

O ESPAÇO CULINÁRIO
Cozinha e Convivencialidade

O ESPAÇO CULINÁRIO

Cozinha e Convivialidade

António Maria Bento de Almeida e Sousa Tenreiro
número do candidato: 20160361

UNIVERSIDADE AUTÓNOMA DE LISBOA
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM ARQUITETURA

Orientadores:

Arquiteto Francisco Aires Mateus

Arquiteto João Belo Rodeia

Julho 2021 Lisboa



ÍNDICE

Objeto

Objetivos

Introdução

I

Fogo e Lar

p. 11

Convivencialidade e Comensalidade

p. 17

II

Génese da cozinha

p. 23

Cozinha como investigação

p. 29

Cozinha como tipologia

p. 33

Cozinha como tecnologia

p. 39

Conclusão

p. 66

III

Projeto

p. 69

Bibliografia

p. 84

Índice de imagens

p. 85

Objeto

PT

Esta tese é sobre a cozinha, o respetivo espaço físico no espaço doméstico e a sua relação com os membros do lar, incluindo os componentes simbólicos como o fogo e os rituais. Aborda a cozinha numa representação global. O seu papel na convivencialidade e comensalidade no lar e como o seu espaço tem vindo a evoluir ao longo dos tempos. Esta tese argumentará que este espaço pode vir a ser redentor do lar.

Palavras chave: cozinha, convivencialidade, lar, comensalidade.

Object

EN

This thesis is about the kitchen, its physical space in the domestic space and its relationship with the members of the home, including symbolic components such as fire and rituals. It approaches the kitchen in a global representation. Its role in conviviality and commensality in the home and how its space has evolved over time. This thesis will argue that this space can become a home redeemer.

Keywords:kitchen, conviviality, home, commensality.

Objetivos

PT

Esta investigação propõe uma nova hipótese da dimensão ética do espaço da cozinha. Para tal, foi necessário direcionar o estudo para a sociologia e antropologia, redescobrir o fogo e o significado de lar. Através da análise do seu papel na convivencialidade e comensalidade foi possível identificar uma mudança nas relações pessoais dentro deste espaço. Ao longo do tempo o espaço da cozinha sofreu diversas transformações, tanto na sua tipologia como no uso da tecnologia. Estas mudanças refletiram diferentes modos no uso do espaço e nas relações sociais dentro do lar.

Objectives

EN

This investigation proposes a new hypothesis of the ethical dimension of the kitchen space. To this end, it was necessary to direct the study to sociology and anthropology, to rediscover fire and the meaning of home. Through the analysis of their role in conviviality and commensality, it was possible to identify a change in personal relationships within this space. Over time, the kitchen space has undergone several transformations, both in its typology and in the use of technology. These changes reflected different ways of using space and social relationships within the home.

A alimentação e o espaço onde esta é realizada refletem sociedades, modos de vida e culturas. A alimentação é uma das necessidades vitais para a sobrevivência do ser humano¹, maioritariamente confeccionada e por vezes realizada num espaço a que chamamos de cozinha.

Desde o abrigo primitivo que protegia o fogo, até ao ato de cozinhar e socializar, a arquitetura e a cozinha têm vindo a entrosar-se ao longo dos tempos². O espaço da cozinha passou por sucessivas transformações, do ar livre para o interior da habitação. Associada à socialização, a cozinha é o espaço da habitação que apresenta grandes avanços em tecnologia doméstica.

Estes aceleraram os processos culinários e por vezes contribuíram para menor interação entre os habitantes.

A cozinha aproxima os habitantes do lar quando estes partilham as suas tarefas. É um dos espaços do lar que mais pode alimentar a sociabilidade e promover relações sociais.

A organização espacial da cozinha influencia o seu uso. Existem várias tipologias disponíveis, na maioria projetadas para uma só pessoa trabalhar. A industrialização dos alimentos agregada à tecnologia doméstica veio individualizar as tarefas na cozinha. Para que a industrialização e o desenvolvimento tecnológico dentro da cozinha não ofusquem o papel da convivencialidade é necessário uma revisão nos seus usos³.

1 - (...) of all the things that people have in common, the most common is that they must eat and drink. (...) because this primitive physiological fact is na absolutely general human one, it does indeed become the substance os common actions.
SIMMEL, Georg – **Sociologia da refeição**, p.130.

2 - Both cuisine and architecture wrap tightly around the details of our day-to-day life. As soon as we look at one, we find the other (...)
KUNZE, Donald – the missing guest: the twisted of hospitality. In horwitz, jamie e singley, paullette (eds.) **Eating Architecture**. Cambridge, MIT Press. p.169-190.

3 - What matters is to domesticate mechanization, rather than to let the mechanical core tyrannize the house. GIEDION, Siegfried - **Mechanization takes command**, p.627

FOGO E LAR

//

“the beginning of association among human beings, their meeting and living together, thus came into being because of the discovery of fire.”⁴

4 - Vitruvius, **De Architectura**, livro II, tradução livre do autor: O início da associação entre seres humanos, as suas reuniões e o viver em conjunto surgem devido à descoberta do fogo.

Lar , na sua origem no latim, está associado ao local onde era aceso o fogo para cozinhar e aquecer. Com a evolução da palavra lar deu origem à palavra lareira (lar + eira) que por sua vez era uma laje de pedra ou metal geralmente na base da chaminé onde se acendia o fogo. Na língua inglesa, fireplace quer por sua vez dizer lugar onde se acendia o fogo junto a uma das paredes da habitação.

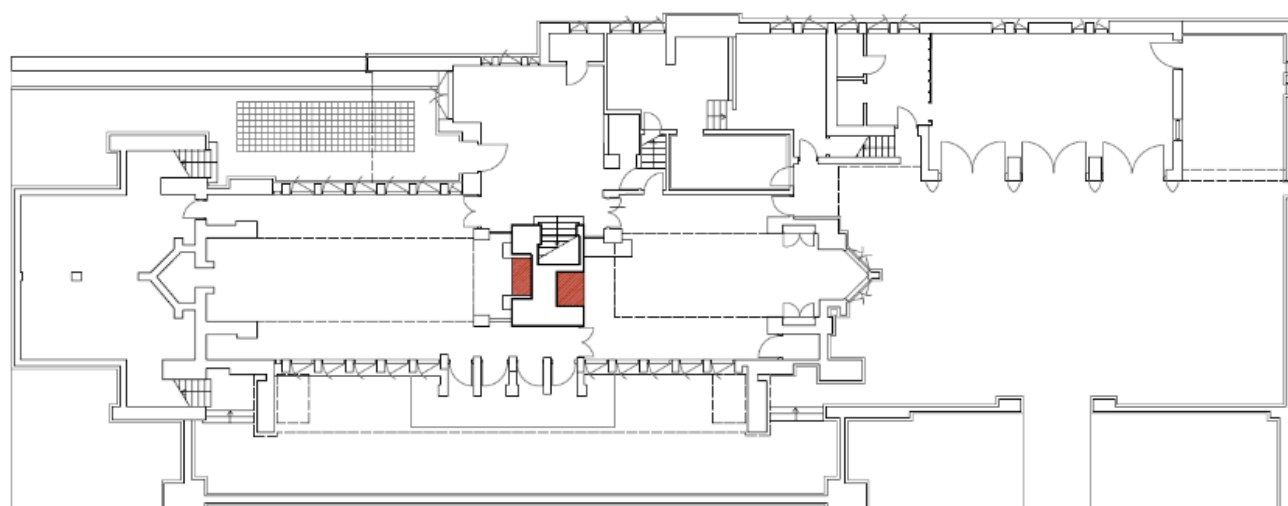
O fogo está intimamente ligado ao início da Arquitetura. Vitruvio foi dos primeiros a procurar a essência da casa, associada à cabana que protege o fogo. Este elemento, considerado por Semper como o elemento moral da Arquitetura, é o primeiro sinal de assentamento humano e descanso após a caçada, a batalha e a peregrinação. Era ao seu redor que os primeiros grupos alimentavam-se, reuniam-se e formaram as primeiras alianças. No decorrer da aventura humana, o fogo formou o foco sagrado. Semper relaciona a cabana primitiva à proteção do fogo, constituída por três outros elementos: a cobertura, o recinto e o terraço. Estes elementos variam consoante a localização geográfica, o clima e relações sociais. O discurso de Semper é retomado por Rudofsky como um dos argumentos para a reflexão do papel das cozinhas:

“The kitchen takes precedence over the other rooms in more than one way; it was, and sometimes still is, the life center of the house. In the distant past it doubled as a kind of chapel - the hearth was both altar and sacrificial stone. Prayer and animal sacrifice were intimately related and the invocation of the gods went well together with a family barbecue.”⁵

Ou seja, o fogo ocupa tanto o centro físico como o centro simbólico do lar, sendo o focus das atividades. A domesticidade inicia-se com a consolidação dos povos num território e com o início da vida dentro da domus. A vida torna-se mais íntima e próxima com a noção de lar. O fogo está intimamente relacionado com o início da emancipação humana quer como elemento do lar, quer como origem da casa.

5 - Rudofsky, **Behind the Picture Window**, pág.10, tradução livre do autor: A cozinha tem precedência sobre os demais cômodos em mais de uma maneira; já foi – e por vezes ainda é - o centro da vida na casa. Em um passado distante, funcionava como uma espécie de capela a lareira era tanto altar quanto pedra sacrificial. A oração e o sacrifício de animais estavam intimamente relacionados, e a invocação dos deuses caía bem ao lado do churrasco em família.





“o alimento não serve somente para comer, mas também para pensar e comunicar.”⁶

A transformação do alimento cru para o cozido foi analisado por Lévi-Strauss como a passagem da condição biológica para a social do homem. Não foi apenas a invenção da cozinha que diferenciou o comportamento alimentar mas também o papel social das refeições ou comensalidade. A cocção do alimento proporcionou não só interações sociais mais complexas ao desencadear rituais alimentares, como a corporificação de elementos como o uso de talheres e procedimentos à mesa. Estes elementos contribuíram para o processo civilizador do homem ocidental.⁷

As duas interações sociais que mais se manifestam na cozinha é a convivencialidade e a comensalidade quando as refeições têm lugar à mesa. Convivencialidade vem do latim, *Conviventia* que significa o “ato ou efeito de conviver, em simultâneo, trato, convívio, relações, familiaridade, intimidade”⁸. Segundo Poulain, significa “ter prazer em estar reunido, procurar e apreciar as trocas em volta da mesa”⁹. A palavra comensalidade, do latim *comensale* significa comensal cada um dos que comem juntos. Na comensalidade “os agentes sociais são mais passivos do que na sociabilidade porque podem comer e beber juntos sem que se estabeleça a comunicação”¹⁰

Partilhar uma refeição é umas das atividades humanas que deu origem à socialização. O ato de comer é algo maioritariamente feito com um grupo de pessoas, sejam elas íntimas entre si ou não. O conceito de socialização é entendido por Bauman como a relação do indivíduo com a estrutura social, assim a alimentação para além de alimentar fisicamente o corpo também alimenta as relações sociais e ajuda a inserir os indivíduos na sociedade.¹¹

7 - Sueli Aparecida Moreira. Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos, 23 p.

8 - Mascarenhas, Maria Paula, Sociabilidades em volta da mesa, 7 p.

9 - Poulain J. Nouveau regard sur les français et l'apéritif. Principaux resultats de l'étude sociologique, 3 p.

10 - Idem

11 - Poulain J. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC; 2013. 285 p.

A comensalidade contemporânea caracteriza-se pelo crescente consumo de produtos industrializados, pela falta de tempo no preparo e consumo das refeições, pela mudança do local das refeições e pelo aumento do individualismo nos rituais alimentares.¹²

Os produtos industrializados apresentam-se cada vez mais próximos do estado de consumo, encurtam o tempo de permanência na cozinha e diminuem a função socializadora da cozinha. O alimento passa a ser entendido pelo consumidor como um produto sem qualidades simbólicas ou culturais. Inverte-se o papel do alimento e torna-se um produto dessocializado.¹³ Cada vez temos menos tempo para a preparação das refeições. Este fator levou os alimentos a adquirirem uma praticidade e conveniência singulares. É possível identificar uma transição de padrões alimentares que influenciam tanto a convivencialidade como a comensalidade. Bauman, no seu conceito de modernidade líquida, reconhece as mudanças nas relações sociais devido à rapidez do tempo. Esta instantaneidade do tempo originou mudanças no convívio humano e nos afazeres coletivos.¹⁴

Também para Fischler a alimentação contemporânea coloca em risco a comensalidade como factor de convivencialidade e de reunião. O atual estilo de vida contribui para uma individualização também nas refeições. Temos como exemplo as refeições realizadas á frente da televisão ou do computador. Estes hábitos fazem surgir novas dinâmicas no campo da comensalidade.¹⁵

12 - Garcia RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. 2003; 4(16):483-492

13 - POULAIN, Jean-Pierre, Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar, 2004, p.53.

14 - Bauman. Z. Modernidade líquida. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2001. 258p

15 - Fischler C. Commensality, society and culture. Social Science Information - 50th anniversary issue 2011; 50(3-4):528-548.

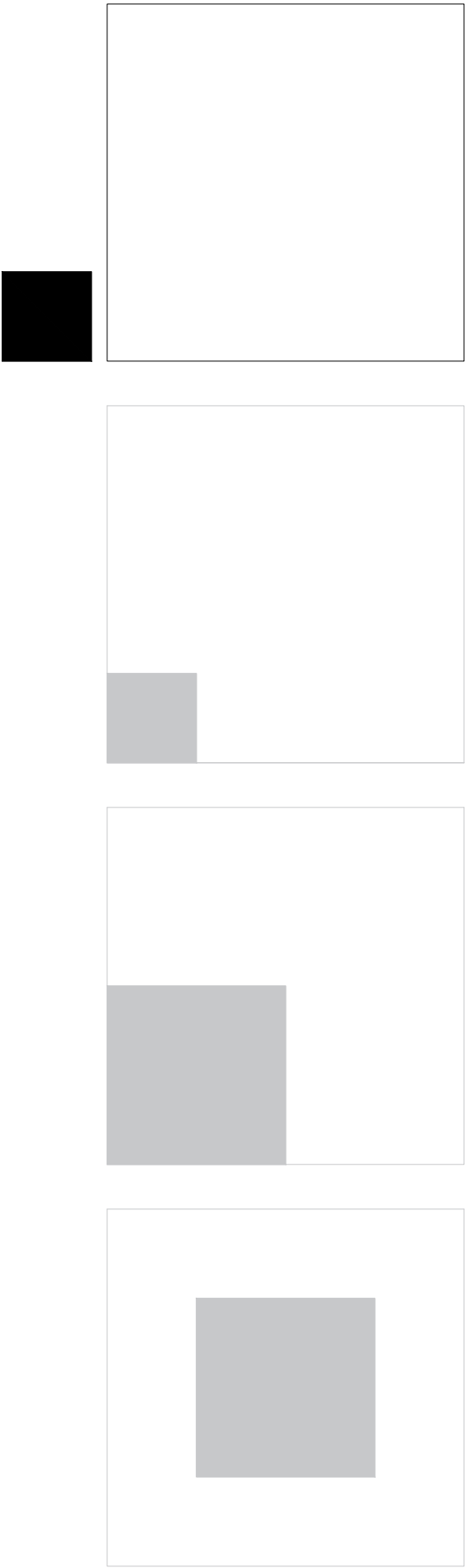


“A cozinha é o conjunto de operações simbólicas e de rituais que, articulando-se sobre ações técnicas, participam da construção da identidade alimentar de um produto natural e o tomam consumível. O espaço do culinário, terceira dimensão do espaço social alimentar, é ao mesmo tempo um espaço no sentido geográfico do termo, de distribuição nos lugares, esta será por exemplo a posição da cozinha, lugar onde se realizam as operações culinárias dentro ou fora da casa, um espaço no sentido social que dá conta da divisão sexual e social das atividades da cozinha, mas também um espaço no sentido lógico do termo, espaço de relações estruturais (...)”¹⁶

16- POULAIN, Jean-Pierre, *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*, 2004, p.256.



4. Tractatus de Sphaera, João Sacrobosco, 1470. A cozinha no centro da representação de várias actividades. No topo, a mesa onde realizava-se as refeições

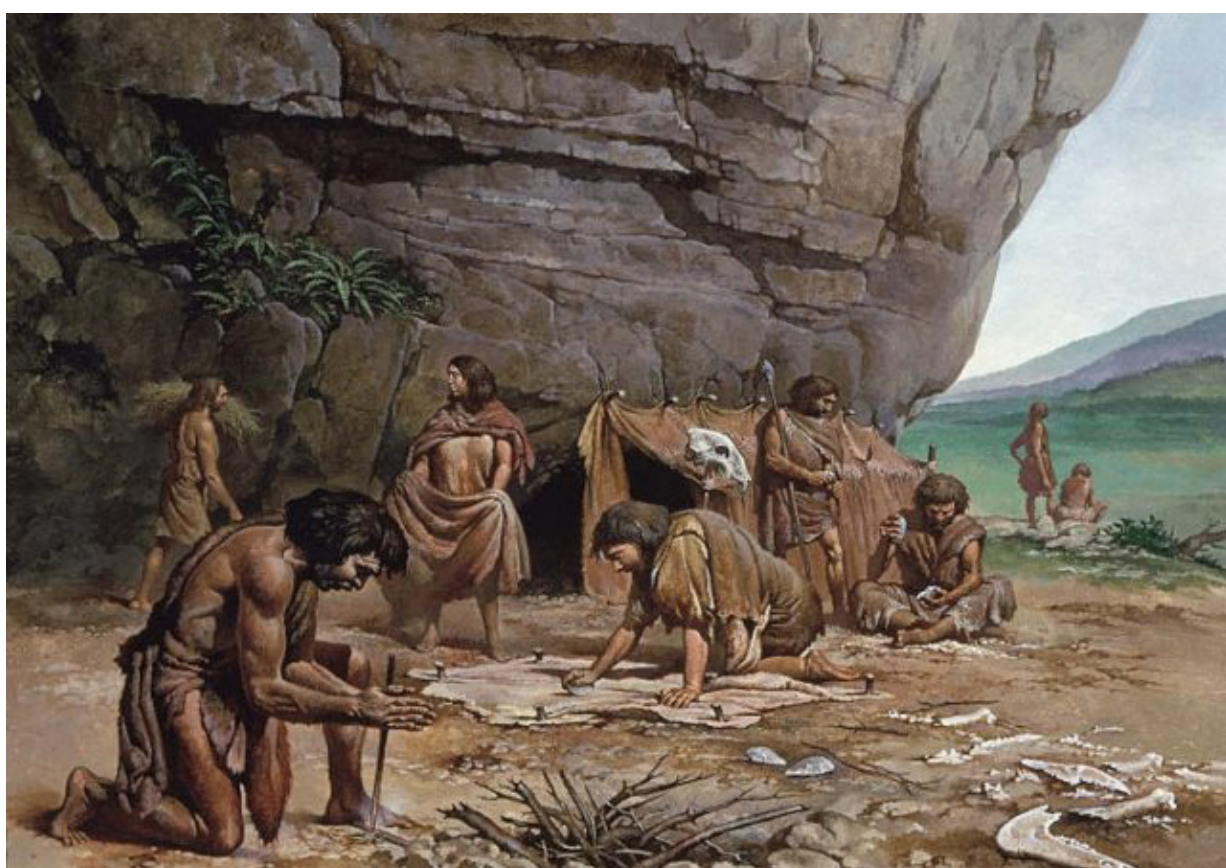


Esquema - localização da cozinha em relação ao lar

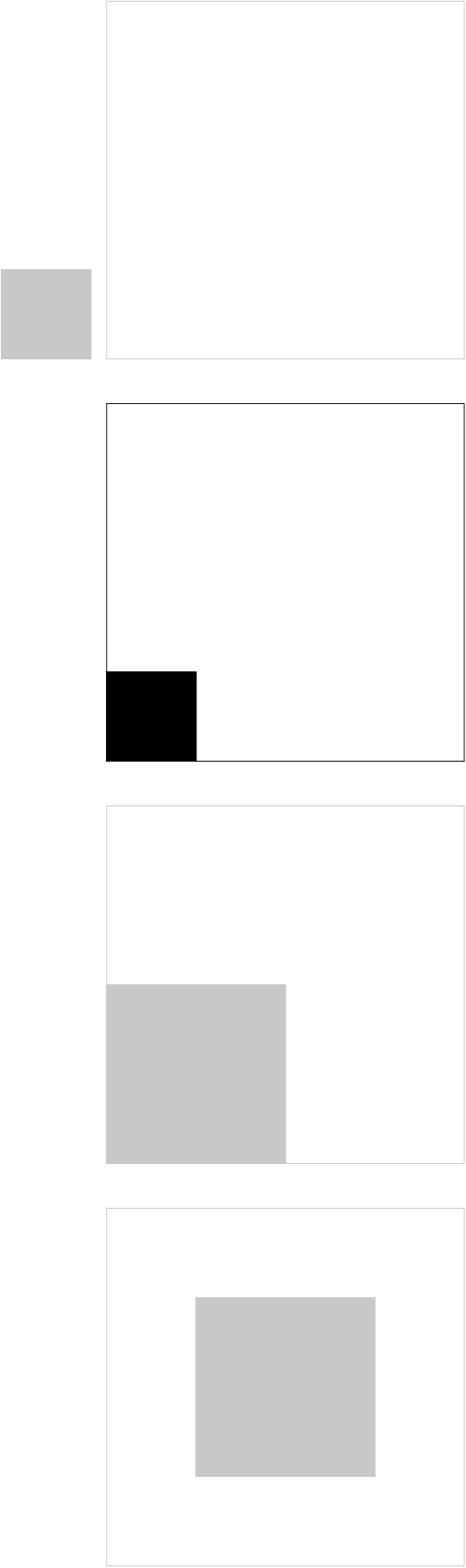
A cozinha passou por um processo de mudanças para sustentar as transformações sociais de cada época. O espaço de cocção dos alimentos evoluiu de um simples refúgio para as cozinhas que conhecemos hoje. Foi um processo lento, com retrocessos e avanços que caracterizaram culturas e estilos de vida.

Na Pré-história, com a descoberta do fogo, o homem começou a cozinhar os alimentos. O refúgio organizou-se em torno do calor do fogo. Nos antigos povoados os alimentos eram cozinhados majoritariamente ao ar livre em fogueiras mantidas acesas durante longos períodos, num esforço de organização coletiva. Devido à dificuldade de manter o fogo aceso, esta atividade foi considerada sagrada e os responsáveis deveriam estar atentos, pois era mais difícil reacende-lo novamente do que mantê-lo aceso. O fogo alterou costumes e foi precursor da história da culinária. O fogo comunitário estava localizado no centro do refúgio, enquanto que a fogueira usada para cozinhar os alimentos localizava-se fora da habitação, por questões de segurança.

Na Grécia Antiga as cozinhas ficavam anexas ao lar. Apenas nas habitações mais abastadas as cozinhas localizavam-se junto a umas das paredes da habitação, normalmente junto à casa de banho. Desta maneira era aproveitado o calor gerado pelo fogo na cozinha para aquecer dois ambientes. Na Roma Antiga a maioria da população da cidade não possuía cozinha nas suas casas. O preparo das refeições era realizado em cozinhas comunitárias no centro das cidades. Apenas as famílias com mais poder aquisitivo tinham cozinhas bem equipadas. Por ser um espaço sujo e usado pelos escravos e servos a cozinha era anexa à casa. O fogo nestas cozinhas estava localizado no chão, para cozinhar seria necessário ajoelhar-se.







Esquema - localização da cozinha em relação ao lar

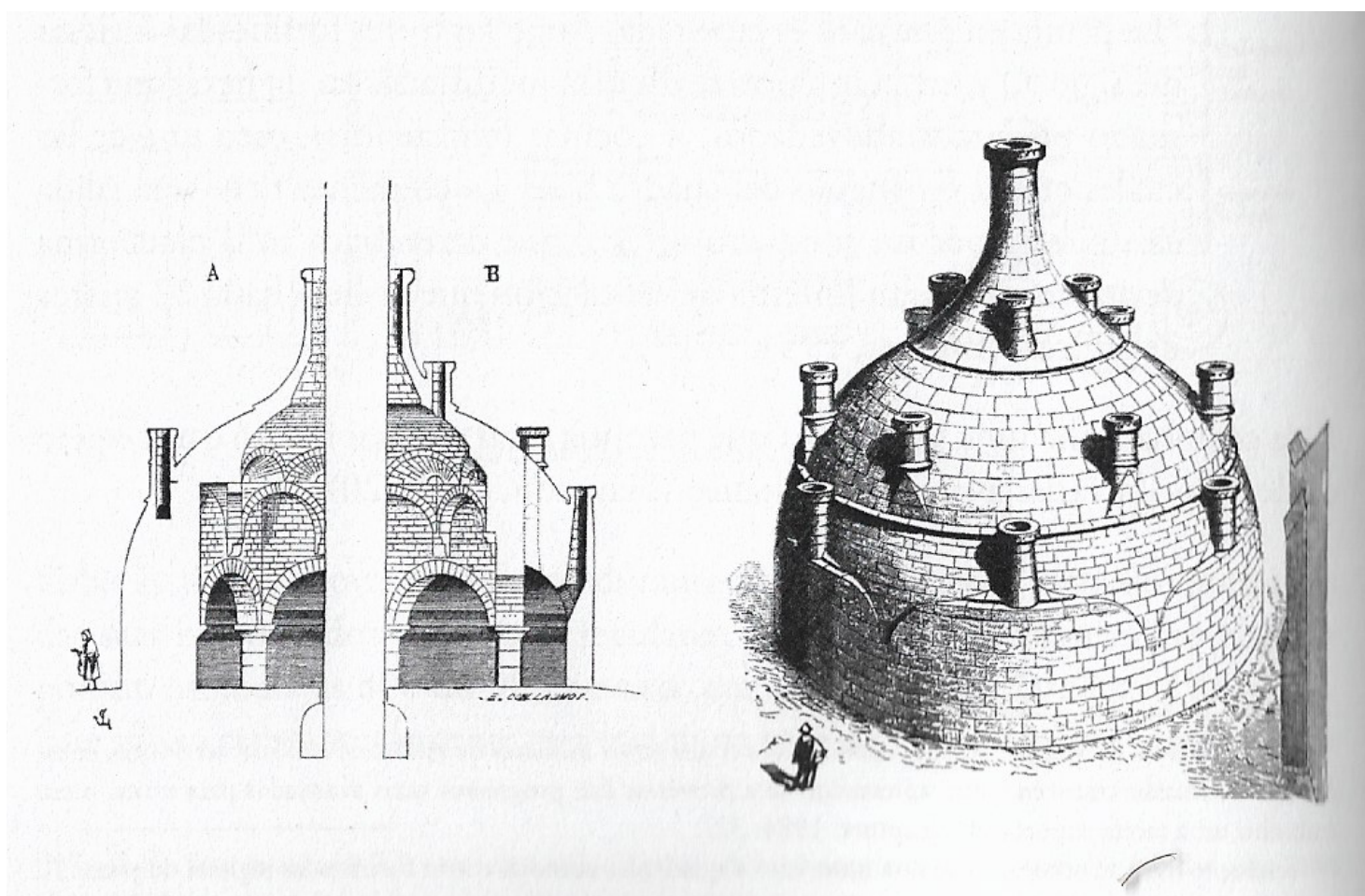
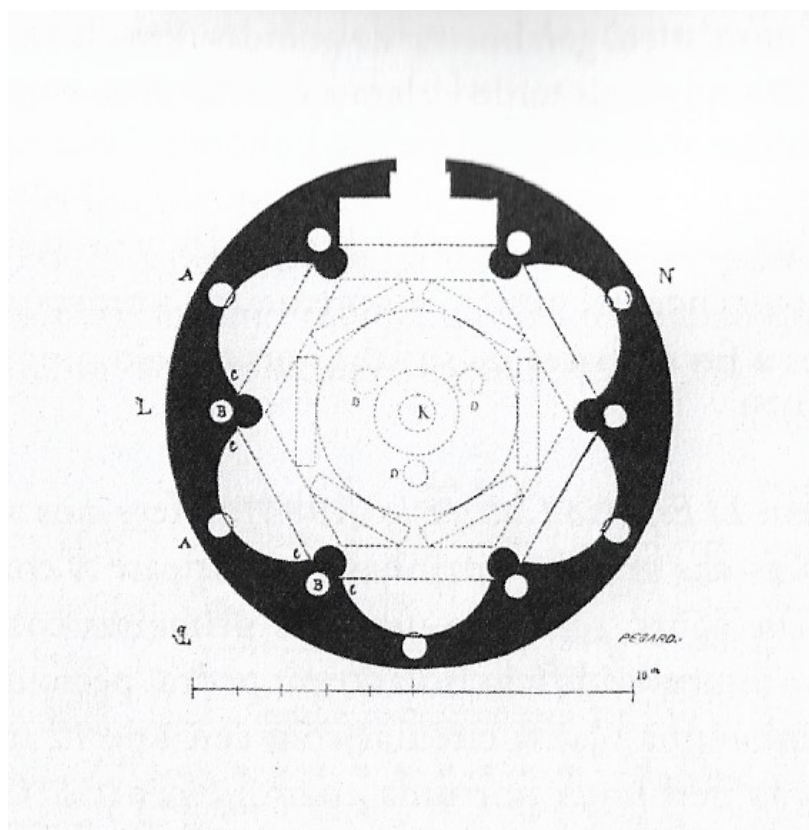
No início da Idade Média a localização do espaço de cocção ainda era no exterior do lar. Foi ao longo deste período que se consolidou a deslocação do espaço da cozinha para o interior do lar. A vinda da cozinha para o lar fez este espaço alterar-se, desde a sua tipologia até às atividades praticadas. Usava-se a mesma fogueira para aquecer e cozinhar. A higiene era precária, o gado e os habitantes partilhavam o mesmo espaço. Não existia diferença entre a cozinha e o resto da casa. O fogo enchia a casa de fuligem e a falta de evacuação do fumo piorava as condições do lar. Foram as cozinhas dos grandes mosteiros e abadias que aprimoraram a circulação do ar destes espaços com as suas chaminés de grandes dimensões.

As famílias em melhores condições económicas tinham a possibilidade de separar a cozinha e os animais do resto da habitação. Apesar da fuligem, o interior do lar continuava a necessitar de uma fonte de calor. Esta fonte de calor sofreu uma descentralização com a chegada das chaminés, passou a ser escorada numa das paredes da habitação. O fumo era direcionado por um espaço fechado sem contaminar o interior do lar. Esta evolução da chaminé deu-se mais em casas humildes ao contrário das casas senhoriais que a lareira era instalada num “apartamento alto e reservado”¹⁷.

Após estes avanços, com o aumento das preocupações técnicas na cozinha, esta sofre retrocessos nas relações sociais como exemplo nas mansões, estes espaços eram esquecidos e frequentados apenas por serventes. As principais características de uma boa cozinha deste período era o teto alto e abobadado, as paredes caiadas, as janelas com aberturas altas, a presença de uma mesa central e de outras laterais e a colocação de prateleiras nas paredes para arrumar os utensílios.

31





8. Planta, corte e aspeto exterior da cozinha da Abadia de Marmoutier, Tours, França.



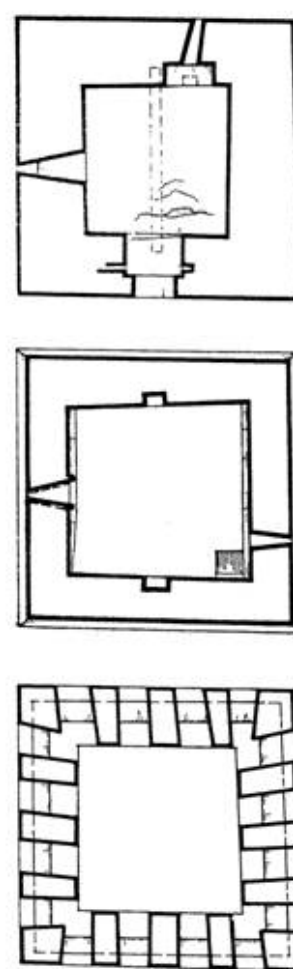
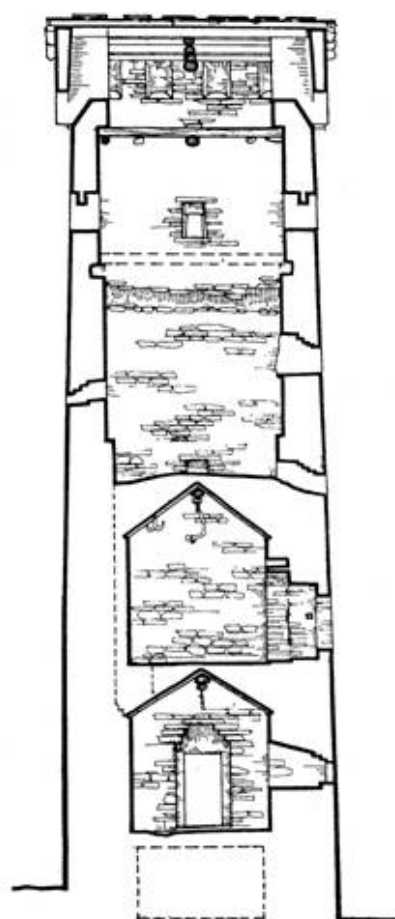
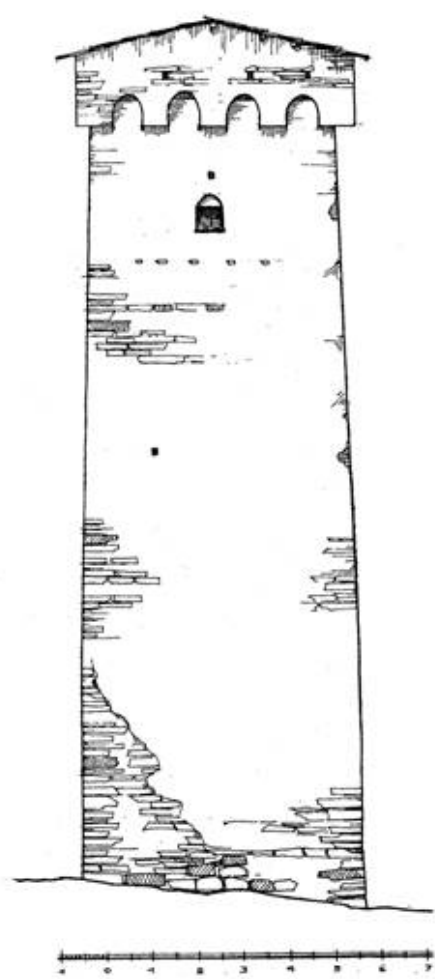


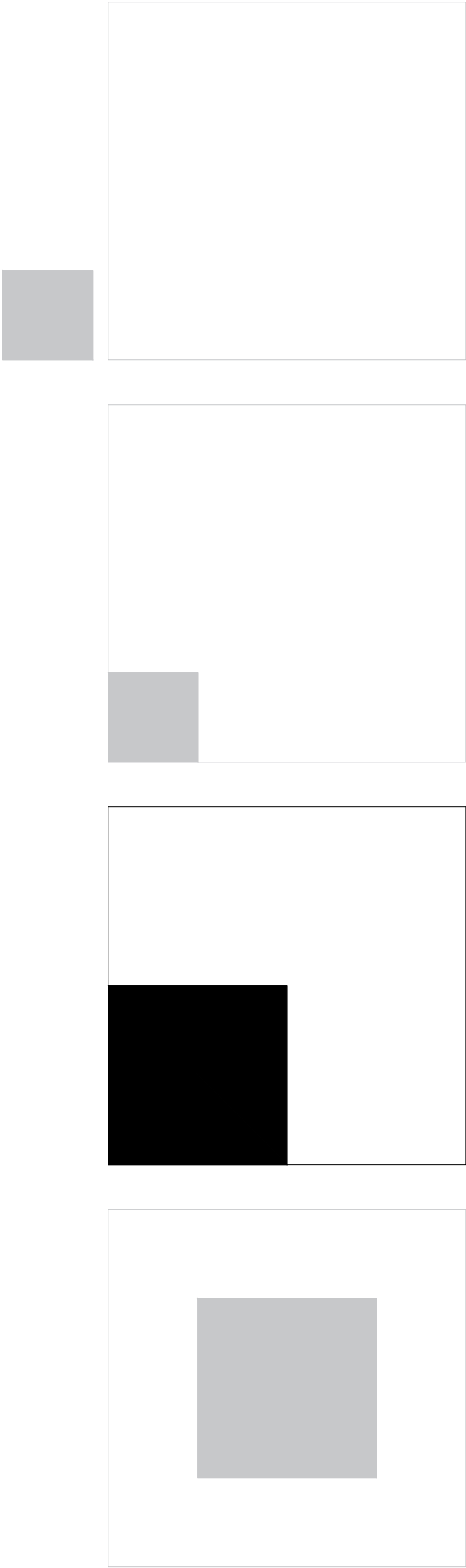
25



10. Cozinha do Palácio Nacional de Sintra, exterior.
11. Cozinha do Palácio Nacional de Sintra, interior.







Esquema - localização da cozinha em relação ao lar

As reflexões sobre o trabalho doméstico com o objetivo de torná-lo mais eficiente, diminuir o esforço e o tempo necessários para a execução de tarefas pela dona de casa, datam de meados do século XIX. Muitas figuras, como Catherine Esther Beecher (1800-1878), Christine Frederick (1883-1970), Erna Meyer (1890-1975), Margarete Schutte-Lihotzky (1879-2000), Ernst May (1886-1970) e Anna Puigjaner (1980) publicaram estudos a esse respeito de forma instrutiva para outras mulheres. Questionavam a condição do trabalho doméstico e propunham soluções espaciais para essas questões. Simultaneamente, o engenheiro Frederick W. Taylor desenvolvia o seu método de gestão científica focado no aumento de eficiência do trabalho visando uma maior produção em menor tempo.

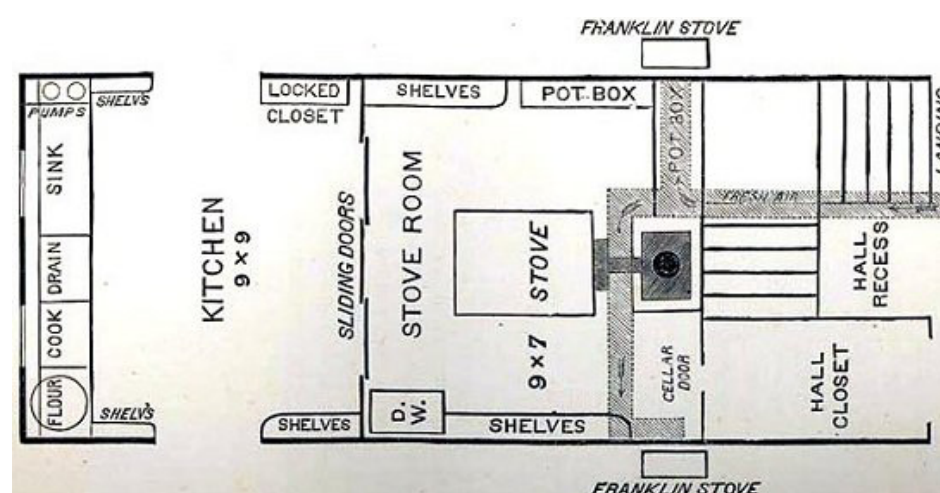
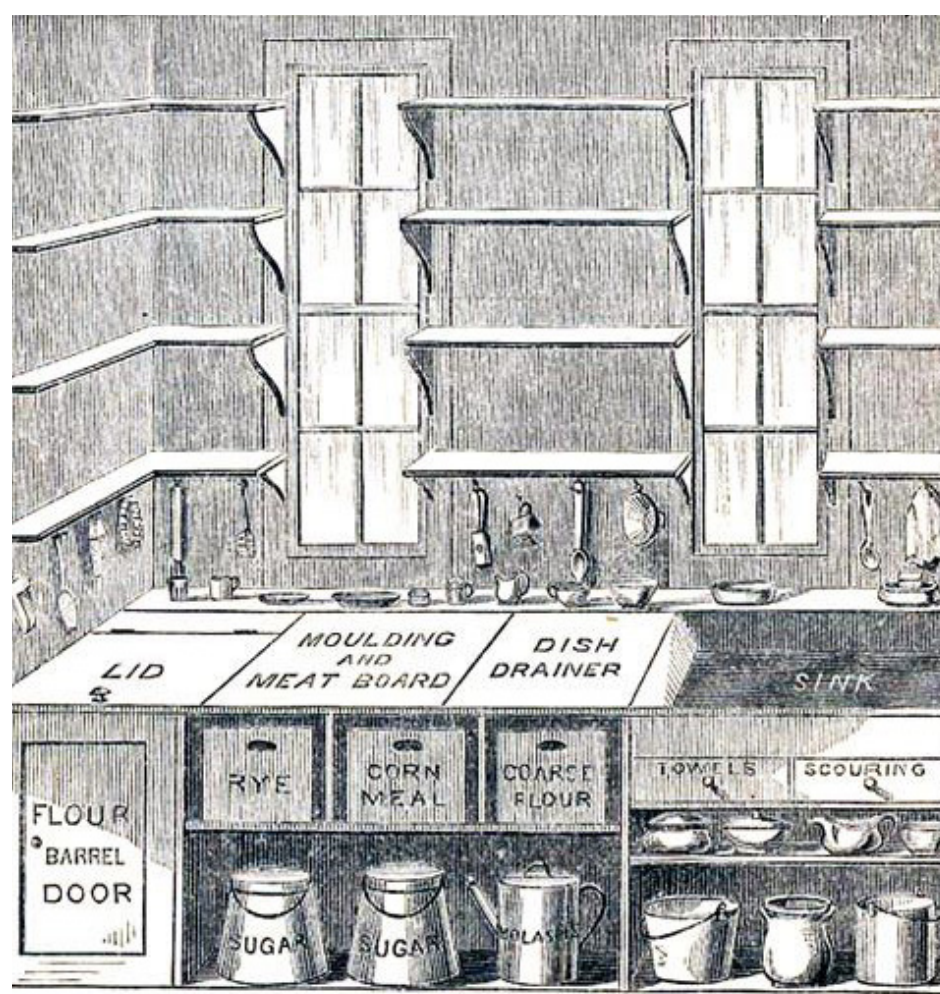
A investigação realizada por Catherine Beecher impulsionou uma melhor aplicação da disposição do mobiliário tendo em vista a economia de espaço e de movimentos realizados desnecessariamente.

No início do século XX, Christine Frederick continuou a investigação na tentativa de racionalizar o espaço e analisou cada tarefa realizada na cozinha. . Essa análise teve como base “pesquisas sociológicas não arquitetônicas”.¹⁸

Comparou o trabalho na cozinha com uma linha de montagem de uma fábrica. Na sua concepção, este espaço deveria otimizar os movimentos para aumentar a produção.

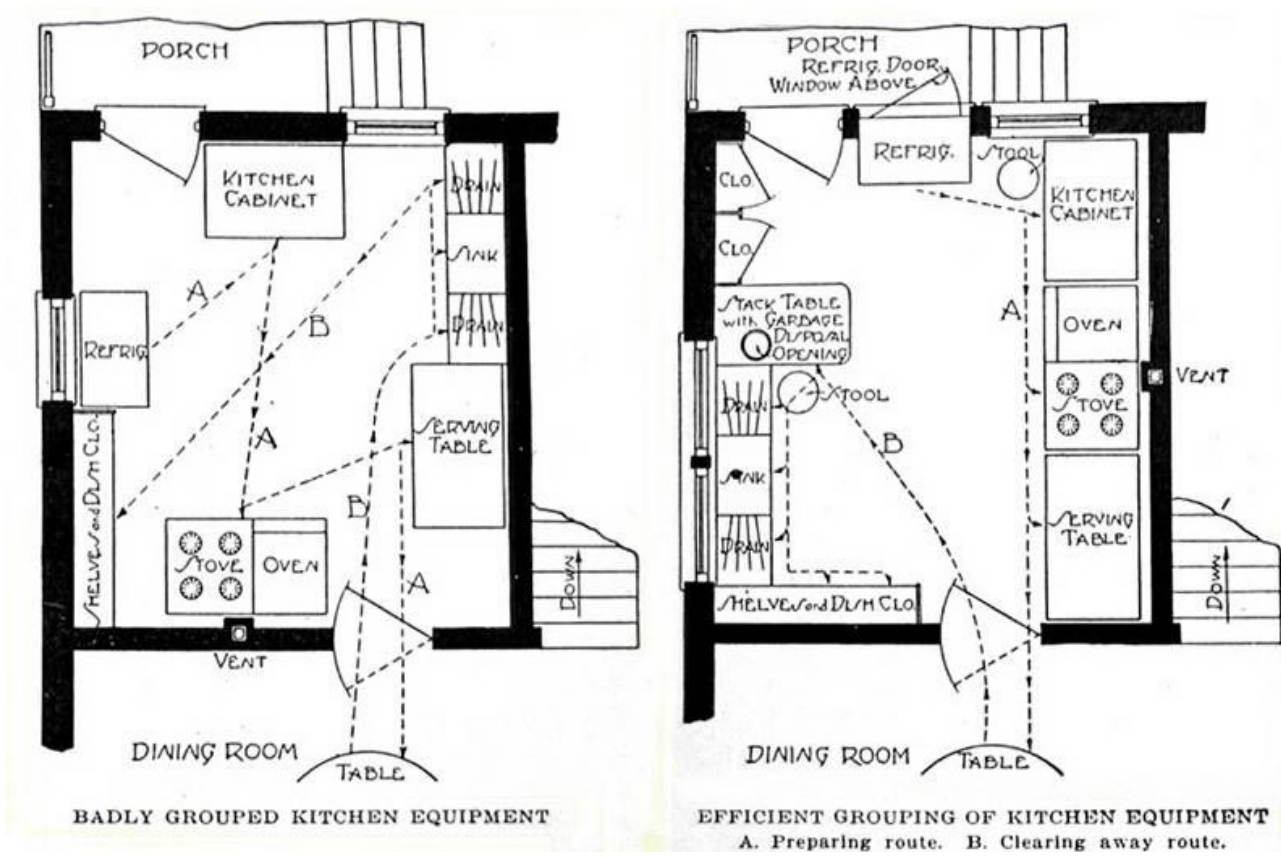
A cozinha começou a afastar-se da imagem de um lugar esfumaçado e engordurado onde os alimentos são preparados para reinventar-se como uma das áreas de convívio do lar. Como exemplo temos em Frank Lloyd Wright nas casas usonianas, a casa Herbert Jacobs (1937) em Madison, Wisconsin e por Mies van der Rohe a casa Farnsworth em Illinois (1951).

Também Walter Gropius não ficou indiferente com o estudo levado a cabo por Christine Frederick e em 1923 na sua casa modelo propõe uma cozinha com grandes espaços de armazenamento, aproveitamento máximo das superfícies de trabalho e ventilação e iluminação naturais.



14. Cozinha equipada de Catherine Beecher, elementos correspondiam ao comportamento do consumidor de 1869.

15. Planta da cozinha do estudo realizado por Catherine Beecher, 1869.



Por sua vez, Erna Meyer difundiu as ideias de Frederick e acrescentou que a mulher deveria trabalhar sentada. Nessa mesma época, outra mulher, Margarette Schutte-Lihotzky influenciada pela ideias de Frederick projetou, com Ernst May, a conhecida cozinha de Frankfurt (1925), com superfícies de trabalho contínuas e um espaço pensado para as pernas quando a pessoa estivesse sentada a trabalhar.

Anna Puigjaner na sua obra *Kitchenless city*, de 2014, investiga uma tipologia de edifícios, em Nova York, nos finais do século XIX, sem cozinhas particulares, mas sim, cozinhas de uso coletivo.

A padronização e a modulação dos móveis de cozinha converteram-se nas bases do mobiliário, com distintos modelos padronizados, as indústrias não demoraram a florescer. Em meados do século XX a distribuição lógica e racional dos móveis era uma realidade não apenas nas cozinhas dos arquitetos, mas também na maioria da população.

Com a entrada da electricidade no espaço doméstico os móveis e os materiais adaptaram-se à mudança. Como exemplo temos a cozinha aberta com balcão da *Unité d'Habitation* de Marselha, de Le Corbusier (1950), foi projetada com bancadas de aço inoxidável, o mobiliário apresentava diferentes cores, apoios para pratos e um balcão que substituiu a mesa de onde se podia visualizar toda a cozinha. A ligação da cozinha com outros espaços da habitação seria o grande tema desenvolvido pelos arquitetos na segunda metade do século.

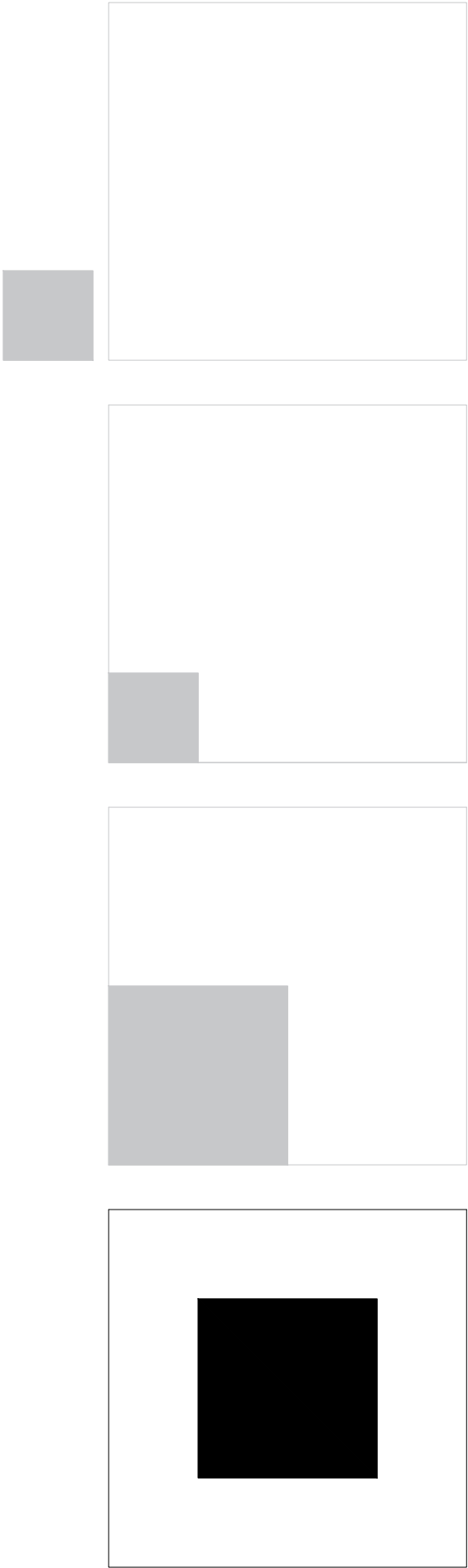
Foi devido á modulação que as cozinhas passaram a ser encomendadas á medida. Os fabricantes de eletrodomésticos padronizaram medidas padrão para embutir móveis e aparelhos em um único plano. A melhoria progressiva dos eletrodomésticos ditaram o rumo da evolução da cozinha com o aprecio de inúmeros aparelhos como, batedeiras, trituradores, fornos, frigoríficos, processadores de alimentos capazes de amassar, entre outros.

A evolução da cozinha não foi linear e ocorreram erros no desenvolvimento da cozinha moderna. Embora a eficácia tenha sido um fator ineludível na introdução de mudanças, foram as questões culturais e estéticas que permitiram uma diversidade de produtos para a cozinha entre os fabricantes.

A economia e o aproveitamento de novas energias é ainda uma questão a ser resolvida por muitos fabricantes de eletrodomésticos. A realidade do arquiteto é outra, com esta nova distribuição da cozinha cada vez mais reduzida ou unida ao resto da casa os cuidados com a automatização das tarefas domésticas, o silêncio e a discrição dos novos eletrodomésticos, e os novos materiais para o mobiliário tornaram a cozinha o cômodo da casa responsável pelos maiores investimentos.

A cozinha transformou-se num espaço inteiramente tecnológico onde os aparelhos de culinária conviviam agora com o rádio, o telefone e a televisão. Estas ferramentas contribuíram para que a cozinha fosse o centro da vida doméstica.





Esquema - localização da cozinha em relação ao lar

Atualmente existem inúmeras soluções para as cozinhas, relacionadas a tendências e gostos individuais. Essa diversidade representa a sociedade de hoje. Vista como uma máquina, um símbolo e significados culturais, a cozinha nos últimos cem anos sofreu transformações físicas e tecnológicas. Foi um dos temas centrais do Modernismo e hoje é uma herança.

A cozinha continua a ser o espaço da casa que recebe maiores atenções a nível tecnológico, com a premissa de dedicar-se mais tempo à alimentação.

“Kitchens, once functional and mean, are now representational spaces: expansive, light and airy, filled with expensive equipment over-specified for an age of takeaways, pizza deliveries and microwaves.”¹⁹

49

Tudo indica que não dispomos de tempo para dedicar-nos à alimentação, mas essa visão é enganosa. A realidade é que dispomos hoje mais do que nunca de tempo livre para fazermos dele o que queremos, apenas preferimos usá-lo em outras atividades. Hoje, cozinhar, é um luxo e um prazer, os equipamentos cada vez mais avançados e intuitivos banalizam de certa forma o ato de cozinhar.





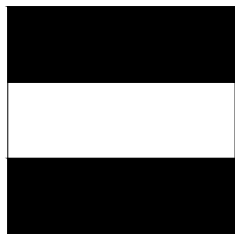
As tipologias da cozinha variam consoante as atividades e o espaço disponível para trabalhar. Desde a reorganização espacial feita por Catherine Beecher (1800-1878) que a cozinha tem vindo a oferecer espaços racionais e ergonómicos, permitem uma circulação desimpedida e uma melhor interceção entre os espaços de trabalho. Um dos exemplos que revolucionou o futuro das tipologias da cozinha foi o estudo levado por Christine Frederick (1883-1970) que observou e analisou, com ajuda de um diagrama, os movimentos que uma pessoa dava dentro da cozinha quando estava a trabalhar e como as diferentes estações de trabalho relacionavam-se entre si. Por exemplo, a intersecção de duas áreas de trabalho distintas indicaria o uso de um equipamento comum aos dois espaços, dessa forma, o equipamento poderia ser posicionado de maneira a economizar tanto distâncias percorridas como tempo de trabalho.

Uma regra eficiente, defendida por alguns autores e aplicável a grande parte dos layouts, é a de posicionar o fogão, o frigorífico e o lava-loiças formando um triângulo funcional entre si. Existem alguns tipos de layout e cada um deles influencia as relações de convívio e trabalho dentro do espaço da cozinha.

Estas tipologias procuram essencialmente a racionalização e funcionalidade do espaço, têm como objetivo oferecer mecanismos que acelerem o processo de trabalho e consequentemente diminuem o tempo de permanência no espaço. A tipologia em ilha por concentrar a maior parte das funcionalidades no centro do espaço disponibiliza uma melhor interação com os restantes cómodos da habitação, desta forma integra o preparo e confeção dos alimentos com as outras funcionalidades da casa.



- Em linha: esta tipologia é a mais básica e não usa o conceito do triângulo. O movimento é linear, os materiais são transportados de um processo para outro em linha reta (área de cocção, lava louças e frigorífico). Sendo uma linha de montagem, minimiza o tempo de trabalho, mas restringe movimentos quando mais de que uma pessoa utiliza o espaço. Esta tipologia para além de não promover as relações sociais dentro do espaço doméstico ainda restringe a possibilidade que tal aconteça. Para facilitar o uso, neste espaço é recomendável a separação de limpeza da área de cocção por um desnível ou por acabamentos distintos nas superfícies e manter um espaço de no mínimo 45 cm entre o lava-loiças e o fogão, com superfície suficiente para trabalhar e apoiar panelas e utensílios. O frigorífico, se possível deverá estar próximo à área de preparo para facilitar o rápido acesso.



- Paralelo ou cozinha corredor: consiste em duas bancadas paralelas equipadas com armários, mais utilizado em espaços de menor dimensões. Tudo deve estar posicionado de forma a ser fácil a circulação de uma estação de trabalho a outra formando um triângulo entre as principais estações (área de cocção, lava louças e frigorífico). Nesta tipologia é possível separar a área de cocção da área de limpeza. Funciona bem para pouca circulação, como por exemplo, a cozinha de um casal, mas não para uma situação de constante fluxo, como a cozinha da casa de uma família. Na maioria das vezes, não é possível ter uma mesa para refeições fixa neste tipo de layout, a opção é a de mesa e cadeiras dobráveis. Apesar de haver uma melhor distribuição dos equipamentos pelo espaço, esta tipologia contribui para um local de trabalho eficiente e económico como o anterior e não para um espaço de convivência.

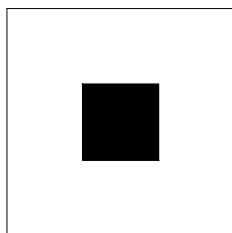
56



- em “L”: esta é das tipologias mais adaptáveis para o espaço da cozinha, é facilmente inserida num espaço de grandes e menores dimensões. A bancada pode ser utilizada sem restrições apenas necessário soluções de armazenamento, porque as gavetas por posicionarem em faces opostas, só podem ser abertas uma de cada vez. Este layout, permite que se instale uma mesa fixa para refeições, sem interromper o fluxo de trabalho entre as principais estações. Ao contrário das duas tipologias anteriores. Com a mesa fixa esta tipologia oferece a oportunidade de uma maior sociabilidade, enquanto alguém trabalha outro pode partilhar aquele momento.



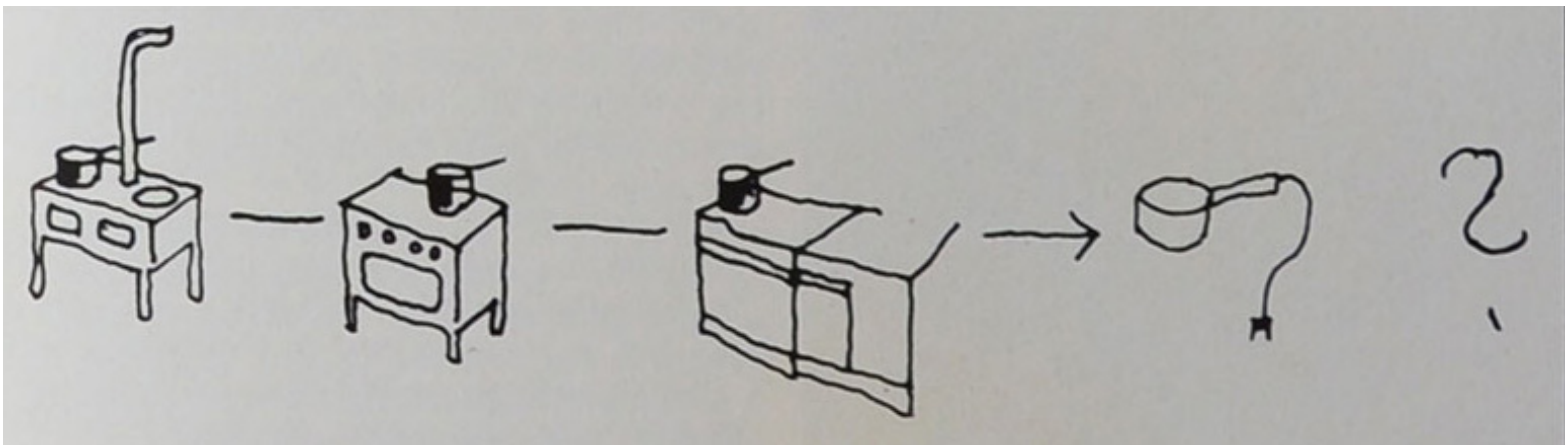
- em “U”: esta tipologia, não muito usual, é aplicável em espaços de pequenas e grandes dimensões e permite a utilização de três cantos do ambiente. Nele o acesso dá-se só por um lado e as estações ficam todas próximas entre si, ligadas pelo triângulo funcional (área de cocção, lava louças e frigorífico).



- em ilha: ideal para um ambiente amplo, esta tipologia oferece uma circulação livre pelas estações de trabalho. É possível trabalhar mais do que uma pessoa na mesma estação, amigos e familiares podem usufruir o espaço disponível para uma melhor convivência no preparo das refeições e no momento da alimentação sem obstruir o fluxo.

60

“What matters is to domesticate mechanization, rather than to let the mechanical core tyrannize the house.”²⁰



Não se deve confundir a organização do processo de trabalho com o uso de ferramentas mecanizadas. A organização do processo de trabalho estava em andamento antes da disponibilização de ferramentas mecanizadas. A mecanização deu-se através de um processo evolutivo. Contribuiu para a entrada de elementos produzidos em série dentro da casa e mecanizou processos manuais de cozinhar, estes factores levaram a uma transformação radical no espaço arquitetónico da cozinha e nas relações entre os membros do lar.

As fontes de calor dentro da cozinha tiveram um papel importante na sua evolução, tanto espacial como na relação do usuário com o espaço. A chama aberta da lareira, o ferro fundido, o gás e, finalmente, a eletricidade foram os agentes de aquecimento doméstico.

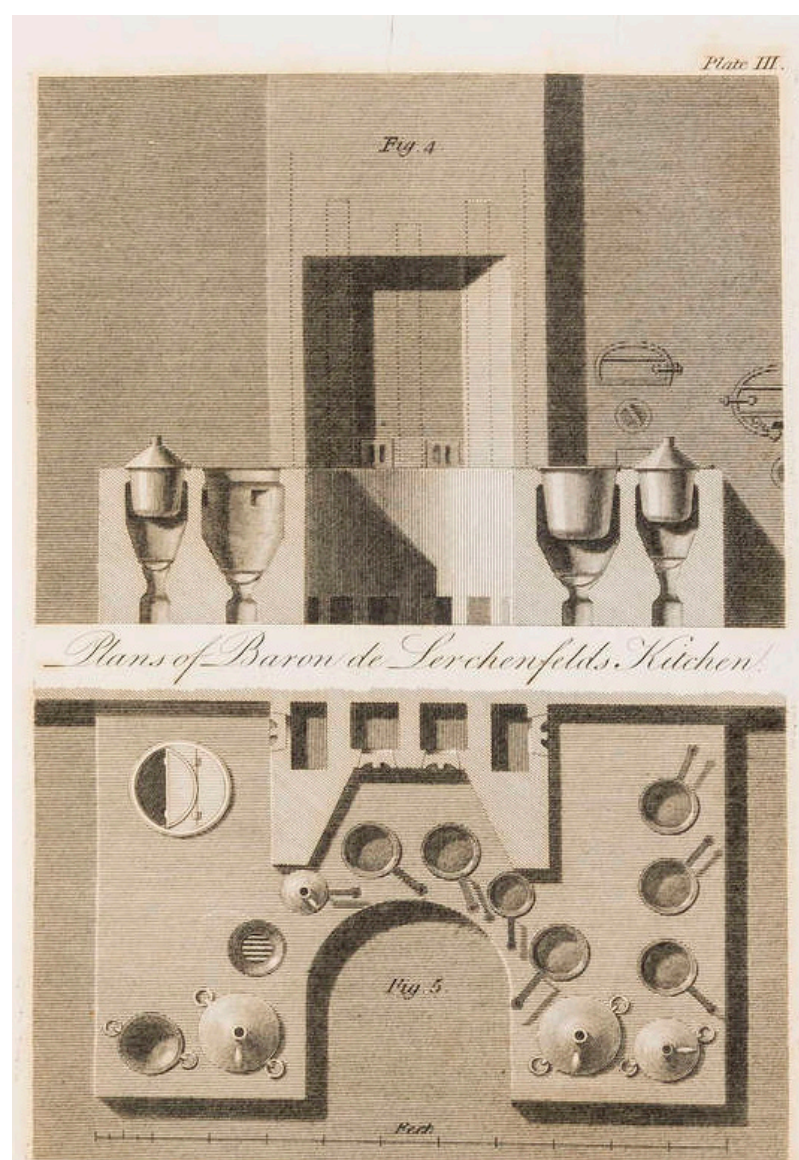
A eletricidade veio revolucionar a mecanização na cozinha e a vida das donas de casa com a introdução dos eletrodomésticos. Com a introdução destes elementos no quotidiano, o espaço da cozinha transformou-se num recinto cada vez mais economizado e funcional e tornou-se, essencialmente, num espaço de menor dimensão na organização espacial da casa. Ao mesmo tempo necessitava de acolher todas as evoluções desenvolvidas no final do século XIX e ao longo do século XX. Como consequência deste fenómeno surgiu desde logo uma necessidade de reorganizar a superfície de trabalho da cozinha.

A forma como a cozinha deveria estar organizada para que houvesse uma fluidez e economia dos movimentos foi trabalho das engenheiras domésticas em 1910. Mas na prática quando se começou a tentar organizar todos os aparelhos domésticos estes não tinham tamanhos padronizados e não se encaixam nos espaços a eles destinados. Em 1935 a racionalização da cozinha foi pensada em conjunto com a produção industrial, iniciou-se a standardização dos equipamentos e utensílios da cozinha. Estes elementos eram vendidos de preferência em conjuntos por grandes empresas que entregavam os pedidos à porta de casa. Estes conjuntos formavam quase que uma cozinha completa onde o lavatório, os armários, as prateleiras e as gavetas estavam prontas para se acomodarem num canto da cozinha. A racionalização ainda não tinha chegado ao seu limite, houve uma reorganização dos equipamentos e estes reduziram as suas operações, de 50 para 24. Era inevitável uma integração completa de todos os equipamentos da cozinha com o espaço de trabalho.

As grandes empresas perceberam que a reorganização da cozinha tinha efeitos na casa toda. Depois da produção em massa de mobília para a cozinha nos anos 20 e da introdução do gás em 1930 e mais tarde a rede elétrica em 1935, um terceiro grupo industrial surgia ao entrar para o campo de produção em massa de materiais de construção em 1940. Vidro, plásticos e contraplacados vieram fazer as maravilhas dos caprichos das donas de casa. O desenvolvimento destes materiais decorreu durante a segunda guerra mundial e contribuíram para uma transformação total do espaço doméstico.

A cozinha é mais do que a soma de elementos tecnológicos. Sacrificamos o espaço doméstico para equipamentos mecanizados, e achamos imprescindível racionalizar a cozinha através de um planeamento pseudo-científico. A cozinha vai além de um espaço semelhante a um laboratório, não se deve confundir a arte de cozinhar com a química dos alimentos.





CONCLUSÃO

Algumas tradições sobreviveram até aos dias de hoje porque adaptaram-se, elas são o resultado de uma seleção cultural, sobrevivem porque contribuem para um estilo de vida mais saudável com identidade. A refeição é uma instituição humana, cheia de história e momentos complexos, como o partilhar do alimento. Deixar a indústria cozinhar, todos esses aspetos ficam ocultos. Uma das questões sobre a nossa cultura alimentar é como não nos desvincularmos totalmente das nossas origens e como acompanhar as transformações. Transformações essas que não se fazem do interior da Arquitetura, mas sim, a partir do interior de movimentos sociais que se refletem na Arquitetura. Não se trata de recuar no tempo e voltar a aprender a ser caçadores coletores, mas sim olhar para o que as tradições têm a oferecer.

A nossa dependência nas grandes incorporações alimentares transforma-nos em consumidores passivos. Para além da perda de certos elementos na alimentação tradicional, a convivencialidade dentro do espaço da cozinha tem vindo a transformar-se.

O conceito de convivencialidade segundo Ivan Illich representa as intenções de recuperar a relação de lar com o natural e afastar o instrumental. Illich afirma que o domínio da instrumentalização é o oposto do conceito de convivencialidade. Finaliza ao dizer que a convivencialidade relacionada com a natureza é algo que o homem sempre teve contacto e perdeu nos últimos séculos.²¹

Talvez não possamos voltar para a cozinha acolhedora simplista agarrada às origens, mas podemos olhar para o trabalho feito nas cozinhas de hoje de forma mais criteriosa.



(...) a principal dependência, aquela que merece maior atenção, é sem dúvida a cozinha, onde arde o fogo o dia inteiro e onde o pessoal toma a ceia e se aquece.²⁴

Esta fotografia, do fotografo Português Artur Pastor, resume as melhores qualidades do seu trabalho, a procura de harmonia, a beleza natural e a simplicidade das coisas e do povo. Foi com esta imagem em mente que durante os ultimos meses de confinamento social surgiu a ideia matriz deste projeto, abordar a importância do espaço da cozinha como elemento social. Como a simplicidade do seu espaço pode contribuir para uma maior sociabilidade.

77









O projeto está inserido na cota 230 em relação ao nível do mar. Na envolvente é possível encontrar vestígios de antigas construções locais. O trajeto até ao projeto é feito por um caminho de pé posto característico deste local por se tratar de um território rural.

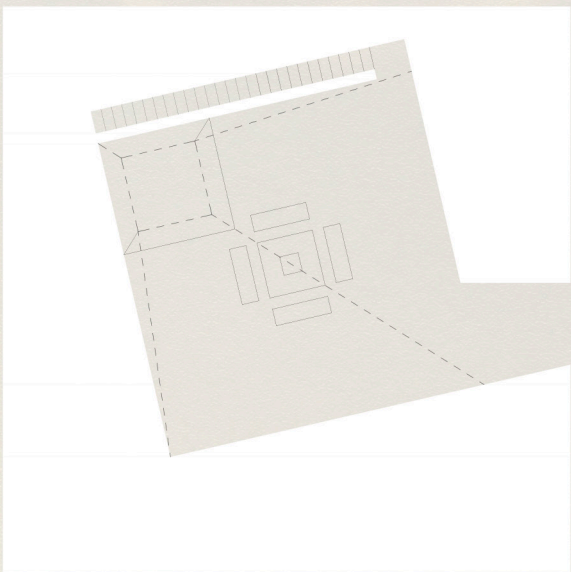
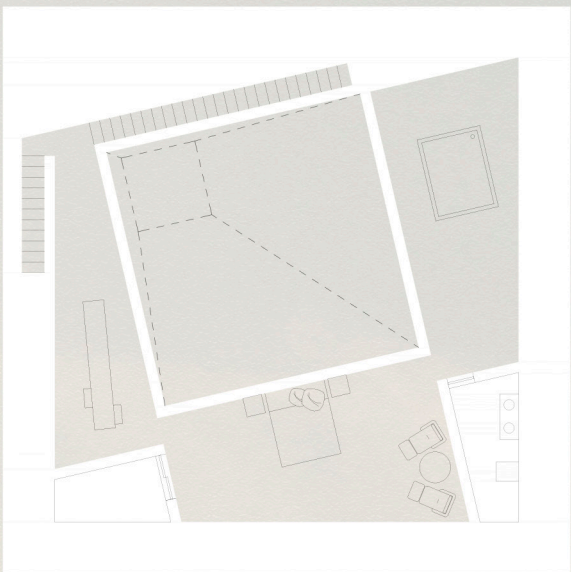
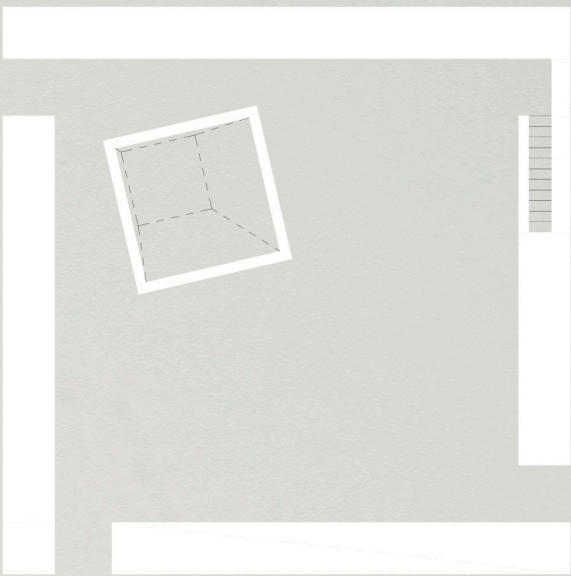
















32



Bibliografia

SCHECHETER, Madeleine (2004), Conviiviality, Gender and love Stories: Plato’ s Symposium and Isak Dine-sens’s (K. Blixen’s) Bebette’s Feast

Lévi-Strauss C. O cru e o cozido. São Paulo: CosacNaify; 2004. 442 p. Mitológicas, 1.

Garcia RW. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev. Nutr. 2003; 4(16):483-492

SALVADOR, Mariana Sanchez (2016) - Arquitectura e Comensalidade Uma história da casa através das práticas culinárias, 1.ª ed. Lisboa : Editorial Caleidoscópio.

SEMPER, Gottfried (1851) - The Four Elements of Architecture and Other Writings, reedição. Cambridge Universitu Press.

BANHAM, Reyner (1965) - A Home is not a House, New York.

XXGIEDION, Siegfried (1948) - Mechanization takes command a contribution to anonymous history.

RUDOFISKY,Bernard (1980) - Now I lay me down to eat

STEEL, Carolyn (2013) - Hungry City : How Food Shapes Our Lives. 2ª ed. Londres, Vintage books

PUIGIANER, Anna (2011) - Kitchenless City

HAYDEN, Dolores (1982) - The Grand Domestic Revolution : a history of feminist designs for american homes, and cities., 1ª ed. Londres : The Mit Press.

HOLL, Steven / PALLASMA, Juhani / GOMEZ, Alberto Peréz (1994) - Questions of Perception Phenome-nology of Architecture. 1ª ed. Japão, William Stout Publishers

MCCARTER, Robert / PALLASMA, Juhani (2012) - Understanding Architecture. 1ª ed. St. Loius EUA, Phaidon Press Limited.

SCHULZ, Christian Norberg (1979) - Genius Loci Towards a phenomenology of Architecture

PALLASMA, Juhani (1996) - The eyes of the skin: Architecture and the senses

MERLEAU-PONTY, (1994) - Maurice. Fenomenologia da percepção. Trad. Carlos Alberto Ribeiro de Moura. São Paulo: Martins fontes, 1994.

KAASSLER, Elizabeth B. (1946) – If you want to build a house. EUA, Nova Iorque, Museu de arte Moderna.

Índice Imagens

1 - Assentamento neolítico de skara brae, habitado entre 3180 a 2500 AEC - Escócia. Fonte - Dissertação de Susana Cristina Caleiro Rodrigues, Universidade de Évora.

2 - Frank Lloyd Wright, Casa Robie, 1908 - Chicago, Illinois. Fonte - Dissertação de Susana Cristina Caleiro Rodrigues, Universidade de Évora.

3 - Banquete de Long Street do povo Hani - China. Fonte - site: <http://www.absolutechinatours.com/china-travel/long-street-banquet.html>.

4 - Tractatus de Sphaera, João Sacrobosco, 1470. Fonte - Cozinhas. Espaço e Arquitectura, Ana Marques Pereira, 2006, p.140.

5 - Homem pré-histórico e a sua relação com o espaço da culinário. Fonte - site: <https://askgramps.org/files/2012/02/Prehistoric-Man.jpg>.

6 - Thermopolium, “bar romano”, Phyllis Pray Bober, em Ostia, século II d.c. Fonte - site: <http://www.ostiaantica.net/tour.php?page=11>.

7 - Adriaen van Ostade (1661) Peasant Family in a Cottage interior. Fonte - Salvador (2016, p.135) Figura 69 – Fotografia de Leon Ritchie retratando Interior de casa medieval, com cavalete e arcas para a atividade de comer. West Sussex, Inglaterra. Fonte - Leon Ritchie (Red Bubble, s.d.) em Salvador (2016, p.137).

8 - Planta, corte e aspeto exterior da cozinha da Abadia de Marmoutier, Tours, França. Fonte - Mariana Sanchez Slavador, Arquitectura e comensalidade uma história da casa através das práticas culinárias, p.144.

9 - Cozinha do Mosteiro de Alcobaça. Fonte - site: https://pt.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Mosteiro_de_Alco_baca_Cozinha_16a.jpg.

10 - Cozinha do Palácio Nacional de Sintra, exterior. Fonte - site: <https://olhares.com/palacio-nacional-de-sintra-foto8483573.html>.

11 - Cozinha do Palácio Nacional de Sintra, interior. Fonte - site: <https://www.parquesdesintra.pt/noticias/terminada-intervencao-de-recuperacao-da-cozinha-do-palacio-nacional-de-sintra/>.

12 - Vittorio Sella, vila de Mestia, Cáucaso, 1889. Fonte - site: https://ambtbilisi.esteri.it/Ambasciata_Tbilisi/it/ambasciata/news/dall_ambasciata/special-issue-svaneti-towers.html.

13 - Desenho de uma torre defensiva de Chazhashi (Ushguli): plantas, elevações, seções transversais. Fonte - site: https://ambtbilisi.esteri.it/Ambasciata_Tbilisi/it/ambasciata/news/dall_ambasciata/special-issue-svaneti-towers.html.

14 - Cozinha equipada de Catherine Beecher, elementos correspondiam ao comportamento do consumidor de 1869. Fonte - site: <https://www.uh.edu/engines/epi1940.htm>.

15 - Planta da cozinha do estudo realizado por Catherine Beecher,1869. Fonte - site: <https://www.uh.edu/engines/epi1940.htm>.

16 - Layouts de cozinha ineficientes e eficientes - Christine Frederick -1913. Fonte - site: <https://www.treehugger.com/where-our-kitchens-came-and-where-our-kitchens-are-going-4859089#slide-top>.

17 - Cozinha de Frankfurt, Margarete Schütte-Lihotzky -1926 . Fonte - site: https://pt.wikipedia.org/wiki/Cozinha_de_Frankfurt#/media/Ficheiro:Frankfurterkueche.jpg

18 - Layout - Cozinha de Frankfurt, Margarete Schütte-Lihotzky -1926. Fonte - site: <https://hstarq.files.wordpress.com/2013/03/21.jpg>.

19 - Exemplo de cozinha compacta, móvel e modular - Oliver Krapf e Linda Altmann. Fonte - site: <https://dornob.com/cooking-a-la-carte-4-modular-mobile-kitchen-mini-islands/>.

20 - Exemplo de cozinha do futuro. Fonte - site: https://www.newswise.com/multimedia/detail?image_id=56566.

21 - Qual é o futuro do fogão? Interpretação tipológica humorística de Daniel Chenut -1978. Fonte - site: <http://socks-studio.com/2012/06/14/the-social-use-of-the-kitchen-from-ottagono-481978/>.

22 - Benjamin Franklin stove - 1741. Fonte - site: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b3/Franklin_stove.jpg.

23 - Conde Rumford, fogão -1790. Fonte - site: https://smhttp-ssl-53905.nexcesscdn.net/catalogue_images/auction//large/13822-220_1.jpg.

24 - Artur Pastor. Fonte - site: <https://arturpastor.tumblr.com/post/190181973596/s%C3%A9rie-mundo-rural-alentejo-d%C3%A9cadas-de-40-60>.

25- Foto tirada pelo autor da tese.

26- Atalaia Magra, Beja, Portugal. Fonte - <https://www.allaboutportugal.pt/pt/moura/monumentos/atalaia-da-cabeca-magra>.