

**Estética de la energía:
la cocina conventual de El Escorial**

*Energy aesthetics:
the convent kitchen of El Escorial*

Alberto PRESTIANNI
Universidad Politécnica, ETSAM
Madrid
alberto.ap04@gmail.com

Eduardo Prieto (director del TFG)

Resumen: La evolución de las cocinas de la Edad Media y el Renacimiento es un tema fascinante que ha sido apenas abordado en la literatura especializada. A lo largo de estas dos épocas, se produjeron grandes cambios debido, por un lado, a las nuevas exigencias sociopolíticas y, por el otro, a la invención y desarrollo de nuevos sistemas tecnológicos, como la chimenea.

Abstract: The evolution of kitchens during the Middle Ages and the Renaissance is a fascinating topic that has barely been studied in the specialized literature. Through these historical times there have been great changes due to new sociopolitical scenarios and the invention and development of new technological system, such as the chimney.

Palabras clave: Cocina · Chimenea · El Escorial

Keywords: Kitchen · Chimney · El Escorial

Sumario:

I. Estado de la cuestión y método.

II. Introducción: cocinas y tecnologías del fuego.

2.1. *Innovaciones de las cocinas medievales.*

III. La cocina conventual del monasterio de San Lorenzo de El Escorial.

3.1. *Introducción histórica.*

3.2. *Descripción de la cocina.*

IV. Conclusiones.

V. Bibliografía.

Recibido: febrero 2023

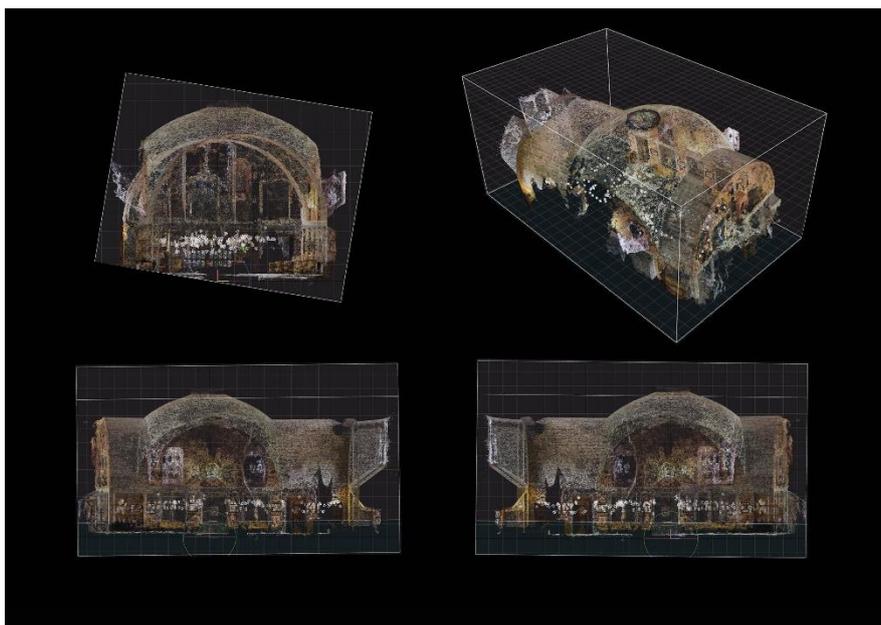
Aceptado: abril 2023

I. ESTADO DE LA CUESTIÓN Y MÉTODO

Es importante señalar que la historia medioambiental es un campo en constante evolución y crecimiento, y dentro de ella, el estudio de la historia de la arquitectura medioambiental es especialmente relevante. El medio ambiente ha influenciado y ha sido influenciado por la arquitectura a lo largo de la historia, de igual modo que lo han hecho los tipos, tecnologías y sistemas constructivos con que el ser humano se ha ido modelando sus entornos habitados.

Dentro de los temas de la historia medioambiental, la cocina es uno de los más interesantes. En las cocinas se funden lo tecnológico, lo productivo, lo social y lo propiamente arquitectónico. Sin embargo, el tema de la cocina apenas se ha explorado desde el punto de vista de la historia, tal vez porque se trata de un espacio subsidiario, de simple producción, que no encaja con los modelos de la arquitectura “noble” ligada a las iglesias, palacios y grandes monumentos.

La recreación de las cocinas se ha basado en la utilización de planimetrías y fotogrametrías y, sobre todo, en la toma de datos y escaneos digitales hechos in situ para la recreación fidedigna de estas arquitecturas.



Vista 3D del modelo digital del monasterio de El Escorial. Realizado por el autor.

II. INTRODUCCIÓN: COCINAS Y TECNOLOGÍAS DEL FUEGO

En origen, no se distinguía entre el espacio de la cocina y el espacio de la casa. Uno y otro coincidían. En el imaginario colectivo el término hogar lo relacionamos con la sensación de calor, un espacio cálido. Este vínculo se refleja también en el término francés *foyer*, el cual designa a la vez la chimenea, como artefacto de calefacción, y la casa, espacio de refugio. En los hogares contemporáneos, la cocina se ha convertido en un espacio muy importante, en el corazón de la casa, y es un lugar donde la familia se reúne y comparte momentos. Esta importancia se refleja en el diseño de las casas, que suelen incluir cocinas grandes y bien equipadas.

La tradición de los climas fríos y templados nos deja ejemplos de casas con fuego central. Es un ejemplo de cómo se ha ido desarrollando la cocina, de cómo la tecnología ha permitido mejorar las condiciones de vida y cómo ha evolucionado el uso del espacio. La cocina ha evolucionado desde ser un espacio compartido con la casa hasta convertirse en un espacio específico y vital para el funcionamiento de la casa¹.

En lo que se refiere a la cultura occidental, el espacio de la cocina proviene de la dialéctica entre dos tradiciones: por un lado, la de la casa en torno al fuego, popular; por el otro, el de la casa griega y la *domus* romana. En la primera, la casa 'es' la cocina: todo se organiza en torno al fuego; en las segundas, la cocina se separa del espacio habitado, noble o representativo, por las connotaciones negativas del humo y los olores. En las *domus* romanas, las cocinas se separan de las estancias nobles: suelen disponer de su propio patio de servicio, o situarse en zonas más o menos escondidas. Por otra parte, los romanos no usaron la tecnología de la chimenea: los fuegos interiores eran los de los hornos, pero también solía cocinarse sobre fuegos encendidos en el exterior. Algo parecido ocurre en la tradición islámica.

Las grandes transformaciones de la cocina surgen en la Edad Media en dos tipos arquitectónicos complementarios: los monasterios y los palacios. La razón que lo explica es doble: por un lado, se trata de edificios que deben dar servicio a comunidades muy amplias, y por lo tanto exigen grandes infraestructuras para la preparación y el cocinado de los alimentos; por el otro, pueden disponer de los recursos económicos y tecnológicos para crear estas infraestructuras.

2.1. Innovaciones de las cocinas medievales

A partir de la Edad Media se empieza a difundir un ideal de cocina como pabellón autónomo, dotado de todo tipo de servicios. Este pabellón estaba conformado por cuatro zonas principales: la zona de almacenamiento; un espacio de procesado; el ámbito de cocción; y finalmente una zona dedicada a la limpieza.

¹ Vid. PRIETO, E., *Historia medioambiental de la arquitectura*, Madrid, Cátedra, 2019, pp. 43-65.

Las tecnologías han acompañado desde siempre la evolución de la arquitectura. No es de extrañar que la aparición del artefacto de la chimenea haya tenido un impacto importante en la evolución de las cocinas. Como escribe Eduardo Prieto², la historia de la chimenea es difícil de rastrear ya que su invención es el resultado de un proceso evolutivo que se remonta a la Antigüedad. “La etimología ayuda a entender la ascendencia de la invención, pues tanto el término francés *cheminée* cuanto el español derivado de él —y el camino italiano— proceden del *káminos* griego o *caminus* latino —horno, hogar—. Siendo más precisos, ‘chimenea’ vendría a ser modificación del adjetivo *caminata* con el que a principios de la Edad Media se describía una habitación o atrio con fuego central”. Es con este significado, bajo la expresión *camera caminata* —continúa Prieto— con que la chimenea aparece en la diplomática medieval de fechas tan tempranas como el siglo IX, aunque resulta muy difícil saber si, en estos casos, *caminata* alude a una habitación con campana extractora de humos o simplemente a una sala calefactada en cuyo interior se instalaba un fuego abierto, tal y como era la norma entonces. Y añade el mismo autor:

“En cualquier caso, tanto las referencias documentales —la crónica de un terremoto de 1284 en Venecia habla, por ejemplo, de los muchos *camini* que derribó el temblor— como los testimonios literarios —en el *Roman de la rose*, de 1250, ya se describe poéticamente el humo que sale de las *cheminées* —, así como algunas imágenes que representan artefactos muy similares a los actuales —tal una ingenua miniatura del manuscrito británico del *Romance of Alexander* — y por supuesto los muchos restos arqueológicos que se han conservado, sugieren que, desde el siglo XII, y probablemente antes, las chimeneas eran artefactos frecuentes en Europa”.³

En esta época las chimeneas eran simples y estaban construidas con ladrillos o piedra, y se utilizaban principalmente para calentar las viviendas y cocinar alimentos. La primera chimenea consistió en un simple agujero en el techo de una casa que dejaba salir el humo y permitía una pequeña entrada de luz, además de favorecer la ventilación. Donde las chimeneas se dieron con mayor frecuencia y prestancia fue en los edificios más sofisticados de la época, los monasterios.

La poderosa influencia de la nueva tecnología de la chimenea hizo que, desde el siglo XII, pudieran distinguirse dos tipos fundamentales de cocina: la de planta centralizada en torno al fuego, que se representa de manera ejemplar en la abadía de Fontevraud, construida en 1160; y el tipo de cocina con chimeneas perimetrales empotradas en los muros, disposición que resultaba traer ventaja en la medida en que optimizaba el espacio de la cocina y requería menor servidumbre estructural, y que queda ejemplificada con las cocinas del

² PRIETO, E., “Motu et lumine. Technologies of Fire in the Renaissance Kitchen”, en CALATRAVA, J., y ARREDONDO, D., *Eating, Building, Inhabiting: Historical Problems, Contemporary Challenges*. Londres, Routledge, 2023 (de próxima aparición).

³ *Ibidem*. Sobre la evolución de la chimenea y su incorporación a las cocinas, vid. también WRIGT, L., *Home Fires Burning. The History of Domestic Heating and Cooking*. Londres, Routledge & Kegan Paul, 1964, pp. 16 y ss.

palacio de la Cité en París o el palacio de los duques de Borgoña en Dijon, entre otros casos⁴.

Durante el Renacimiento, las chimeneas implantadas en las cocinas se volvieron más elaboradas y ornamentadas. Se convirtieron en un símbolo de riqueza y estatus social. Estas chimeneas eran construidas con piedra, mármol y otros materiales nobles y se decoraban con esculturas y molduras. Durante esta época, el desarrollo de la cocina experimentó avances en dos frentes complementarios. De un lado, en el desarrollo de las tecnologías del fuego, tanto chimeneas como hornos, que se dotaron de mecanismos cuyo objetivo era mejorar la eficacia termodinámica del sistema. De otro lado, en la mejora de los principios de salubridad, pues una de las preocupaciones de la época era la reducción de las miasmas o aire envenenado procedente del humo, lo cual condujo a estudios pioneros sobre la ventilación natural y forzada de los espacios de cocina⁵.

Todo lo anterior se materializa en lo que podemos denominar las dos grandes tradiciones de la cocina pre-industrial. De una parte, la tradición de las grandes cocinas monacales, que determinaron la configuración de este tipo de espacios por medio de dos tipos fundamentales: la cocina de planta centralizada, dispuesta en torno al fuego; y la cocina de planta basilical, con los fuegos organizados perimetralmente. Más allá de las cocinas monacales — representados por los ejemplos de Fontevraud y el palacio de la Cité—, estaría la tradición de la cocina renacentista, cuyas innovaciones —como se verá en el caso de Poggioreale y El Escorial— tienen que ver con la especialización de los usos y la introducción de estrategias conscientes de ventilación natural y forzada.

Las innovaciones de las cocinas monacales y renacentistas sentarán la base de una tradición integrada que, desde finales del Renacimiento, se prolongará hasta la llegada de la Revolución Industrial y la aparición de la 'cocina moderna'.

⁴ PRIETO, E., *O. c.*, Vid. también VIOLLET-LE-DUC, E., *La construcción medieval*. Madrid, Instituto Juan de Herrera, 1996, pp. 215-219.

⁵ Vid. PRIETO, E., *Los laberintos del aire. Vientos y miasmas en la arquitectura del Renacimiento*, Madrid, Asimétricas, 2023, pp. 30 y ss.

III. LA COCINA CONVENTUAL DEL MONASTERIO DE SAN LORENZO DE EL ESCORIAL



Perspectiva del monasterio de San Lorenzo de El Escorial, según Herrera y Perret.



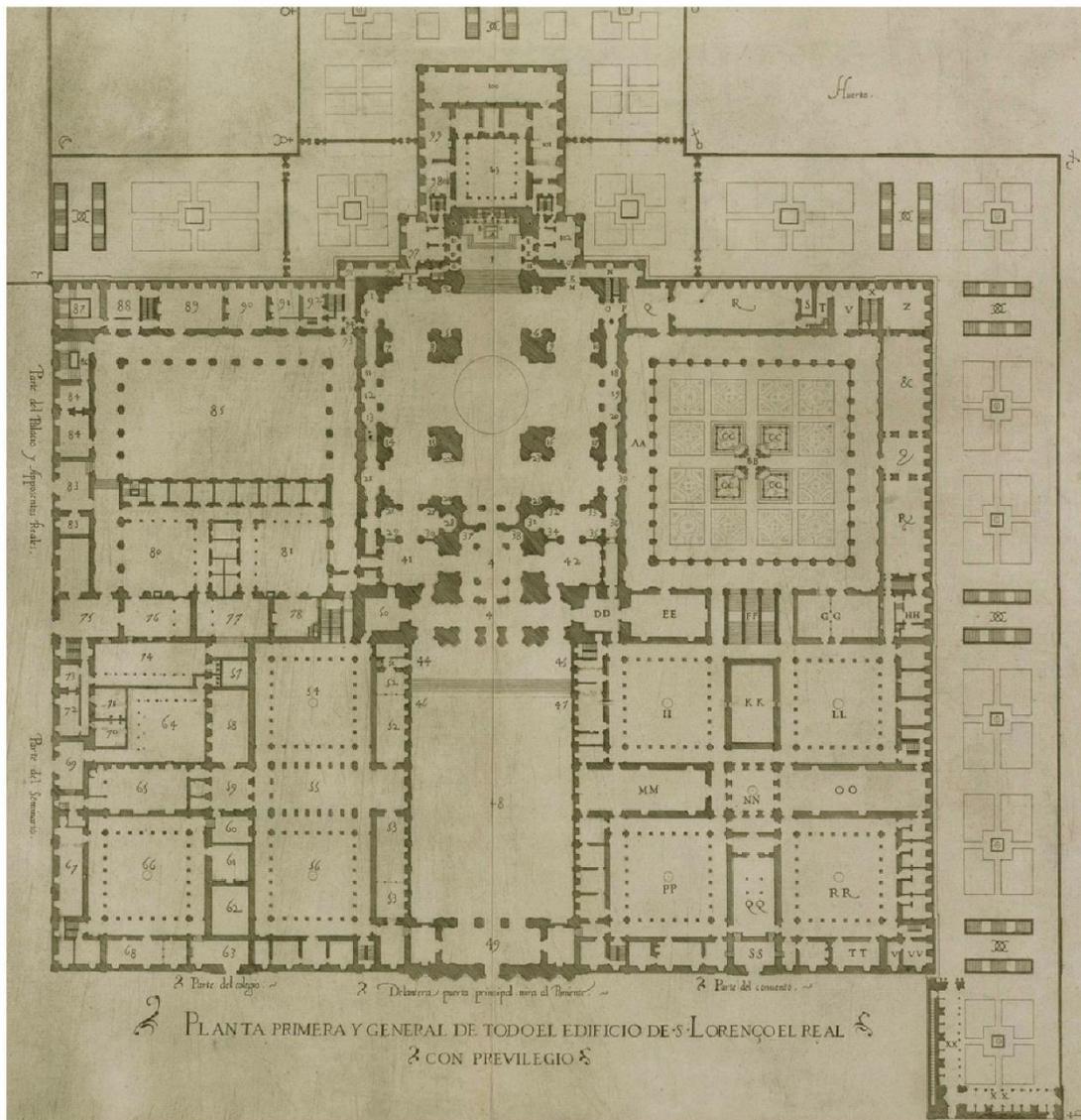
Perspectiva del monasterio de San Lorenzo de El Escorial, según Herrera y Perret.

3.1. Introducción histórica

El Palacio de El Escorial es un impresionante edificio renacentista construido en el siglo XVI por el rey Felipe II como una combinación de convento, palacio real, colegio, panteón y centro político y cultural. Es considerado uno de los ejemplos más destacados de la arquitectura renacentista española y ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. La arquitectura del edificio es muy austera y simboliza la estética "espiritual" del rey Felipe II y su ideal de la cristiandad. El edificio tiene una

planta basilical y una gran cúpula central que simboliza el martirio de San Lorenzo

La cocina de la parte conventual del monasterio (existieron otras cocinas, también de porte importante, en la parte palacial y del colegio) sigue la tradición de las grandes cocinas con fuego central de los monasterios medievales, pero incorpora las innovaciones del Renacimiento en la línea de la cocina ideal de Philibert de l'Orme (mejoras tecnológicas, ventilación, especialización).



Planta del monasterio de San Lorenzo de El Escorial, según Herrera y Perret.

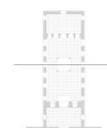
3.2. Descripción de la cocina

La cocina conventual estaba situada en la primera sala al entrar a la zona del convento por la fachada principal, actualmente recibidor de la comunidad de agustinos. Según Sigüenza, era una “pieza cumplida, con sus fuentes de agua caliente y fría para la limpieza”⁶. Sin embargo, uno de los historiadores del monasterio, el padre Quevedo, afirma que a pesar de su grandeza y excelente equipación, estaba mal situada y era tan humosa que afeaba muchísimo la fachada exterior⁷.

El espacio estaba dominado por la chimenea central asentada sobre cuatro pilares (hoy desaparecida), con un gran fogón para grandes ollas de cobre. También contaban las cocinas con un horno para pasteles.



Alzado y sección de la cocina del monasterio de El Escorial. Realizados por el autor.

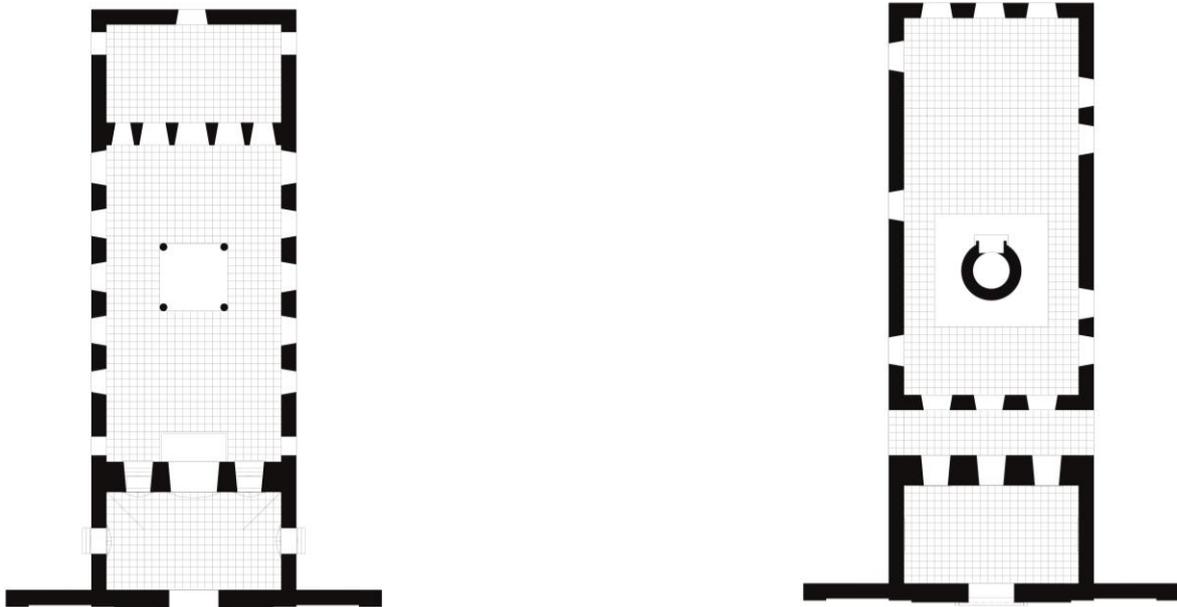


Una bóveda vaída conectada a dos tramos de bóveda de cañón dirigía los humos hacia el arranque de la chimenea. Además —siguiendo también en esto los principios de la cocina ideal de Philibert de L’Orme—, la ventilación procedía tanto de la entrada transversal, a través de dos ventanales a cada lado que desembocaban a los patios interiores, como por la doble fachada que dejaba salir el humo por la fachada principal, un aspecto que afeaba el alzado principal del monasterio, tal y como denunciaba Quevedo.

⁶ Vid. SIGÜENZA, fray J. de, *Fundación del Monasterio de El Escorial*, Madrid, Aguilar, 1963.

⁷ Apud SÁNCHEZ, G., *El monasterio de El Escorial. Curiosidades, anécdotas y misterios*, Madrid, Ediciones La Librería, 2018, p. 357.

La cocina conventual daba servicio a la parte del convento de la orden jerónima. Hubo otras cocinas en el monasterio de El Escorial, tanto para la parte del palacio como para la parte del colegio. Tipológica y funcionalmente, lo más relevante de la cocina conventual es que no se trata de un pabellón autónomo, sino que está inserto en el corazón de la estructura del convento. Se supedita al diseño general y esto crea una complejidad muy interesante en la sección, pues el cuerpo de la cocina tiene, en rigor, dos alzados: el real, retranqueado tras un amplio vestíbulo cuya parte superior queda completamente vacío para que por él puedan moverse con libertad los humos; y el virtual, dispuesto a la manera de 'telón', que se corresponde con la portada sur de acceso al convento desde la lonja del monasterio.

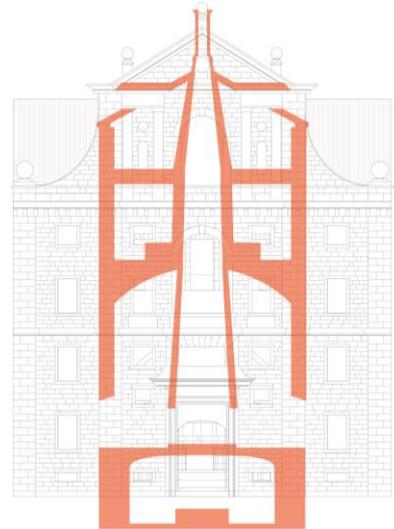
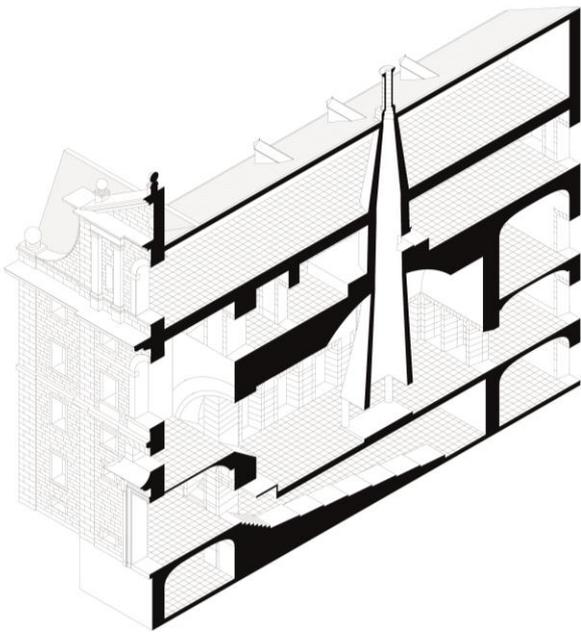


Planta baja y primera de la cocina del monasterio de El Escorial. Realizados por el autor.

Tipológica y constructivamente, el edificio responde a tres tipos de innovaciones. En primer lugar, la búsqueda de la especialización funcional: las funciones no se realizan en un mismo espacio, sino en ámbitos diferenciados: vestíbulo, campana central y zonas de procesado, a los que se suma toda la red de almacenamiento que está dispuesta en la planta sótano y a la que se accede mediante una rampa desde el vestíbulo⁸ y mediante una escalera desde la sala de la campana. En segundo lugar, el vestíbulo y portería, dotado de dos fuentes y por donde llegaban los alimentos. En tercer lugar, la sala de la campana, dotado de un gran fuego central para asados y cocidos y zonas de

⁸ Vid. *Ibidem*, p. 360.

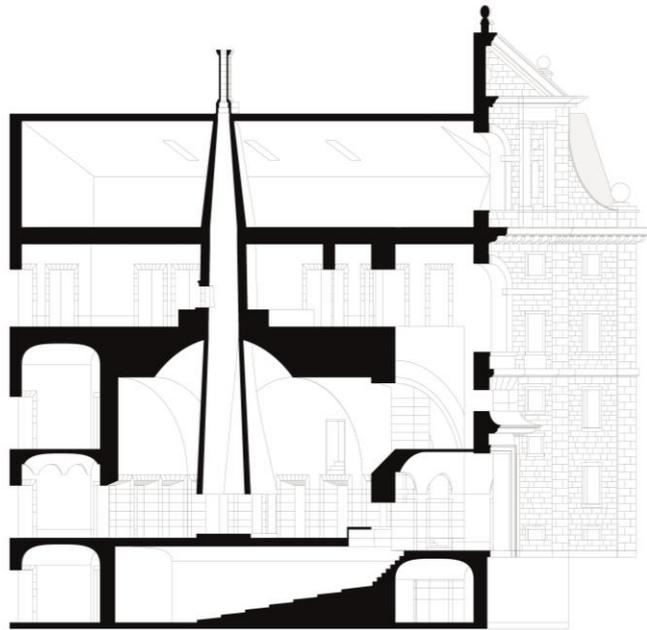
agua, y que probablemente incorporaba también hornos. Y finalmente, las zonas de almacenamiento en la planta sótano. Uno de los principales accesos a esta zona estaba justo debajo de la cocina conventual, y consistía en una rampa con escalones entrepicados y “con un grueso rostro o bocel levantado para que las bestias que entran y salen de allí cargadas de leña y otras cosas hagan presas los clavos de las herraduras y estriben los pies que no resbalen”, tal y como la describían los contemporáneos⁹. En este sótano se localizaban, fundamentalmente, tres grandes espacios de almacenamiento: uno para la leña, inmediata a la rampa; y otros dos al fondo de esta, con una entrada en medio.



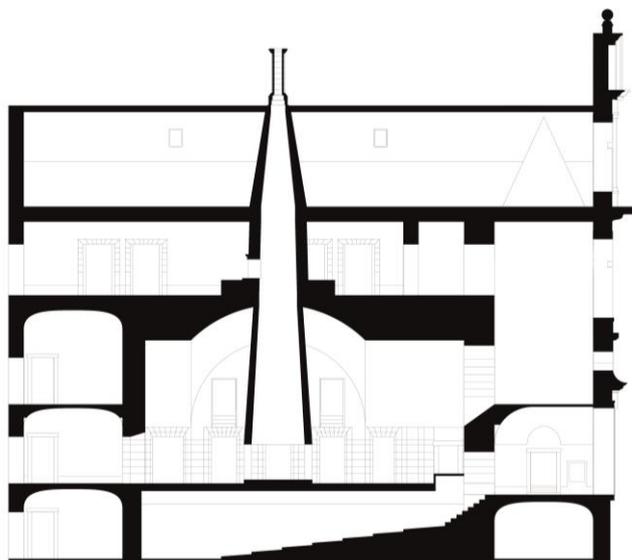
Axonometría seccionada de la cocina del monasterio de El Escorial. Realizadas por el autor.

Alzado de la cocina del monasterio de El Escorial con transparencia de la sección de la chimenea. Realizado por el autor.

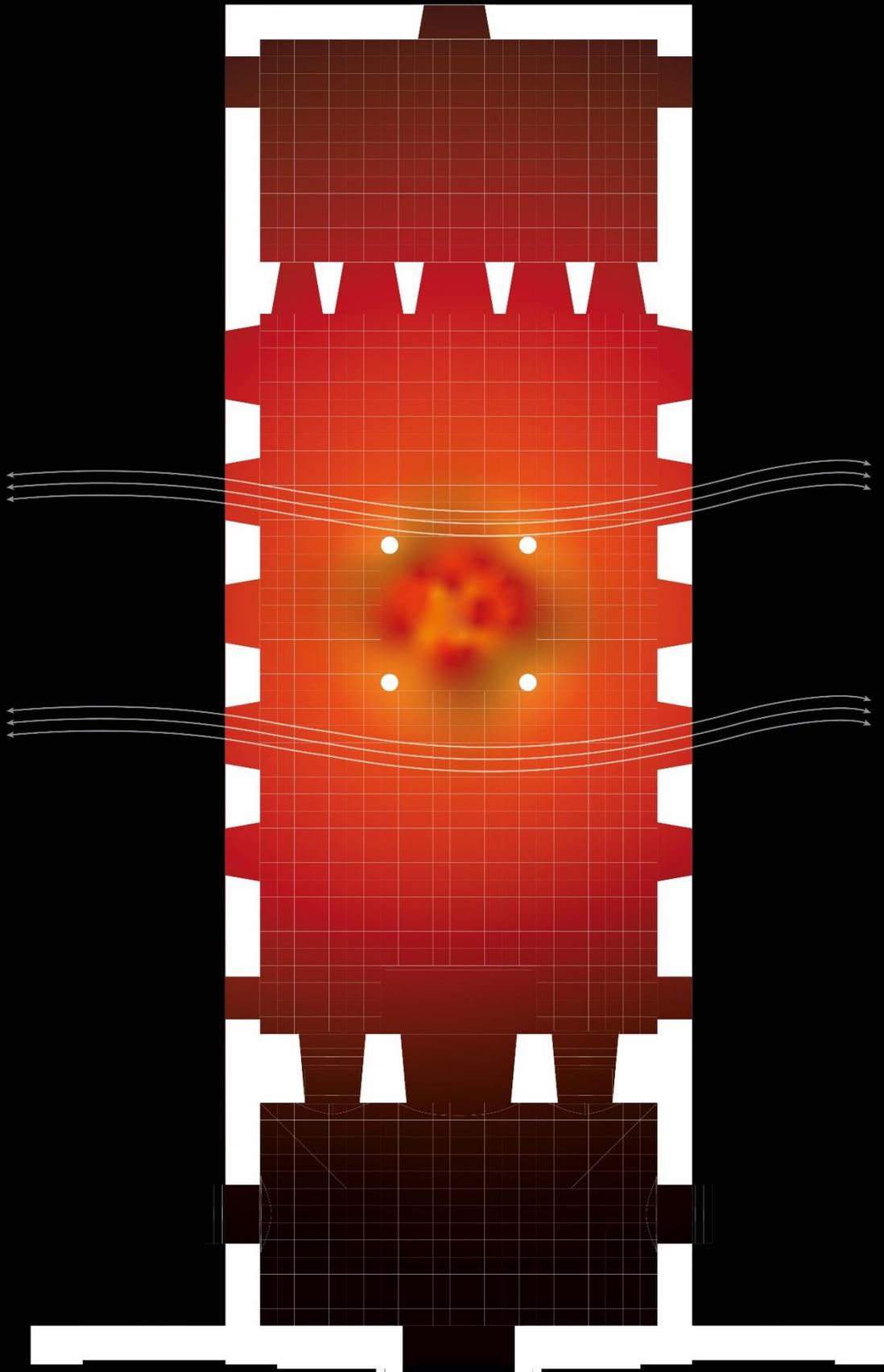
⁹ *Idem.*



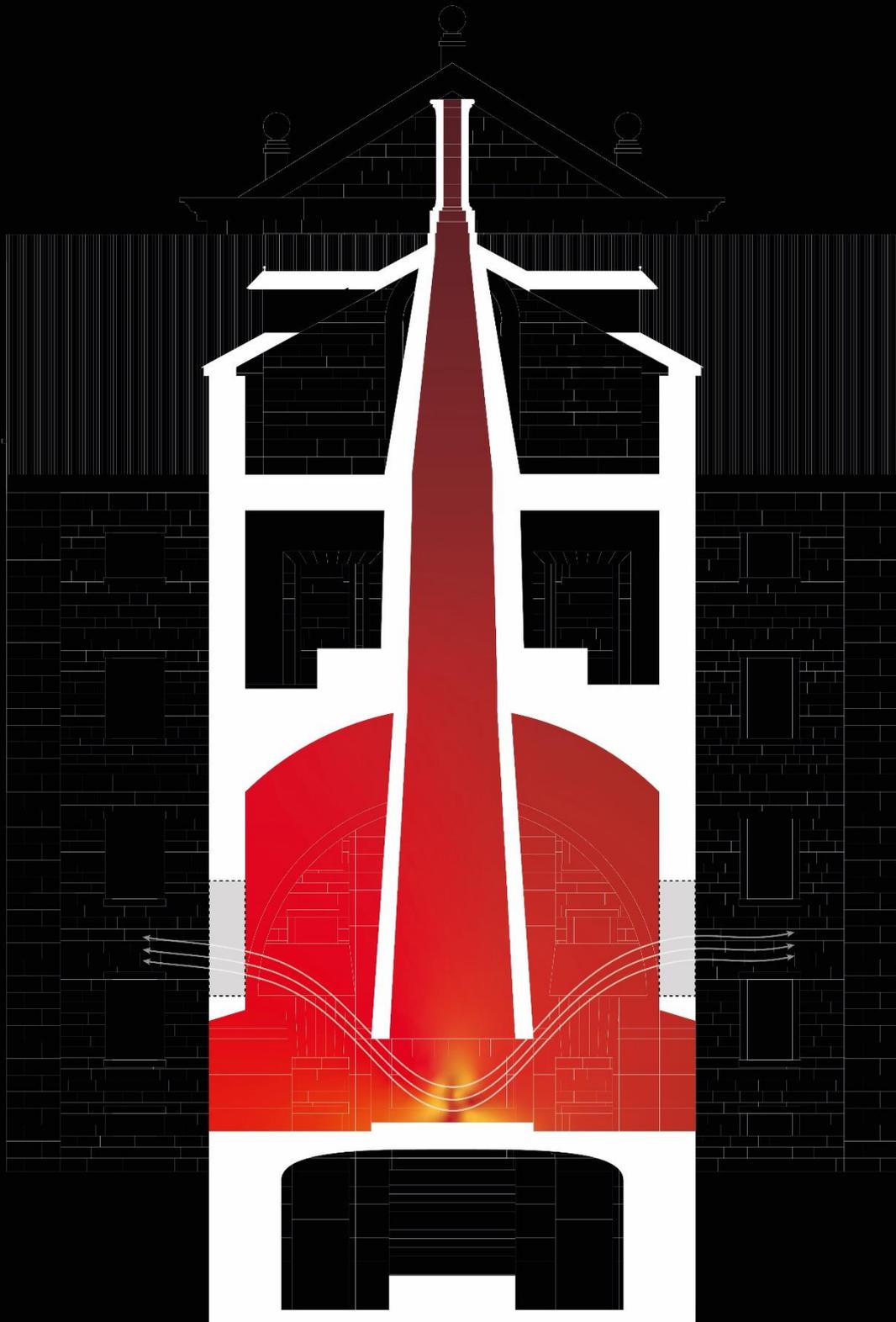
Axonometría seccionada de la cocina del monasterio de El Escorial. Realizadas por el autor.



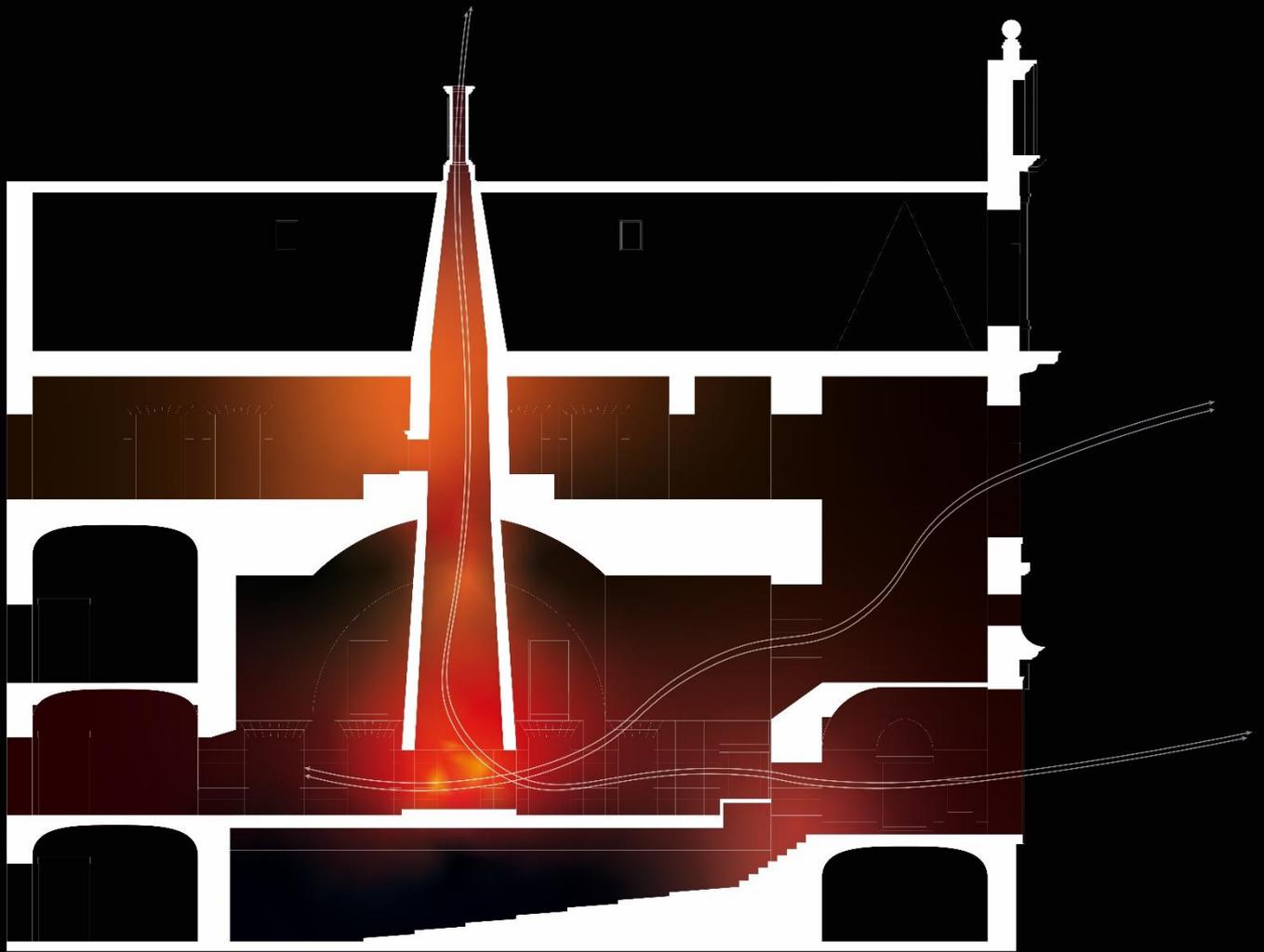
Sección longitudinal da de la cocina del monasterio de El Escorial. Realizadas por el autor.



Planta de la cocina de El Escorial representando la posición de los fuegos y el movimiento de circulación del aire. Realizada por el autor.



Sección de la cocina de El Escorial representando la posición de los fuegos y el movimiento de circulación del aire. Realizada por el autor.



Sección de la cocina de El Escorial representando la posición de los fuegos y el movimiento de circulación del aire. Realizada por el autor.

IV. CONCLUSIONES

Como vemos en el plano de comparación, los cuatro ejemplos estudiados no difieren mucho en dimensiones, pero sí en el número y organización de los fuegos. El espacio de planta centralizada parece más funcional, mientras que en el caso de los fuegos perimetrales (Cocinas del palacio de la Cité) no apreciamos una inmediatez de recorridos como en el ejemplo de las cocinas de El Escorial.

Las cocinas de la Abadía de Fontevraud y del Palacio de la Cité representan los dos grandes modelos tipológicos (el del fuego central, el de fuegos perimetrales respectivamente) de cocina desarrollados durante la Edad Media, que son el precedente de las cocinas posteriores.

El modelo preferente va a ser el de fuego central. Las cocinas de Poggioreale sigue este esquema pero introduce innovaciones en el tiro de la chimenea.

El Escorial sigue la tradición medieval de las grandes cocinas con fuego central pero recoge las innovaciones del Renacimiento. La diferencia fundamental es que no se trata de una cocina como pabellón aislado, sino como parte inserta en un organismo arquitectónico más amplio. La cocina debe integrarse en el todo arquitectónico y esto da pie a soluciones tipológicas y formales muy interesantes.

A lo largo de la historia, arquitectura y medioambiente han ido plasmándose entre ellos y la cocina medieval de planta centralizada es un gran ejemplo de ello. El cambio que han generado las nuevas tecnologías del Renacimiento ha conseguido que nos preocupemos para que la cocina se integre como parte del proceso en la arquitectura. Sin embargo, las cocinas que vivimos se han convertido en máquinas asépticas que ya no buscan una integración con los movimientos ascensionales del aire, sino que dependen en su totalidad de la tecnología para su funcionamiento. La chimenea ha sido remplazada por un convencional extractor que, desafortunadamente, ha cambiado, hasta ahora, la configuración original.



Plantas y secciones a la misma escala de las cocinas de: Fontevraud, Consiergerie de París, Poggioreale y El Escorial comparando la posición de los fuegos y el movimiento de la circulación del aire. Realizada por el autor.

V. BIBLIOGRAFÍA

- BEECHER, CATHERINE E., *A treatise on domestic economy for the use of young ladies at home and at school*, Boston, Thomas H. Webb, & C., 1849.
- BEECHER, C. E., y BEECHER STOWE, H., *The American Woman's House*, Nueva York: J. B. Ford & Co., 1863.
- FERNÁNDEZ-GALIANO, L., "El fuego vuelve al centro. Breve historia de la cocina", en *Arquitectura Viva*, 201 (2018).
- FERNÁNDEZ-GALIANO, L., *El fuego y la memoria. Sobre arquitectura y energía*, Madrid, Alianza, 1991 (versión en inglés: *Fire and Memory: on Architecture and Energy*, Cambridge: MIT Press, 2000).
- GIANETTI, A., *Storia della cucina. Architettura e pratiche sociali*, Milán, Jouvence, 2019.
- GIEDION, S., *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History*, Nueva York, Oxford University Press, 1948.
- MESSISBUGO, CH. DI., *Banchetti, Compositioni di Vivandi et Aparecchio generale*. In Ferrara per Giovanni de Bughat et Antonio Hucher Compagni, 1559.
- PRIETO, E., *Los laberintos del aire. Vientos y miasmas en la arquitectura del Renacimiento*, Madrid, Asimétricas, 2023.
- PRIETO, E., "Motu et lumine. Tecnologías del fuego en la cocina renacentista", en CALATRAVA, J., y ARREDONDO, D. (eds), *Comer, construir, habitar: problemas históricos, retos contemporáneos*, Madrid, Cátedra, 2023 (en prensa).
- PRIETO, E., *Historia medioambiental de la arquitectura*, Madrid, Cátedra, 2019, 2022.
- SÁNCHEZ, G., *El monasterio de El Escorial. Curiosidades, anécdotas y misterios*, Madrid, Ediciones La Librería, 2018.
- SIGÜENZA, Fray J. de, *Fundación del Monasterio de El Escorial*, Madrid, Aguilar, 1963.
- VIGUIE, J.-J., *Abbaye Royale de Fontevraud*, Nantes: Region Pays de la Loire, 2008.