dimension that we tend to overlook. Anna Puigjaner's photographs allow us to appreciate that what we consider private can be public, acquiring thus a new potential for transformation.

Palabras clave

Cocina
Wheelwright Prize
Género
Domesticidad
Colectivo

Keywords

Kitchen
Wheelwright Prize
Gender
Domesticity
Collective



2

2 Voluntaria liderando una cocina urbana para niños en Tōkyō-ken, 2017. / *Volunteer leading an urban kitchen for children in Tōkyō-ken, 2017.*
© Anna Puigjaner

3 Cocina urbana en Montreal, 2017. / *Urban kitchen in Montreal, 2017.*
© Anna Puigjaner

Desde la cocina de Frankfurt (1926) al famoso Kitchen Debate protagonizado entre Nixon y Khrushchev en 1959 en Moscú – en el que la cocina era sólo un telón de fondo capaz de ejemplificar dos ideologías antagónicas – durante el pasado siglo xx la cocina fue utilizada como una herramienta capaz de vincular la macroeconomía con la microeconomía, especialmente a través de la redefinición del trabajo doméstico y los roles de género. Las tareas del hogar se reafirmaron en lo que Silvia Federici ha denominado «Labour of Love», y ni consiguieron legitimar su estatuto de trabajo reglado, ni lograron transformar o cuantificar su valor económico o salarial, siguiendo un proceso cuyas consecuencias son todavía evidentes y en el que todavía nos encontramos inmersos.

Difícilmente podemos pensar la cocina de forma aislada, separada de una extensa red de relaciones urbanas, sociales y políticas. Frente a la institucionalización del «Labour of Love», algunas propuestas de construcción de la cocina desde lo colectivo han intentado en diferentes contextos reformular las condiciones laborales y sociales preestablecidas.

Hace dos años inicié un viaje alrededor del mundo para registrar algunos casos paradigmáticos de cocinas compartidas o colectivas. Pese a sus orígenes y naturalezas diversas, todas ellas mantienen un común denominador. La translación de la cocina más allá de los



3

From the Frankfurt kitchen (1926) to the well-known Kitchen Debate starring Nixon and Khrushchev in 1959 Moscow – where the kitchen was merely a backdrop capable of exemplifying two antagonistic ideologies – the last century has understood kitchens as a tool capable of linking macroeconomics with microeconomics, especially through the redefinition of domestic work and gender roles. Household tasks were reaffirmed in what Silvia Federici called “Labour of Love” and have neither managed to legitimize their status of regulated work, nor to transform or quantify their economic or wage value, following a process where consequences are still evident and in which we are still immersed.

We can thus hardly think of the kitchen in isolation, as separated from an extensive network of urban, social and political relations. Faced with the institutionalization of “Labour of Love,” a series of proposals for the construction of the kitchen from a collective standpoint have tried, in different contexts, to reformulate pre-established working and social conditions.

Two years ago, I started a journey around the world to document some paradigmatic examples of shared or collective kitchens. Despite their different origins and natures, they all have a common denominator. Pushing the kitchen beyond the pre-established boundaries of the house extends the domestic outside the private



4 Cocina urbana en Singapur, 2017. / *Urban kitchen in Singapore, 2017.*
© Anna Puigjaner



5 Cocina urbana para gente de la tercera edad en Singapur, 2017. / *Seniors' urban kitchen in Singapore, 2017.*
© Anna Puigjaner



6 Cocina urbana en Ciudad de México, 2017. / *Urban kitchen in Mexico City, 2017.*
© Anna Puigjaner



7 Cocina urbana en Montreal, 2017. / *Urban kitchen in Montreal, 2017.*
© Anna Puigjaner



8-9 Cocina urbana en Ciudad de México, 2017. / *Urban kitchen in Mexico City, 2017.*
© Anna Puigjaner

Límites preestablecidos de la casa extiende lo doméstico fuera del ámbito privado. Un gesto que permite no sólo que esta esfera se expanda – la domesticación del espacio urbano – sino que al mismo tiempo hace explícitos los límites cada vez más difusos entre lo público y lo privado, entre la casa y la ciudad.

Siguiendo casuísticas y motivaciones extraordinariamente distintas, con esa expansión de lo doméstico más allá de la casa, lo privado se convierte en público y aquello que hasta el momento quedaba limitado al ámbito cercano, a lo familiar, acentúa su carácter político y potencialmente transformador. **ARQ**

sphere. A gesture that allows not only expanding the domestic – the domestication of urban space – but, at the same time, exposes the increasingly blurred boundaries between the public and the private, between the house and the city.

Following extraordinarily different cases and motivations, through that expansion of the domestic beyond the house, the private becomes public, since, what until now was limited to the immediate or the familiar, accentuates its political and potentially transformative features. **ARQ**

Anna Puigjaner

<anna@maio-architects.com>

Arquitecta, ETSAB, UPC, Barcelona, España, 2004. MArch, ETSAB, UPC, Barcelona, España, 2008. Doctora en Arquitectura, ETSAB, UPC, Barcelona, España, 2014. Cofundadora de la oficina MAIO Architects, Barcelona, España. Fue editora de la revista *Quaderns* del Colegio de Arquitectos de Cataluña (2011-2016). Sus proyectos han sido expuestos en las bienales de Venecia (2016) y Chicago (2017), y la trienal de Oslo (2016), entre muchas otras. Ganadora del Wheelwright Prize, Harvard GSD, 2016.

Architect, ETSAB, UPC, Barcelona, Spain, 2004. MArch, ETSAB, UPC, Barcelona, Spain, 2008. Doctor in Architecture, ETSAB, UPC, Barcelona, Spain, 2014. Co-founder of MAIO Architects, Barcelona, Spain. Was editor of *Quaderns* magazine, Colegio de Arquitectos de Cataluña (2011-2016). Her projects have been exhibited at Venice (2016) and Chicago (2017) biennials, and at the Oslo triennial (2016), among others. She was awarded with the Wheelwright Prize, Harvard GSD, 2016.