U.PORTO

MESTRADO INTEGRADO

ARQUITECTURA

Da Gastronomia e da Arquitectura: uma aproximação à Pastelaria

Ana Sofia de Matos Pinto

M

2018

DA GASTRONOMIA E DA ARQUITECTURA:

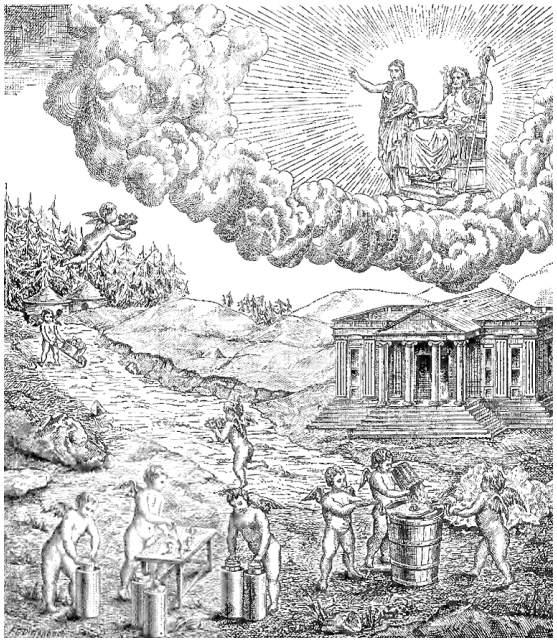
UMA APROXIMAÇÃO À PASTELARIA

Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitectura apresentada à
Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto sob a orientação da
Professora Doutora Marta Rocha

Ana Sofia de Matos Pinto
Porto, 2018

Nota Prévia: a presente dissertação não está redigida ao abrigo do novo Acordo Ortográfico. Todas as citações presentes ao longo da decorrência textual, originalmente em língua estrangeira, foram livremente traduzidas pela autora a fim de estabelecer uma continuidade de leitura. As imagens apresentadas foram dimensionadas, cortadas e tratadas, sempre que tal se justificou.

ao Avô,
que pode agora ver os anjos a fazer gelado



Anjos a fazer gelado

Imagem obtida em RANHOFER, Charles. *The Epicurean – a complete treatise of analytical and practical studies on the culinary art.* Chicago, EUA: The Hotel Monthly Press, 1920, p. 977. [Consult. a 3 de Dezembro de 2017]. Acedido em «https://archive.org/stream/epicureancomplet00ranhrich#page/n9».

agradecimentos

À minha orientadora, a professora doutora Marta Rocha, pelo constante, incansável e extraordinário apoio dentro e fora do contexto académico, quer a milhares de quilómetros, quer à distância de um "brownie" sobre a mesa. O meu sincero agradecimento pela coragem em embarcar nesta aventura culinária comigo, e por me incentivar a sonhar mais alto.

À minha família, que ao longo destes anos foi cobaia das minhas investidas doces, que nunca negou uma sobremesa, e que me apoia sempre incondicionalmente.

Ao Dr. Jorge Pinhal, por ter potenciado as minhas capacidades para a concretização desta prova.

Aos meus amigos que, independentemente da oferta de bolo, se lembraram de mim:

à Ana, a "panna cotta" mais branquinha, coberta com doce de morango e uma folhinha de hortelã

à Bia, um gelado artesanal amarelinho, doce e leve

à Birla, que será sempre um bolinho tropical com uma sombrinha, com aroma a côco, a sol e a mar

ao Davide, uma "pavlova" de chocolate e frutos vermelhos, que caixa alguma será capaz de conter

à Joana, o melhor "brownie" de chocolate triplo do meu coração, com mais chocolate ainda

ao João, o meu bolo de cenoura com avelã, enraizado, térreo, brotado

à Miana, aquele queque constante, com um recheio de doce de leite e uma cobertura de mousse decadente, que me toca a alma e que desejo que não tenha fim

à Mariana, a mais delicada das mousses, aquela de chocolate branco e mel

ao Martim, a minha eterna "galette des rois"

à Nancy, o mais querido e fragrante "macaron" que já conheci

ao Nuno, aquela fatia aromatizada de bolo de laranja siciliano, banhada em chocolate negro, cortada na mais perfeita proporção paralelepipédica

à Patrícia, o mais bem conseguido "crème-brulée" da minha vida

à Rita, o "white velvet" com o recheio de framboesa mais cor-de-rosa que o mundo jamais conheceu

ao Roman, o meu "red velvet" quando se trinca o sal

à Sara, a minha tarte de recheio cremoso e aveludado, cravejada com frutos do bosque: doce, pura, fresca, real

E a todos os demais amigos, companheiros e colegas que, ainda que não enumerados, são também doces aos meus olhos, e que não esquecerei.

resumo | abstract

Esta presente exploração de carácter teórico-prático tem origem naquela que constitui ser para mim uma paixão antiga: a pastelaria.

Através de um percurso delimitado pelos quatro momentos de uma refeição – entradas, primeiro prato, segundo prato e sobremesa – são concebidas análises aos múltiplos pontos de contacto entre as esferas da arquitectura e da gastronomia, sempre em contante e gradual aproximação à arte da pastelaria, aquela que se considera constituir a participante gastronómica mais intimamente relacionada – e relacionável – com a arquitectura.

Assim, desenvolve-se uma investigação em torno do domínio gastronómico na sua relação com a produção espacial, indagando-se sobre o papel do paladar na produção arquitectónica. Para tal convocam-se múltiplas construções mentais, mais ou menos apoiadas em fundamentos teóricos diversificados, procurando-se identificar e formalizar um conjunto de preâmbulos limitados – triângulo arqui-gastronómico –, capaz de se constituir orientador do processo de percepção do sabor arquitectónico e, consequentemente, chave a um aproximar à experienciação da degustação espacial.

A concretização final desta busca gradual, a sobremesa, culmina na materialização física de quatro projectos-síntese de pastelaria, reflexos de quatro diferentes degustações espaciais de obras arquitectónicas de renome, constituindo-se estes fruto cumulativo do percurso investigativo teórico e prova de que a arquitectura pode ser sentida com a boca e ter, de facto, sabor.

This theorical and practical exploration has its origins in that which constitutes to me a very old and beloved passion: pastry.

Through a course delimited by the four stages of a proper meal – starters, first course, second course and dessert – analysis are conceived on the multiple points of contact between the realms of architecture and those of gastronomy, gradually and in constant approach to pastry, that which is believed to be the most intimately related – and relatable – gastronomic participant within architecture.

Therefore, it is developed an investigation concerning the gastronomical domain in its relationship to spatial production, questioning the role of taste on architectural production. With such purpose, multiple mental elaborations are called in, more or less supported by diverse theoretical foundations, aiming at identifying a set of limited preambles – archi-gastronomical triangle –, capable of constituting guidance throughout the process of architectonical taste perception and, consequently, a key factor to the approach of a spatial tasting experience.

The final climax of this gradual research takes the shape of the physical materialization of four pastry summary-projects, reflex of four different spatial tastings of renowned architectural constructions, constituting themselves as a cumulative result of the ongoing theoretical course of investigation and vivid proof that architecture can be tasted and has, indeed, flavour.

ÍNDICE

0 | ENTRADAS
INTRODUÇÃO

1 | objecto 3

2 | objectivo 5

3 | metodologia 7

4 | estrutura do trabalho 9

1 | PRIMEIRO PRATO
DA ARQUITECTURA PARA A GASTRONOMIA

O plano arquitectónico, base da actividade gastronómica

1. 1 | A produção espacial na confecção da refeição

1. 1. 1 | da importância do fogo 17

1. 1. 2 | o espaço de confecção na Antiguidade Clássica 19

1. 1. 3 | das grandes cozinhas da Idade Média ao *hall* comum 23

1. 1. 4 | da renascença ao século XVIII 27

1. 1. 5 | a cozinha invisível do século XIX 35

1. 1. 6 | do século XX à actualidade 41

1. 2 | A produção espacial na ingestão da refeição

1. 2. 1 | ecos da Antiguidade 47

1. 2. 2 | na Idade Média – entre o religioso e o secular 53

1. 2. 3 | fantasia à mesa – o banquete da renascença 57

1. 2. 4 | na sala de jantar, a revolução culinária 65

1. 2. 5 | o século XIX e a *dinner party* 71

1. 2. 6 | do *maior banquete do mundo* à porção individual 75

1. 3 | A inspiração arquitectónica

1. 3. 1 | mimética formal 85

1. 3. 2 | veracidade construtiva 89

1. 3. 3 | ornamentação alimentar 93

1. 3. 4 | arqui-gastronomia 97

2 | SEGUNDO PRATO
DA GASTRONOMIA PARA A ARQUITECTURA

O plano gastronómico, também na actividade arquitectónica

2. 1 | A analogia gastronómica

2. 1. 1 | uma questão de gosto I – deambulações 103

2. 1. 2 | a receita 115

2. 1. 3 | métrica e proporção 127

2. 1. 4 | os ingredientes

2. 1. 4. 1 — matéria-prima e condimento 133

2. 1. 4. 2 — os três processos de transformação. O construtor e o arquitecto, o cozinheiro e o chefe 137

2. 1. 4. 3 —os três actos complementares 143

2. 2 | Os sentidos

2. 2. 1 | entre Brillat Savarin e Pallasmaa 151

2. 2. 2 | do multi-sensorial 157

2. 2. 3 | sobre a hierarquia dos sentidos. Um problema de visão 165

2. 2. 4 | uma questão de gosto II — o triângulo arqui--gastronómico 171

2. 3 | O sabor da materialidade

2. 3. 1 | sob o vértice da tactilidade 185

2. 3. 2 | Sabe mal! 193

3 | SOBREMESA
DA ARQUITECTURA E DA GASTRONOMIA

O plano arquitectónico, o plano gastronómico: a plena fusão na pastelaria

3. 1 | A autonomização da sobremesa

3. 1. 1 | pastelaria, paralelo da arquitectura 205

3. 1. 2 | Dinara Kasko e Estúdio Lemonot — da incongruência arquitectónica à impraticabilidade comestível 217

3. 1. 3 | o paradigma Pierre Hermé 223

3. 2 | A caminho da degustação espacial: quatro casos de estudo

3. 2. 1 | *Loos.* A Villa Müller: um percurso de densidades 237

3. 2. 2 | *Siza.* A Piscina das Marés: pelas texturas, pelos atritos 277

3. 2. 3 | *Mies.* O Pavilhão Alemão: uma criatura viva 317

3. 2. 4 | *Asplund.* A Biblioteca Pública de Estocolmo: de uma centralidade 357

3. 3 | Uma questão de gosto III — manifesto pela arqui-gastronomia 389

Referências Bibliográficas 395

ENTRADAS

1 | objecto

"A mais nobre de todas as artes é a arquitectura, e a sua maior manifestação aquela da arte do chefe de pastelaria." [a]

Poderá denotar-se, ainda no século XVIII, e através das palavras, quiçá parciais, de Marie Antoine Carême, um pensamento no qual se interrelacionam já as esferas artísticas da pastelaria e da arquitectura sendo elevado, pelo mestre de pastelaria francês, o carácter nobre desta última.

A arquitectura e a pastelaria há muito que se encontram relacionadas, e através de obras como aquela intitulada *Le Pâtissier Pittoresque*, do próprio Carême, poderá facilmente observar-se como ingredientes como o açúcar foram outrora mobilizados no processo de mimética arquitectónica através da produção de produtos de pastelaria. Sobre os alimentos recaía o papel de reproduzir construções, com o objectivo de total consumo do produto final obtido, ou apenas de mobilização deste enquanto factor decorativo de mesas e espaços de refeição.

Contudo, quando uma ponte é criada estabelecendo a ligação entre o processo de manipulação dos ingredientes enquanto alimentos, e dos ingredientes enquanto materiais de construção na sua acepção mais lata, não pode ser evitado o pensamento de que as repercussões da experimentação e degustação da comida na boca e no corpo poderão também ser traduzidas para o plano da fenomenologia arquitectónica, extravasando em larga escala o plano da mimética.

Formas, cores, texturas, padrões, métricas e proporções, ordens e hierarquias, poderão ser mobilizadas também pela arte da pastelaria enquanto participantes activas na experienciação e degustação arquitectónicas, permitindo entre estes dois domínios a partilha de um alfabeto que se considera comum.

A presente investigação dedica assim o seu enfoque à análise e resgate deste algo ignorado elo de ligação entre o domínio da gastronomia – com um particular enfâse na arte da pastelaria –, e aquele da arquitectura, explorando-se gradualmente a produção espacial em associação com a esfera da produção culinária e consequente ingestão da produção alimentar; questões do *gosto,* as suas conotações filosóficas e o papel do sentido do paladar no domínio arquitectónico, até se alcançar, por fim, a plena fusão na arqui-gastronomia – uma elaboração mental pessoal.

Obra fundamental ao desenvolvimento desta construção mental, *The Architecture of Taste* do também mestre de pastelaria francês Pierre Hermé, constitui-se charneira na materialização física da visão arqui-gastronómica aqui defendida: uma visão gastronómica da experienciação gustativa espacial, na qual o produto final constitui-se passível de ser saboreado e digerido não só pelos órgãos participantes no sistema digestivo, mas também pelas papilas gustativas da mente.

[a] Marie Antoine Carême citado por PRAY BOBER, Phyllis. *Prologue: Cuisine as Architectural Invention* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 1.

2 | objectivo

Se outrora a arquitectura serviu de inspiração à gastronomia e mais propriamente à pastelaria, tendo para isso sido aplicados nesta arte princípios arquitectónicos estéticos e construtivos, assume-se que um renovado explorar dos elos ligantes entre ambos os domínios possa beneficiar a experienciação quer da obra arquitectónica, quer daquela de pastelaria, potenciado o sentido do paladar e a degustação de ambas as artes.

O objectivo proposto será assim o de, tomando por base o desenrolar de análises e pensamentos, aprofundar a relação entre a arquitectura e a pastelaria, assumindo-se esta enquanto a mais relevante participante do domínio gastronómico para o foro arquitectónico.

Ao propôr-se a possibilidade de uma via de pensamento arqui-gastronómico visa-se assim sensibilizar para a mobilização do sentido do paladar na leitura, produção, experienciação e consequente degustação do espaço arquitetónico, enfatizando-se a pertinência do táctil e do papel que o paladar poderá tomar no processo de pensamento da arquitectura, demasiado focada no sentido da visão e na bidimensionalidade da imagem enquanto geradora de emoção.

3 | metodologia

Deverá deixar-se a ressalva de que a presente investigação seria virtualmente impossível de ser realizada se tal acontecimento temporal tomasse lugar há uma década atrás. A constante necessidade de recorrer a conteúdos apenas disponíveis digitalmente – como é o caso de muitos dos livros de pastelaria francesa, dos séculos XVII e XVIII, apenas acessíveis graças às digitalizações da rede de bibliotecas francesas –, em conjugação com a grande especificidade de algumas das obras do domínio culinário, apenas encontradas digitalmente, ilustra o papel que a *worl wide web* possui nos dias de hoje enquanto veículo imprescindível de investigação.

A presente, de grande domínio teórico ainda que englobando uma componente prática final, desenvolve-se a partir da leitura e análise de uma bibliografia selecionada, que engloba quer obras de cariz mais generalizante e difundido no domínio arquitectónico, quer outras de maior especificidade, alheias ao foro da arquitectura, e dedicadas somente ao da gastronomia – como é o caso dos livros de receitas. Um domínio intermédio é ainda considerado, o de obras que procuram já estabelecer uma reflexão sobre a interligação das duas áreas a estudo. A conjugação e consequente reinterpretação e extrapolação dos conteúdos lidos constituirá a base do presente estudo.

Paralelamente à busca de informação teórica sob a forma escrita, deu-se a procura de informação gráfica, tomando a forma quer de fotografias ou ilustrações digitalizadas, a mobilizar em total coordenação com a componente textual.

Uma outra esfera mais prática deverá ainda ser paralelamente integrada, não através de uma criação projectual nos termos geralmente aceites, mas alternativamente sob a forma de explorações gastronómicas no domínio da pastelaria. Estas produções, sínteses dos conteúdos teóricos analisados nas esferas da arquitectura e da gastronomia – quer sob forma textual, quer sob aquela de imagem ou desenho –, assumem-se criações baseadas na experienciação pessoal de obras de arquitectura, formulando por isso um posicionamento crítico, auxiliado largamente por registos fotográficos próprios, colectâneas de imagens recolhidas ao longo da investigação, excertos textuais analisados, receitas testadas e desenhos de projecto ilustrativos, quer das obras arquitectónicas em questão, quer dos seus contrapontos de pastelaria.

4 | estrutura do trabalho

A presente exploração, como entretanto já referido, constitui uma gradual aproximação ao plano da pastelaria.

Organizando-se segundo uma estrutura em tudo semelhante à de uma refeição procurou-se, através das suas quatro partes – entradas, primeiro prato, segundo prato e sobremesa –, o alcançar de um percurso hierarquizado e ordenado, tal como aquele dos pratos à mesa aquando de uma refeição.

As *Entradas*, constituindo o momento zero desta análise progressiva, tomam o papel de capítulo introdutório aos demais elementos confecionados participantes na refeição. De cariz temporal curto, propõem–se a estabelecer o conteúdo cénico e a temática escolhidas para a refeição que então se inicia.

No seguimento destas, o *Primeiro Prato*, ainda deveras enraizado no espaço de confecção que a cozinha constitui, pretende estabelecer-se enquanto um primeiro aproximar entre os domínios gastronómico e arquitectónico, explorando-se as características assumidas por este último enquanto base do pleno desenvolvimento do primeiro. Assim, e através de um percurso histórico que não se pretende quer demasiado alongado, quer demasiado complexo, analisam-se as propriedades físicas do espaço de confecção ao longo dos séculos, desde os primórdios do fogo até à sua caracterização nos dias de hoje (1. 1). Paralelamente a esta análise do espaço onde o alimento é manipulado e confeccionado, caracteriza-se também o momento da sua degustação, através de um percurso análogo de instâncias temporais, reflectindo-se sobre o ritual da refeição e da espacialidade, pompa e circunstância que a acompanham (1. 2).

No término do *Primeiro Prato* e em mote introdutório mais directo face ao conteúdo que se seguirá no plano desta refeição metafórica, exploram-se aquelas que se consideram ser as quatro linguagens que a inspiração arquitectónica poderá tomar no domínio da produção alimentar (1. 3). A última abordada, a da arqui-gastronomia, constituirá anotação prévia e sumária do verdadeiro conteúdo da presente dissertação, à qual será dedicado o momento final da refeição, a sobremesa.

Estabelecendo a ligação entre este momento mais inicial e óbvio que constitui o *Primeiro Prato* e o culminar da *Sobremesa*, instala-se um *Segundo Prato* que, no seu cariz de parte decisiva, introduz nesta refeição todas as variáveis, ou ingredientes, ainda assim sem perder o fio condutor estabelecido nas *Entradas*, e deixando margem para o culminar da *Sobremesa*.

À medida que a refeição metafórica progride, e que os comensais à mesa trocam impressões entre si, uma nova dinâmica intimista vai surgindo. Ao passo que o tom tecido pelas *Entradas* e *Primeiro Prato* se assume neutro e formal, o *Segundo Prato* adquire já uma presença de um sujeito crítico, opinativo e presente – a autora.

Nesta continuação, o enfoque reside na análise paralela dos planos gastronómico e arquitectónico, considerando-se o primeiro como entidade patente nas deambulações do segundo. Assumindo um cariz teórico mais intenso e complexo que aquele presente nas produções textuais do *Primei-*

ro Prato, este segundo fomenta um pensamento crítico e mais abstracto, convocando de forma recorrente construções mentais.

O *Segundo Prato* reparte-se assim em três abordagens contínuas e encadeadas que, iniciando-se numa analogia gastronómica – título também de um dos recursos textuais que mais amiúde se convoca: *The Gastronomic Analogy* constante na obra *Changing Ideals in Modern Architecture, 1750-1950* de Peter Collins –, parte de seguida à exploração dos sentidos culminando, por fim, em disposições sobre a dinâmica do sabor na arquitectura.

A abordagem constitutiva de *A analogia gastronómica* (2. 1) tem início naquelas que se consideram deambulações em torno do termo *gosto* e na ambiguidade da significância deste enquanto competência estética e/ou gustativa. Neste seguimento, outras potencialidades partilhadas pelas esferas gastronómica e arquitectónica – como aquelas da receita, da métrica e dos ingredientes – são ainda analisadas, procurando-se a explicitação de um ponto de vista pessoal e particular, marcado uma vez mais por construções mentais.

Na segunda abordagem, intitulada de *Os sentidos* (2. 2), o enfoque recai sob o papel do paladar enquanto participante na experienciação arquitectónica. Após uma breve introdução face aos sentidos possuídos pelo Homem, a exploração percorre um caminho no qual a valorização do paladar toma proporções crescentes, culminando na explicitação do mecanismo do paladar – uma formulação mental estruturada, organizadora e delimitadora do processo de análise do conteúdo gustativo arquitectónico. Esta explicação fundamental assume-se ainda enquanto decorrente necessária da produção textual em *Uma questão de gosto II*, uma materialização consequente – já verdadeiramente enraizada na defesa do paladar e da dimensão táctil arquitectónica –, daquela iniciada em *Uma questão de gosto I.*

No final do *Segundo Prato*, e já em tom de nota introdutória à dimensão gustativa a explorar na *Sobremesa*, a dimensão do gosto literal autonomiza-se, formulando-se disposições sobre o sabor de edificados construídos à luz das considerações entretanto estabelecidas (2. 3).

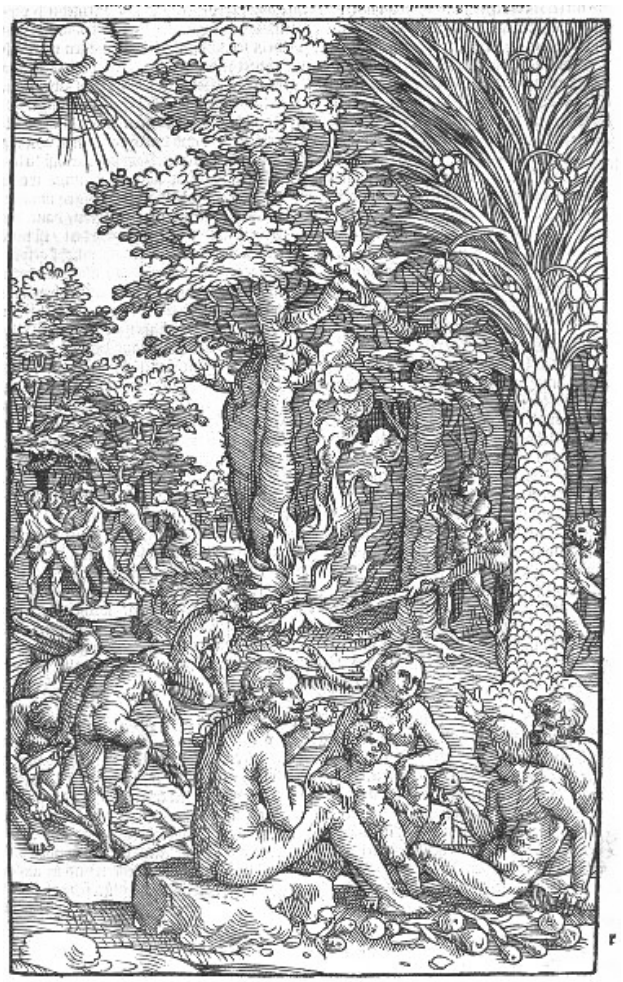
A primeira pessoa do singular presente no *Segundo Prato* adquire, ao chegar o momento derradeiro desta refeição virtual, uma proximidade inigualável. A *Sobremesa* constitui assim um terreno amplamente exploratório e invulgar que, ainda que iniciado de forma condizente com os demais pratos (3. 1), rapidamente ingressa num tom próprio. Os comensais, que por esta altura estreitaram já o grau de intimidade entre si, embarcam agora num percurso gustativo pela intitulada arqui-gastronomia onde arquitectura e pastelaria se fundem através da experienciação de quatro criações doces próprias. Estas, protótipos alimentares de degustações espaciais de arquitecturas construídas, retomam conteúdos entretanto já abordados ao longo da refeição, fomentando uma imagem de sabor coerente ao longo da mesma, assim como uma continuidade do seu tecido cénico (3. 2).

Como garfada final, antes do limpar da mesa, a disposição de *Uma Questão de Gosto III* (3. 3) toma forma, quase em tom de manifesto, na tentativa de que no futuro – e sob o seu ressoar –, uma nova refeição possa dar continuidade a esta que entretanto acaba.

PRATO
PRIMEIRO

1 DA ARQUITECTURA PARA A GASTRONOMIA

O plano arquitectónico, base da actividade gastronómica



A origem da arquitectura, segundo o pensamento vitruviano. Ilustração de Peter Flotner para a primeira tradução alemã do Tratado de Vitrúvio, *Vitruvius Teutsch* – 1548

Imagem obtida em: «https://jandekeyserdiaryandthoughts.wordpress.com/2014/05/05/jan-april-2014-and-i-had-forgotten-how-to-read-music-on-choices-ida-by-p-pawlikowsky-and-ich-ruf-zu-dir-by-j-s-bach/».

A PRODUÇÃO ESPACIAL NA CONFECÇÃO DA REFEIÇÃO

1.1.1 | da importância do fogo

"Não há nenhum precedente, no reino animal, de domínio do fogo; é um acto exclusivamente humano que, portanto, pode ser considerado verdadeiro critério de hominização." [1]

A domesticação do fogo poderá assumir-se como essencial ao processo de formação psíquica e técnica do Homem, afirmando-se como elemento chave para o desenvolvimento da civilização tal como hoje é conhecida.[2]

Ainda que exista a possibilidade da subsistência humana à base de alimentos crus, a descoberta do fogo permitiu ao Homo sapiens usufruir de aquecimento, iluminação e protecção. Contudo, terá sido a possibilidade de transformar os alimentos através do calor, isto é, cozinhar, a mudança catalisadora do desenvolvimento do ser humano.[3]

Considerando-se a descoberta do fogo como obra do acaso,[4] deverá pensar-se, contudo, o seu domínio enquanto processo de aprendizagem cumulativa através do qual o Homem, ultrapassando a barreira psíquica do medo, permitiu-se julgar-se diferente dos animais.[5]

Os fogos florestais acidentais poderão ser tidos como responsáveis pelo desenvolvimento do acto de cozinhar,[6] mas será no ultrapassar das dificuldades associadas ao domínio do fogo, e à sua manutenção, que residirá o momento zero do processo originador do espaço culinário e, em última instância, da própria arquitectura.

O desenvolvimento de utensílios em cerâmica – também esta fruto da cozedura da argila pelo calor –, permitiu sofisticar o assado e, mais tarde, com a descoberta do cobre, do bronze e do ferro, novos instrumentos foram criados e novas técnicas de transformação alimentar desenvolvidas.

Ainda que opiniões contrastivas como as de Vitrúvio em *De architectura* e Alberti em *De re aedificatoria* polarizem o papel do fogo enquanto catalisador da sociedade humana,[7] considera-se que é no aquecer dos corpos e na transformação dos alimentos que o fogo se materializa símbolo imprescindível do calor do lar e da alma da cidade e, portanto, elemento essencial aos rituais domésticos e urbanos.[8]

---

[1] PERLÈS, Catherine. *Fogo* em *Enciclopédia Einaudi, Vol. 16. Homo-domesticação: cultura material.* Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989, p. 268.
[2] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 39.
[3] A possibilidade de obter novas formas nutritivas levaria, em última instância, ao aumento do tamanho do cérebro.
[4] Segundo Vitrúvio, a sua génese ter-se-á dado através da fricção de ramagens. VITRÚVIO POLIÃO, Marco. *Compendio de los diez libros de arquitectura de Vitrúvio.* Tradução de Don Joseph Castañeda. Madrid: Editorial Maxtor, 2009, p. 14.
[5] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 40.
[6] Charles Lamb defende que a descoberta do assado se terá dado acidentalmente, aquando da deflagração de um incêndio sobre um casebre com leitões, cozinhando os mesmos. Segundo WALLEY, Joan E. *The Kitchen.* Londres: Constable & Company, 1960, p. 2 e 3.
[7] Para Vitrúvio, o fogo constitui o elemento responsável pela origem dos primeiros abrigos; já para Alberti, terão sido as paredes e a cobertura os grandes marcadores da génese da congregação humana. Segundo FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis; CARIÑO, Gina. *Fire and Memory, On Architecture and Energy.* Cambridge, Massachusetts: The MIT Press, 2000, p. 9.
[8] *Idem*, p. 213.





Fotografias de vestígios arqueológicos de fornos encontrados pelo arqueólogo britânico Leonard Woolley, aquando das escavações por si iniciadas no Templo de Ningal, no Giparu de Ur – 1922

Imagem obtida em: «http://www.odysseyadventures.ca/articles/ur%20of%20the%20chaldees/ur_article02gip.html».

1. 1. 2 | o espaço de confecção na Antiguidade Clássica

"O trabalho na cozinha, contudo, mesmo nos tempos antigos não consistia unicamente no cozinhar de alimentos. A sua preparação era, tal como ainda o é, uma importante parte do trabalho (…)." [9]

No que ao domínio do fogo e calor diz respeito, o forno assume-se como um dos mais polivalentes e imprescindíveis mecanismos.

A memória mais antiga que há de um forno remonta ao Antigo Egipto, onde a materialização da estrutura deste consistiria no suporte, por parte de duas ou três pedras verticais, de uma outra horizontal. A introdução de blocos de argila em substituição da pedra aconteceria por volta do segundo milénio a. C., sendo que fornos elaborados com este material, e com estrutura semelhante à de uma colmeia, terão sido essenciais à cozedura do pão nas cozinhas do templo de Ningal em Ur.

Em território grego, contudo, ter-se-á dado por volta do ano 500 a. C., e por força da necessidade, um passo evolutivo no sentido do desenraizamento do fogo. A criação de fornos de barro portáteis, também destinados à cozedura de pão, permitiu flexibilizar o uso do fogo, já não restringido, como até então, a uma única dinâmica espacial.[10]

Na Antiguidade Clássica, o espaço dedicado ao cozinhar de refeições não se confinava a um só tipo de uso – para além da confecção, também a preparação exigia um aparato de mecanismos.[11] Estes, de índole mais simplista nas habitações das classes baixas, contrastam com aqueles mobilizados pelas classes mais abastadas, cujas dietas enriquecidas pelas exuberâncias possibilitadas pelo seu poder económico (avestruz, veado, faisão, etc.), requereriam uma maior complexidade mecânica e de utensílios.[12]

Sobre a posição ocupada pelo espaço de confecção – isto é, pelo espaço do fogo, ou lareira[13] –, no contexto da habitação grega, a informação surge deveras mais escassa do que aquela relativa ao contraponto romano. O fogo ocuparia em certas habitações gregas, por volta do século IV, posição central na sala principal, e é assumido que uma outra divisão, contígua a esta sala, estaria reservada à preparação de pratos de índole vegetal.[14]

Relativamente à dimensão culinária no contexto espacial da Roma Antiga – deveras mais documentada na sua relação com a tipologia habitacional –, a informação disponível permite concluir a existência de uma posição diferenciada ocupada pelo espaço de confecção no plano da casa, consoante se tratassem de *insulae* (habitações destina-

[9] WALLEY, Joan E. *The Kitchen.* Londres: Constable & Company, 1960, p. 5.
[10] *Ibidem.*
[11] Seriam necessários instrumentos para moer o milho, assim como para esmagar azeitonas e uvas, até alimentos como a farinha, o azeite, o vinho e a cerveja poderem ser comercializados. Segundo WALLEY, Joan E. *op. Cit.*, p. 5.
[12] A tipologia dos alimentos consumidos estaria dependente da classe social do comensal e, consequentemente, da dieta adoptada. A dieta base das massas na Roma e Grécia antigas baseava-se em pão de trigo e cevada, vegetais e peixe. Segundo WALLEY, Joan E. *op. Cit.*, p. 6.
[13] Este lugar do fogo poderia também ser denominado héstia, encontrando-se mitologicamente associado à divindade do lar e da lareira com o mesmo nome, Héstia. Segundo WALLEY, Joan E. *op. Cit.*, p. 6.
[14] WALLEY, Joan E. *op. Cit.*, p. 7.



Cozinha da Casa dos Vettii, em Pompeia
Imagem obtida em HALL, Jennie. *Buried Cities: Pompeii, Olympia, Mycenae*. Nova Iorque: The Macmillan Company, 1928, localização 622 de 827 – versão Kindle®.

das às classes mais pobres, plurifamiliares e de múltiplos pisos) ou de *domus* (habitações unifamiliares privadas, para aquelas mais abastadas).[15]

Nas primeiras, onde os compartimentos não possuíam características espaciais distintas nem usos pré-determinados, a necessidade comandava a função a atribuir a cada divisão. A posição do espaço de confecção seria assim variável, podendo tomar a forma de uma cozinha comunitária no piso térreo do edifício, ou assumir um cariz mais móvel através da utilização de um fogareiro a carvão.[16] Quando a cozinha era inexistente, era feito uso das *tabernae* – espaços dedicados à venda de refeições prontas e bebidas. Ainda que inicialmente não fossem possuidoras de forno, este mecanismo de confecção viria a ser integrado e até imprescindível, tal como é verificável através dos exemplos bem conservados de *tabernae* nas reminiscências da cidade romana de Pompeia.[17]

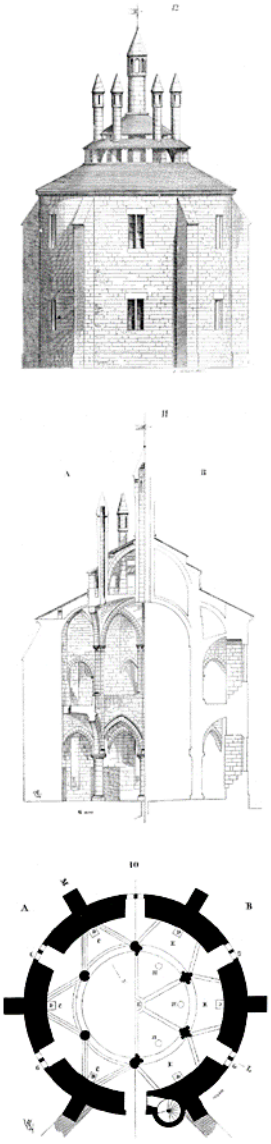
Num paralelo contrastivo face às *insulae*, as *domus* assumiam-se organizadas, com funções específicas atribuídas aos diferentes compartimentos, estabelecendo-se uma clara hierarquização dos espaços. A excepção recairia sobre aquele dedicado à confecção alimentar, quiçá por ser considerado de uma importância menor no contexto da casa-pátio romana. O espaço de confecção na *domus* romana – denominado *culina* –, materializar-se-ia inicialmente fora da habitação, nas imediações do *triclinium* ou do *hortus* (espaço dedicado ao cultivo de vegetais que posteriormente viria a assumir um cariz de jardim ornamental), sendo mais tarde integrado no espaço da casa – ainda assim passível de assumir múltiplas posições. Seria um compartimento dominado pelo trabalho escravo, de reduzidas dimensões, escassamente iluminado e ventilado, servindo de pano de fundo aos parcos mecanismos: um fogão de alvenaria ou barro (que se havia tornado item doméstico comum àqueles privilegiados) e um pequeno orifício para a evacuação de fumos.[18] Vestígios de fornos desta índole hão sido encontrados em Pompeia, assim como de fornos construtivamente similares àqueles de Ur. Nas proximidades destes, a existência de reminiscências de um possível molde fomenta a possibilidade da utilização destes fornos na produção de elementos de pastelaria.[19]

Paralelamente ao que acontecia com a *domus*, também a *villa* – contraponto provinciano abastado da habitação citadina que a *domus* constituía –, disporia de um espaço de confecção nas imediações do *triclinium*, espaço esse onde se daria, finalmente, a degustação da refeição.

De acordo com as reflexões vitruvianas dispostas em *De architectura*, Vitrúvio não estabelece virtualmente qualquer comentário face ao posicionamento e organização da cozinha no plano da habitação, mas aconselha que aos tectos da sala de comer de Inverno deveria ser negado qualquer tipo de decoração, já que tal ficaria escurecida devido aos fumos. Desmultiplica-se, assim, o fogo no plano da habitação.[20]

---

[15] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 82.
[16] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 83.
[17] *Idem*, p. 85.
[18] *Idem*, p. 96.
[19] Ao passo que o número de receitas romanas conhecidas dedicadas a iguarias salgadas se mostra vasto – como demonstra o Tratado Culinário de Apicius, *De re coquinaria*, compilando 470 receitas ao longo de 11 volumes –, aquelas dedicadas aos produtos de pastelaria e padaria, tão difundidos na gastronomia romana, revelam-se ser apenas nove, cingidas a ingredientes como ovos, mel, leite e tâmaras. Segundo STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 22 e WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Company, 1960, p. 7.
[20] VITRÚVIO POLIÃO, Marco. *Compendio de los diez libros de arquitectura de Vitrúvio*. Tradução de Don Joseph Castañeda. Madrid: Editorial Maxtor, 2009, p. 242.



Reconstituição da Abadia de Saint Pierre de Chartres. Desenho de Viollet-Le-Duc na sua Enciclopédia Medieval – 1868
Imagem obtida em RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit.* Nantes: EA Nantes, 1995, p. 26.

1. 1. 3 | das grandes cozinhas da Idade Média ao *hall* comum

"(…) nas humildes casas medievais, não existia espaço culinário como tal; cozinhava-se onde se vivia, vivia-se onde estava quente, e aquecia-se onde se acendia um fogo." [21]

A conjectura dominante assumida pela cristandade no contexto histórico da Idade Média gera, para além do que acontece na casa urbana medieval,[22] uma renovada esfera propícia ao desenvolvimento de novos modelos espaciais de confecção, através da edificação de mosteiros e abadias. Para este desenvolvimento terão contribuído em larga escala o grande número de pessoas dependentes do complexo monástico que poderia, em casos extremos, ascender às novecentas.[23]

De entre alguns dos espaços culinários[24] mais notórios deste tempo referidos por Miguel Espinet na sua obra *El Espacio Culinário* (1984) e mais tarde compilados por Sonia Rachdi e Michel Vernes em *La Cuisine de Monsieur l'Appétit* (1995), destacam-se aqueles das Abadias de Marmoutier, em Tours, de Sainte-Trinité à Vendôme e de Saint Pierre de Chartres (cuja reconstituição se encontrou a cargo de Viollet-Le-Duc). Comum aos três exemplos referidos é a organização do espaço culinário segundo uma disposição circular, materializando-se este através de um volume assumidamente dissociado daquele principal do complexo religioso.

A cozinha de Marmoutier, do século XII — uma das primeiras cozinhas medievais avançadas —, encontra-se implantada nas imediações do refeitório da abadia, possuindo o seu volume em alvenaria de pedra cerca de doze metros de diâmetro. A chaminé principal perfuraria a abóbada, ladeada por outras seis, secundárias, e correspondentes às subdivisões espaciais internas. A ventilação seria assegurada através destas mesmas chaminés, não justificando a preparação alimentar que tomaria lugar na cozinha a necessidade por outras aberturas propícias à passagem de luz natural.[25]

Ainda que tecnologicamente avançada, o exemplo da Abadia de Marmoutier fica aquém do desenvolvimento alcançado pela de Saint Pierre de Chartres, também do século XII, onde a procura pela inovação leva ao crescimento do volume da cozinha em altura, através do acrescento de andares. Possuidora de seis fogos adossados, a cozinha de Chartres materializa um exemplo de engenho medieval no acto da conservação dos alimentos, em especial das carnes.[26]

---

[21] ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 30.

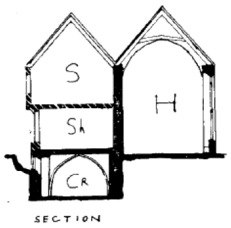
[22] Quando é feita referência à casa urbana medieval, é de conveniência ressalvar que esta não constitui a habitação das massas. A grande maioria da população vivia em condições miseráveis, sem ver satisfeitas as necessidades básicas de higiene e salubridade.

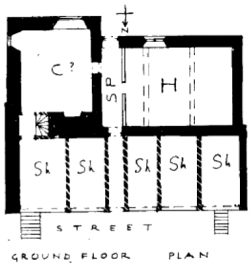
[23] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 142.

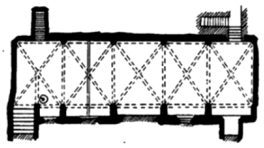
[24] Considera-se como espaço culinário aquele formalizado pela reunião dos espaços de confecção e preparação alimentar.

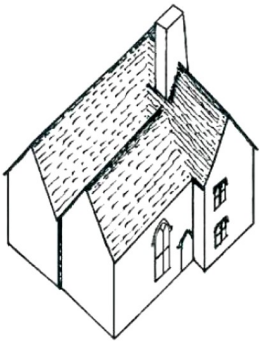
[25] ESPINET, Miguel. *op. Cit.*, p. 33 e RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit.* Nantes: EA Nantes, 1995, p. 23.

[26] Na Idade Média, as impossibilidades de criação animal durante os períodos de Inverno levaram a um aumento da necessidade de conservação da carne, e a um óbvio crescimento do consumo de carnes fumadas, o que viria a fomentar o desenvolvimento de inovações arquitectónicas que permitissem a optimização da sua produção. Segundo ESPINET. Miguel. *op. Cit.*, p. 28.









Secção e planta da habitação medieval Tackley's Inn em Oxford. Reconstituição interpretativa de William Abel Pantin – 1963. Esboço axonométrico da mesma habitação por Anthony Quiney – 2003

Imagens obtidas em: «http://www.theposthole.org/read/article/312».

Este processo de desenfumagem iniciar-se-ia no piso térreo onde, através de uma abertura nas abóbadas, o fumo ascenderia à galeria superior onde se encontrariam penduradas as peças de carne, prontas a ser fumadas; seis tubagens laterais e uma outra central direccionariam, depois, o fumo para o exterior. As janelas dos dois níveis, contrariamente ao que acontecia na cozinha da Abadia de Marmoutier, além de permitirem a circulação de ar, essencial ao funcionamento do mecanismo de fumagem dos alimentos e à própria ventilação e higienização do local, permitiriam ainda uma iluminação franca do espaço central da cozinha. A preparação da refeição implicaria ainda a necessidade de existência de outras divisões anexas, como despensas, essenciais à conservação e armazenamento dos alimentos.[27]

A cozinha da abadia de Sainte-Trinité à Vendôme, também ela do século XII, apresenta-se inovadora face às demais dada a instalação, sob as suas chaminés, de fornos destinados à assadura de carne. Este passo evolutivo no processo de confecção alimentar traz consigo novas necessidades de mobiliário: grandes mesas de pedra ocupariam agora a centralidade espacial da cozinha, destinadas à manipulação das carnes, antes e após a sua assadura.[28]

Os grandes espaços de preparação e confecção dos castelos medievais terão tido como referência as cozinhas dos modelos monásticos. As suas dimensões seriam não apenas consequência do elevado número de comensais à mesa, como também da elevada quantidade de pratos confeccionados aquando dos banquetes.[29] O excesso acometido pelas classes nobre e eclesiástica contrastaria, assim, com a falta de recursos daqueles que se encontravam na base do modelo piramidal de hierarquia social.

A tipologia habitacional medieval tardia associada à classe burguesa implantava-se ao longo de um estreito lote,[30] possuindo usualmente dois pisos sobre uma cave, onde se dava o armazenamento de bens. No território britânico, o espaço central da habitação medieval tomava o nome de *hall*, podendo este chegar a abarcar a totalidade da casa – era neste espaço multifuncional, também de representação familiar, que se encontrava o fogo. Localizado no chão e ocupando uma posição centralizada, este teria os seus fumos conduzidos para o exterior através de um orifício na cobertura.[31]

No *hall,* as actividades proliferavam muito para além do confeccionar de alimentos: o espaço culinário era também aquele de reunião, de socialização, de negócios e de trabalho, de dormir e de vestir. Dada esta polivalência espacial assumida pelo *hall,* recairia no parco mobiliário responsabilidade pela definição dos seus diversos usos. A mesa de refeições – por vezes apenas uma simples tábua –, poderia, por exemplo, servir até como leito.[32]

---

[27] RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit.* Nantes: EA Nantes, 1995, p. 26.
[28] *Idem*, p. 24.
[29] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 150.
[30] As dimensões reduzidas dos loteamentos advêm da carência de espaço dada a existência de muralhas perimetrais. Consequentemente, a dimensão do comprimento de fachada da habitação seria indício da posição social dos seus habitantes e, consequentemente, do seu poder económico.
[31] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 131 e 137.
[32] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 134. É ainda interessante comparar esta utilização multifacetada do *hall* medieval com a descrição da apropriação espacial inicial, feita por Alberti: *"No princípio, os seres humanos procuraram para si um espaço (...); mas, sem pretender fazer no mesmo lugar todas as actividades domésticas e individuais, destinaram um espaço para dormir, outro para acender o fogo, outro ainda para colocar coisas a seu uso."* Segundo ALBERTI, Leon Battista. *Da Arte Edificatória.* Tradução de Arnaldo Monteiro do Espírito Santo. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011, p. 146.



Espaço de preparação da cozinha. Gravura de Bartolomeo Scappi – c. 1570

Imagem obtida em DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine*. Novo México: Sunbelt Editions, 2017, localização 1649 de 3316 – versão Kindle®.

1. 1. 4 | da renascença ao século XVIII

"Por isso, preparar-se-á uma cozinha ampla, bem iluminada, protegida contra os perigos de incêndio, com forno, lareira, água e esgoto. Dentro da cozinha haverá uma divisão com soalho, onde pernoitem os mais respeitáveis, onde se guardem a cesta do pão, o presunto e o toucinho para o uso quotidiano; (…)." [33]

Com a publicação de *De Re Aedificatoria* em 1486, do arquitecto Leon Battista Alberti, e a consequente influência da tratadística sobre a herança medieval, dá-se o surgimento – muito devido à sua preponderância – da *villa* enquanto tipologia habitacional por excelência, e da vontade de criação de espaços dedicados unicamente ao acto de comer, autonomizando-se daqueles de uso comum, proliferados na Idade Média.

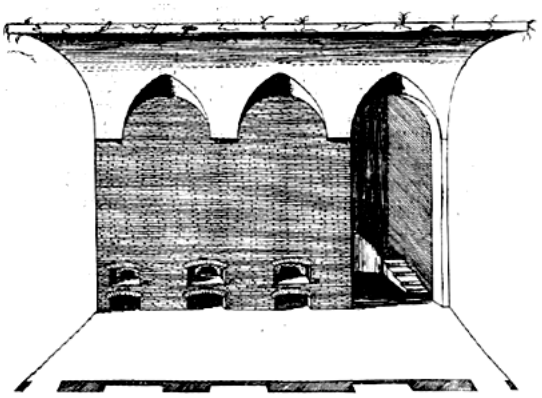
Segundo o pensamento de L. B. Alberti, aos espaços dedicados à refeição deveriam estar anexadas uma cozinha e uma despensa, de forma a que nesta última se pudessem guardar atoalhados, louças e restos alimentares. Deveria também ser tida em conta a distância a percorrer pela refeição pronta, desde o local de confecção até àquele de consumo – curta o suficiente de forma a evitar o arrefecimento dos alimentos, mas ainda assim permitindo o distanciamento necessário à não contaminação do espaço de refeição por barulhos ou odores repulsivos.[34]

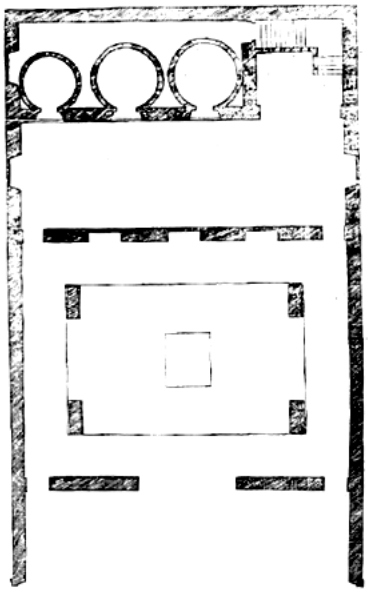
Também Andrea Palladio, nos seus *Quatro Livros de Arquitectura*, faz clara referência à temática da cozinha e da sua localização espacial preferencial no volume da habitação:[35] esta deveria ocupar o piso térreo da casa, evitando-se a propagação de cheiros e barulhos desagradáveis, e sugerindo-se já uma estratificação hierárquica do espaço de habitar. Em cidades como Veneza, assim como nos Países Baixos, onde a construção de caves seria impraticável, espaços de serviço como aquele da cozinha seriam relocados para o sótão da habitação.[36]

Figura notável no que ao aperfeiçoamento da cozinha renascentista italiana diz respeito, Bartolomeo Scappi, contemporâneo de Alberti e Palladio, viria a obter grande reconhecimento, não apenas como chefe dos papas Pio IV e Pio V, mas também devido ao lançamento, em 1570, da sua obra intitulada *Opera dell'arte del* cucinare, composta por seis volumes e compilando mais de mil receitas.[37] Alguns dos conteúdos mais famosos desta – ilustrações de cozinhas –, constituem descrições visuais fidedignas dos espaços de confecção modernos à época, assim como dos vários utensílios e mecanismo a uso.[38]

---

[33] RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit*. Nantes: EA Nantes, 1995, p. 38.
[34] ALBERTI, Leon Battista. *Da Arte Edificatória*. Tradução de Arnaldo Monteiro do Espírito Santo. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011, p. 365.
[35] Sebastiano Serlio, no livro VI da sua obra *Tutte l'Opere d'Architettura et Prospetiva*, estabelece também considerações face à organização e disposição do espaço de confecção em múltiplas idealizações de habitação tipo, dependentes do foro socio-económico daqueles a que se destinavam. Segundo DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 101.
[36] *Idem*, p. 102.
[37] DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine*. Novo México: Sunbelt Editions, 2017, localização 101 de 3316 – versão Kindle®.
[38] *Idem*, localização 815 de 3316 – versão Kindle®.





Tipologia de cozinha proposta por Philibert de l'Orme

Imagem obtida em DE L'ORME, Philibert. *Le Premier Tome de L'Architecture.* Paris: Frederic Morel, 1567, p. 274 e 275. [Consult. a 24 de Abril de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k85636g/f4.planchecontact».

Sob clara influência italiana, o arquitecto francês Philibert de l'Orme publica, em 1567, o seu *Premier Tome de l'Architecture,* no qual propõe um modelo para a planificação do espaço culinário. Estabelecendo já uma clara divisão entre a zona de preparação e aquela de confecção, Philibert procura optimizar o espaço livre, racionalizando os percursos de circulação dos próprios alimentos e dos intervenientes no serviço. Ao centro, numa plataforma sobre-elevada debaixo das chaminés cozinhar-se-iam as carnes e o peixe, previamente preparados num espaço contíguo. Nos fornos e junto a estes dava-se, paralelamente, a preparação e posterior confecção de pão e de produtos de pastelaria. A zona dedicada à confecção de pastelaria, nos palácios e casas de maior dimensão, não se encontraria contígua aos restantes compartimentos constitutivos da cozinha dado o facto do trabalho da manteiga e das massas exigir um leque de técnicas específicas e, consequentemente, temperaturas distintas, o que tornaria necessário o distanciamento deste local face ao espaço da cozinha quente.[39] Esta tipologia de cozinha compartimentada proposta por Philibert de l'Orme no século XVI surge como resposta à necessidade de existência de espaços exclusivos a cada actividade da confecção culinária, tornando-se aquela mais tecnologicamente avançada, perdurando até à contemporaneidade.[40]

Ao passo que a proposta de Philibert de l'Orme apresenta já um claro pensamento organizacional, a compartimentação do espaço de confecção em voga no século seguinte seria deveras indiscriminada, desenvolvendo-se em função de critérios como o da proximidade e o da disponibilidade de espaço.[41] Este desenvolvimento tipológico alcançado por de l'Orme, ainda que obtendo uma maior representação nas casas nobres e palácios, obteve também algumas repercussões nas casas da classe média burguesa de Inglaterra e França.

Em Paris, o arquitecto Jules Hardouin-Mansart (cuja figura surge associada à conclusão da obras do Palácio de Versalhes) desenvolve, numa das suas habitações aristocráticas, o Château de Boufflers, um modelo de espaço de confecção de configuração linear, assumindo este um cariz de compartimentação superior àquele apresentado por de l'Orme. A cozinha de Mansart, localizada autonomamente numa das alas do piso térreo, também partilhada com o espaço das copas, organiza-se assim paralelamente a um longo corredor de circulação.[42]

Em Inglaterra, um dos exemplos análogos mais notórios será aquele de uma habitação georgiana[43] e da sua cozinha, habitualmente acompanhada por despensas para alimentos e para loiças, por copas e ainda zonas de lavagem. A preocupação recorrente com o ruído e os maus odores originaria em alguns casos a quase total separação do volume da cozinha do da restante habitação, ligados somente por longos corredores de serviço.[44] Para além das inovações implementadas ao nível da organização espacial interna do espaço de confecção, também o seu funcionamento era, por esta altura, moldado pela evolução significativa de três

[39] RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit.* Nantes: EA Nantes, 1995, p. 40.
[40] ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 62.
[41] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 201.
[42] RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *op. Cit.*, p. 56 e 57.
[43] Linguagem arquitectónica predominante em Inglaterra no século XVIII.
[44] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 202. As condições dos espaços culinários da altura em Inglaterra e na Escócia poderiam materializar-se tão primitivas quanto aquelas das *insulae* de Pompeia — variando estes, contudo, de acordo com o poder económico dos proprietários da habitação. Segundo DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 102.

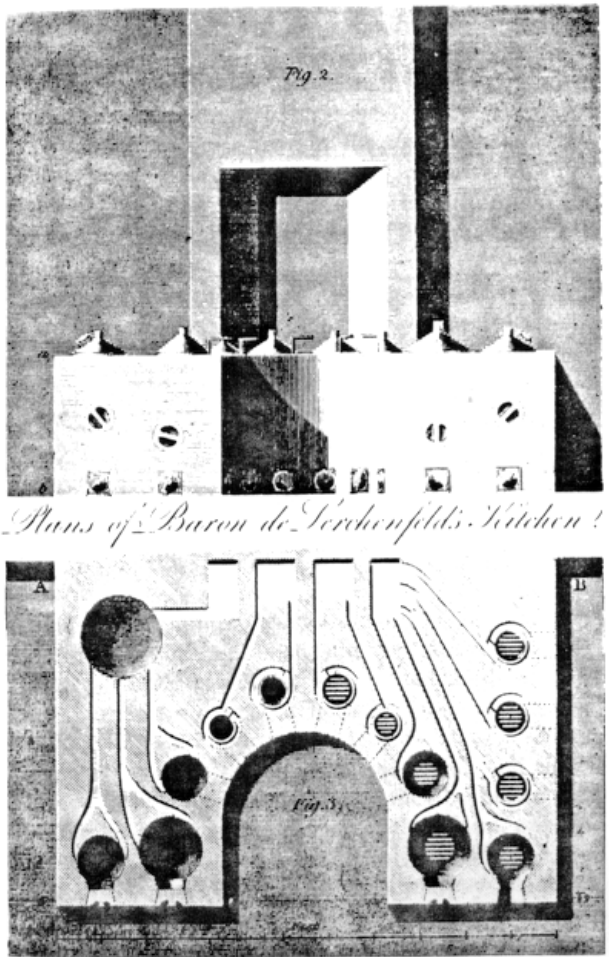


Interior de cozinha de Wolfgang Heimbach – 1648

Imagem obtida em DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 103.



Na cozinha de Justus Juncker – século XVIII
Imagem obtida em: «https://www.bukowskis.com/en/auctions/568/408-justus-juncker-in-the-kitchen».



Forno idealizado por Benjamin Thompson, Conde Rumford – vista frontal e secção horizontal
Imagem obtida em: «http://www.rumford.com/Rumfordother.html».

elementos: panelas, espetos e mecanismos de aproveitamento do calor.[45] A introdução da possibilidade de mover as panelas e regular a distância destas ao fogo, paralelamente à invenção de novos dispositivos facilitadores do movimento dos espetos (do qual é exemplo a roda de cão, onde o movimento do espeto é fruto do esforço canino dentro de uma jaula circular), serviu de veículo a um agilizar do processo culinário.[46] Por alturas do século XVII, o equipamento de cozinha era já diversificado; para além dos espetos, também panelas, tachos, caçarolas, frigideiras, taças, chaleiras, bacias, entre outros, se haviam tornado de uso corrente e materiais como o estanho eram agora empregues, para além do barro, no fabrico de loiças destinadas ao momento da refeição.[47]

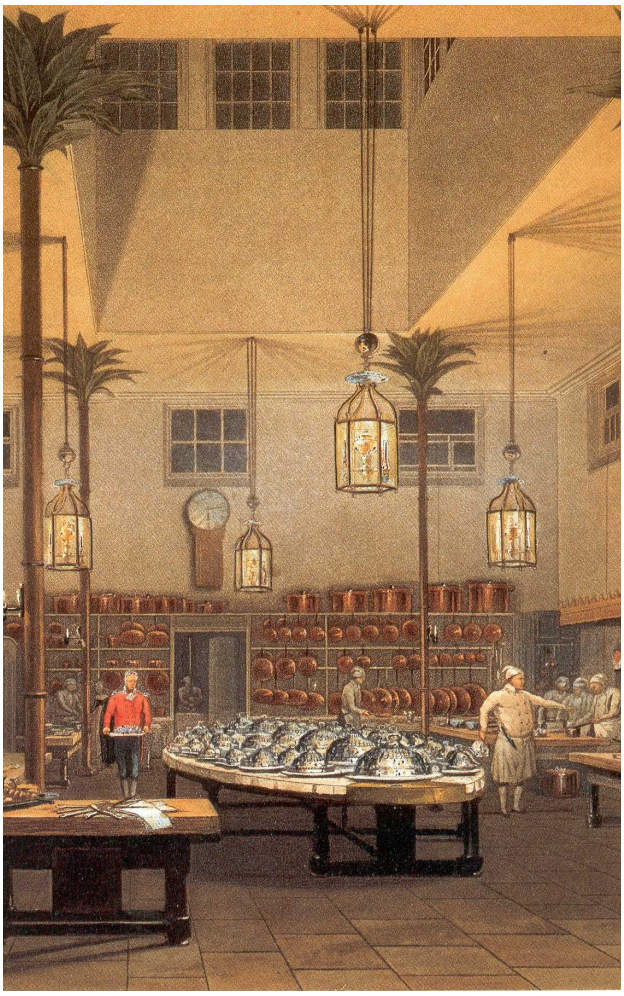
Já no que ao aproveitamento do calor diz respeito, o maior avanço – após aquele de Savout, em 1624, com a criação do forno de convecção –, terá sido o do inglês Benjamin Thompson, Conde Rumford.[48] Potenciado pela Revolução Industrial, o desenvolvimento de novos aparatos culinários em Inglaterra, no século XVIII, haveria de culminar na invenção de Rumford: um fogão com um mecanismo de aquecimento comparável ao utilizado nas *tabernae* de Pompeia, onde diversos recipientes com alimentos seriam inseridos em diferentes perfurações, cada qual sobre uma fonte de calor individualizada, de forma a evitar o seu arrefecimento.[49] Este mecanismo viria a tornar possível uma prática culinária mais precisa e económica do ponto de vista do combustível, assim como se assumiria de risco reduzido, visto diminuído o perigo de queimaduras. Na cozinha que projectou para o Barão de Perchenfeld, Rumford procurou também um aproveitamento energético racional, sendo que o calor produzido pelo seu fogão serviria de fonte de aquecimento a outras câmaras.[50]

As técnicas de confecção foram, por esta altura, aprimoradas, graças ao controlo preciso da chama que o fogão permitia. Surgiu a possibilidade de execução da cozedura em banho-maria, da cozedura lenta e das fervuras curtas, assim como se facilitou o processo de grelhar e de assar. A multiplicidade de fontes de chama permitiu no século XVIII a execução de diversas tarefas simultaneamente, elevando a execução culinária a um novo patamar de possibilidades. Surgiria assim a primeira cozinha com a forma e funcionamento semelhantes às dos dias de hoje.[51]

Obras de culinária como aquela escrita por Mrs. Glasse em 1747, intitulada *The Art of Cooking made plain and easy*, servem de exemplo ao progresso que o plano culinário havia já alcançado. Ao longo de 384 páginas, Hannah Glasse providencia receitas nas quais a diversidade de técnicas a aplicar assim como a especificação dos tempos de cozedura e dos pesos dos ingredientes[52] é amplamente ilustrativa da precisão e diversificação entretanto alcançadas na cozinha.

---

[45] ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 65.
[46] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 204.
[47] WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Company, 1960, p. 12.
[48] O Conde Rumford, um "doutor do fumo" foi o responsável, ainda no século XVIII, pela experiência através da qual ficou provada a ligação existente entre o movimento mecânico e o calor. Segundo FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis; CARIÑO, Gina. *Fire and Memory, On Architecture and Energy*. Cambridge, Massachussets: The MIT Press, 2000, p. 183 , 184 e 220.
[49] DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 103.
[50] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 205 e 206.
[51] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 208 e 209.
[52] WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Company, 1960, p. 13.



Representação da cozinha do Príncipe Regente no Brighton Pavilion. Desenho de John Nash – 1826

Imagem obtida em DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 104.

1. 1. 5 | a cozinha invisível do século XIX

"Desenvolvimentos tecnológicos na cozinha (…) e ideias cambiantes acerca tanto do formato dos jantares como dos potenciais perigos da comida mal preparada, todos apoiavam a cada vez mais estridente chamada de atenção, por parte dos manuais domésticos do século XIX, de que os jantares deveriam ser servidos 'deliciosamente quentes'." [53]

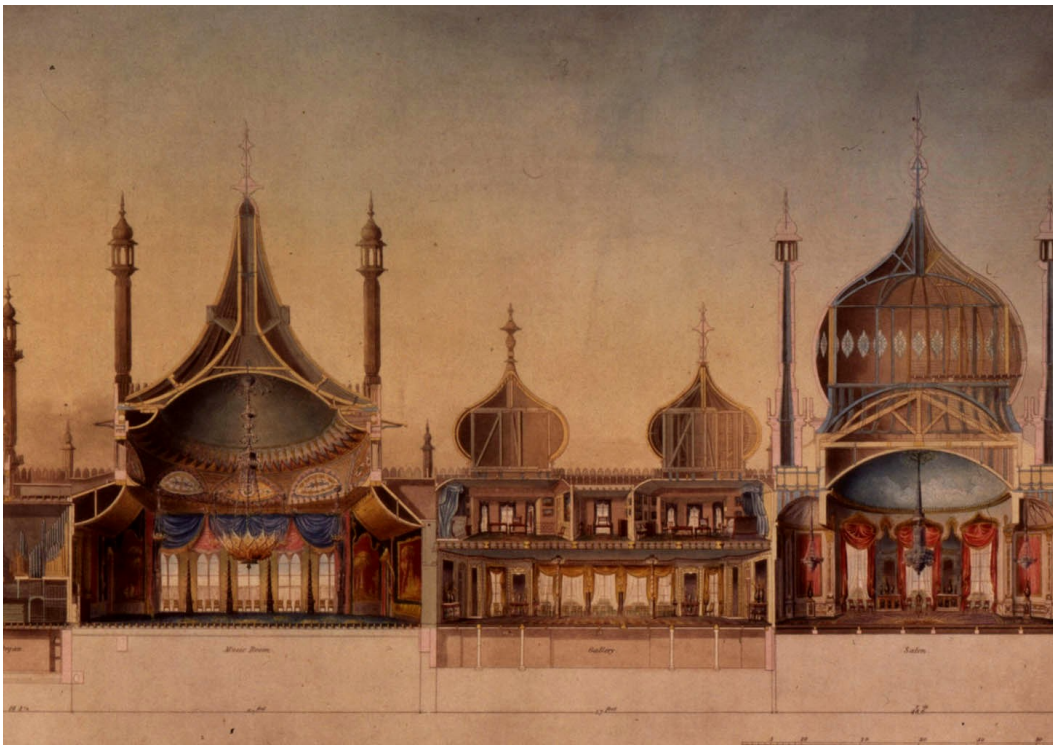
No século XIX, e com a evolução da habitação dá-se, ainda que pontualmente, a vontade de facilitar o serviço da refeição e, consequentemente, de relocalizar o espaço culinário para a proximidade da sala de comer – ainda que prevaleça, em algumas casas burguesas oitocentistas, um posicionamento isolado da cozinha.[54]

Este aproximar pontual do espaço de serviço da cozinha e daquele de recepção – sala de jantar –, deverá, contudo, considerar-se apenas virtual, já que o espaço de confecção, de cariz secundário na casa e propício a insalubridades, deveria ser projectado de forma a permanecer ausente da vista de convidados e apenas permeável a uma população essencialmente feminina de esposas e criadas. Articulações como passa-pratos e copas tornar-se-iam os meios essenciais a este diálogo mudo.[55] A cozinha deveria, paradoxalmente, produzir de forma excepcional, mas fazê-lo em silêncio, sob pendor inodoro e invisível.[56]

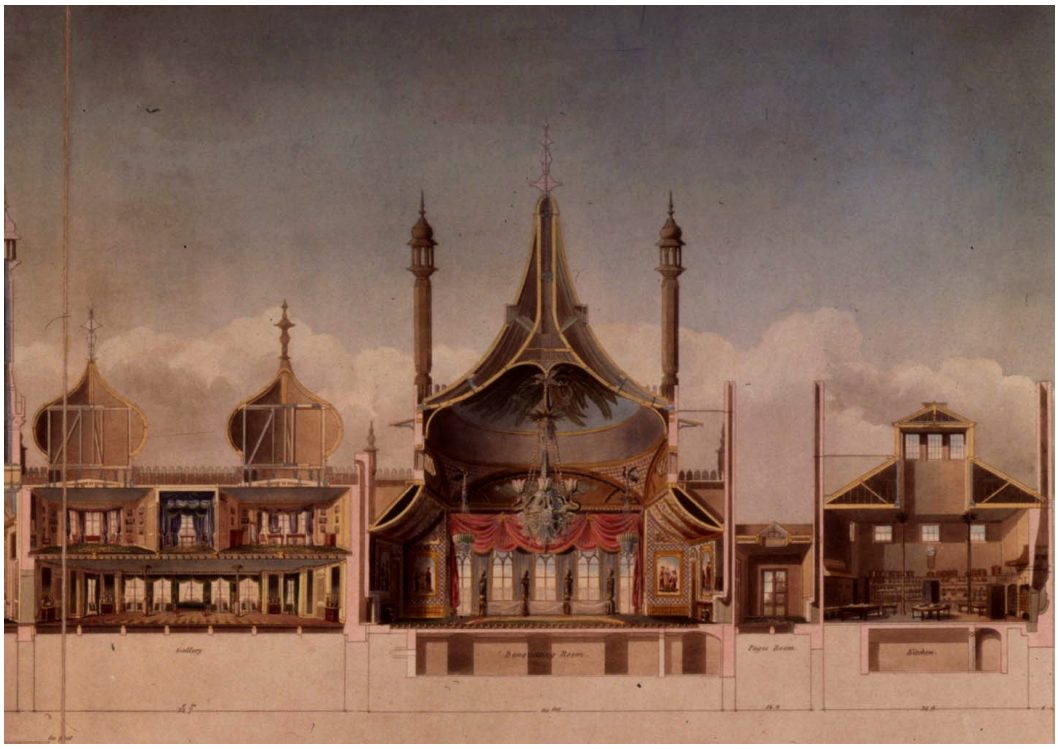
A casa vitoriana[57] inglesa é ainda exemplo da relegação das actividades culinárias para zonas secundárias do espaço de habitar – nas traseiras da casa, em pisos inferiores nos casos das habitações urbanas ou no piso térreo aquando de implantação rural. O espaço culinário inglês distinguia-se, contudo, dos demais europeus pelo facto de neste cada uma das actividades culinárias ter para si um local específico. Contrariamente às restantes, na cozinha inglesa não se executariam outras actividades do foro doméstico.[58] A posição ocupada pelo espaço culinário estaria, ainda assim, dependente da localização da sala de jantar, não devendo tal dependência ser tomada como sinónimo de proximidade.

A problemática do arrefecimento das refeições, que ao longo dos séculos anteriores assistira já a uma continuada invenção de parafernálias e dispositivos de forma a fazer chegar à mesa comida ainda quente,[59] fazia-se agora atenuar através da mobilização de água a altas temperaturas e dos

[53] PENNELL, Sarah. *Four Hundred Years of Keeping Food Hot* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002, p. 70.
[54] Segundo Monique Eleb e Anne Debarre na sua obra de 1995 *L'Invention de l'habitation moderne*, citada e traduzida de forma livre por Mariana Salvador: "Em muitos edifícios burgueses (parisienses), a cozinha continuará, no entanto, de acordo com a tradição, a ser isolada no fundo do apartamento, longe dos espaços de recepção. (...)". SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 273 e 274.
[55] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 273.
[56] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 275.
[57] Linguagem arquitetónica predominante em Inglaterra no século XIX.
[58] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 276.
[59] Na Idade Média seria já utilizado um segundo prato de forma a cobrir aquele contendo comida, sendo este conjunto posteriormente envolto num guardanapo. A criação, mais tardia, de um dispositivo específico, semelhante a uma campânula, para colocar sobre o prato de forma a evitar o seu arrefecimento, traria consigo um renovado cuidado no acto de servir. Contudo, a utilização destes dispositivo apenas



Secção parcial do Brighton Pavilion – 1787/1823 –, ilustrando a sala de banquetes (em cima, à esquerda)
Imagem obtida em PENNELL, Sarah. *Four Hundred Years of Keeping Food Hot* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002, p. 70 e 71.



Secção parcial do Brighton Pavilion (continuação) – 1787/1823 –, ilustrando a cozinha (em cima, à direita)
Imagem obtida em PENNELL, Sarah. *Four Hundred Years of Keeping Food Hot* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002, p. 70 e 71.



Cozinha de Minley Manor, em Hampshire, Inglaterra – 1890

Imagem obtida em SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 278.

banhos-maria. Paralelamente a esta esfera de renovação constante, a figura do fogão vê mantida a sua importância enquanto elemento central na dinâmica do espaço culinário, assumindo-se este mecanismo enquanto essencial ao processo de modelação organizacional e formal da cozinha.

Destinado unicamente à produção da refeição, o espaço da cozinha deveria possuir, segundo Hermann Muthesius, na sua obra tripartida *The English House*, um pé-direito alto, de forma a evitar a acumulação de fumos, e ser planificado de maneira a permitir ao cozinheiro trabalhar com luz proveniente do seu lado esquerdo.[60] Neste exemplo da casa inglesa, à cozinha opôr-se-ia a *scullery*, um espaço auxiliar distinto onde se efectuariam as lavagens dos alimentos, assim como dos dispositivos e loiças empregues no acto da refeição.[61]

Em torno da cozinha, centro de um sistema doméstico complexo e de grandes dimensões com a qual os proprietários raramente contactavam, poderia localizar-se uma infinidade de espaços de armazenamento, conservação e preparação – participantes numa rede interna que abrangeria a cave, o sótão e o jardim da habitação, permitindo à casa a sua auto-suficiência.

Com o surgimento de padarias e a abertura, em meados do século XIX, de pontos comerciais que proporcionaram a venda de inúmeros produtos alimentares, a necessidade dimensional requerida pelo espaço culinário viu-se reduzida, assim como a própria cozinha.[62] O século XIX traria ainda outras inovações. A introdução do gás no domínio culinário, através da figura do fogão – primeiro em ferro fundido e depois em ferro forjado[63] –, ainda que feita por volta de 1830, só se veria verdadeiramente concretizada em 1889, sob a forma daquele intitulado *Jewel Gas Stove*, idealizado por George M. Clark.[64]

A introdução da electricidade no plano da confecção alimentar, ainda que apenas alcançada na última década do século XIX, há muito havia já surgido nas mentes da ciência – Benjamin Franklin, em correspondência de 1748 mencionaria já, com alguma imaginação, a ideia de cozinhar com electricidade.[65]

Para além da materialização pontual, ainda nos finais de 1890, desta possibilidade de cozinhar com auxílio do gás e da electricidade – que apenas se disseminaria nas primeiras décadas do século XX –, terá sido a introdução da figura do frigorífico no mercado americano por volta de 1860, aquela que mais impacto teve para a actual concepção do espaço da cozinha.[66]

permitia a manutenção da temperatura da comida até esta chegar à mesa. Torna-se necessária, assim, a utilização de banhos de água quente embutidos, já no espaço da refeição. Segundo PENNELL, Sarah. *Four Hundred Years of Keeping Food Hot* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002, p. 68, 70 e 71.

[60] MUTHESIUS, Hermann. *The English House: Volume II, Layout and Construction*. Londres: Frances Lincoln Ltd, 2007, p. 64.

[61] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 277.

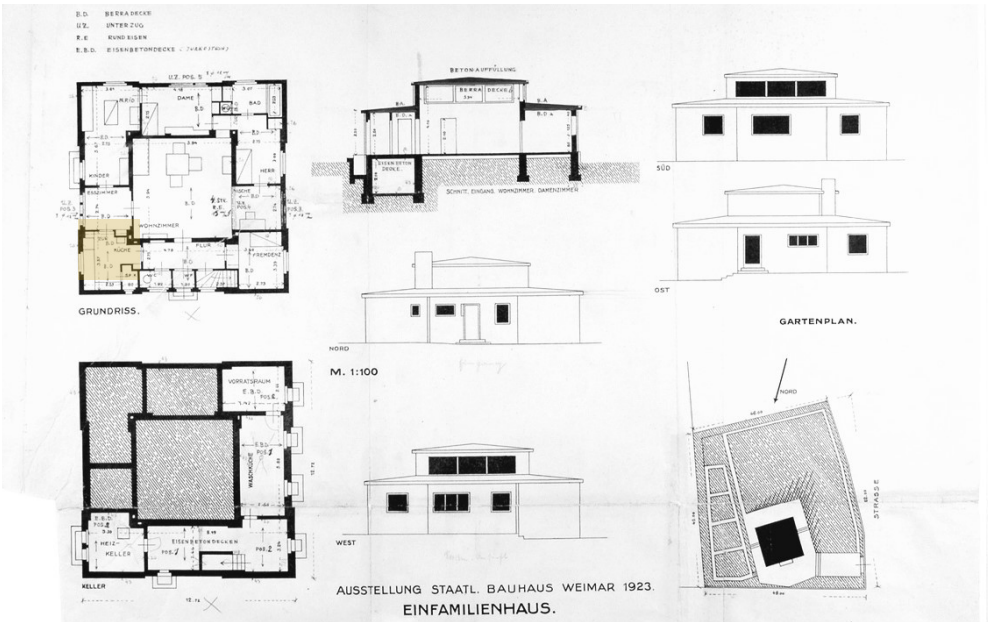
[62] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 280 e 281.

[63] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 284.

[64] ESPINET. Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 106 e 107.

[65] Na sua carta de 1748 a Peter Collinson, Benjamin Franklim menciona a corrente eléctrica conduzida através da água do rio Tamisa, em Londres, e a sua capacidade de matar e assar um peru para o jantar. Segundo WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Franklin Company, 1960, p. 17.

[66] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 287.



Desenhos do projecto da Haus am Horn – 1923. (Apontamento da localização do espaço da cozinha)
Imagem obtida em: «https://www.archdaily.com/873082/ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche/593b59a2e58ece83c40003cd-ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche-image».

1. 1. 6 | do século XX à actualidade

"Simultaneamente entramos na era da preservação comercial da comida com tudo, desde o ingrediente singular à refeição completa, a ser enlatado, desidratado ou congelado." [67]

As alterações tecnológicas que se vinham a fazer sentir até aos inícios do século XX no domínio do espaço de confecção não produziram verdadeiras ou significativas repercussões quer na arquitectura doméstica, quer no modo de vida da população.

Com o final da Primeira Guerra Mundial (1914-1918), e conjuntamente com a difusão do uso da electricidade dar-se-ia, sim, uma derradeira mudança no modelo doméstico até então fortemente enraizado. Devido à proliferação da indústria, e à demanda de trabalhadores, viu-se diminuído o número de serventes femininas, levando a que tivessem de ser, pela primeira vez, as donas das casas a tomar a rédea das tarefas domésticas. Indagações sobre o renovado carácter do espaço da cozinha fizeram-se rapidamente sentir, questionando-se se a sua natureza, até então de mero espaço de serviço, se veria transformada pelo estatuto social das novas ocupantes.[68] Agora que a cozinha não se encontrava mais nas mãos dos serventes, a sua importância espacial aumentou sem precedentes. Questões de salubridade, organização e estética transformaram-se em preocupações latentes, e os modelos progressistas alcançados pelos arquitectos, contrariamente ao que até então vinha a acontecer, desenvolveram-se não a partir dos exemplos das classes aristocráticas, mas sim daqueles das classes mais baixas – para estas, a cozinha havia sempre sido o palco da dona da casa.[69]

A procura pela racionalização espacial, associada à definição das áreas mínimas habitáveis, com o conforto máximo e investimento ínfimo, levaram à exploração de diversas possibilidades arquitectónicas, de entre as quais aquela promovida pela Bauhaus de Walter Gropius em 1923.

Apelidada de Haus am Horn, esta casa de cariz experimental via, tal como no modelo oitocentista, a sua cozinha delegada para um dos cantos da habitação, nas proximidades da entrada e da sala de refeições. Os seus centros de armazenamento e de trabalho, dispostos ao longo do espaço em "L", permitiam a coordenação perfeita entre o carácter formal e funcional da cozinha, promovendo a iluminação, a ventilação e a racionalidade no aproveitamento do espaço.[70]

A recorrente necessidade do máximo aproveitamento espacial levou ainda ao desenvolvimento de projectos de cozinhas mínimas, nas quais os conceitos de eficiência serviriam de mote aos ide-

[67] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 310.
[68] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 315.
[69] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 316.
[70] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.* p. 318. A mobilização da forma em "L" para o espaço da cozinha, mais tarde adoptada também pelo arquitecto holandês J. J. Oud para as suas casas, por Mies van der Rohe e por Le Corbusier, viria a ser a solução recorrente, nas casas modernas iniciais, para a optimização de espaços compactos e de reduzidas dimensões. Segundo ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 122.



Casa Haus am Horn – espaço da cozinha

Imagem obtida em: «https://www.archdaily.com/873082/ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche/593b59d4e58ece83c5000160-ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche-photo».



Villa Savoye – espaço da cozinha
Imagem obtida em: «https://www.maison.com/architecture/histoire/maison-emblematique-villa-savoye-poissy-7619/».



Anúncio a cozinha *Hotpoint* – década de 1950

Imagem obtida em SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2026, p. 338.

ais nascidos dos constrangimentos sociais que a habitação económica acartaria. Cozinhas como aquela proposta pelo arquitecto alemão Franz Schuster, em 1920, para Frankfurt, e alguns anos mais tarde, pela arquitecta austríaca Margarete Schüte-Lihotzky para a mesma cidade, viriam a formalizar o modelo conhecido por Cozinha de Frankfurt, sinónimo de racionalização e eficiência. Desenhada em torno da figura da mulher, e possuidora de aproximadamente 1.90m de largura por 3.40m de comprimento, esta cozinha emanava uma engenhosidade laboratorial. Comunicando com a sala de estar e de refeições por uma porta de correr lateral, e fazendo-se a entrada na mesma através de um dos topos, a cozinha dispunha de zonas de trabalho bem organizadas, iluminadas por uma janela no topo oposto ao da entrada.[71]

A demanda pela racionalização espacial e a negação do espaço burguês tomaria também uma outra vertente: aquela da cozinha comunitária. Largamente explorada nos inícios do século XX na união soviética, um dos seus exemplos mais notórios será aquele do Dom Narkomfin, completado em 1932: um complexo de cinquenta edifícios de dois ou três andares, servidos por uma cozinha comum, na qual chefes profissionais preparavam os alimentos como se de uma cantina se tratasse.[72]

Contudo, quando se dá um afastamento face a esta tipologia e se indaga sobre a planta livre moderna e o papel que a cozinha adquire nesta, conclui-se que as esferas da concepção culinária e social estabelecem aqui uma nova aproximação, alcançada progressivamente após a Segunda Guerra Mundial: a abertura de eixos visuais entre o espaço da cozinha e a zona da refeição possibilitou à dona da casa o convívio no acto de cozinhar, até então negado pelas barreiras arquitectónicas.[73] A dona de casa libertava-se finalmente do pendor isolado que a cozinha havia adquirido e, tal como esta, tornava-se permeável a uma esfera de sociabilidades. A introdução de novos mecanismos, especialmente no mercado norte-americano, potenciada pelos avanços tecnológicos alcançados durante a guerra agora direccionados para a domesticidade do lar, permitiram colocar à disposição da dona de casa frigoríficos, micro-ondas, fogões, robôs de cozinha, torradeiras, batedeiras, grelhadores, entre muitos outros engenhos para confecção, arrumação e conservação alimentar. A cor, o *design* apelativo e a inovação faziam da cozinha americana do pós-guerra um quase espaço de lazer.[74]

Numa visão de síntese poderá considerar-se, ainda assim, a figura da cozinha eternizada por Le Corbusier, na sua Villa Savoye, como o exemplo-chave no qual os conceitos modernos são mobilizados e deixados de herança à contemporaneidade: espaço imaculado e luminoso, com móveis bem desenhados, onde todos os pormenores são normalizados e padronizados.[75] Vigora agora a salubridade e a arrumação – tudo se esconde nos armários, mas que se coloque um pão sobre a mesa!

---

[71] Possuía ainda tábua de passar a ferro rebatível, múltiplos armários e gavetas em alumínio e, ao centro, um banco. A Cozinha de Frankfurt viria a tornar-se a primeira a ser comercializada já plenamente equipada de mobiliário, dadas as suas invulgares dimensões. Estas, sendo diminutas, faziam também deste espaço uma espécie de ilhéu isolado na habitação, onde uma só pessoa poderia permanecer – a ideia da cozinha oitocentista isolada vê-se aqui retomada. Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2026, p. 324, 235 e 326.

[72] Um outro exemplo, já não no contexto soviético, será aquele da Kollektivhus de Sven Markelius, em Estocolmo. De meados de 1930, este constituiria um edifício no qual, para além da partilha da cozinha comum, também actividades como as de lavandaria e limpeza seriam repartidas. Segundo DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 106 e 107.

[73] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 345 e STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 310.

[74] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 335.

[75] *Idem*, p. 331.



Representação de um *symposion* grego
Imagem obtida em: «http://www.mofad.org/events/2017/11/15/eat-like-a-grecian-mofads-ancient-greek-symposium».

A PRODUÇÃO ESPACIAL NA INGESTÃO DA REFEIÇÃO

1. 2. 1 | ecos da antiguidade

"Já no segundo milénio a. C., a partilha de comida e vinho como contrapartida de um contracto escrito – como aquele ocasionado por um casamento ou tratado – estava estabelecida entre o povo Babilónico." [76]

A figura dos banquetes mesopotâmicos e egípcios, que através dos séculos se materializou montra de extravagâncias de sabores, prepotência, manipulações e poder, exerceu uma clara influência naquela que seria uma cultura grega emergente. É possível, através das palavras escritas por Homero na sua Odisseia, e citadas por Roy Strong na obra *Feast, a history of grand eating*, constatar que as festividades da sociedade da época se regiam por predispostos constantes: a disposição hierárquica dos intervenientes, a existência de música e de canto, e a importância que a figura do copeiro adquire.[77]

A gastronomia grega, à base de peixe – visto o raro consumo de carne estar associado ao sacrifício do animal enquanto oferenda aos deuses –, evoluiu com a importação e consequente introdução de especiarias. O entendimento e a sofisticação do plano dos sabores, da qual é exemplo a mobilização do salgado enquanto catalisador do doce, compreendem a formulação de uma cultura culinária complexa, herdada mais tarde por Roma.[78] A principal refeição grega tomava lugar apenas uma vez por dia, ao início da tarde, e as normas implícitas ao acto de comer implicavam que o ritual da refeição formal estivesse apenas aberto à presença de entidades masculinas já que, ainda que para os gregos a partilha da refeição fosse um reflexo de igualdade, esta restringir-se-ia a grupos específicos, com valores de índole comum.

A refeição, denominada *deipnon,* tomaria continuação sob a forma do *symposion*, que decorreria no *andron*, espaço proibido ao público feminino. Na sua condição ritualística envolveria a serventia por parte de escravos, que a iniciavam colocando à disposição dos comensais pão de trigo e cevada. Seguiam-se fruta, pequenas aves, marisco ou até esturjão e atum, em jeito de entradas. O mote à continuação seria dado pela introdução do peixe fresco, atingindo-se o ponto alto com a chegada de borrego.[79]

As segundas mesas, primórdios da actual sobremesa, trariam carnes adocicadas – a utilização do açúcar-de-cana era ainda uma comodidade rara – , frutos secos, bolos e queijos, e introduziriam o ritual que daria início ao *symposion* – o misturar da água e do vinho.

Espelho de uma sociedade que se afirma como patriarcal, o *symposion* caracterizava-se pela reunião em torno do vinho, elevando o acto de beber em comunidade ao plano da significação ritual. A

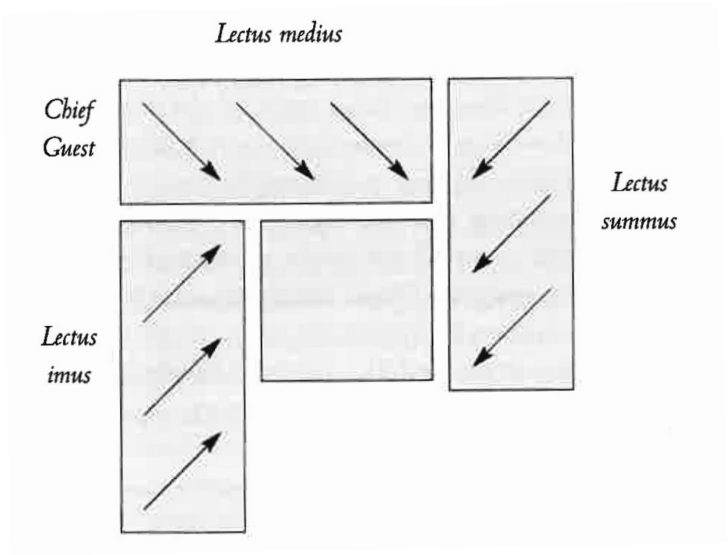
[76] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 8. O desenvolvimento da gastronomia na época deu-se, em grande parte, através da introdução de ingredientes raros no plano do banquete, onde também o palato real se via testado perante as oferendas de iguarias desconhecidas, podendo tornar-se, quiçá, mais predisposto à atribuição de benevolências. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 8.
[77] *Idem*, p. 9.
[78] Pouco é sabido acerca da gastronomia grega da altura. A obra encontrada no Egipto, de Athenaeus de Naucratis, intitulada "O Banquete dos Sofistas", será a única a permitir conhecimentos sobre a alimentação grega por volta de 192 d. C.. *Idem,* p. 10.
[79] *Idem*, p. 14.

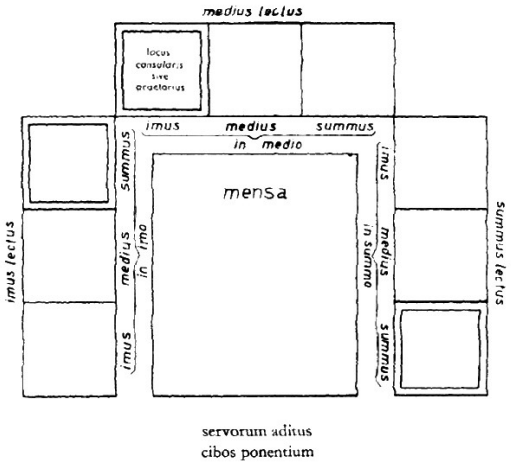


Representação de um *convivium* romano. Fresco encontrado em parede, na cidade de Pompeia – século I d. C.
Imagem obtida em: «https://www.telegraph.co.uk/history/pompeii/9850077/Pompeii-exhibition-the-food-and-drink-of-the-ancient-Roman-cities.html».



Mosaico representativo das reminiscências deixadas no chão do *triclinium* após o *convivium*, antes deste ser varrido – século II a. C.
Imagem obtida em: «https://www.telegraph.co.uk/history/pompeii/9850077/Pompeii-exhibition-the-food-and-drink-of-the-ancient-Roman-cities.html».





Esquema representativo das disposições que um *convivium* tomaria

Imagens obtidas em STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 28 e em: «https://www.kirke.hu-berlin.de/petron/tischsitten.html» respectivamente.

divisão entre o acto de comer e aquele de beber assume-se como uma característica incontornável da refeição grega.[80] Por altura do século V a. C., a importância adquirida pelo ritual da refeição e do banquete levava à idealização de salas específicas para tal efeito, assumindo estas uma forma quadrada e podendo albergar até onze sofás segundo uma disposição fixa.[81]

A cultura romana viria a adoptar as características base do cerimonial da refeição grega, ainda que sob uma nova faceta: a da dualidade que marcava a experiência romana para com os alimentos e o acto de comer. Divididos entre *fruges* e *percudes*, os alimentos eram caracterizados segundo a sua origem: os primeiros, vindos do solo, e os segundos, de origem animal. Poderão assumir-se as duas refeições diárias romanas – o *prandium* e a *cena* – como representações contrastivas desta dupla face de ideais: a primeira, de cariz singelo, dedicada ao consumo de sobras e associada a negócios, e a última, já mais substancial.[82]

A *cena* poderia tomar duas formas: aquela quotidiana e de associação familiar, e uma outra de ímpeto festivo, o *convivium* ou banquete. Ainda que inicialmente atendido apenas por homens, neste viria também a tomar parte o público feminino, mudança essa motivadora de alterações ao posicionamento do espaço de comer no interior da *domus*. O *triclinium*, ou sala de comer, assumiria agora uma posição mais central na casa, contrariamente ao que acontecia no modelo grego. Ainda assim, configurando a materialização da ideia prazerosa de convívio e jovialidade em torno da mesa, o *convivium* poderia comparar-se ao *symposion*.[83] Este espaço de jantar possuiria, em torno de uma mesa circular ou rectangular, três sofás de pedra ou madeira dispostos em "U" – *lectus* –, onde seria possível aos comensais reclinar-se com auxílio de almofadas. A posição de honra, aquela pertencente ao dono da casa, ficaria à direita do leito médio, sendo à sua volta dispostos hierarquicamente os demais convidados.[84]

O banquete teria início com o lavar das mãos, e a sua continuidade desmultiplicar-se-ia em três serviços: *gustatio,* ou entradas, que incluiriam, entre outros produtos, frango, peixe, ovos, moluscos e vegetais; *prima mensa* ou primeiro prato, onde seriam servidas carnes e peixe fresco em abundância, e *secunda mensa,* em tom de sobremesa, sendo colocados à disposição dos comensais frutos, doces e alguns elementos de pastelaria.[85]

Dada a possibilidade da múltipla existência de *triclinia* numa habitação abastada, a diferenciação entre estes espaços de comer seria de foro hierárquico e meteorológico. No período de Inverno a preferência recairia pelo *triclinium* com maior exposição solar; um outro, de maior recato, destinar-se-ia a companhias mais íntimas, ao passo que uma terceira sala, mais aberta e exposta a ventilação, seria ideal aos quentes períodos de Verão.[86]

---

[80] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 14. *Symposion* traduzir-se-ia por "beber juntos". Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 101.

[81] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 16.

[82] *Idem*, p. 18 e 19.

[83] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 101 e STEEL, Carolyn. *Hungry City: How Food Shapes our Lives.* Londres: Vintage books, 2013, p. 172 citado por SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 102.

[84] *Idem*, p. 102.

[85] *Idem*, p. 103 e 104.

[86] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 28. O comprimento do *triclinium* deveria ser o dobro da sua largura, segundo VITRÚVIO POLIÃO, Marco. *Compendio de los diez libros de arquitectura de Vitrúvio.* Tradução de Don Joseph Castañeda. Madrid: Editorial Maxtor, 2009, p. 239.



A Última Ceia de Domenico Ghirlandaio, no refeitório do convento dos *umiliati,* em Ognissanti, Florença – 1480
Imagem obtida em STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 55.

1. 2. 2 | na Idade Média - entre o religioso e o secular

"Outro ponto relevante, (…) é de que o garfo não foi introduzido senão no início do século XVII. O comensal dispunha apenas de faca e colher, e a comida tinha de tomar forma tal que possibilitasse o seu consumo com as mãos ou a colher." [87]

A trindade alimentar mediterrânica baseada no pão, azeite e vinho viu-se substituída, e mais tarde mesclada – à medida que os esforços da cristianização se expandiam –, por aquela bárbara da carne, leite e manteiga.[88] A Idade Média traria assim consigo algumas mudanças alimentares significativas, assim como uma visão agudizada sobre o poder simbólico dos alimentos.[89]

Poucos foram os relatos culinários escritos até ao século XIV desde aquele de Gaius Apicius,[90] concretizando-se o mais notório nas palavras do monge e humanista galês Giraldo Cambresis. A sua perplexidade ao observar as extravagâncias alimentares dos monges beneditinos na Abadia de Saint Augustine em Canterbury reflete a incompreensão dos novos estatutos comportamentais em torno do acto religioso do comer em comunidade. A frugalidade determinada pelo modelo divino – substituída pelo excesso –, e o silêncio esperado – contornado por gesticulações generalizadas –, espelham a falta de disciplina enraizada após o século IX.[91] A refeição comunal entre os monges ao som da leitura bíblica, ascética na sua representação original – alimento espiritual mais do que corpóreo –, compreendida como referência à sociedade medieval, apresentava-se ali desvirtuada. A par com o banquete secular celebrado no espaço do *hall*, também a refeição monástica nos refeitórios conventuais representaria uma das formulações-tipo de comensalidade na Idade Média: materializações sobre a mesa das duas forças que moldavam a civilização ocidental da altura – o poder da cristandade e o das tradições dos povos da pós-romanização.[92]

O gosto dos povos bárbaros pela carne[93] havia por esta altura adquirido uma importância sem precedentes. Ainda que a tipologia alimentar continuasse a possuir uma conotação hierárquica, a sua estratificação acentuou-se com a crescente implementação de um sistema feudal piramidal. Fonte de força física, a carne surge em directa associação com a esfera nobiliárquica do poder, e com aqueles que a dominavam – mais nobre seria aquele que mais alimento consumisse.

Contudo, o banquete não se mobilizaria em torno desta, ou da comida sequer, mas sim em torno da bebida. Ficar ébrio era, até ao século XIII, o objec-

[87] WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Company, 1960, p. 9.
[88] Apesar destas mudanças descritas por Roy Strong, segundo RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit*. Nantes: EA Nantes, 1995, p. 14, *"A cozinha medieval aparenta-se bastante próxima, mesmo derivada, da cozinha da Roma Antiga (...)"*.
[89] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 47.
[90] *Idem*, p. 46.
[91] Apesar da refeição desvirtuada testemunhada por Cambresis, deverá assumir-se o modelo da refeição medieval monástica como frugal e regrado, contrastivo com o que acontecia nos banquetes seculares e dos dias festivos e religiosos. Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 161.
[92] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 47. A figura do banquete secular, montra de ostentações de poder, surge novamente associada à tradição da celebração, mesmo que por parte dos povos bárbaros, de casamentos, tratados de paz, e outros eventos de importância maior.
[93] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 48.



Representação de banquete medieval – inícios do século XV
Imagem obtida em: «http://www.nationalgeographic.com.es/historia/grandes-reportajes/banquetes-y-comilonas-en-la-edad-media_8852/2».

tivo da participação num banquete bárbaro.[94] A cristandade prontificar-se-ia a condenar, contudo, a tipologia e o número de celebrações dos povos que lhe eram externos; sob o seu pendor, o *convivium* romano viria a maturar e a assumir a verdadeira expressão da figura do banquete medieval.[95]

Com Carlos Magno e o Império Carolíngio vê-se reforçada a teatralidade à refeição, assumindo-se uma estrutura que viria a ser copiada pelas restantes classes aristocráticas durante os séculos vindouros. Existiriam três oficiais domésticos: o grande senescal e o grande mordomo (responsáveis pela serventia do salão principal), e o grande camerlengo, dedicado somente aos aposentos reais. O serviço no salão principal seria, contudo, supervisionado por um mestre de cerimónias.[96] Em tom de religiosidade, qual acto processional, dar-se-ia a passagem da comida da cozinha para o grande salão, de forma a ser servida hierarquicamente, sendo o posicionamento do saleiro na mesa o determinante da ordem hierárquica de disposição dos comensais.[97]

O momento da refeição, que tomaria a forma de almoço ou ceia, conciliaria a substância com a frugalidade. A carne mantinha o seu papel de ingrediente de honra, e o queijo tomaria o papel de sobremesa aquando da ceia, acompanhado por frutas e algumas especiarias. O consumo da refeição fazia-se com o auxílio dos dedos, visto apenas serem utilizados pratos e colheres. Este mesmo facto levava à necessidade de confeccionar pratos literalmente palpáveis, sendo evitados aqueles mais aguados, não passíveis de ser ingeridos com o auxílio dos parcos talheres da época. Os pratos da refeição, contudo, poderiam ser produzidos a partir de diversas materialidades: de ouro ou prata, aqueles da nobreza e alto clero ou, mais humildemente, madeira no caso do povo, podendo nesta última situação a sua inexistência ser colmatada através do uso de fatias de pão.[98] No fim da refeição, as reminiscência alimentares do banquete seriam atiradas para o pavimento.[99]

A posição reclinada adoptada pelo homem romano viu-se substituída pelo sentar à mesa – um acto de origem germânica e gaulesa[100] –, ao passo que esta, inicialmente de cariz arredondado, se encontrava já unanimemente aceite e estabelecida como rectangular – auxiliada por um banco corrido –, por volta do ano de 1100. Possuidora da vantagem de poder ser desmontada com facilidade, a mesa longa rectangular, permitia a utilização de forma multifacetada do espaço libertado no *hall*.[101]

O desvanecer, já nos finais da Época Medieval – e devido à evolução da agricultura –, da associação entre a quantidade de alimentos ingerida e a posição social do comensal civiliza o momento da refeição e impõe novos costumes ao acto de comer, com a moderação e a privacidade a implementarem-se para a posteridade.[102]

---

[94] Nos relatos de festividades vikings inclusive, apenas é descrita a tipologia de bebida, não de comida. Segundo STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 58.
[95] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 54.
[96] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 66.
[97] *Idem*, p. 66 e SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 162.
[98] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 162 e 163.
[99] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 164.
[100] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 162.
[101] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 60 e 62.
[102] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 166.



Villa Veneta con figure de Benedetto Caliari – 1570/1580
Imagem obtida em STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 128.

1. 2. 3 | fantasia à mesa – o banquete da renascença

"O período da renascença preconizava-se pela redescoberta do mundo da Antiguidade Clássica, combinada por um forte desejo de a recriar." [103]

O período do Renascimento traz consigo não apenas um refinamento no acto da produção culinária, como também uma maior exigência fantasiosa e figurativa na forma como a refeição é disposta.[104]

Conhecido por *Il Paradiso*, ou Banquete do Paraíso, este acontecimento promovido na corte de Ludovico Sforza, em Janeiro de 1490, compreende uma das maiores refeições celebrativas de que há registo. Leonardo da Vinci, que por esta altura possuía na corte o título de *ingeniarius camerarius* – engenheiro de câmaras –, foi o responsável pelo momento alto do evento, uma produção intitulada de *Máscara dos Planetas*: *"um modelo gigantesco dos planetas nas suas respectivas posições, cada qual movendo-se no seu percurso com os signos do zodíaco iluminados por tochas colocadas atrás de vidro colorido."* [105]

O momento da refeição culminaria assim numa extravagância de luz, cor, música, movimento e poesia, replicado no ano seguinte, aquando do casamento de Ludovico Sforza com Beatrice d'Este. Para este, Leonardo da Vinci criou uma série de disfarces, de maneira a que os serventes se transfigurassem em "homens selvagens", ao som de tambores e trompetes. Dezenas de esculturas figurativas em açúcar, representativas de animais e outros motivos naturais pintadas e em tamanho real, terão sido também trazidas por serventes e, para desfeita de Ludovico, destruídas por uma audiência em êxtase.[106]

Os mais refinados banquetes já não aconteciam, contudo, apenas dentro do círculo social e espacial da corte, alcançando agora também o foro privado, como é o caso do banquete dado por Ippolito d'Este em 1529. Os detalhes de tão grandioso acontecimento encontram-se meticulosamente registados, contrariamente ao que acontecia nos séculos anteriores. A importância do ritualismo do banquete assume aqui um valor simbólico sem precedentes até então.[107]

Tirando proveito do clima ameno propício, relocalizar-se-iam os aparatos da refeição nos meandros verdejantes dos jardins da habitação privada, fazendo-se desfilar com toda a pompa músicos, criados e convidados. Os pratos – que poderiam constituir duas dezenas no total –, teriam a sua disposição coordenada com a temática musical, fazendo do diálogo entre a teatralidade da sua entrada, a sua aparência e o seu sabor, um momento cénico e ritualístico inigualável. Todos os sentidos seriam prazerosamente satisfeitos, sem o

[103] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 138.
[104] Já na Idade Média a fantasia tomava lugar à mesa através da representação de cenas de florestas com animais e de fontes, mas só no Renascimento esta teatralidade toma uma dimensão ímpar. Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 164.
[105] Michael White citado por DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine*. Novo México: Sunbelt Editions, 2017, localização 2414 de 3316 – versão *Kindle*®.
[106] *Idem*, localização 2437 de 3316 – versão Kindle®.
[107] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 130.



Detalhe do fresco representativo do *Banquete de Amor e Psyche* de Giulio Romano, no Palazzo del Té em Mântua – 1532/1535
Imagem obtida em: «https://www.art-prints-on-demand.com/a/romano-giulio/the-noble-banquet-celebra.html».

pendor de qualquer sentimento de culpa, e já sem os excessos pecaminosos que para alguns a refeição da Idade Média acartaria.[108]

Estabelecendo-se um percurso evolutivo através do século XV, no qual se consideram incontornáveis à evolução da figura do banquete aqueles celebrados em honras matrimoniais assume-se, contudo, o século XVI como aquele em que o perfil da figura do banquete se encontra já plenamente delimitado, reconhecido e adoptado pela corte de Este – de extrema relevância nos planos político e social, e responsável pelo refinamento renascentista do acto da refeição enquanto montra de poderes.

O pendor de ritualismo encontrava-se profundamente enraizado, temperado pela sempre presente exaltação da figura de poder, perfazendo-se um espectáculo no qual a presença de audiência se torna imprescindível, e a música um pano de fundo indissociável.[109]

Segundo o humanista florentino Marsilio Ficino, o banquete renascentista afirmava-se como uma experiência humana capaz de reunir num mesmo acto uma necessidade corporal e uma outra mental.[110] Os ideais do *convivium* romano vêem-se aqui restabelecidos através de uma renovada visão humanista sobre a mesa:[111] ideias são trocadas de forma civilizada e relações sociais estabelecidas, sempre sob o pendor do respeito mútuo e do gosto pela cultura.

O refinamento das maneiras à mesa assumir-se-ia também como um ponto de interesse fulcral ao desenvolvimento comportamental da renascença. Desiderius Erasmus, humanista holandês nascido no século XV, alcançou com a sua obra *De civilitate morum puerilium* – pela primeira vez publicada em 1530 –, reconhecimento internacional ao estabelecer e fixar as regras ideais ao comportamento do Homem em sociedade. Podendo assumir-se a partilha da refeição como um acto de socialização por excelência, torna-se clara a necessidade de integração da esfera culinária na sua obra.[112]

O reconhecimento, por parte da sociedade, de pontos comuns entre o divino e a humanidade terrena sobre a mesa, permitindo a emancipação da figura do Homem e a sua independência social, tomaram uma nova dimensão aquando da alteração dos referenciais do banquete. Ao passo que na Idade Média a figura da Última Ceia se afirmava como ponto máximo da conexão com Deus à mesa, o movimento humanista procura uma mudança com raízes na mitologia clássica: a figura de Cristo vê-se agora substituída por divindades como as de Cupido e Psyche, dispostas sobre uma mesa não de restrição e pragmatismo religioso, mas de abundância apoteótica.[113]

Para além do refinamento cultural na associação culinária e das grandes produções fantasiosas que os banquetes renascentistas acartam, este período faz emergir também a racionalidade e sofisticação

[108] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 131.
[109] A necessidade de dominar tamanha complexidade de forças, às quais se acrescentam outras decisões de foro logístico, leva à criação da figura do *scalco*, como era conhecido em Ferrara, qual maestro para uma orquestração culinária a extravasar de ingredientes. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 134.
[110] Nas palavras de Ficino, o *convivium* da renascença restauraria os membros, renovaria os humores, reavivaria a mente, refrescaria os sentidos e sustentaria e afinaria a razão. Segundo JEANNERET, Michel. *A Feast of Words. Banquets and Table Talk in the Renaissance.* Oxford: Polity Press, 1991, p. 20.
[111] Havia o constante desejo de imitar os grandes banquetes da Antiguidade Clássica, fazendo-se, para tal, uso de conteúdos textuais nos quais se fazem referências às refeições da altura. Em 1448 surgiu a primeira edição de *De re coquinaria* de Apicius, tornando os seus registos culinários mais acessíveis. Segundo STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 138.
[112] ASCHER, François. *Le Mangeur Hypermoderne.* Paris: Éditions Odile Jacob, 2005, p. 37.
[113] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 158 e 159.



Festa nella Villa di Poggioreale de D. Gargiulo e V. Codazzi – 1641
Imagem obtida em: «https://www.unisob.na.it/eventi/eventi.htm?vr=2&id=729».



As Bodas de Canaã de Paolo Veronese – 1562/1563
Imagem obtida em: «http://www.abcgallery.com/V/veronese/veronese125.html».



Grotto de Orcus nos jardins do Sacro Bosco. Representação de Giovanni Guerra – 1604
Imagem obtida em: «http://torresani-edu.blogspot.pt/2014/03/dante-ariosto-e-sannazaro-bomarzo.html».

do pensamento romano no que diz respeito à concepção arquitectónica do espaço de habitar, em especial dos domínios dedicados ao consumo alimentar. O modelo romano da *villa* de Plínio na Toscânia – onde a coexistência de três salas de comer distintas ilustra a preocupação pela resposta aos desígnios funcionais e de conforto – reimplanta-se revigorado, procurando-se um descolar integral da imagem pardacenta deixada pelas pequenas e penumbrosas divisões da habitação da Idade Média.[114]

Em *De Re Aedificactoria*, Alberti sugere, tal como praticado na antiguidade clássica, e do qual o caso de Plínio serve de estandarte, a caracterização e localização estratégica das salas de comer,[115] para os períodos de Inverno (com ambiente aquecido e lareiras), Verão (com verdejâncias e água) e para os entremeios, sendo que todas deveriam primar pela sumptuosidade e espacialidade ampla. Esta nova atitude humanista, que incorpora uma renovada visão sobre o campo, a importância das vistas, da exposição solar, e da salubridade, materializa na *villa* renascentista a satisfação do viver pleno e harmonioso que a renascença procurava.

Edificada para Alfonso II de Aragão em 1487, apenas um ano após a publicação de *De Re Aedificactoria*, a *villa* de Giuliano da Maiano na região de Nápoles materializa o ideal da sala de comer veraneante defendido por Alberti. A *villa* de Poggio Reale de Maiano, como era intitulada, possuía uma sala de refeições mais recôndita, passível de permitir a entrada de água, transformando esta num arquétipo do divertimento prazeroso, cujo refinamento arquitectónico se viria a generalizar a outras *villas* subsequentes. A *loggia* – espaço de referente clássico ideal à refeição de Verão –, terá tido nestas salas de água e frescura, em especial naquela que Bramante concretiza na *Villa* Belvedere, o início da sua recreação renascentista.[116]

Ainda que a edificação de Bramante se tenha mostrado essencial, poderá considerar-se que terá sido o subsequente projecto para a *Villa* Farnesina de Baldassare Peruzzi aquele que, alheio a custos do foro monetário, catapultou o papel da *loggia* que, autonomizando-se agora do volume da *villa*, se implantaria no canto nordeste do jardim.[117]

Outros espaços exteriores dedicados ao consumo da refeição, de excepção no seu cariz de excentricidade, terão também sido explorados. O jardim do Sacro Bosco em Bomarzo, de índole maneirista, apresentava-se como um dos mais representativos: a peça escultórica de uma cabeça de boca aberta – que se distingue por entre uma série de outras esculturas figurativas espalhadas pelo terreno –, no interior da qual se encontra uma mesa de refeições, permitiria o consumo alimentar num ambiente em que contrastariam de forma antagónica e dissonante o horror mitológico da espacialidade envolvente com o acto prazeroso de usufruir de uma refeição.[118]

---

[114] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 148.
[115] A sala de Inverno deveria estar virada para o ocidente equinocial, ao passo que a de Verão deveria posicionar-se de forma a ser inundada pelo nascer do sol no Inverno. Do pátio ou átrio – seio da casa –, passar-se-ia às salas de jantar. Segundo ALBERTI, Leon Battista. *Da Arte Edificatória*. Tradução de Arnaldo Monteiro do Espírito Santo. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011, p. 360 e 363.
[116] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 150 e 151.
[117] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 152.
[118] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 154.



Interior de um café londrino. Autor desconhecido – 1668
Imagem obtida em: «http://www.cafemagazine.co.uk/CoffeehousesOfLondon.html».

1. 2. 4 | na sala de jantar, a revolução culinária

"A voracidade, o consumo excessivo e o palato não refinado eram considerados vestígios de práticas antigas e, ao longo dos séculos XVII e XVIII, o controlo do apetite, a delicadeza, a descriminação e o autodomínio tornaram-se valores burgueses." [119]

Com o século XVII dá-se a introdução nos paladares de uma série de novos e exóticos alimentos que, associados a uma mudança nos gostos alimentares, culminam numa revolução culinária inegável. Alimentos como a carne de porco – até então largamente apreciada –, vêem-se agora remetidos para um segundo plano. Reduzida à produção de banha e de recheios, esta carne é excluída das refeições em prol de outras como a de vaca, vitela ou carneiro, sendo que até a exoticidade de aves como o pavão e o cisne, não se conseguindo impôr na hierarquia de preferências, é substituída pela das carnes de caça, produto altamente simbólico em termos de estatuto. Também graças ao desenvolvimento de estufas, o cultivo de espécies fora de época tornou-se possível, e alimentos como morangos e espargos ficaram disponíveis no Inverno.[120]

O renovado palato setecentista viria a usufruir ainda da introdução de três novas bebidas de exoticidade ultramarina: o chá, o chocolate, e o café, propulsoras de novos padrões de sociabilidade.[121]

O primeiro – chegado à Europa em 1610 graças a navegadores holandeses –, atingiu a sua popularidade máxima em Inglaterra, sendo que apenas no século XVIII tomaria a posição de catalisador social das relações familiares (e não só) em torno da pequena mesa repleta de talheres de prata e itens de porcelana. O chocolate, por sua vez, oriundo do México,[122] chegou à corte francesa com Luís XIV, sendo mais tarde adoptado pelo paladar europeu. O seu consumo (feito através da adição de açúcar, mel, baunilha, canela, ou até pimenta-preta) estava reservado a classes sociais específicas, que o mobilizavam enquanto forma de ostentação, elegância e requinte.[123]

Contudo, das três bebidas introduzidas no século XVII, nenhuma viria a alcançar tanto impacto social como o café, que se tornaria o estímulo, em Inglaterra, ao aparecimento das *coffee houses*. Inicialmente localizar-se-iam nas proximidades de teatros – espaços burgueses de intelectualidade fervilhante, onde as discussões e a tertúlia tomavam lugar à margem das distinções sociais.[124]

Ainda que muitos tenham sido os factores catalisadores de mudanças nos hábitos alimentares no século XVII (como a reforma protestante[125] e a produção de bebidas alcoólicas por parte dos paí-

[119] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 162.
[120] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 224 e 225.
[121] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 210.
[122] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 211. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 225, o chocolate viria, sim, da América do Sul.
[123] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 225 e SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 211. O consumo de chocolate seria, inclusive, permitido a mulheres e crianças e estaria associado a um despertar lento.
[124] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 213.
[125] A reforma protestante viria a anular a anterior regulamentação eclesiástica. Segundo SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 215.



O serviço à *la française. Festa por ocasião da coroação de Joseph II* de Martin van Meytens – 1764
Imagem obtida em «http://www.habsburger.net/en/media/studio-court-painter-martin-van-meytens-coronation-banquet-joseph-ii-romer-frankfurt».

do Norte), um dos mais significativos terá sido o desenvolvimento da imprensa. Em meados do século XVII existiria já um grande número de livros de culinária franceses e italianos em circulação – o que implicaria que seria expectável do chefe de cozinha a capacidade de os ler –,[126] reflectindo-se um novo interesse, ainda que confinado às classes mais altas, para com o domínio da comida, e assumindo-se, pela primeira vez, uma transmissão escrita dos saberes culinários. Ainda que na antiguidade se tenham escrito livros compilando receitas, como é o caso daquele de Apicius, a transmissão de ideias culinárias era maioritariamente oral.[127]

O desenvolvimento da alta cozinha, na qual se procurava alcançar um maior respeito pelo poder autónomo dos ingredientes, contrastava com os modelos culinários em voga até então: cozinhas como a romana e a medieval valorizavam as misturas de sabores e os engenhos de paladar; agora, sabores como o doce, salgado, amargo, acre e picante seriam finalmente apreciados enquanto dotados de valores autónomos.[128]

A revolução culinária consequente viria a ter como grande resultado o desenvolvimento dos serviços, em especial daquele *à la française*, e mais tarde, já no século XIX, de um outro *à la russe*.

No serviço *à la française*, a grande distinção para com os modelos do passado estaria no facto de ser expectável ao comensal servir-se a si mesmo, sendo para isso dispostos sobre a mesa, pelos serviçais, todos os elementos de cada prato. Estabelecendo-se agora um ritmo de serviço mais visível, cada prato chegaria à mesa sob uma ordem específica, procurando potenciar-se o prazer dos sentidos: primeiro viriam as sopas, carnes de aves e outras demais cozidas, de seguida saladas, pratos altamente condimentados e carnes de caça, e para finalizar, em tom de sobremesa, frutas e elaborações ornamentais em pastelaria.[129] Reinava, agora, a informalidade sobre uma mesa que se pretendia que fosse uma verdadeira montra da riqueza do património familiar, e onde a abundância de comida em exposição – e à disposição – reflectiria o estatuto social e económico dos donos da casa.

A sala de jantar ver-se-ia assim transformada num teatro culinário, palco de dimensão performativa, onde o gosto pela exuberância e pelas artes como a pintura e a arquitectura tomavam forma quer através dos pratos e do refinamento dos utensílios necessários à sua apresentação, quer através da decoração do espaço. Na sala de jantar seriam materializados ambientes naturais, ao mesmo tempo que se mobilizavam outros elementos como a música e até o fogo-de-artifício.

Em França, o termo denominador de sala de jantar, *salle à manger*, surge apenas pela primeira vez em 1647, deixando-se clara a partir de então a separação entre o acto de comer e aquele de socializar, para o qual existiria já o *salon*.[130] A sala de jantar francesa possuiria um aparador em mármore para a disposição dos pratos, assim como um lavatório destinado à lavagem de copos, um forno em porcelana e até um dispositivo para arrefecer vinhos.[131] O contraponto inglês, por sua vez, apre-

[126] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 226.
[127] Destacam-se obras da tratadística culinária francesa como *Le Cuisinier François* de La Varenne (1651), *Le Pâttissier François* de Jean Gilliard (1653) e da italiana como *Lo Scalco Prattico* de Vitorio Lancelotti (1627). Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias.* Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 216.
[128] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 215 e 223.
[129] EATWELL, Ann. *À la française to à la russe* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002, p. 48, SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 222 e STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 232.
[130] O seu aparecimento dá-se numa publicação francesa, na planta de uma habitação. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 242.
[131] O arrefecimento aconteceria através do uso de água, gelo, cânfora ou salitre. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 243.



Jantar real em público, em hotel de Paris, destacando-se a disposição dos alimentos sobre a mesa. Estampa de Pierre Lepautre – 1688
Imagem obtida em: «https://estampe.hypotheses.org/page/5».

senta-se distinto. O termo *dining-room* aparece oficialmente em 1755, havendo sido, no entanto, já utilizado em 1658 na obra *Graphice* de William Sanderson. Contudo, mesmo em pleno século XVIII, e por entre as classes mais altas, a existência de uma sala dedicada unicamente ao consumo da refeição apresentava-se como algo digno de nota.[132]

Ao passo que em França, após a refeição, a socialização relocalizava-se da *salle à manger* para o *salon*, em Inglaterra, conversações e convívio desenvolver-se-iam ainda sobre o espaço da mesa, após a saída do público feminino.

A sala de jantar inglesa, que negava assim o remeter do acto conversacional para uma divisão à parte, seria pensada pelo arquitecto tendo em vista toda a cena performativa e de convívio que ali seria suscitada, assumindo-se como uma divisão onde uma grande parte do dia seria passado em conversas. As suas características deveriam, consequentemente, assumir um tom elegante e refinado, através do uso de estuque, pinturas e esculturas, o que era recorrente, assim como de cores condizentes com as características da iluminação às horas da refeição.[133]

A questão do horário do consumo alimentar nos séculos XVII e XVIII assume-se de interesse. A iluminação artificial – quando disponível –, acartaria custos, tornando necessário que o momento das principais refeições ao longo do dia fosse coordenado de acordo com a maior ou menor abundância de luz natural.[134]

A hora de jantar, que ao longo do século XVII se veio a fazer cada vez mais tardia, assumia-se já nos finais do século XVIII pelas quatro ou cinco da tarde – momento do dia em que haveria ainda a entrada na divisão de luz natural, o que justificaria a caiação da mesma com tons claros.[135] A iluminação artificial – a óleo, gás ou electricidade – terá sido, contudo, uma das principais responsáveis pelo atrasar da hora das refeições. O uso e a reutilização de velas[136] continuaria a ser, não obstante, prática corrente ainda no século XIX, devido à preferência pela ambiência conferida pela sua luz.[137]

[132] Por esta altura ainda seria recorrente a prática de montar e desmontar a mesa aquando da refeição, assim como de se arredarem as cadeiras. Segundo STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 289.
[133] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 244 e 245.
[134] EATWELL, Ann. *Time to dinner, 1700-1890* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002, p. 26.
[135] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 245.
[136] Estas poderiam ser feitas de gordura animal, cera de abelhas ou até do recém introduzido *spermaceti* – óleo de cachalote. Segundo recomendações do Dr. William Kitchner, deveriam existir à mesa um número de velas correspondente a metade do número total de comensais. Segundo EATWELL, Ann. *op. Cit.*, p. 27.
[137] EATWELL, Ann. *op. Cit.*, p. 28.



Sala de jantar com mesa posta segundo o serviço à *la française*. Representação de Mary Ellen Best – 1838
Imagem obtida em EATWELL, Ann. *À la française to à la russe* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002, p. 49.

1. 2. 5 | o século XIX e a *dinner party*

"(…) A mesa, imensa, coberta com toalha de damasco, está deslumbrante com a baixela de prata, o centro e as compoteiras douradas, cintilante de cristais lapidados e muitas vezes coloridos, iluminada por uma profusão de lustres, candelabros e girândolas (…)" [138]

O papel atribuído, no século XIX, à alta sociedade – e ao fazer-se parte desta –, traz à tona uma renovada preocupação com a dimensão hierárquica pessoal e familiar. À visão da casa enquanto templo de virtudes domésticas[139] seria imprescindível a figura do jantar festivo – *dinner party*[140] – e da refeição em família – expoentes máximos do estatuto social e espelhos do (suposto) bem estar interno. Consequência de tal, o valor adquirido pelo espaço de consumo alimentar – sala de jantar – vê-se renovado e até enfatizado.

De natureza ambígua, podendo simultaneamente ser palco da intimidade familiar na partilha da refeição e espaço de convívio social com a integração de convidados externos ao núcleo familiar, o espaço da sala de jantar considera-se, no século XIX, como aquele em que se terá dado a evolução mais notória.[141] Qualquer casa de valor deveria ter, por esta altura, uma *dinning-room*, o que é corroborado pelas palavras de Quatremère de Quincy, na sua *Encyclopédie Méthodique d'Architecture*, de 1825, segundo as disposições da qual a sala de jantar se assumiria como uma divisão autonomizada, preferencialmente localizada no rés-do-chão das casas ditas de importância.[142]

A sua posição no plano da habitação não se encontrava, contudo, completamente fixa, oscilando as preferências entre um posicionamento contíguo ao do espaço de confecção – cozinha –, ou numa maior proximidade face à entrada da habitação, dado o cariz social que a sala de jantar havia adquirido.[143]

A separação de classes – entre a família que habitava e a figura do criado que servia –, vê-se aqui acentuada, assim como o antagonismo entre as praticalidades sujas da cozinha, e os atoalhados e outros utensílios imaculados da sala de jantar. Esta visão espelha-se também na mudança da tipologia de serviço em voga, alternando-se daquele *à la française*, para um outro, *à la russe*.

Contrariamente ao que acontecia com o modelo francês, o serviço *à la russe* negava ao interveniente a escolha alimentar, sendo a refeição servida de forma individual e uniformizada a cada convidado, retomando-se assim a formalidade. Apenas a

[138] CHASTENET, Jacques. *A Vida Quotidiana em Inglaterra no começo da Era Vitoriana (1837 – 1851)*. Tradução de Elisa Lopes Ribeiro. Lisboa: Livros do Brasil, 1991, p. 41.
[139] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 273.
[140] A figura da *dinner party* – cuja mais celebrada definição se afirma aquela de Brillat-Savarin, na sua obra *La Physiologie du goût*, de 1825 (ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 2. 1) – considerada um exercício de relações públicas assim como de exibição de estatuto, assume-se como a refeição-símbolo do século XIX. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 292 e 293.
[141] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 297.
[142] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 297.
[143] Segundo Monique Eleb e Anne Debarre, na sua obra de 1995 *L'Invention de l'habitation moderne* citada por SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 297.



Ambiência de um jantar festivo. Representação de Jules-Alexandre Grün – 1911
Imagem obtida em: «http://wfae.org/post/good-taste-blotter-or-napkin-etiquette».

sobremesa seria servida sobre a mesa.[144]

Ainda no plano da configuração do espaço da sala de jantar, e contrariamente ao que acontecia no passado, múltiplos e detalhados são os registos não só em França como também em Inglaterra – ainda que se destinando, invariável e obviamente, às classes com poder económico –, da formulação arquitectónica que este espaço de consumo deveria materializar. Ainda que em França uma maior atenção recaísse sobre o *salon*, também a *salle à manger* e o seu registo detalhado proliferaram.[146] Segundo Julien Gaudet, na sua obra *Elements et théorie de l'architecture*, de 1902, três seriam os elementos essenciais à configuração espacial da sala de jantar: o aparador, a chaminé, mas principalmente a mesa, peça central organizadora do restante mobiliário.[147] Ainda no domínio dos registos franceses deverá destacar-se aquele de Anastase Garnier, na sua obra de 1830, *Tapissier décorateur*. Segundo este, uma sala de jantar parisiense da altura possuiria uma mesa redonda desmontável, um fogão, aparadores, um relógio e um sino, este último destinado ao chamamento dos serventes.[148]

No que diz respeito ao caso inglês, do qual se poderá destacar a obra de 1838 de John Claudius Loudon, *The Suburban Gardener and Villa Companion*, o espaço da sala de jantar é afirmado como de dominância masculina. Ainda que alterações nos costumes permitissem o alternar, à mesa, das figuras femininas com as masculinas, questões do foro hierárquico e de estatuto permaneceriam activas.[149] Com uma mesa expansível e aparadores de forma a poder dispôr-se a comida, a *dinning-room* inglesa materializava-se muitas das vezes caiada com cores como o carmesim, combinadas com materiais como o cabedal, também descriminados.[150] Mais tarde, em 1864, é Robert Kerr na obra *The Gentleman's House* que formula a preferência de posicionamento espacial virado a norte ou a nordeste para a sala de jantar, devendo esta ser, uma vez mais, mobilada com aparadores e possuir agora portas diferenciadas para os criados e para os convidados.[151]

O cuidado demonstrado por Kerr face às possibilidades de iluminação – também presente na antiguidade clássica e mais tarde reavivado pela renascença –, visa proporcionar aos convidados uma ambiência específica à refeição, claramente estudada, na qual a temperatura[152] e a luz, em conjugação com a materialidade e a decoração, formulam os pontos-chave do saber entreter. A utilização de iluminação artificial a óleo, gás e electricidade no século XIX não viria a substituir na totalidade o pendor da vela e do gosto pela atmosfera passível de ser criada pela sua utilização, herança dos séculos anteriores.[153]

---

[146] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 290.
[147] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 298.
[148] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 290.
[149] EATWELL, Ann. *À la française to à la russe* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002, p. 49.
[150] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 289.
[151] *Idem*, p. 290.
[152] As salas de jantar deveriam possuir aquecimento e manter uma temperatura constante na ordem dos 15º C. Segundo SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 298.
[153] Nas palavras contemporâneas do escritor japonês Jun'ichirō Tanizaki, na sua obra *In Praise of Shadows*, é descrita a forma como, num famoso restaurante de Kyoto, a iluminação havia sido feita com velas até muito depois do aparecimento da electricidade, conferindo ao local uma aura inigualável. A sua substituição por lâmpadas elétricas terá, segundo Tanizaki, morto a atmosfera do local, pois só à ténue luz da vela seria a verdadeira beleza dos utensílios à refeição revelada. TANIZAKI, Jun'ichirō. *In Praise of Shadows*. Tradução de Thomas J. Harper e Edward G. Seidensticker. Stony Creek, CT: Leete's Island Books, Inc, 1933, p. 12 e 13.



Jantar dos pobres em celebração da coroação do rei Eduardo VII – 1902
Imagem obtida em: «https://www.alamy.com/stock-photo-dinner-for-the-poor-in-celebration-of-the-coronation-of-king-edward-17640139.html».

1. 2. 6 | do *maior banquete do mundo* à porção individual

"Dois tipos de condicionantes triunfam nos dias de hoje nas secções dos hipermercados: de um lado, as embalagens "familiares", com muito grandes quantidades (…). Do outro, as embalagens individualizadas multiplicam-se (…), quer se trate de produtos destinados a serem consumidos por uma única pessoa ou de acondicionamentos que permitam fraccionar facilmente o uso." [154]

Segundo Roy Strong, apoiado nas palavras do chefe da corte inglesa Gabriel Tschumi, o banquete dado por ocasião da coroação de Eduardo VII, em Agosto de 1902, sinalizará o fim da era na qual a figura do grande banquete real – esplendoroso e evocativo da renascença – desaparece.[155] Poderá considerar-se, ainda assim, que é na Inglaterra do pós-primeira guerra mundial, muito devido à continuada prevalência da figura da família real, que a tradição das grandes refeições da corte se mantém, ainda que em declínio.[156] Na década de 1970 deu-se, contudo, aquela que configurará uma das maiores excepções – senão mesmo a maior – a esta espiral descendente na qual a figura do grande banquete real, sinónimo de cerimónia, luxo e ostentação, havia caído.

Com o objectivo de celebrar os dois mil e quinhentos anos do Império Persa, Mohammad Reza Pahlavi, Xá da Pérsia, autoproclamado Rei dos Reis, decide dar, na sua visão, aquele que deveria ser o maior banquete alguma vez visto no mundo.

Para as imediações da cidade de Persépolis, onde viria a decorrer a celebração de três dias – de 12 a 14 de Outubro de 1971 –, foram trazidos da Europa todos os bens e comodidades necessários à materialização de uma nova urbe junto ao túmulo de Cyrus I, em pleno deserto.

Cinquenta suites ao jeito de tendas, desenhadas e decoradas for arquitectos franceses, foram erguidas para albergar os cerca de quinhentos convidados, na sua maioria pertencentes a famílias reais ou dignatários dos mais altos cargos políticos. A tenda principal, palco do banquete em si, teria quase setenta metros de comprimento, por vinte e quatro de largura, compondo com as demais uma imagem de uma cidade organizada segundo cinco eixos radiantes na qual foram empregues trinta e sete quilómetros de seda. De forma a ligar a nova *cidade* a Teerão foi ainda construída uma base aérea e uma autoestrada de mil quilómetros.[157]

A par das cento e cinquenta toneladas de equipamento de cozinha, foram também trazidas de Paris três toneladas de alimentos, assim como cerca de cinco mil garrafas dos mais exclusivos vinhos, *champagnes*, *cognacs* e *vodkas*.[158] Aos

[154] ASCHER, François. *Le Mangeur Hypermoderne*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2005, p. 37.
[155] Nas palavras de 1954 de Gabriel Tschumi, sobre o banquete de coroação de Eduardo VIII: *"É improvável que banquete algum como aquele volte alguma vez a ser dado, e pelos padrões actuais (racionamento alimentar do pós-Segunda Guerra Mundial) seria muito extravagante e um desperdício."* Segundo STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 309 e 310.
[156] A Rainha Maria, esposa de Jorge V, teria reduzido, em 1914, em três quartos os pratos servidos ao pequeno-almoço real, de oito, para dois. Segundo STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 310.
[157] BEGLINGER, Martin. *The most Expensive party ever*, 2014. [Consult. a 8 de Julho de 2018]. Acedido em: «https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever».
[158] Da Europa vieram ainda cerca de cinquenta mil aves canoras que, não resistindo às temperaturas do deserto, morreram ao fim de três dias. *Idem*.



Espacialidade da tenda principal no banquete de Persépolis
Imagem obtida em: «https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever».



As mesas da refeição na tenda principal no banquete de Persépolis
Imagem obtida em: «https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever».



Restaurante *drive-in* em Los Angeles. Fotografia de Loomis Dean – 1949

Imagem obtida em MUECKE, Mikesch. *Food To Go: The Industrialization Of The Picnic* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 232.

serventes, vindos do Palace Hotel em St. Moritz e do restaurante Maxim em Paris (na altura, o mais conceituado da cidade, que fechou portas devido à celebração), foram entregues fardas feitas à medida e conferida a possibilidade de participar no que muitos apelidaram de *"o ponto máximo das suas vidas"*.[159] Esta extravagância persa, altamente criticada e com repercussões políticas duradouras, surge apenas como protuberância de excepção no plano do consumo alimentar do século XX.

Já fora desta dinâmica de extravagância real, e reentrando naquela outra, deveras mais contida e controlada, da comum classe média, muitos terão sido os factores determinantes à mudança de hábitos no consumo da refeição face aos séculos anteriores. Nos anos que sucederam o fim da segunda guerra mundial, a cada vez maior mecanização da cozinha, e a decorrente substituição da mão de obra de criados[160] pelo comodismo económico das parafernálias eléctricas terão sido duas das causas mais agudas à transformação do território da mesa como era até então conhecido.

A figura da sala de jantar vê-se também, consequentemente, transmutada, passando muitas vezes a integrar o espaço da sala de estar, criando uma confluência momentânea de actividades. A própria cozinha, já permeável à dimensão social abrindo-se para o espaço da refeição, via-se, ao longo dos anos 50, a integrar também esta cadeia de confluências[161] na qual os elos de ligação entre a confecção, o consumo e a socialização se vêem libertos de grilhões arquitectónicos.

Fazer as refeições no espaço da cozinha – mobilizando-se para tal mesas rebatíveis ou não –, tornar-se-ia assim um pleno reflexo da completa fusão de domínios,[162] palco de uma renovada aproximação da dona de casa face ao restante agregado familiar.[163] Os Estados Unidos da América viriam a surgir, neste contexto, como território da inovação.

Paralelamente a esta renovada informalidade à mesa surge a integração da figura do veículo automóvel na esfera do espaço de consumo alimentar, fomentada quer pelos desenvolvimentos mecânicos da altura, quer por uma nova visão de mobilidade doméstica. Comer fora de casa não seria já apenas sinónimo de piquenique[164] ou de uma ida a um restaurante: o aparecimento, ainda nas primeiras décadas do século XX, de restaurantes *drive-in* e *drive-through*,[165] graças à intersecção dos planos da arquitectura e da motorização automóvel, alteraria de forma significativa o entendimento do momento da refeição.[166] O pano que a figura do piquenique quase exigia que fosse colocado sobre a relva vê-se agora metamorfoseado no pavimento de um parque de estacionamento,

[159] BEGLINGER, Martin. *The most Expensive party ever*, 2014. [Consult. a 8 de Julho de 2018]. Acedido em: «https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever».
[160] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 310.
[161] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 347.
[162] ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. Barcelona: Tusquets Editores, 1984, p. 128 e 129.
[163] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 348.
[164] A figura do piquenique e do pequeno-almoço aquando de uma saída para caçar eram já imagens recorrentes na esfera do consumo alimentar do século XVII. Segundo MUECKE, Mikesch. *Food To Go: The Industrialization Of The Picnic* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 230.
[165] Num modelo de consumo alimentar que toma a forma de um *drive-in* o cliente toma a sua refeição no interior do seu veículo, no parque de estacionamento do restaurante, sendo os funcionários do estabelecimento aqueles que estabelecem a comunicação entre este e a cozinha. Por sua vez, num modelo *drive-through*, ao qual surge associada a *drive-through window* – janela de *drive-through* –, o cliente faz o seu pedido e obtém a refeição sem ter de se ausentar da viatura, podendo esta ser consumida em movimento.
[166] MUECKE, Mikesch. *op. Cit.* p. 230.



A nova mesa de jantar
Cena da série *Freaks and Geeks*. Produzida por Judd Apactow para a NBC. Ano de 1999. EUA.

onde os comensais, reduzidos à espacialidade do carro, se satisfazem com *fast-food*,[167] fruto da cada vez maior necessidade por rapidez e comodismo.[168] A sala de jantar é agora à saída da *highway*,[169] sinalizada por grandes cartazes publicitários, ou até pela própria forma que o restaurante assume.[170]

Deveras mais sofisticada chegará, em 1946, a proposta de Mies van der Rohe para um restaurante *drive-in* em Indianápolis, nos Estados Unidos da América. Ainda que não concretizada, a proposta de Mies consideraria a possibilidade da criação de arquitectura para uma sociedade cada vez mais tecnológica, onde a ponte entre o veículo automóvel e a comida poderia ser estabelecida através da produção arquitectónica. Nesta obra, o condutor estacionaria naquele que se assemelharia a um espaço em arcada, de frente para um longo painel de vidro, e esperaria que a comida viesse até si.[171]

A velocidade e comodismo associadas a esta forma de consumo alimentar são claros reflexos da nova visão de facilitismos que ao longo das décadas se fez aliada da confecção alimentar. Contudo, não só a constante invenção e desenvolvimento de utensílios eléctricos destinados às artes culinárias deverá ser tida como responsável pelas inúmeras transmutações nas quais o espaço da mesa se desdobra: a introdução, em meados do século XX, da televisão no lar norte-americano, e a sua localização de forma a tomar uma centralidade comparável à do fogo de outrora, viria a destruir a imagem da família que convive à refeição, em torno da comida preparada (ainda que nem sempre inteiramente) pela matriarca.[172] Este novo modelo de *tv-dinner* é rapidamente identificado pela indústria alimentar como uma nova oportunidade e inovadores modelos individualizados de refeições pré-confeccionadas destinadas a ser consumidas em frente ao televisor inundam o mercado.[173] A ordem, hierarquia e convívio à mesa dissipam-se, assim como esta última, que se assume transfigurada na figura do tabuleiro individual. As vantagens práticas que a individualização da porção alimentar acarta assumir-se-ão inúmeras, especialmente considerando que o indivíduo muitas vezes habita sozinho e que a tradicional figura do agregado familiar desapareceu – para as reminiscências desta, contudo, o mercado alimentar fomenta agora a compra dos formatos familiares.[174]

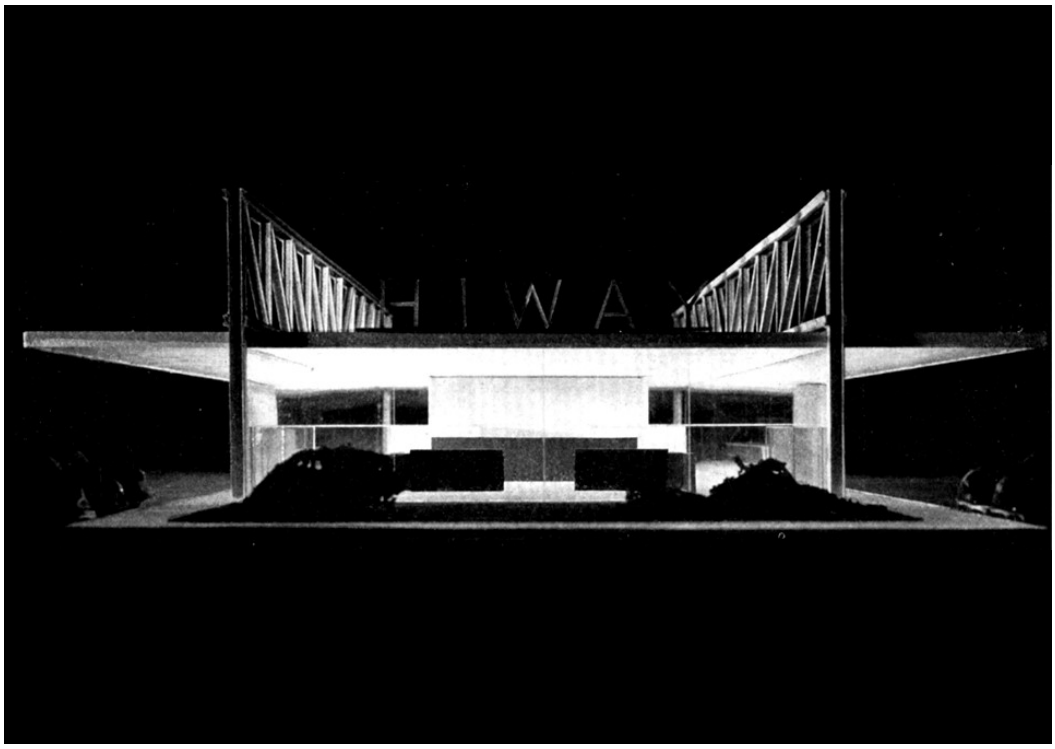
Assim, a figura da refeição, que durante séculos personificou a imagem da *Última Ceia*, vê-se agora muitas vezes relegada para um plano vazado de significado. Contudo, no panorama europeu, algo contrastante com este americanizado que mais avidamente se descreve, poderá entender-se que tenha sido a figura da mesa, e não aquela da televisão, a tomar o lugar do fogo de outrora, e que a função social que o papel da refeição assume não se terá completamente desvirtuado – comer será por cá, ainda, sinónimo de prazer e convívio.[175]

---

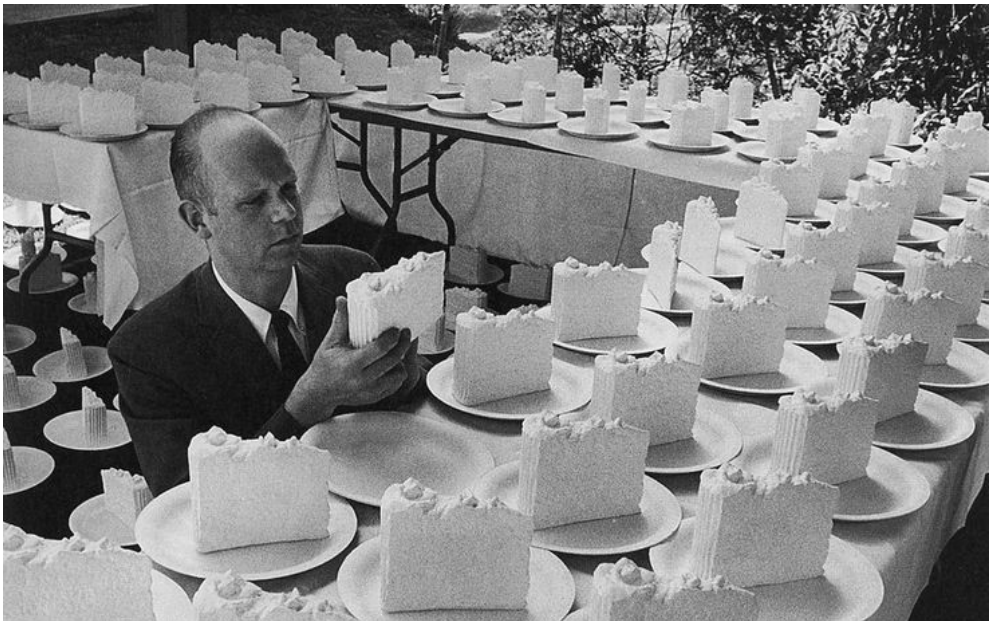
[167] Termo inglês para comida rápida.
[168] Às portas dos carros poderiam ser até anexados pequenos tabuleiros, numa tentativa de desfazer a barreira existente entre a arquitectura e o automóvel, o interior e o exterior. Segundo MUECKE, Mikesch. *Food To Go: The Industrialization Of The Picnic* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *op. Cit.*, p. 232.
[169] Termo inglês para auto-estrada.
[170] Não seria fora do comum que, um restaurante que vendesse hambúrgueres, assumisse a forma de um.
[171] MUECKE, Mikesch. *op. Cit.*, p. 233, 234 e 235.
[172] Congelados, enlatados, alimentos pré-preparados e em pó vieram substituir o espaço da cozinha pelo da fábrica. A mulher pagava assim pelo privilégio de fazer de conta que cozinhava. Segundo SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 353 e 354.
[173] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 351.
[174] ASCHER, François. *Le Mangeur Hypermoderne*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2005, p. 33 e 34.
[175] SALVADOR, Mariana. *op. Cit.*, p. 351.



Fotografia de maquete do projecto do Cantor *drive-in*
Imagem obtida em: «https://historicindianapolis.com/indianapolis-almost-then-and-now-cantor-drive-in-restaurant/».



Fotografia de maquete do projecto do Cantor *drive-in*
Imagem obtida em: «https://historicindianapolis.com/indianapolis-almost-then-and-now-cantor-drive-in-restaurant/».



Claes Oldenburg com os seus *souvenirs* de casamento: fatias de bolo em gesso – 1966
Imagem obtida em: «http://artistsbooksandmultiples.blogspot.com/2012/04/claes-oldenburg-wedding-souvenir.html».

A INSPIRAÇÃO ARQUITECTÓNICA

1. 3. 1 | mimética formal

No seguimento da exploração das conjecturas espaciais inerentes à confecção e degustação da produção alimentar, e ainda no plano da arquitectura enquanto base à actividade gastronómica, surge como pertinente a análise de uma outra possibilidade: a da produção alimentar inspirada em fundamentos arquitectónicos.

O primeiro pressuposto de uma obra comestível é de que, na verdadeira acepção do termo, esta é efémera. Quer desapareça nos meandros do tracto digestivo, ou através da putrefacção trazida pelo passar do tempo, a verdade é que a obra alimentar fundada em pressupostos arquitectónicos contempla a derradeira materialização da efemeridade na arquitectura.

Um segundo pressuposto assume que uma obra deste cariz existe com um propósito figurativo próprio, enquanto montra de exuberância.

Através de relatos históricos e análise de explorações contemporâneas, é-se levado a considerar que a reprodução, através da comida, de elementos do imaginário arquitectónico, pode assumir quatro tipos de linguagem, a definir: mera mimética formal, reprodução construtiva, decoração alimentar e arqui-gastronomia.

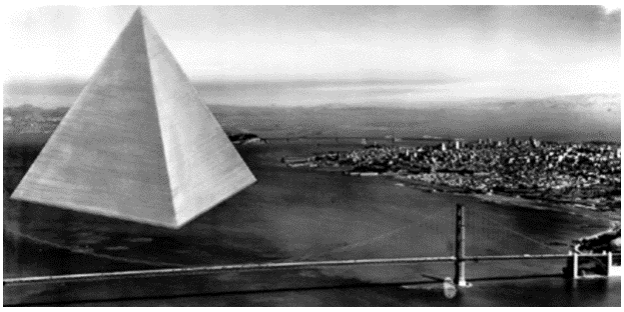
O exemplo que constituem os *souvenirs* de casamento do artista plástico sueco Claes Oldenburg assume-se interessante porque, na sua essência, representa uma atitude plenamente antagónica a estas quatro linguagens apresentadas. Ao invés de utilizar alimentos enquanto meio de representação do mundo construído, Oldenburg materializa o total oposto: mobiliza o gesso, material largamente difundido no meio da construção, na simulação representativa da esfera alimentar – fatias de bolo.

Retomando a exploração das quatro linguagens inerentes à reprodução alimentar do universo arquitectónico, considera-se aquela da mimética formal, a primeira nesta cadeia de estudo, enquanto contempladora de todo e qualquer produto alimentar que, ignorando as demais características arquitectónicas e construtivas, se reproduz somente adoptando a forma do elemento arquitectónico em questão. O domínio da escala do elemento produzido aparenta ser, nesta situação, apenas uma consequência directa do gosto dos intervenientes no processo de idealização e confecção, já que esta pode assumir-se enquanto real, ou adaptada.

Relatos como aquele presente na obra de Roy Strong sobre as festividades dadas após meados do século XV em Este,[176] cidade italiana na região do Véneto, demonstram a mobilização de tais peças de cariz formal puramente mimético. Segundo o mesmo, na celebração de matrimónio de Ercole e Eleonora, em 1473, cem grandes pratos com produções em açúcar foram apresentados, combinando-se a mimética do reino animal com aquela de domínio arquitectónico – castelos e colunas. Estas peças, de tamanho reduzido face ao real, seriam executadas em açúcar, e estariam à parte do banquete.[177] Outras vezes assumiriam dimensões re-

[176] Ver Primeiro Prato, sub-capítulo 1. 2. 3 e Sobremesa, sub-capítulo 3. 1. 1.
[177] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 133.





Chocolate Quente *Fuller* com *marshmallow* e sal e Cidade Tetraédrica proposta por Buckminster Fuller – 1965
Imagens obtidas em FREEMAN, Caitlin. *Modern Art Desserts*. Nova Iorque: Ten Speed Press, 2013, localização 2866 e 2868 de 3541 – versão *Kindle*®.

ais, podendo até ser caiadas.[178] Ainda que inicialmente estas esculturas se destinassem à celebração de casamentos ou de acordos políticos, por volta do século XVII o seu principal propósito seria decorativo, entretendo o olhar à mesa.[179]

Contudo, nem sempre o consumo de tais peças escultóricas seria próprio[180] – ingredientes como cera branca, sulfeto de mercúrio ou terebentina seriam acrescentados ao açúcar, podendo questionar-se então o porquê, já que a ingestão não seria o objectivo final, da não execução integral da peça com materiais unicamente não comestíveis. A essência da sua materialidade – o açúcar – encontrava-se já claramente comprometida, mas a sua utilização, ainda que desvirtuada, seria imprescindível à montra de vaidades.

A aplicação da mimética formal nas produções de confeitaria, da qual prevalece a imagem dos *trionfi* de mesa como exemplo mais marcadamente notório – pequenas peças de valor escultórico feitas com açúcar não refinado – exigiria, contrariamente aos dias de hoje, uma perícia pautada por conhecimentos de filosofia, mitologia, história, arquitectura e perspectiva.[181]

Numa atitude mais contemporânea, esta mimética arquitectónica vê-se transformada num produto de pastelaria, normalmente inteiramente comestível, ainda que muitas das vezes executado com perícia e habilidade questionáveis. O seu propósito não é já o de enfatizar o estatuto socioeconómico daquele que o comissiona, mas compreende ainda assim uma faceta de busca pelo esplendor do requinte aparente. O seu posicionamento à mesa, outrora central ou autonomizado com grande pompa, restringe-se hoje, grande parte das vezes, à limitação temporal e espacial do momento da sobremesa.

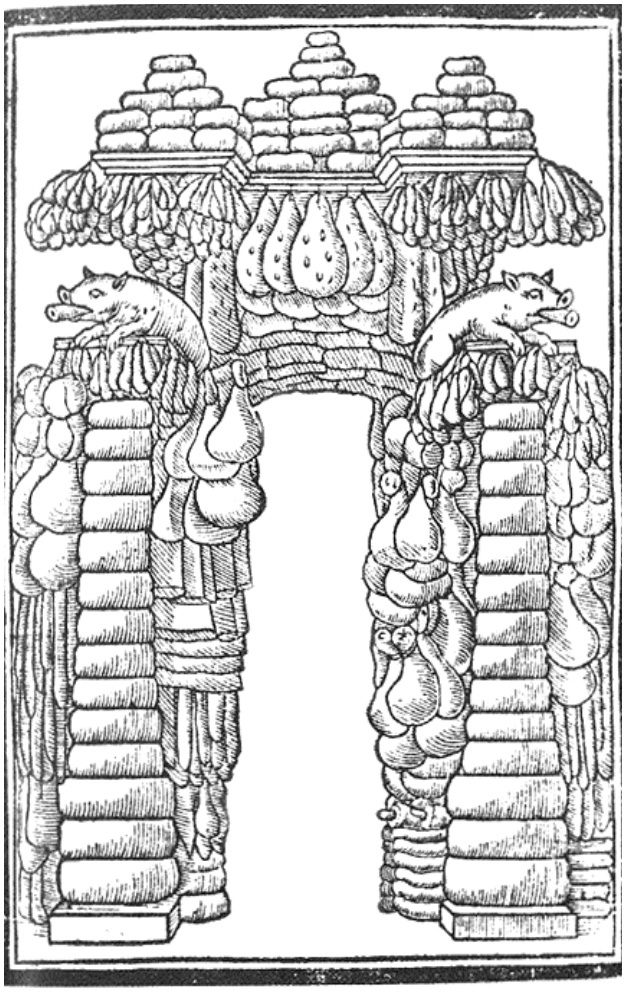
Em oposição a um sem fim de reproduções em bolo de marcos arquitectónicos como aquele da Torre Eiffel, e outros de semelhante índole – na maioria das vezes sem a mínima preocupação com os domínios da proporção e veracidade formal, em pleno contraste com a mestria aplicada pelos chefes do renascimento – surgirão algumas excepções mais cuidadas de mimética gastronómica interpretativa face ao plano arquitectónico.

Aquela criada e apresentada por Caitlin Freeman, na sua obra *Modern Art Desserts*, procura reinterpretar a ideia de uma cidade tetraédrica à deriva idealizada por Buckminster Fuller na década de 1960. Esta consistiria numa gigantesca estrutura flutuante, capaz de acomodar milhares de pessoas, e passível de ser localizada em qualquer parte do mundo, desde a Baía de São Francisco à Baía de Tóquio, assumindo-se como solução apontada como viável à falta de território para construir nas grandes metrópoles.[182]

Ainda que essencialmente mimética e superficial, a interpretação de Freeman distancia-se, contudo, do lugar comum que parte da produção de pastelaria actual alcançou. A sua pirâmide de *marshmallow* – de execução imperfeita dada a incompatibilidade de material – flutua assim, alegremente, sobre uma baía de chocolate quente, num qualquer pseudo-mundo limitado pela fisicalidade da chávena.

---

[178] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 132.
[179] YOUNG, Hilary. *Sculpture for the Dessert, 1680-1910* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002, p. 93.
[180] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 134.
[181] YOUNG, Hilary. *op. Cit.*, p. 93. Destacam-se, por entre os diversos escultores da corte dedicados à execução de *trionfi*, a figura de Ciro Ferri, escultor barroco italiano do século XVII, extremamente hábil no trabalho da pasta de açúcar.
[182] FREEMAN, Caitlin. *Modern Art Desserts.* Nova Iorque: Ten Speed Press, 2013, localização 2868 de 3541 – versão *Kindle*®.



Arco elaborado com produtos alimentares realizado em celebração do reinado do Duque de Alba, em Nápoles – 1629

Imagem obtida em PRAY BOBER, Phyllis. *Prologue: Cuisine as Architectural Invention* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 3.

1. 3. 2 | veracidade construtiva

A possibilidade de contemplação de aspectos congruentes ao nível da veracidade construtiva arquitectónica na execução de produções comestíveis assume-se de especial interesse.

Na contemporaneidade, registos de tais produções não parecem existir, muito devido à diferença dos contextos sociais da actualidade face àqueles da renascença, época fértil em festividades fantasiosas propícias a relatos de construções credivelmente executadas com produtos alimentares. Nestas, dentro das possibilidades materiais, procurava-se uma fidelidade extraordinária à base arquitectónica em questão, e a veracidade no momento da execução era uma condição necessária ao acontecimento.

Segundo o registo biográfico de Vasari acerca do escultor florentino Giovanfrancesco Rustici existiria, na Florença dos inícios do século XVI, uma confraria denominada *Companhia do Caldeirão*, na qual Rustici tomaria parte. O objectivo seria aquele de providenciar jantares temáticos, onde reinaria a invenção e proliferaria a comida figurativa.[183] Numa determinada ocasião, é relatado um extraordinário prato arquitectónico apresentado por Andrea del Sarto, pintor:

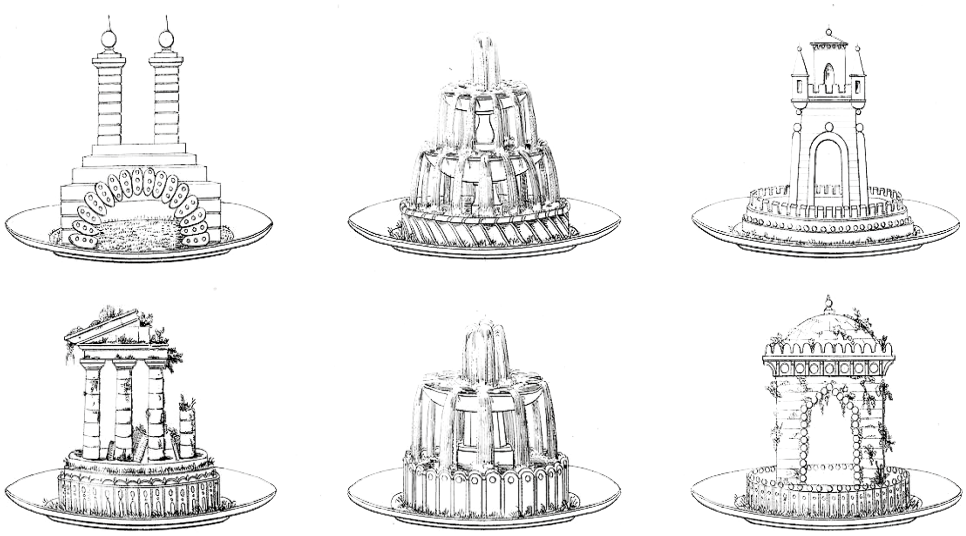
"Andrea del Sarto apresentou uma igreja octogonal como a de S. Giovanni, mas sobre colunas. O pavimento era feito de gelatina, aparentando-se como um mosaico de várias cores; as colunas, que pareciam pórfiro, eram grandes salsichas; as suas bases e capitéis eram de queijo parmesão; as cornijas eram feitas de pasta de açúcar, e a tribuna de massapão. Ao centro havia um coro feito de vitela fria, com um livro feito de massa, as suas letras e notas formadas por grãos de pimenta. Os cantores eram tordos assados com os bicos abertos, usando vestes de pele fina de porco, e atrás destes estavam dois grandes pombos como contrabaixos, e seis cotovias para a parte dos sopranos."[184]

Ainda que nesta situação o leque de elementos em muito extrapole a esfera do açúcar, a selecção de ingredientes concordantes com as materialidades arquitectónicas e motivos figurativos a que se destinam – mesmo que com alguma ingenuidade e comédia – é notável.

A reprodução do vocabulário arquitectónico, ainda que aqui não executada à escala real, poderia usufruir de tal possibilidade, como é demonstrável pelo arco integralmente erigido com queijos, salsichas, presuntos e leitões assados,[185] em Nápoles, no ano de 1629, por ocasião do dia de São João Baptista, e em celebração do reinado do Duque de Alba.

Num outro relato, desta vez de um evento celebrado pela *Companhia da Espátula* na qual participariam também Giovanfrancesco Rustici e Andrea

[183] PRAY BOBER, Phyllis. *Prologue: Cuisine as Architectural Invention* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 2.
[184] *Ibidem*. Também Roy Strong apresenta um excerto em língua inglesa da mesma passagem apresentada por Vasari. Contudo, em confronto com aquela de Phyllis Pray Bober, nota-se grande discrepância e uma maior falta de rigor na descrição dos ingredientes mobilizada por parte de Roy Strong, tendo-se optado pela primeira. STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 193.
[185] PRAY BOBER, Phyllis. *op. Cit.*, p. 4. Este arco, tal como muitas outras composições do género, destinava-se a ser consumido pelo povo, muitas vezes faminto.



Produções de pastelaria de Marie Antoine Carême segundo ilustrações do próprio
Imagem obtida em: «http://blog.giallozafferano.it/peperonciniedintorni/marie-antoine-careme/».

del Sarto – ainda mais exemplificativo da exploração da veracidade construtiva à escala real –, é descrito, também por Vasari, uma ocasião na qual os comensais membros da companhia se haveriam mascarado de mestres construtores e, armados de ferramentas de pedreiro, se lançaram à obra seguindo as indicações contidas numa planta de um edifício fornecida pelos anfitriões e organizadores do banquete.[186]

"Os trabalhadores começaram a trazer os materiais para o lançamento das fundações, isto é, recipientes cheios de massa e "ricotta" para argamassa; areia feita de queijo, especiarias e pimenta, e para a gravilha, "confetti" grosseiros e migalhas de bolo. Os tijolos e azulejos trazidos em cestos em carrinhos-de-mão eram de pão e bolos. Um plinto foi trazido e considerado insatisfatório pelos pedreiros; foi decidido parti-lo, e no seu interior foram encontradas tartes, fígados, e outros produtos semelhantes… (…) Uma muito engenhosa arquitrave entrou de seguida num carrinho, com friso e cornija feitos de demasiadas carnes para se enumerar. Quando chegou a hora de ir embora, apareceram chuva e trovoada de fantasia, e todos abandonaram o trabalho e regressaram a casa." [187]

Numa outra ocasião, também encenada pela *Companhia da Espátula,* representar-se-ia uma descida ao Inferno por parte dos comensais, com o fictício intento de tomar parte na boda nupcial de Proserpina, filha de Ceres, cativa de Plutão em Hades. O relato de Vasari, explícito na tentativa de representar sob a forma escrita os horrores servidos à mesa na ocasião, não indicia que tenha havido qualquer tipo de empreendimento construtivo por partes dos comensais.[188] Contudo, a excentricidade de que é exemplo torna-o, ainda assim, digno de nota.

Uma outra situação, de cariz ambíguo, deverá também ser mencionada: a das figuras escultóricas do mestre pasteleiro francês Marie Antoine Carême, sobre as quais se debaterá no seguimento desta exploração. Ainda que, aparentemente, algumas das suas produções figurativas recaiam no domínio da mimética formal previamente explorado, e se possam considerar *trionfi* de mesa, um estudo mais aprofundado sobre o método de trabalho do seu autor demonstra um cuidado na sua execução e um rigor arquitectónico incomparáveis a produções de semelhante índole de outros mestres com conhecimentos no domínio da arquitectura.[189]

O pensamento construtivo potenciador das criações de Carême, fundamentado no seu estudo acérrimo da tratadística arquitectónica, permite autonomizar as suas produções escultóricas figurativas em açúcar das restantes, elevando-as a um patamar que, ainda que não totalmente condizente com os demais exemplos de veracidade construtiva entretanto apresentados, se distancia já daquele da mera mimética formal.

---

[186] PRAY BOBER, Phyllis. *Prologue: Cuisine as Architectural Invention* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 2 e 4.
[187] *Ibidem.*
[188] DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine.* Novo México: Sunbelt Editions, 2017, localização 2464 de 3316 – versão *Kindle®*.
[189] Ver Sobremesa, sub-capítulo 3. 1. 1.



Cuccagna na praça em frente ao Palácio Real, em honra do nascimento do filho de Carlos VII, Filipe – 1747

Imagem obtida em DAL RE, Vincenzo. *Narrazione delle solenni reali feste*. Nápoles: Vincenzo dal Re, 1749, Pl. XI. [Consult. a 9 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «https://archive.org/details/gri_33125008438158».

1. 3. 3 | ornamentação alimentar

Consideram-se exemplos de ornamentação alimentar todos aqueles casos nos quais o produto arquitectónico serve de base à execução ou apresentação de um objecto comestível, em sentido verdadeiramente literal. O caso mais gritante de ornamentação alimentar é aquele das *cuccagnas*[190] italianas. Ainda que o exemplo do arco comestível em honra de S. João Baptista anteriormente apontado possa ser considerado uma *cuccagna* dado o seu cariz celebrativo, na presente esfera da ornamentação alimentar considerar-se-ão apenas aquelas em que a comida, não constituindo na íntegra o objecto arquitectónico, se confina ao papel ornamental.[191]

Uma *cuccagna* consistiria, aquando de um momento digno de celebração, na ornamentação de objetos e marcos arquitectónicos com comida, numa calculada atitude de demonstração de poder e riqueza. Contrariamente ao esplendor expectável, as *cuccagnas* constituiriam, quase invariavelmente, um espectáculo grotesco, à medida que o povo faminto se fazia aos alimentos deixados propositadamente à sua disposição, atropelando-se e ferindo-se, sob os deleitosos olhos da nobreza. Um exemplo notório de uma *cuccagna* é o daquela ocorrida no ano de 1747 em Nápoles, em celebração do nascimento do Príncipe Filipe, filho do rei Carlos VII. Os pobres acorreram à construção erigida no topo de um monte, em frente ao palácio,[192] na qual a própria balaustrada era feita de queijo, e os restantes produtos comestíveis se encontravam dispersos pela estrutura.[193]

Uma versão contemporânea e politizada de uma *cuccagna*, já isenta do pendor de riqueza e divertimento sádico do passado poderá ser aquela do Teatre-Museu Salvador Dalí em Figueres, Espanha. A comestibilidade do produto arquitectónico decorado não poderá já, contudo, pertencer à mesma esfera daquela de uma *cuccagna* italiana: em Figueres, a comestibilidade arquitectónica apresentando-se apenas como participante numa dimensão simbólica, independente da sua real função material. O seu entendimento como uma *cuccagna* dos dias de hoje prende-se pelo fino fio da decoração alimentar do objecto: quer no sentido utilitário e real, quer num outro figurativo aqui demonstrado. Os ovos surrealistas colocados no topo do antigo palácio municipal, agora museu, coroam as paredes cravejadas de falsos pães, numa atitude surrealista revolucionária, subversiva da comestibilidade arquitectónica.[194]

---

[190] Descrições de uma terra mítica mágica denominada Cockaigne eram já feitas por diversos poetas europeus – aqui, os marcadores humanos da desagradável vida quotidiana estariam ausentes: a comida cairia do céu e os rios seriam de mel e de leite. Segundo BANK, Anne. *The Forgotten Italian Tradition of Building Monumental Food Palaces*, 2017. [Consult. a 12 de Março de 2018]. Acedido em: «https://www.atlasobscura.com/articles/cuccagna-italy-food-tradition».

[191] A utilização do termo ornamentação em detrimento de decoração surge segundo a linha de pensamento explicitada por Antonio Monestiroli na sua obra *A Métopa e o Tríglifo*, na qual é feita uma distinção entre as caraterísticas construtivas da decoração, e a sua inexistência no caso da ornamentação. MONESTRIROLI, Antonio. *The Metope and the Triglyph: Nine Lectures in Architecture*. Holanda: Sun Publishers, 2005.

[192] O rei napolitano Carlos III chegou a criar um fundo para as viúvas cujos esposos haviam falecido por causa das horrendas lutas em torno das *cuccagnas*. Segundo BANK, Anne. *artigo citado*.

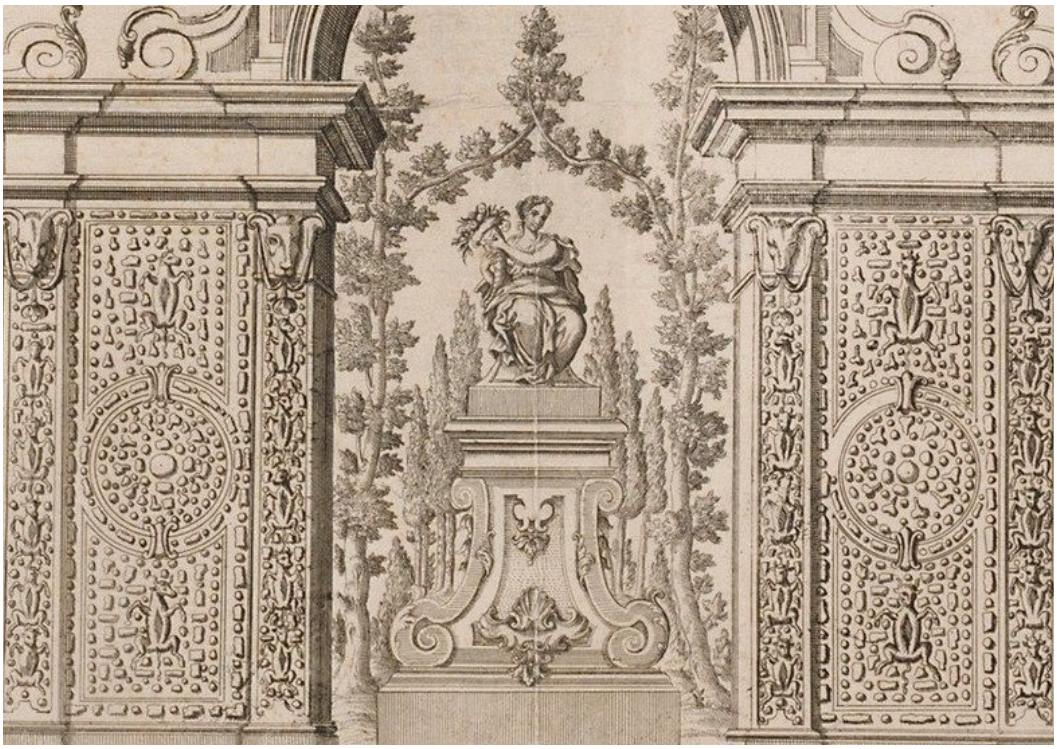
[193] *Ibidem*.

[194] VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 66 e 67.



Teatre-Museu Salvador Dalí em Figueres, Espanha – 1974

Imagem obtida em VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 67.



Pormenor de *cuccagna* realizada em celebração do Imperador Carlos VI – 1724
Imagem obtida em: «http://search.getty.edu/gri/records/griobject?objectid=242745714».



Criação *Odyssée* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em: «http://www.letribunal.com/tag/pierre-herme/».

1. 3. 4 | arqui-gastronomia

Ainda que a utilização de tal termo, arqui-gastronomia, não se possa considerar de todo oficializada pelos domínios linguísticos, a necessidade de caracterizar a influência que o plano arquitectónico exerce sobre o gastronómico aquando do desenvolvimento do segundo tendo por base princípios inerentes à concepção do primeiro – e enquanto tradução comestível da sua experienciação sensorial –, é notoriamente exacerbada pela inexistência de termos condizentes. Contudo, e ainda que as demais três linguagens referentes à reprodução, através da comida, de elementos do imaginário arquitectónico, se aparentem de essência similar a esta da arqui-gastronomia, partilhando um mesmo alfabeto, a diferença é notória.

A arqui-gastronomia afirma-se como a produção gastronómica baseada em princípios arquitectónicos não totalmente delimitados, mas ainda assim capazes de permitir a inferência unilateral de correspondências entre os dois domínios artísticos da gastronomia e da arquitectura. Nesta presente situação, a produção gastronómica – especialmente aquela de pastelaria, na qual recairá o enfoque final – suplanta quer a pura mimética formal, quer a atitude decorativa anteriormente exploradas e, ainda que procurando integrar alguns conceitos construtivos, não busca a veracidade na construção literal com comida presente nos exemplos do passado.

A arqui-gastronomia asssume-se assim, sinteticamente, como uma atitude na qual, através da composição com ingredientes, se procura incutir e potenciar valores como aqueles de proporção, hierarquia, ordem, composição, textura, padrão, cor, entre outros, propondo-se o alcançar de um produto final cujo processo de degustação se materialize comparável àquele da experienciação da obra arquitectónica na base da sua génese.

A imagem final proposta por este produto de índole arqui-gastronómica não deverá, ainda assim, fixar-se no plano da bidimensionalidade visual, onde o pendor do olho materializa o sentido chave na aproximação entre objecto e sujeito.

O pensamento arqui-gastronómico visa algo mais profundo – uma relação entre sujeito e obra, arquitectura e produção alimentar, estabelecida a partir da esfera da experienciação gustativa, procurando potenciar-se a exploração sensorial do paladar enquanto elo incontornável ao diálogo entre estes dois domínios que se assumem complementares: pastelaria e arquitectura.[195]

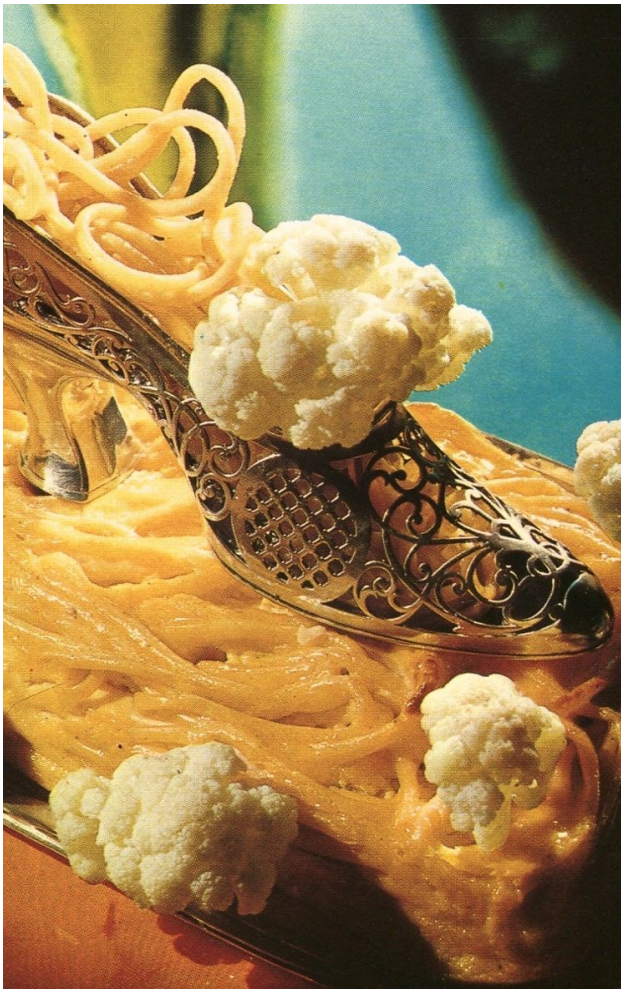
A obra do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé, ainda que ausente – na sua génese – de fundamentação arquitectónica propriamente dita, constituir-se-á, mesmo que inadvertidamente, próxima desta formulação arqui-gastronómica de pensamento, justificando-se assim a sua convocação recorrente nos momentos sequentes desta exploração.

[195] A temática da arqui-gastronomia apresenta-se aqui abordada de uma forma deveras sumária, dada a necessidade de ao leitor ser proporcionada mais informação sobre o contexto teórico na sua génese, assim como das proporções que poderá tomar. O seu aprofundamento far-se-á gradualmente no Segundo Prato, culminando na Sobremesa desta exploração.

PRATO
SEGUNDO

2 DA GASTRONOMIA PARA A ARQUITECTURA

O plano gastronómico, também na actividade arquitectónica



A eminência da estética e do paladar. *Composição com couve-flor e queijo "roquefort"* de Salvador Dalí
Imagem obtida em DALÍ, Salvador. *Les Dîners de Gala*. Nova Iorque: Taschen, 2016.

A ANALOGIA GASTRONÓMICA

2. 1. 1 | uma questão de gosto I — deambulações

Assumo a questão do gosto como, simultaneamente, pano de fundo e protuberância latente nos territórios quer da gastronomia, quer da arquitectura.

Podendo ser entendido, na sua acepção mais directa e imediata, enquanto uma construção da habilidade possuída (ou não) pelo Homem, de identificar diferenças face aos objectos percepcionados, assim como de identificar nestes qualidades belas,[196] o entendimento do termo *gosto* apresenta-se, ainda assim, deveras complexo. Obstáculos a este surgem de forma tão imediata quanto aquela do simples cruzamento linguístico e consequente necessidade de tradução. Na língua inglesa, à qual se recorre frequentemente, o termo *taste* assume-se de tradução difícil: *gosto* ou *paladar*? De acordo com Addison, na edição de 19 de Junho de 1771 do jornal *The Spectator*:

"(…) podemos estar seguros de que esta metáfora não teria sido comum a todas as línguas, se não existisse uma conformidade entre o gosto mental e o gosto sensitivo que nos faz apreciar os diferentes sabores que afectam o paladar." [197]

Também segundo as palavras de Carolyn Korsmeyer, na sua obra intitulada *Making Sense of Taste*, dedicada à exploração e análise dos territórios em torno da acepção *gosto*, se observa a problemática linguística de tradução deste termo comum a diversos idiomas:

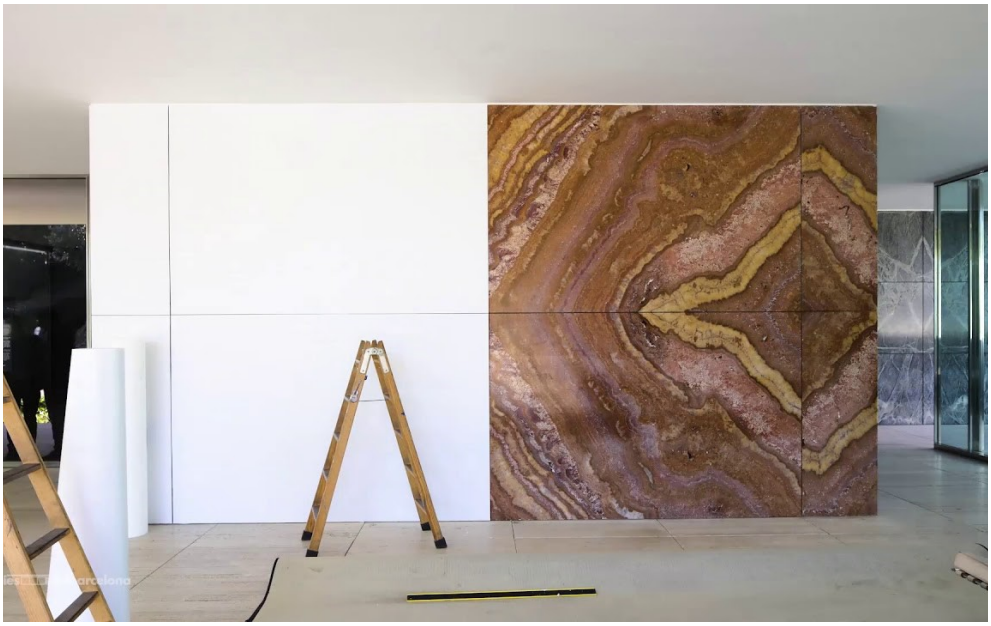
"Em espanhol, italiano, inglês, francês, alemão, a prática espalhou-se de usar o gosto literal ("gusto", "goût", "Geschmack") analogamente para descrever uma habilidade para distinguir o que eventualmente seriam designadas de qualidades estéticas." [198]

Também as palavras iniciais de Peter Collins, no capítulo designado *The Gastronomic Analogy* constante na sua obra *Changing Ideals in Modern Architecture, 1750-1950,* fazem referência ao significado linguístico do termo *gosto,* desde os seus primórdios gustativos até ao abarcar de referenciação estética:

""Gosto", como diziam os primeiros dicionários, significava apenas "a sensação excitada em certos órgãos da boca", e a sua adopção metafórica nos séculos XVII e XVIII como término do que agora chamamos "estética" implica um claro conhecimento da importância desta faculdade como chave para entender a natureza do conhecimento humano." [199]

Este potencial paralelismo entre o domínio sensitivo e aquele outro do paladar e do gastronómico[200] terá sido, ainda assim, ignorado pela tratadística oitocentista dedicada à estética, possivelmente

[196] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 42.
[197] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950.* Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 171.
[198] KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 41.
[199] COLLINS, Peter. *Idem.*
[200] O termo gastronomia terá sido introduzido na língua francesa apenas por volta do ano de 1800. Segundo COLLINS, Peter. *Idem.*



Instalação *Mies Missing Materiality*, da autoria de Anna & Eugeni Bach, no Pavilhão Alemão de Mies van der Rohe – 2017
Imagem obtida em: «https://annaeugenibach.com/2018/04/12/mies-missing-materiality/».

pelo facto do domínio gastronómico se encontrar por esta altura ainda parcamente desenvolvido.

"O que é o bom gosto?" terá sido a questão levantada aquando do início da primeira reunião regular da Academia Francesa de Arquitectura, em 1672.[201] Tal questão, ainda hoje de extrema delicadeza, terá sido alvo de múltiplas tentativas de solucionamento por parte de vários teóricos de arquitectura da época que, procurando a formulação de parâmetros delimitadores concretos, remeteram a discussão em torno do gosto para um domínio confinado de regras estéticas.

A discussão em torno do estatuto mental assumido pela esfera do gosto terá tido como uma das primeiras preocupações a interrogação face à dualidade potencial da sua capacidade de se relacionar com a razão ou, inversamente, com uma experiência sensorial mais imediata.[202]

Segundo Rodolphe El-Khoury no seu ensaio *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean-François de Bastide's La Petite Maison*, estas normas reguladoras emancipadas pelo criticismo arquitetónico do século XVII *"(…) baseiam(-se) na objectividade de uma linguagem potencialmente qualificável e analisável."* [203]

Já de acordo com John Steegman, seria o século seguinte, contudo, aquele regido segundo a denominação de época do *Reinado do Gosto*, visto testemunhar o desencadear, no pensamento filosófico europeu, da emancipação de uma discussão distinta em torno da centralidade adquirida pelo domínio do gosto face à doutrina clássica, encaminhando-se este na direcção de uma estética de subjectividade abrangedora de outros termos catalisadores de discussão filosófica acesa – aqueles da percepção, do prazer, da beleza, do sublime e da arte.[204]

O termo gosto, citando Peter Collins na sua interpretação das palavras de Steegman, assume-se assim nesta situação como:

> *"(…) a única palavra que expressa tanto uma qualidade de discernimento, crítica e percepção, como uma sensibilidade activa perante as modas contemporâneas."* [205]

Poderei ingenuamente completar a visão de John Steegman com as palavras de Marco Frascari, patentes no seu ensaio *Semiotica ab Edendo, Taste in Architecture* onde, debruçando-se sobre o plano da significação arquitectónica explorada pelo Movimento Moderno, a questão do gosto é apresentada como indissociável daquela de tactilidade.

> *"Tanto o estilo como a condição despem a arquitectura de qualquer prazer a ser tido quer no seu uso, quer na sua concepção. Tais produtos arquitectónicos são ricos em processos voluptuosos de significação, mas completamente vazados de prazeres tácteis (os meios tácteis de significação), isto é, "gosto". E o gosto e a tactilidade (…) estão intimamente relacionados."* [206]

Esta noção de gosto, à qual jogos de linguagem fenomenológica poderão acrescentar uma outra,

[201] EL-KHOURY, Rodolphe. *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean-François de Bastide's La Petite Maison* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 301.
[202] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 42.
[203] EL-KHOURY, Rodolphe. *op. Cit.*, p. 302.
[204] KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 40.
[205] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950*. Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 172.
[206] FRASCARI, Marco. *Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 191.



Gemäldegalerie em Berlim, dos arquitectos Heinz Hilmer e Christoph Sattler – 1987
Imagem obtida em: «https://www.inexhibit.com/mymuseum/gemaldegalerie-berlin-old-masters-painting-museum/».

de prazer intelectual inerente, assumirá como cota base o domínio do táctil e ramificar-se-á pelos domínios do conhecimento arquitectónico e culinário.

No final do século XVIII, com a obra *Faculdade do Juízo* (1790), Immanuel Kant procurou um afastamento da discussão em torno da estética face ao domínio da percepção, substituindo este último por aquele da intuição.[207] O estabelecer de juízos em torno do gosto poderia tomar assim uma linha de pensamento implicada na noção de divertimento e prazer desinteressado, sendo assumido o usufruto do belo enquanto alcançável apenas através da purga do interesse.[208]

"O gosto é a habilidade para julgar um objecto ou uma maneira de conceber uma ideia considerando-a prazerosa, ou não a considerando prazerosa, sem qualquer interesse. O objecto de tal sensação prazerosa é chamado de belo." [209]

Estas são as palavras de Kant mobilizadas pela dupla de arquitectos alemães Heinz Hilmer e Christoph Sattler na década de 1980, aquando do seu apelo teórico para um retorno da arquitectura ao domínio tradicional da validação do gosto, defendendo que as regras inerentes ao saborear e percepcionar de um produto alimentar seriam comuns à experienciação arquitectónica. Contudo, estas mesmas palavras da dupla de arquitectos alemães apresentam-se-me algo paradoxais e fruto de uma visão enviesada. Hilmer e Sattler, ao assumirem-se defensores da linha de pensamento kantiana apologista de um despego ou desinteresse face aos objectos – despego esse necessário ao estabelecer de juízos de valor válidos – e ao advogarem um percepcionar do produto alimentar e arquitectónico segundo estas determinações estabelecem sim, considero, um divórcio para com a dimensão táctil defendida por Frascari, para mim implicadora necessária de um prazer interessado: tanto Kant como os arquitectos Hilmer e Sattler considerar-se-ão cumulativamente insuficientes.

Tomando-se esta visão da arquitectura da dupla alemã como algo tradicionalista e conservadora, e seguindo o pensamento crítico de Stanislaus von Moos no seu ensaio *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy*, também a analogia culinária de Peter Collins deverá ser questionada aquando das suas acepções sobre a racionalidade defendida por Kant e sobre a sua aplicação arquitectónica: *"Noutras palavras, a chave suprema do artista clássico era a de que as suas obras deveriam gostar."* [210]

Numa clara crítica ao romanticismo e à sua incapacidade de fazer subordinar a sensação à razão, Collins expõe a sua visão do *despoletar gosto* como a esfera para a qual tende a produção gastronómica de valor – na qual o gosto do cliente se afirma como único critério de concepção inerente à materialização da produção alimentar – e analogamente, deverá também tender a produção arquitectónica de valor.

---

[207] HOWES, David. *The Aesthetics of Mixing the Senses.* [Consult. a 3 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «http://www.david-howes.com/senses/aestheticsofmixingthesenses.pdf».

[208] Também Charles-Etienne Briseux, na sua obra de 1972, *Traité du Beau essentiel dans les Arts* – e no seguimento das considerações da época nas quais se compreendia o gosto como um sentido capaz de apreender o belo –, teoriza acerca dos mecanismos psicológicos inerentes à beleza e ao prazer estético. Segundo EL-KHOURY, Rodolphe. *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean-François de Bastide's La Petite Maison* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 302.

[209] VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 69.

[210] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950.* Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 172.



Padded Cell (compartimento revestido a algodão doce), projecto da autoria da artista plástica Jennifer Rubell – 2010
Imagem obtida em: «http://jenniferrubell.com/projects/8-projects/25-padded-cell-project».

A arquitectura fruto do Movimento Moderno afirma-se, ainda para Collins, como uma negação do termo gosto enquanto sinonímia de estética, já que, segundo o autor, não tem em conta o público à qual se destina, incapacitando-se de despoletar no sujeito uma sensação de agrado prazeroso – gosto.

A arte vista como pura forma de expressão, não procurando agradar, mata a visão kantiana do belo e do prazer estético desinteressado.[211] Assim, obras de pendor artístico e espacial como aquelas de Jennifer Rubell, destinadas ao despoletar de reflexão e questionamento face à condição do Homem, da humanidade e da sociedade, tendo como ponto de partida o plano gastronómico considerar-se-iam, à luz deste pensamento, deturpações de ambas as acepções do termo gosto: daquela estética e daquela gustativa.

Também Jacques-François Blondel, teórico de arquitectura do século XVIII, cujas palavras Peter Collins partilha, assumia o gosto como indissociável do domínio da razão afirmando que:

"(…) o gosto fundado na razão não aceita nem os sistemas improvisados nem a autoridade de opiniões privadas. (…) O gosto, uma vez adquirido, deve excluir qualquer classe de moda na arquitectura como um obstáculo para o seu progresso (…)" [212]

Esta visão conservadora de Peter Collins face ao domínio clássico do gosto encara a verdade material da arquitectura como constante e não passível de ser influenciável pela difusão de influências alheias à razão, cuja imitação e reprodução se encontra na génese da ideia de moda. A boa comida e o bom chefe, de acordo com o seu pensamento, não se deixam influenciar pela novidade que surge e existe apenas por ser diferente e irreverente, mas sim baseiam-se na verdade gustativa dos sabores pré-estabelecidos, reconhecidos e admirados pelo público.

Antecedendo as disposições kantianas sobre este domínio em estudo, David Hume, com o seu ensaio de 1757 intitulado *Of the Standard of Taste*, defendia ao invés uma maior flexibilidade e subjetividade, afirmando que:

"Procurar a verdadeira beleza, ou a verdadeira deformidade, é tão infrutífero quanto pretender estipular o verdadeiro doce ou o verdadeiro amargo." [213]

Immanuel Kant inicia a sua classificação do domínio do gosto precisamente como sinónimo de sentido do paladar, para si um sentido subjectivo, assumindo-o como uma habilidade para distinguir diferentes categorias gustativas (doce, salgado, azedo, amargo, …). Também segundo Voltaire no seu artigo intitulado *Goût*, publicado na *Encyclopédie*, a habilidade de distinguir os sabores dos alimentos seria comparável ao sentimento pelo identificar da beleza e das falhas em todas as artes.[214]

Kant dá continuidade a esta primeira classificação considerando de seguida o gosto como uma habilidade permitida ao Homem através da sua experiência pessoal e aceitação, terminando com a consideração deste enquanto capacidade para a concretização de julgamentos válidos.

---

[211] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950.* Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 173.
[212] Jacques-François Blondel citado por COLLINS, Peter. *op. Cit.*, p. 174.
[213] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste.* EUA: Cornell University Press, 1999, p. 51.
[214] EL-KHOURY, Rodolphe. *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean-François de Bastide's La Petite Maison* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 303.



The Reconciliation Dinner, projecto da autoria da artista plástica Jennifer Rubell – 2009
Imagem obtida em: «http://jenniferrubell.com/projects/8-projects/26-reconciliation».

Kant define assim a ideia de gosto como:

"A habilidade de julgamento estético de escolher de uma forma que é geralmente válida. Assim, é a habilidade de fazer julgamentos sociais na imaginação de objectos exteriorizados." [215]

Os valores partilhados em sociedade, dependentes de uma miríade de factores inerentes à estruturação social humana, materializarão condicionantes óbvias deste julgamento estético preconizado nas palavras de Kant, porque afinal de contas, e ainda de acordo com este, o bom gosto é uma determinação social na qual a partilha de uma experiência comum produzirá um maior desencadear prazeroso, e portanto, valor.

Imagine-se a partilha de uma refeição à mesa: o prato que nos é colocado diante do olhar, assim como toda e qualquer sensação que este venha a transmitir, sucumbirá à nossa projecção de juízos, projecção essa que terá por base os ideais de valor partilhados pelos demais à mesa. Surgirá aqui a questão da validade geral comparativa, onde ao gosto far-se-á aliar a razão – ainda que seja impossível a total concordância dos comensais face à totalidade da refeição providenciada e servida, é possível o consenso de que se está a apreciar uma boa refeição.[216]

Assim, e ainda segundo a linha kantiana de pensamento, o ser humano é animal racional, capaz de discernimento e decisões próprias – ainda que aparentemente influenciáveis –, tornando-o passível de julgar diferentemente ou, caso tal não aconteça, cair nos desígnios da imitação.

O critério para o bom gosto deverá estar intimamente correlacionado com aquele da moderação e, consequentemente, da moralidade. A simples busca pelo divertimento prazeroso não deverá constituir o plano para o qual tende a percepção do gosto ideal, mas sim, segundo Kant, um outro, de cariz mais nobre e dignificante – *"(…) a concepção ideal de gosto tende para a promoção da moralidade (…)."* [217] Poderá depreender-se assim que a esta noção de bom gosto se encontra inerente uma outra, ética e moral.

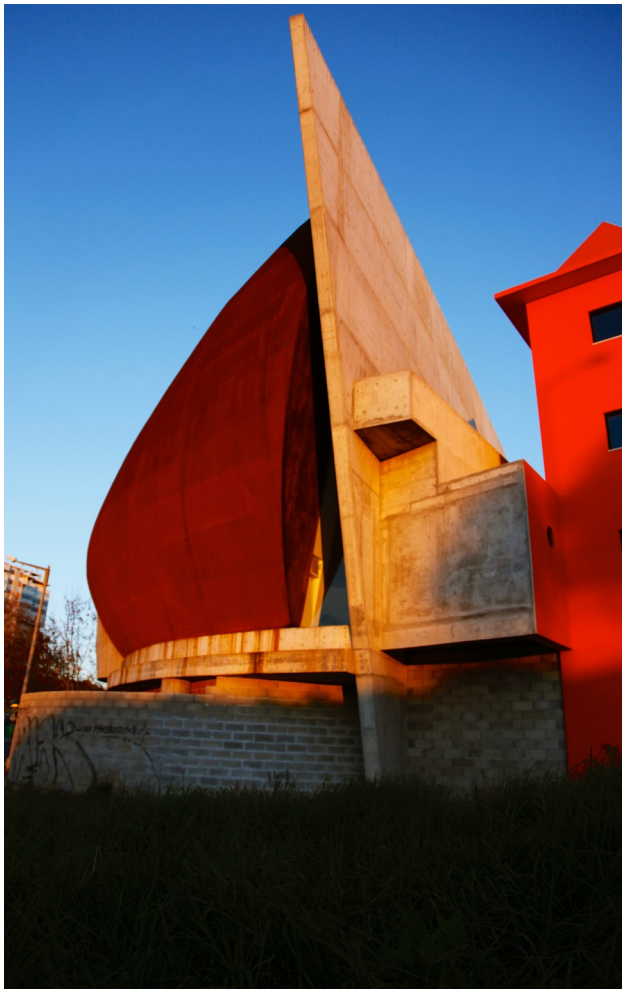
Actualmente, poderá entender-se a discussão sobre o gosto como tendo por dimensão participante aquela da qualidade, quer do produto edificado, quer daquele outro cozinhado.

Segundo Barbara Ettinger-Brinckmann e Rolf Toyka, na sua nota introdutória na obra *The Architect, the Cook and Good Taste*, a formulação do termo gosto é feita na base da acepção deste como um sentido enraizado nos ideais da sensação e da memória, essenciais à aferição da qualidade das entidades que nos rodeiam.[218]

Contudo, torna-se óbvio que a contemporaneidade é terreno fértil na confluência e paralelismo de existência de diversos parâmetros estéticos. Tentativas artísticas que alguns poderão intitular de inovadoras e reacionárias poderiam ser lidas pela dupla alemã de arquitectos Heinz Hilmer e Christoph Sattler como *de mau gosto,* à luz de palavras como as de Voltaire, quando este afirma que:

"O gosto depravado na arte reside na obtenção de uma sensação prazerosa a partir de objectos que enojam mentes bem formadas; preferindo o burlesco ao nobre, o

[215] HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 11.
[216] MORAVÁNSZKY, Ákos. *The Reproducibility of Taste* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 72.
[217] HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *op. Cit.,* p. 11.
[218] *Ibidem.*



Igreja de S. Francisco Xavier em Lisboa, da autoria do arquitecto Troufa Real – 2009
Imagem obtida em: «https://www.archilovers.com/projects/112893/igreja-de-s-francisco-xavier.html».

precioso e o afectado a algo que é belo pura e simplesmente (…).” [219]

Ainda que não defendendo a visão por mim considerada conservadora de Peter Collins, admito um entendimento daquela de Frascari relativamente à necessidade de retoma, por parte da arquitectura, de uma dimensão mais táctil, e quiçá, *gustativa*.

Contudo, não identifico essa procura de retoma como o motivo catalisador de algumas das atitudes estéticas contemporâneas mais revolucionárias, quer no domínio arquitectónico quer naquele outro gastronómico.

Algumas destas atitudes, ouso dizer, considero exteriorizarem um deliberado *mau gosto*, não no sentido explicitado nas palavras de Voltaire, mas num outro: através de uma mobilização pretensiosa por parte do seu autor que, ultrapassando em larga escala as perigosidades da moda e da imitação, apenas procura a irreverência pela irreverência, escondendo-se atrás de uma falsa genialidade na procura de agradar a uma elite que lerá em tal *artisticidade* uma atitude irónica.

“Não é por acaso que a cozinha anglo-saxã é proverbialmente má, pois a má comida e a má arquitectura derivam da mesma enfermidade filosófica.” [220]

Não tomarei estas palavras de Peter Collins no verdadeiro sentido da sua literalidade crítica face ao romanticismo inglês e à produção gastronómica anglo-saxã, mas compreendo a sua acepção ao deparar-me com obras de *gosto questionável*, quer na esfera arquitectónica, quer naquela outra alimentar.

Deturpações do património gastronómico local e nacional em prol da inovação oca e do apelo turístico – como aquela materializada pelo *bolo de bacalhau com queijo da serra*, uma iguaria *tipicamente* portuguesa recém-criada –, em conjugação com uma busca pela enfatização do visual e da imagem tão patente no universo da produção de pastelaria delimitada pelos padrões do chamado *cake design* leva-me a defender, em atitude extrema, admito, que algo que não devesse ter sido cozinhado, não deveria também ter sido vez alguma construído.

Porventura a excentricidade que constitui a obra da nova igreja de S. Francisco Xavier em Lisboa, da autoria do arquitecto Troufa Real, ou aquela outra do Centro Cultural de Barrô em Águeda, de Tomás Taveira representem, para além de produções arquitectónicas, reproduções à escala real de produtos de pastelaria frutos de um *cake design* questionável.

[219] VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 70.
[220] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950*. Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 173.





Do ingrediente à produção alimentar finalizada

Imagem obtida em FALLER, Onno. *The Order of Courses. A Theatrically Composed Structure* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 132.

2. 1. 2 | a receita

"Eu não preciso de fazer coisas a três dimensões de forma a imaginá-las; pelo contrário, eu construo maquetes na minha cabeça. Eu imagino sabores, sensações, texturas – e todas as emoções que despoletam. Mais tarde, para "fixar" estas ideias, e para as transmitir ao chefe de pastelaria que as vai executar, eu escrevo-as sob a forma de receita." [221]

Cozinhar e construir, duas actividades culturais que consideram factores estéticos, psicológicos e sociais implicam, seguramente, diversos momentos de contacto. Ambas consideram noções métricas e de rácio, impõem forma e volume, implicam categorias estéticas como a proporção, a harmonia e a composição, assumem o corpo humano como estrutura reguladora base, baseiam-se na noção de material/ingrediente e integram noções de ritual, tradição e memória, sendo capazes de reflectir uma cultura, região ou pessoa.[222]

Este mesmo paralelismo é também aquele defendido por James Fergusson no discurso por si proferido na Escola de Engenharia Militar de Chatham, a 9 de dezembro de 1862, onde afirma que:

"(…) o processo pelo qual uma cabana ou casa para cobiçar uma imagem se transforma num templo, e um edifício de reuniões se transforma numa catedral, é o mesmo que aquele em que o cozido de cordeiro passa às "côtelettes à l'Impériale" ou uma ave assada a um "poulet à la Marengo"." [223]

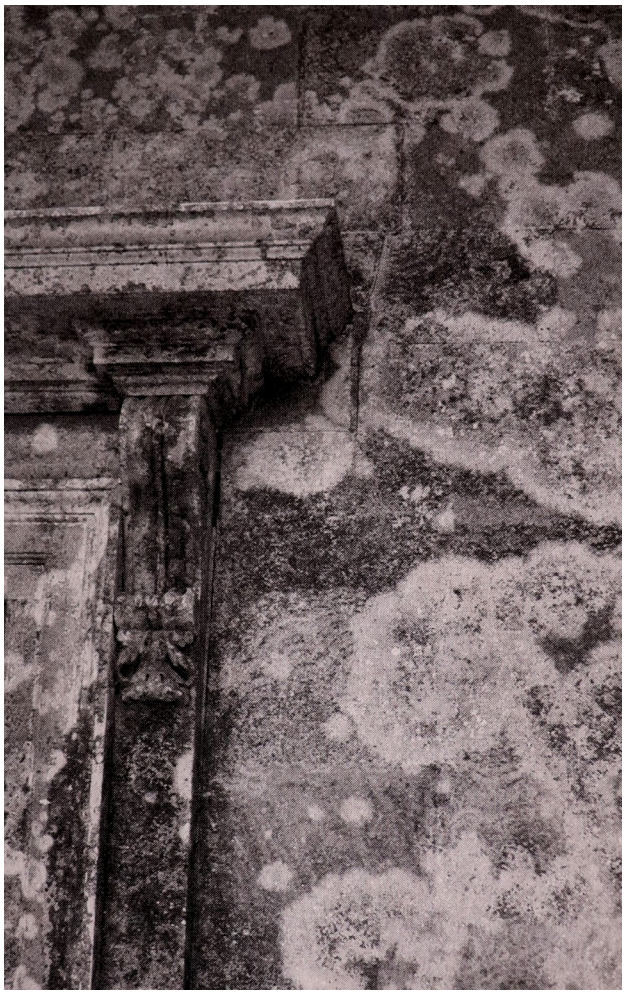
Fergusson vai ainda mais à frente, defendendo mesmo que as verdadeiras bases do desenho arquitectónico não deverão começar por ser estudadas com recurso à tratadística canónica – de Vitrúvio a Pugin, como sugere –, mas sim começando-se em obras de culinária como aquelas de Soyer.[224] Este procurava assim, ao opôr duas entidades que se consideram de princípios comuns, estabelecer as diferenças entre a construção na sua expressão simples, e a arquitectura.

Também Brillat Savarin, primeiro *gourmet* e escritor da época moderna dedicado à temática gastronómica, procurou estabelecer um paralelo incomparável entre os domínios alimentar e arquitectónico. Ambos, segundo o autor, obedecem à necessidade de conservação da raça humana, considerando-se devido a tal um bem necessário, mais do que um luxo, o que não se compreende suceder com as demais artes.

Segundo esta visão, gastronomia e arquitectura assumem uma faceta de duplicidade, dada a capacidade de ambas integrarem na sua concepção e exploração tanto o domínio artístico como o científico.[225] Nas palavras do chefe francês Auguste Escoffier:

---

[221] HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste.* Berlim: Sternberg Press, 2015, p. 11.
[222] HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 8.
[223] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950.* Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 171.
[224] Alexis Soyer (1810-1858) foi um chefe de cozinha francês que alcançou uma fama notável em Inglaterra. Segundo COLLINS, Peter. *op. Cit.*, p. 171.
[225] COLLINS, Peter. *op. Cit.*, p. 172.



Líquenes consumindo o Partenon em Stourhead

Imagem obtida em HERRINGTON, Susan. *Taste Buds: Cultivating a Canadian Cuisine* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

"Cozinhar é uma ciência e uma arte, e o homem que coloca todo o seu coração no satisfazer dos outros homens merece consideração." [226]

Brillat Savarin, ao descrever os princípios científicos pelos quais se deve reger o processo de produção culinária define, na verdade, a estrutura de uma receita: uma combinação de um número de materiais preparados, com qualidades conhecidas, dispostos de acordo com um plano ou uma ordenação sequencial, cujos resultados e demais eficácia se poderá, a termo, verificar. Esta estrutura de receita universalmente adoptada e difundida poderá, da mesma forma que organiza e guia o processo gastronómico, aplicar-se também àquele da produção arquitectónica.[227]

Na continuação da análise do acto de cozinhar enquanto disciplina científica e dos subsequentes paralelos com o domínio arquitectónico, torna-se possível o delinear da esfera da permanência temporal enquanto ponto comum a ambas as disciplinas, evidenciando-se nesta, ainda assim, perspectivas contrastantes por parte da culinária e da arquitectura.

Contrariamente à produção arquitectónica, o produto alimentar é, como já anteriormente explicitado, consumível – ingerido e destruído –, e portanto, efémero no verdadeiro sentido da palavra. Ao passo que a obra arquitectónica é analisável por si mesma, na continuidade temporal da sua existência, sendo observáveis as mutações físicas que o passar dos anos acarta, o mesmo não acontece com a produção alimentar – ainda que tal fosse possível.[228] A receita vai constituir assim a impressão temporal não efémera (mas também não eterna) da obra que foi, e desapareceu, e poderá considerar-se que a análise desta, e consequente interpretação, poderá reger-se de forma similar àquela da relação estabelecida entre um edifício ou outro modelo construído, e os desenhos projectuais que estão na sua génese.[229]

A receita, tal como o projecto ordenador de qualquer produto arquitectónico, surge como território reflexo do pensamento de uma época, e a composição alimentar final, produto das relações estabelecidas entre os ingredientes e do seu significado, analogamente à composição arquitectónica final, permite dar a conhecer as circunstâncias que a tornaram possível.

As receitas do livro de Apicius,[230] já anteriormente mencionado, tornam-se um claro exemplo representativo de uma época, dos seus hábitos alimentares, dos seus costumes e da sua paisagem gastronómica.

"PATINA VERSATILIS VICE DULCIS
creme de noz invertido

Nozes de Pignolia, nozes (de outras variedades) cortadas ou partidas são limpas e assadas e esmagadas com mel. Misturar (bater bem) pimenta, caldo, leite, ovos, um pouco de mel e azeite. (Espessar devagar no fogo sem ferver, encher moldes, tendo o cuidado para que as nozes não afundem, cozer em banho de água quente, desenformar quando frio)." [231]

---

[226] BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck*. Londres: Bloomsbury, 2008, p. 15.
[227] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950*. Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 172.
[228] O cada vez maior acrescento de componentes químicos aos alimentos, tem permitido o alcançar de uma quase fossilização alimentar.
[229] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 30.
[230] Ver Primeiro Prato, sub-capítulo 1. 1. 2.
[231] APICIUS, Gaius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Tradução de Joseph Dommers Vehling. Nova Iorque: Dover Publications, 1977. [Consult. a 20 de Abril de 2018]. Acedido em «https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm».



Porco em trânsito nas ruas de Havana – 2001

Imagem obtida em CARDINAL-PETT, Clare. *Too Much Sugar* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 97.

Ao passo que a partir desta receita de creme de noz de Apicius se torna já possível o estabelecer de aferições sobre as relações encadeadas entre os ingredientes, levando à compreensão da forma como o acto de cozinhar se desenrolaria, de como os utensílios eram empregues e de como se estabelecia a própria noção do gosto à época, outras de cariz mais recente assumem uma pertinência reforçada enquanto verdadeiras representações perenes do pano de fundo político e social que serviu de base à sua génese.

"POLLO AL BLOQUEO
frango à moda do bloqueio

Dia 1: pegar na galinha, tirar-lhe a pele, fervê-la, fazer sopa com o caldo… Adicionar "viandas": batatas, tomates, cenouras, juca, batata-doce, "tamale", talvez alguma massa, milho ou arroz. Dia 2: alourar as peças e partes da galinha e servir com uma salsa crioula com tomate, pimento vermelho, cebola, "aji". Dia 3: pegar na pele da galinha e salteá-la até estar estaladiça – "chicharrón" de frango, servido com arroz branco. Dia 4: partir os ossos da galinha e chupar a medula..." [232]

Tal é o caso apresentado do *frango à moda do bloqueio*, que constitui uma adaptação de uma receita ressuscitada pelo povo cubano na década de 1990, de entre uma miríade de outras receitas criadas durante a época colonial. Esta receita é o espelho da luta política do Período Especial, da escassez alimentar em Havana e da capacidade do povo cubano de improvisar.

Uma receita, na sua verdadeira acepção de conjunto de elementos, direcções, normas, e simultaneamente espelho de uma época, surge-me assim comparável, em toda a sua literalidade e limitações, aos desenhos projectuais ilustrativos, representativos e/ou ordenadores de uma qualquer produção arquitectónica.

Quer se represente graficamente o produto arquitectónico assumindo como tela a bidimensionalidade da folha de papel, ou se recorra à dimensão infinita que a possibilidade digital do desenho assistido por computador agora permite, esta representação, que se considera limitada (pois mesmo o desenho computorizado necessita, no seu formato final, de uma dimensão física impressa), surge-me como o momento análogo de eleição para com a entidade receita, também ela de cariz limitado e indicativo.

A receita, mais do que uma ordenação cronológica de um caminho pré-definido com vista à reprodução objectual comestível, procura que aquele que a executa no seu passo-a-passo possa atingir um resultado o mais semelhante possível ao objecto original. Contudo, tal como à frente se analisará aquando do debate sobre a temática do condimento, as mesmas instruções, seguidas por indivíduos distintos, originarão certamente resultados diferenciados. Basta pensar-se na simples formulação *sal a gosto*. O *gosto*, sobre o qual também me debato é, como já se pôde deduzir, algo subjectivo, e aqui, nesta introdução do *pessoal* no domínio pré-determinado da receita, gera-se o motor da discrepância de resultados. *Deixar alourar a cebola.* O que é exatamente *alourar*? Qual é o tom ideal? Qual é o cheiro ideal?

Esta ideia do percurso faseado que a receita apresenta encontra-se também impressa na representação arquitectónica bidimensional que constituem os desenhos projectuais – na qual o processo de encadeamento iniciado pelos esquemas estru-

[232] CARDINAL-PETT, Clare. *Too Much Sugar* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 94.



Pavilhão Alemão em Barcelona sob construção – 1929
Imagem obtida em: «https://thecharnelhouse.org/2016/12/18/mies-van-der-rohe/mies-van-der-rohe-barcelona-pavilion-construction/».

turais culmina naqueles outros de máximo detalhe – contudo, uma diferença surge-me como incontornável e óbvia: a reprodutibilidade, ou falta dela, do produto final do projecto arquitectónico.

Ao passo que a receita surge com o desígnio de ser reproduzida múltiplas vezes de forma idêntica, porque o produto final, o prato culinário ou gastronómico assim o permite, a planta, secção, alçado ou perfil de um determinado projecto de arquitectura existe enquanto directório único, reproduzível uma única vez (salvo raras excepções),[233] de acordo com um determinado contexto histórico, político, social, material e temporal. Poderá até, como tantas vezes acontece, não passar do domínio da bidimensionalidade, e a sua existência satisfazer-se enquanto fixadora de intenções, como é o caso do tão divulgado projecto para a Biblioteca Nacional francesa de Étienne-Louis Boullée, datado de 1785, ou até mesmo do seu Cenotáfio para Isaac Newton, de 1784.[234]

Quiçá uma destas raras excepções – de uma múltipla reprodução –, seja exemplificável através da obra do Pavilhão Alemão idealizado por Mies van der Rohe e Lilly Reich para a Exposição Internacional de Barcelona de 1929. Tendo partido do arquitecto Oriol Bohigas a proposta a Mies van der Rohe para a reconstrução do pavilhão demolido após o evento, este ver-se-ia finalmente reproduzido em 1986 no local original de implantação, ficando a sua reedificação a cargo dos arquitectos Fernando Ramos, Cristian Cirici e Ignasi de Solà-Morales.[235] Contudo, a receita directora da construção inicial (ou receitas, dada a multitude de interpretações desenhadas do projecto de Mies van der Rohe), não se deverá, neste caso particular, assumir linear na sua leitura e reprodução.

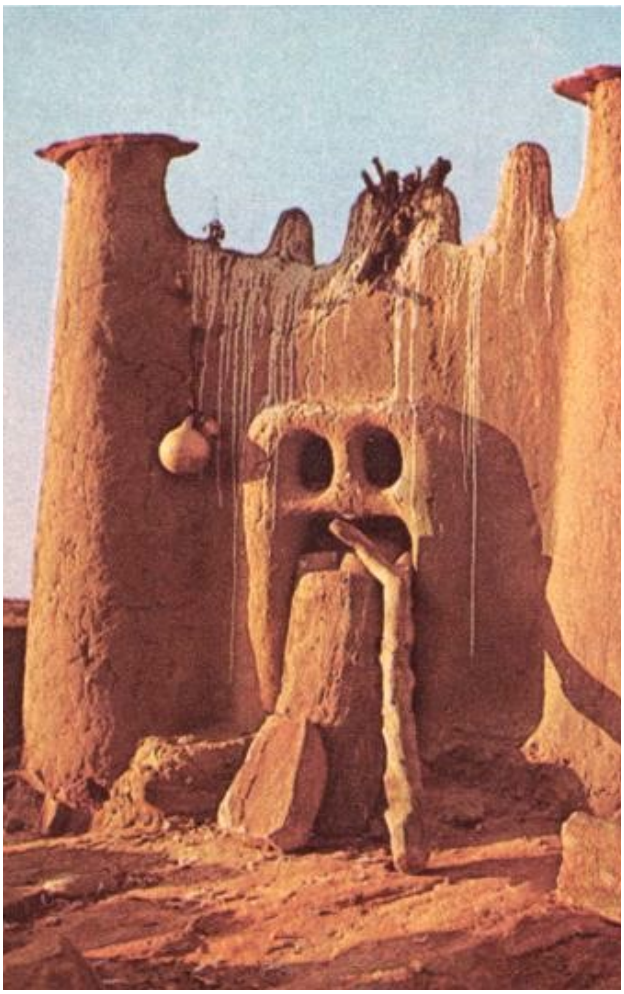
> *"Após um estudo profundo e detalhado do projecto e do local sentimo-nos mais próximos da posição adoptada por Glaeser e Tegethoff (…) porque respondem de forma mais aproximada ao verdadeiro edifício (…)."* [236]

Esta capacidade de perpassar os tempos que a receita possui não permite, ainda assim, uma passagem imaculada pelas épocas. Tal como o produto arquitectónico surge intimamente ligado a questões de materialidade – e por consequência, tactilidade –, e estas se encontram muitas vezes condicionadas por factores inerentes às épocas, também a receita se vê condicionada pela disponibilidade de ingredientes e pelas suas características e quantidades, o que novamente contribui para a possível discrepância entre resultados finais passíveis de serem obtidos. Retomando o exemplo do Pavilhão Alemão em Barcelona, surge como inegável a dificuldade em torno da reprodução da sua essência material. Ainda nas palavras de Solà-Morales, Ramos e Cirici:

> *"Mas o material que mais dificuldades deu durante todo o projecto de reconstrução foi sem dúvida o "onyx dorée" (…). Este material foi procurado em Marrocos e na Argélia sem sucesso. Disseram-nos que as pedreiras existentes em 1920 já não eram usadas (…)."* [237]

Para além das limitações materiais patentes, con-

[233] Edificações arquitectónicas que contemplem propositadamente um desdobrar multiplicado da mesma intenção projectual – unidades de habitação similares, por exemplo –, não constituem aqui exemplo de reprodutibilidade múltipla.
[234] VIDLER, Anthony. *Etienne Louis Boullée*, 2016. [Consult. a 14 de Maio de 2018]. Acedido em: «https://www.architectural-review.com/essays/etienne-louis-boulle-1728-1799/10014814.article».
[235] ROVIRA, Josep M. *Reflections, Mies van der Rohe Pavilion*. Barcelona: Triangle Postals, 2011, p. 53.
[236] SOLÀ-MORALES, Ignasi; RAMOS, Fernando e CIRICI, Cristian. *Mies van der Rohe: Barcelona Pavilion*. Barcelona: Gustavo Gilli, 1993, p. 47.
[237] *Idem*, p. 48.



Pormenor de construção do povo Dogon. Fotografia de Aldo van Eyck – 1968
Imagem obtida em: «http://historum.com/middle-eastern-african-history/58840-diversity-early-african-architecture-ruins-thread-49.html».

sidera-se seguidamente, e também como consequência da não reprodutibilidade, que a relação entre a permanência temporal dos desenhos de projecto e a produção tridimensional que lhe corresponde poderá não se observar sempre correspondida.

A receita, que normalmente permanece temporalmente (ainda que se registem casos de desaparecimentos), assume-se como contemporânea do produto criado em toda a sua extensão temporal uma vez que, perdido o seu registo, perder-se-á também, grande parte das vezes, a sua possibilidade de reprodução continuada – ainda que, uma vez mais, possam surgir excepções aquando da prevalência da mesma no plano da memória.

A representação arquitectónica bidimensional, por sua vez, pode existir unicamente por si mesma, pode existir simultaneamente face à produção arquitectónica à qual deu origem, pode desaparecer simultaneamente face ao desaparecimento do produto arquitectónico (e dado o caso, para reconhecimento de tal, torna-se necessária uma outra forma de registo do outrora construído e entretanto desaparecido) ou pode desaparecer face à permanência da produção arquitectónica. Aqui, torna-se notável o contraste com o domínio da gastronomia: o produto alimentar é (ou deverá ser) efémero, e a sua produção tende naturalmente para uma simultaneidade existencial de curta duração face à receita, ao passo que o produto arquitectónico, de cariz mais permanente, é aqui assumido como a permanência estável.

Exemplos das situações acima descritas são recorrentes ao longo da história. Pense-se na acrópole grega, mais precisamente no Partenon. Inúmeras são as representações bidimensionais em planta, secção e alçado; inúmeros são também os desenhos construtivos e os detalhes dos variados elementos. Contudo, nenhum destes é o original, muito possivelmente porque esta ideia de desenho auxiliar à construção não estaria ainda totalmente implementada – tal como não estaria a utilização de receitas escritas. Todas as representações posteriores existentes hoje em dia existem como consequência do estudo da obra construída. Nesta situação, o produto arquitectónico persiste, a receita não.

Poderá dar-se, inclusive, o caso extremo da não necessidade de uma construção bidimensional ordenadora. O exemplo fotográfico datado de 1968 de Aldo van Eyck, no seu capturar da produção arquitectónica do povo Dogon, no Mali, demonstra exactamente que, tal como o indivíduo que entra na cozinha, abre o frigorífico e improvisa com o que tem à mão, um outro ergue do solo que escolheu para chão um lar – constrói.

Poderei pensar ainda numa situação mais pessoal, aquela da casa dos meus avós, construída algures na década de 1950, e recordar o que me foi dito: ao chegar ao local, aquele entendido em construção, o *mestre*, pediu um papel, traçou duas linhas, e depois outras duas, e a casa nasceu ali. Assim, considera-se que aquando da persistência da obra, mas do desaparecimento da sua verdadeira receita, ou esta última se perdeu algures no desfilar do tempo, ou a sua necessidade nunca terá extravasado o limite do acessório. Esta falta de necessidade de uma anotação escrita considero-a intimamente ligada à prática da tradição oral na passagem de conhecimentos, quer culinários, quer arquitectónicos.

Uma extensão desta situação na qual a obra persiste edificada em oposição ao desaparecimento da sua representação bidimensional deverá considerar ainda a possibilidade da ausência das duas esferas: da representativa e da construída. Tal poderá surgir como consequência da passagem dos tempos e da degradação contínua do edificado



Vista aérea da cidade temporária de Black Rock
Imagem obtida em: «https://www.archdaily.com/794424/the-best-structures-of-burning-man-2016».

arquitectónico até ao seu total desaparecimento – situação para a qual tende a casa dos meus avós anteriormente mencionada, e também as produções do povo Dogon –, ou poderá ser fruto da pura improvisação temporária.

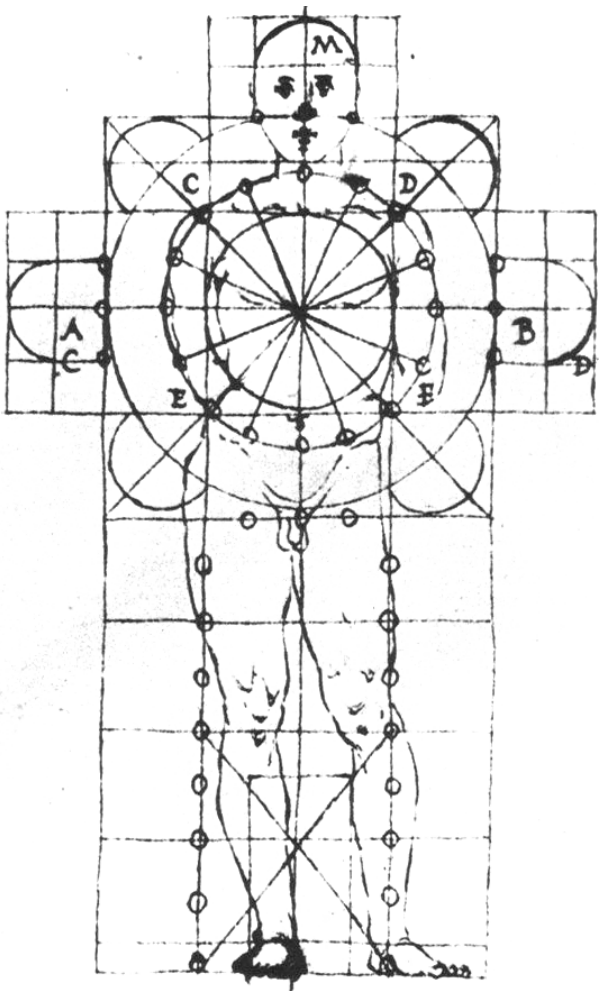
O exemplo atrás providenciado do indivíduo que entra no espaço de confecção e cozinha de improviso poderá considerar-se mais adequado, contudo, a esta presente situação porque, não seguindo qualquer anotação de receita prévia, também a sua produção alimentar desaparecerá, servindo os vestígios sobrantes – tal como acontecia na Roma Antiga, com os mosaicos celebrativos dos *convivia*[238] – como memória do acontecimento. Esta improvisação encontra-se presente noutros contextos que, ainda que não directamente ligados à produção arquitectónica, concernem a produção espacial.

O festival *Burning Man*, que anualmente erige durante cerca de uma semana uma cidade temporária no Deserto de Black Rock, no estado do Nevada, no oeste dos Estados Unidos da América, é um exemplo perfeito de produção espacial de improviso por parte do Homem que, tal como prepara, cozinha, serve e ingere uma refeição, deixando para trás apenas vestígios, também chega, erige, habita, demole e abandona.

A situação diametralmente oposta a esta – da permanência temporal da representação bidimensional aquando da ausência do produto arquitectónico –, ainda assim vê-se mais amplamente ilustrada ao longo das décadas, exemplificada de um lado por aqueles edifícios que, por desígnio do Homem, foram demolidos ou destruídos, e do outro por aqueles que nunca se chegaram a assumir no plano da materialização física.

O edifício da *Larkin Administration* em Buffalo, da autoria do arquitecto norte-americano Frank Lloyd Wright, constitui-se um exemplo notório da presente situação: construído em 1903, viria a ser demolido em 1950,[327] restando apenas a sua representação bidimensional através dos desenhos do seu autor. Um outro exemplo, não de uma demolição, mas de uma inegável destruição, será aquele das duas torres do *World Trade Center* em Manhattan, Nova Iorque, projecto da década de 1970 da autoria do arquitecto norte-americano Minoru Yamasaki. A representação persiste, a obra sucumbe.

[238] Ver Primeiro Prato, sub-capítulo 1. 2. 1.
[239] CICHON, Steve. *The Buffalo You Should Know: How we lost the Larkin Administration Building*, 2016. [Consult. a 9 de Maio de 2018]. Acedido em «http://blog.buffalostories.com/the-buffalo-you-should-know-how-we-lost-the-larkin-administration-building/».



Planta de igreja de cariz antropomórfico idealizada por Francesco Giorgio Martini – 1480/1490
Imagem obtida em BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 32.

2. 1. 3 | métrica e proporção

"Platão posicionou a arquitectura acima das artes que se esgotavam a si próprias na pura imitação porque esta é guiada não apenas pela intuição, mas usa medições e números, e assim torna-se capaz de criar uma ordem interna." [240]

No seu ensaio *Measurements and Number in Architecture,* Paul von Naredi-Rainer convoca o pensamento de Platão enquanto introdutório da sua própria visão face à posição de relevo alcançada pelo acto da medição e pelo próprio número enquanto entidades universais.

O número, segundo este, formula a base para o pensamento quantitativo e a medição, quer de um comprimento, peso ou até de instâncias temporais, seria inexistente sem a formulação numérica. O mesmo aconteceria com o acto de construir, cuja prática tornar-se-ia inibida não fosse a possibilidade de medir e exprimir tais qualidades quantitativas de uma forma numérica identificável.

Advindo do domínio métrico, também aquele da proporção se considera latente na produção arquitectónica. Tendo por base a fisicalidade corporal, o ideal de mobilização da dimensão humana e do seu cariz proporcional na produção espacial há muito tem sido explorado. De Vitrúvio – com a sua recorrência à figura do Homem enquanto factor determinante na concepção de templos –, a Le Corbusier com o seu *Modulor* e a consequente matematização da produção arquitectónica, passando por Frank Lloyd Wright e o seu atentar no organicismo visceral que constitui o indivíduo, todos estes exemplos são permitidos pela manipulação numérica, por sua vez potenciadora da forma geométrica.[241]

Esta mobilização da figura humana que, até à introdução do sistema métrico no século XIX, representava o modelo para a medição, não se encontra explicitada somente no domínio da produção espacial da qual serve de exemplo aquele apresentado por Renate Breuß no seu ensaio *Measurements in Cooking,* representativo da planta de uma igreja desenhada por Francesco Giorgio Martini nos finais do século XV; também a culinária constitui palco privilegiado de analogias anatómicas que alcançam espectros tão vastos quanto aqueles da denominação dos alimentos, dos seus tamanhos, das suas formas e das quantidades a empregar.[242]

No que diz respeito às quantidades, tal paralelismo poderá ser igualmente facilmente estabelecido:

"Começando com o ser humano individual com o "seu

[240] NAREDI-RAINER, Paul von. *Measure and Number in Architecture* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 22.
[241] NAREDI-RAINER, Paul von. *op. Cit.*, p. 23.
[242] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *op. cit,* p. 32. É recorrente o uso de termos como cabeças de alho, couve-coração, pés de alface, braços de cebola... Ou ainda, já no domínio do produto transformado, de outros como barrigas de freira ou orelhas de abade, quiçá os equivalentes na doçaria conventual portuguesa ao *Ault wibar knüe* (joelho de mulher velha), uma espécie de bolo oriundo de Vorarlberg, na Áustria, ou ao *dead man's leg* (perna de homem morto), uma torta enrolada de origem inglesa. A todas estas denominações, de comum analogia humana, poderão contrapôr-se aquelas outras, já do foro construtivo, também de cariz anatómico: cabeceira, soleira, ombreira...



Pão-de-ló de Ovar
Imagem obtida em *Gastronomia Regional Portuguesa*. Sintra: Impala Editores, p. 109.

apetite" e a "sua fome", assim a quantidade correcta para as suas necessidades nutricionais diárias seria a sua "mão cheia"." [243]

No domínio da construção, obtém-se como paralelo imediato a utilização de unidades métricas que, ainda que flutuantes, seriam estabelecidas a partir dos pressupostos métricos do corpo de um Homem de normal estatura – a polegada, o palmo, o passo, a braça, etc. Uma constante na utilização de tais unidades de medida anteriores ao estabelecimento de um sistema métrico fixo formula-se assim através da busca do resultado acertado. O alcançar da *medida correcta* e consequente *proporção correcta*, objectivo quer do chefe de cozinha quer do arquitecto, torna-se condição necessária à obtenção de um resultado aprazível espacial e gustativamente. Ainda nas palavras de Naredi-Rainer:

"A medida correcta é um princípio universal da estética clássica, como uma relação sólida entre as proporções determinantes do rácio das partes entre si, e destas para com o todo." [244]

No entanto, a questão levanta-se no que diz respeito à percepção e consequente experienciação da *medida* e *proporção* por parte do sujeito. Será que nos apercebemos da sua presença enquanto entidades reguladoras de um produto como aquele que constituí um edifício ou uma sobremesa? E, se sim, é perceptível a sua *correcção*, como em medida e proporção *correctas*? Há que temperar até estar *certo*. Nas palavras de Machon, citadas por Renate Breuß "*O cozinheiro que depende do seu próprio paladar nunca será um mau cozinheiro.*" [245]

A espacialidade proporcionada pela produção arquitectónica, passível de ser experienciada com o corpo, quer através do toque, quer através da relação de rácio entre a dimensão corporal do sujeito e aquela do edifício, poderá ser entendida enquanto possuidora de conteúdo *gestual*, formalizado através dos valores que as diferentes superfícies podem tomar (fruto de um rácio de comprimento e largura). Estes valores, que nas palavras de Naredi-Rainer poderão constituir *"um jogo de cargas e suspensões, repouso e movimento"* [246] e assumir uma conotação horizontal ou vertical, aliar-se-ão à geometria, à medida e à proporção aquando do acto de estabelecer, por parte do sujeito que experiencia, de um juízo estético.

Torna-se assim para mim óbvia a resposta ao questionamento face à percepção por parte do Homem das entidades numéricas subentendidas que regulam os espaços onde este se movimenta, tal como é facilmente percepcionável que qualquer produto alimentar é possuidor de uma qualquer regulação geométrica na sua composição. Ainda assim, a segunda indagação, consequente, mantém-se. Tomarei, contudo, na tentativa de obter resposta face à questão da percepção por parte do sujeito de que algo está certo, o questionamento oposto. Aperceber-se-á este de que algo está errado? Acredito veementemente que sim.

Adoptarei como exemplo um dos produtos de pastelaria tradicional portuguesa mais simples, e como tal, mais facilmente passível de padecer de malformações por deturpação da proporção de ingredientes na sua receita: o bolo pão-de-ló. Um

[243] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 32.
[244] NAREDI-RAINER, Paul von. *Measure and Number in Architecture* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *op. Cit.*, p. 24.
[245] Machon citado por BREUß, Renate. *op. Cit.*, p. 33.
[246] NAREDI-RAINER, Paul von. *op. Cit.*, p. 24.



Templo Malatestiano em Rimini, de Leon Battista Alberti – 1450
Imagem obtida em: «http://spenceralley.blogspot.com/2016/12/alberti-donatello-ammanati.html».

mesmo peso de ovos e de açúcar (1:1) e metade deste em farinha (2:1). Este será o rácio necessário à obtenção da massa *correcta*. Esta poderá ser, depois, cozida a mais ou a menos, o que alterará a textura e consistências finais; contudo, se dominada de forma correcta, deverá obter-se o bolo *ideal*.[247] Demasiado açúcar e o sabor alterar-se-ia drasticamente, assim como a consistência. Demasiados ovos e a textura ficaria a de uma omelete adocicada enrijecida. Demasiada farinha e toda a leveza seria perdida. Estas regras de proporção contemplam assim valores que assentam em pressupostos: aquele de que a massa não deve atingir uma textura enqueijada, ou esmigalhar-se facilmente, ou ficar dura. Acredito que o sujeito, ao provar, ainda que não conseguindo perceber o que faz de um pão-de-ló com a proporção *correcta* um bom pão-de-ló, rapidamente distinguirá aquele que a possui daquele que carece da mesma.

Em plena analogia, admito que algo semelhante se passa com a produção arquitectónica: ainda que o sujeito não percepcione com exactidão o que está *correcto*, algo aparenta estar, pois caso contrário, a sensação transmitida aquando da percepção espacial seria a oposta. Aldo van Eyck, na sua obra *The Child, the City and the Artist* estabelece um contraponto sensorial entre duas obras que, ainda que extravasando o simples domínio da dimensão, encaram as noções de *correcto* e *incorrecto* associadas a este. Sobre o Panteão de Roma, afirma:

> *"A periferia interior é tão miraculosamente articulada (…) que poucos espaços tão grandes conseguem ser tão relaxados, tão libertadores e tão imbuídos de poder e graça. (…) Tem o tamanho certo, independentemente do seu verdadeiro tamanho (…)."* [248]

O impacto dimensional conferido pelo exemplo seguinte, da Catedral de Colónia, é já assumido como insatisfatório dada a sua gigantesca dimensão, incapaz de ser apreciada pelo exterior imediato ou mais distante.

Um outro exemplo poderá ser aquele do Templo Malatestiano, obra de Leon Battista Alberti em Rimini. Nas palavras de Athenaeus convocadas por Renate Breuß, na sua recolecção de uma peça teatral na qual se dá a participação da personagem de um cozinheiro:

> *"Como vê, estou a misturar de acordo com uma harmonia superior: algumas coisas têm algo em comum de acordo com uma quarta, outras com uma quinta ou oitava(…). Às vezes supervisiono tudo com reprimendas: "Cuidado, estás a puxar uma corda dissonante.""* [249]

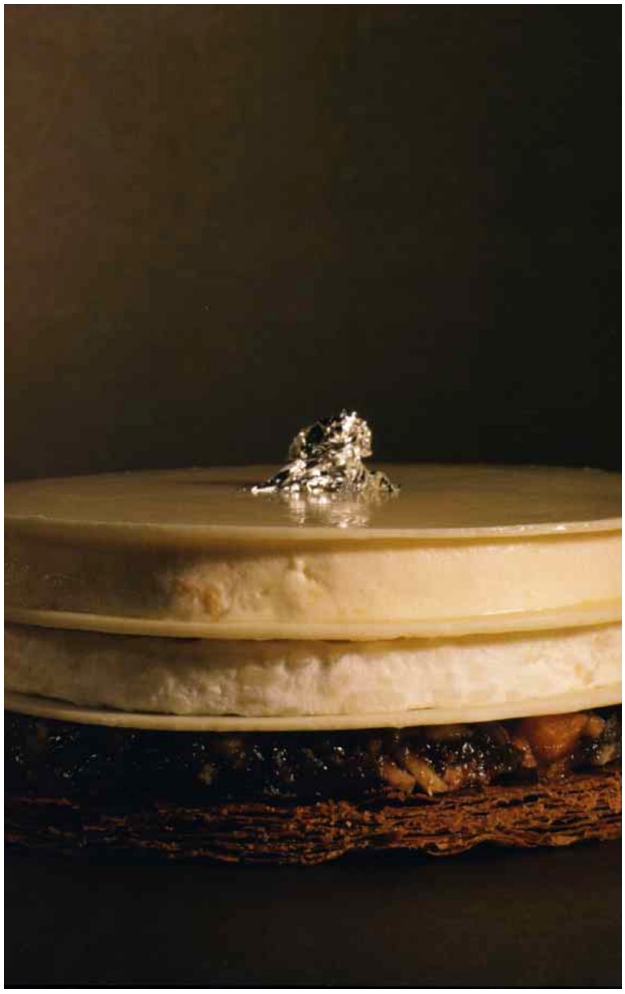
Esta intersecção do domínio da métrica e proporção com aquele da música há muito que é conhecida, ainda que a sua consequente transposição para a esfera culinária não seja tão imediata. A disposição harmónica exteriorizada pelo Templo Malatestiano advirá da composição rítmica de arcos que este possui, na qual foi feito uso consciente por parte do arquitecto de intervalos musicais de quintas e oitavas. Ao projectar um ritmo de arcos laterais com doze pés de largura, assentes em apoios com metade desta dimensão, seis pés – numa proporção de 2:1 –, Alberti, para além de compôr com oitavas está também, atrevo-me a dizer, a cozinhar um bom pão-de-ló, ou quiçá, um pão-de-ló *correcto*.

---

[247] Debater-me-ei, mais adiante, com outras questões inerentes ao acto de cozinhar passíveis de comprometer o produto final. Para já a corrente análise limitar-se-á aos domínios da medida e proporção, deixando de lado outros de cariz mais sensível e flutuante.

[248] VAN EYCK, Aldo. *The Child, the City and the Artist, na essay on architecture. The in-between realm*. Amesterdão: SUN Publishers, 1962, p. 94.

[249] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 33.



Criação *Carrément Chocolat* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em HERMÉ, Pierre. *Ph10 pâtisserie*. Paris: Agnès Viénot Éditions, 2006, p. 36.

2. 1. 4 | os ingredientes

2. 1. 4. 1 — matéria-prima e condimento

"Numa abordagem baseada no conteúdo, os objectos envolvidos podem, à partida, ser identificados. No cozinhar podem ser carne, peixe, vegetais ou fruta. Na pintura reconhecemos uma mulher, um cão, um anjo ou uma árvore, e no ambiente construído uma igreja, uma casa, um palácio ou uma fábrica." [250]

Esta abordagem análoga de Breuß face aos domínios do conteúdo alimentar e artístico é por mim assumida como incoerente, e dela sou forçada a discordar.

Ao apresentar o seu entendimento do termo *conteúdo* no domínio da culinária ou gastronomia sob a forma de carne, ou peixe, ou vegetais, etc., surge a acepção óbvia da sua essência enquanto matéria-prima não produto de composição, e portanto, interpretável enquanto ingrediente ou material. Contudo, ao seleccionar para a analogia arquitectónica elementos como uma igreja ou uma casa, dá-se entrada no domínio do produto arquitectónico compósito, fruto de um pensamento construtivo e transformador. Não considero que a carne ou o peixe estejam para uma casa. O cozido à portuguesa estará, sim, para uma casa – produto transformado final para produto transformado final.

Assim sendo, e contrariamente ao pensamento defendido por Renate Breuß, considero pertinente um entendimento do termo ingrediente enquanto subdivisível em duas entidades complementares: matéria-prima e condimento.

Nesta primeira categoria, incluir-se-ão os conteúdos identificáveis, limitados, e necessários à confecção de qualquer receita. Utilizo aqui o termo *receita* em detrimento de um outro, *prato*, porque muitas vezes, ainda que obviamente presentes, a identificação dos ingredientes na obra final acabada não é passível de ser feita com a mesma precisão que aquando da sua enumeração na construção anotada que a receita constitui.

Assim, estes conteúdos identificáveis apontados por Breuß – carne, peixe, vegetais, cimento, madeira, areia, argila –, já produto de uma primeira transformação, são seleccionados, novamente transformados e condimentados, dando origem a um produto final no qual considero que a sua identificação deverá ser notória.

Sobre os aspectos inerentes ao acto de condimentar, os quais considero passíveis de uma maior complexidade, debater-me-ei na continuação desta análise. Deverei ainda esclarecer que nas consequentes analogias a apresentar não se estabelece uma relação vinculativa entre um determinado ingrediente alimentar e um outro arquitectónico ou construtivo. Não creio na existência de tal vínculo, defendendo antes uma abordagem que se pretende relativa, flexível e mutável, dependente dos contextos situacionais das diferentes produções quer gastronómicas, quer arquitectónicas.

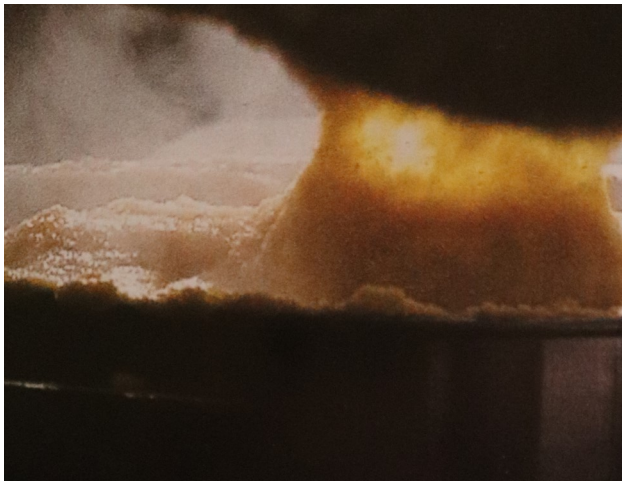
[250] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 30.



Capela Bruder Klaus sob construção – maquete com água
Imagem obtida em ZUMTHOR, Peter. *Atmospheres*. Basileia: Birkhäuser, 2006, p. 24.



Criação *Miss Gla'Gla' Montebello* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em HERMÉ, Pierre. *Ph10 pâtisserie.* Paris: Agnès Viénot Éditions, 2006, p. 283.





Excerto de *Making Polenta*, composição fotográfica da autoria de Gina Ferrari,
Imagem obtida em HERRINGTON, Susan. *Taste Buds: Cultivating a Canadian Cuisine* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

2. 1. 4 | os ingredientes

2. 1. 4. 2 — os três processos de transformação. O construtor e o arquitecto, o cozinheiro e o chefe

Considero que a matéria-prima participante, tal como o condimento,[251] na esfera que constitui o termo ingrediente, apenas poderá ser considerada como tal após um primeiro processo de transformação.

Analise-se, paralela e analogamente, dois casos de ingredientes no seu estado de matéria-prima: o da carne de vaca e o do açúcar mascavado. Considero que ambos se encontram no mesmo exacto estágio de transformação, ou seja, tanto um como o outro são resultantes de um processo de transformação que se assume como similar.

No caso da carne de vaca, o naco de carne – ingrediente/matéria-prima – surge pela transformação ocorrida no animal – matéria-prima virgem – após a sua morte. Algo semelhante acontece com o açúcar mascavado, proveniente da redução do líquido extraído da cana-de-açúcar. A vaca e a cana-de-açúcar constituem assim o ponto zero da transformação, e consequentemente, ainda que participantes na esfera do ingrediente, são não ingredientes.

O processo de transformação que se segue a este poderá desmultiplicar-se em duas variantes, constituindo ainda assim aquele a partir do qual o naco de carne de vaca e o açúcar mascavado serão transformados em produtos finais ainda que, e como consequência dessa desmultiplicação processual, com graus de desenvolvimento e acaba-mento distintos.

Essencial a esta mesma etapa de transformação e consequentemente à qualidade e refinamento do produto final obtido será o papel do outro participante na esfera do ingrediente, o condimento.

Esta desmultiplicação em duas variantes que tal fase processual toma constituirá o segundo e terceiro processos de transformação dos ingredientes/matérias-primas, e para a compreensão das mesmas há que clarificar uma distinção: aquela entre o acto de *pôr* condimento e o *saber* condimentar.

As palavras de Brillat Savarin e analogamente, aquelas de Auguste Perret na sua apropriação das primeiras um século depois, como primeiro aforismo para a sua obra *Contribution à une théorie de l'architecture*, surgem como passíveis de descrever o critério para esta mesma desmultiplicação processual baseada no pôr condimento e no saber condimentar.

"Um cozinheiro pode ser ensinado, mas um Homem que saiba assar é nascido com tal faculdade."[252]

"Uma pessoa pode aprender a ser um engenheiro, mas tem de nascer arquitecto."[253]

Fazendo uso do exemplo do cozido de cordeiro

[251] Ver sub-capítulo anterior.
[252] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Localização 115 de 2888 – versão Kindle®.
[253] FRASCARI, Marco. *Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 199.



O construído por aquele que condimenta, espaço de degustação do produto daquele que sabe condimentar
Imagem obtida em: «https://www.publico.pt/2018/07/07/fugas/noticia/a-diversidade-mora-em-agueda--e-a-cultura-tambem-1836688».

referido por Peter Collins na sua *The Gastronomic Analogy,* o qual passará a *côtelettes à l'Impériale*[254] – e estabelecendo com este o paralelo do cozido à portuguesa –, é possível o entendimento deste como um prato que, ainda que não banal, se encontra altamente disseminado pelo património gastronómico nacional. O conhecimento, técnica, artisticidade e experiência necessários ao repensar do cozido – ainda que possa existir uma receita prévia –, será aquele que distinguirá o mero cozinheiro do chefe, e em última instância, o construtor civil – ou até o engenheiro –, do arquitecto.

"A implicação em cada um dos casos é a de que a perfeição na mais baixa das duas formas de arte pode ser atingida através do cálculo correcto, mas na mais alta das mesmas apenas pelos, em última análise incalculáveis, factores do talento e experiência." [255]

Concordando com as palavras de Perret na sua interpretação daquelas de Savarin e consequentemente com estas últimas de Stanislaus von Moos, sou levada a considerar o cozinheiro e o engenheiro como aqueles que, aprendendo, estão possibilitados das capacidades de pôr condimento. Contudo, os que nascem a saber assar e nascem arquitectos serão aqueles capazes de saber condimentar.[256] Assim, materializar-se-ão dois processos exclusivos em que, dado o acontecimento de um, se exclui a possibilidade de implementação do outro: ou o ingrediente/matéria-prima é condimentado por alguém que condimenta, ou por alguém que realmente *sabe* condimentar.

Contudo, antes de exemplificar as situações acima descritas, assume-se necessário o entendimento de que o acto de condimentar, tal como aqui o apresento, não é definível apenas pela acção de acrescentar tempero. Identifico no processo de condimentar uma maior complexidade de acções, das quais considero fazerem parte os actos – assumidos como complementares – de manipulação e mistura dos ingredientes/matérias-primas.

Estes actos (a explicitar mais à frente) – três segundo o meu ponto de vista –, definem-se como a manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas, o misturar de ingredientes/matérias-primas díspares ou o misturar de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis. Será na associação do absoluto controlo destes três actos complementares com o domínio total do tempero que se obtém a mestria do condimentar, e portanto, a génese da diferenciação entre uma produção resultante do segundo processo de transformação, ou de uma outra, resultante do terceiro.

Retomem-se os dois ingredientes/matérias-primas anteriormente mencionados: o naco de carne de vaca e o açúcar mascavado. De acordo com a narrativa defendida pelo segundo processo de transformação – aquela através da qual os ingredientes, na associação entre a transformação física exercida pelo calor, o condimento e o(s) acto(s) complementar(s) necessário(s), se transformam num produto final comestível –, o naco de carne originaria, quiçá, um típico estufado, e por sua vez, o açúcar mascavado um banal bolo de cenoura, com um sabor facilmente replicável.

Se os mesmos ingredientes seguissem, contudo, o terceiro processo de transformação, cuja diferença

[254] COLLINS, Peter. *Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950.* Barcelona: Gustavo Gili, 1981, p. 171.
[255] VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 69.
[256] Com esta visão não pretendo, ainda assim e de qualquer forma compreendida, considerar diminuído o mérito de qualquer cozinheiro, chefe, engenheiro ou arquitecto que, tirando o máximo partido das suas capacidades, *põem* eficazmente condimento no produto das suas actividades profissionais.



Pormenor de bloco de esquina na *Freeman House*
Imagem obtida em: «https://www.kcet.org/shows/artbound/the-warp-and-the-weft-frank-lloyd-wrights-textile-block-houses-weave-an-enduring».

face ao segundo resulta da distinção no acto de condimentar – a oposição entre o *pôr* condimento do segundo processo e o *saber* condimentar deste terceiro –, o produto final originado seria, porventura, não o comum estufado, mas sim um *boeuf bourguignon* como aquele de Julia Child, ou até, não um banal bolo de cenoura, mas um *gâteau aux carottes* como aquele de Pierre Hermé. Poderá levantar-se então a questão: *encontrar-se-á a diferença na intitulada gastronomia de autor?* Segundo as palavras de Julia Child presentes na obra *Mastering the Art of French Cooking:*

> *"Dos diversos tipos de estufado de carne de vaca (…), o "boeuf bourguignon" é o mais famoso. (…) Como é o caso com os pratos famosos, existe mais do que uma maneira de chegar a um bom "boeuf bourguignon"."* [257]

Julia Child é peremptória ao afirmar que a sua forma de atingir um bom resultado não é única – existem muitas outras receitas deste mesmo prato. Contudo, o que não nos diz é que a *sua* mestria, o seu talento e a sua experiência são únicos. A diferença não se encontra na cozinha de autor, ou seja, na apropriação gastronómica que o cozinheiro/chefe estabelece a partir do alfabeto do património gustativo pré-estabelecido. Encontra-se, sim, no próprio autor que executa a produção de gastronomia, aquele possibilitado de exercer e convocar as suas capacidades no elevar do convencional prato ao patamar da obra de arte do sabor.

Não critico de forma negativa, contudo, o estufado de carne de vaca, ou o banal bolo de cenoura, ou o cozido à portuguesa. Tal como não critico a parede de pedra tosca daquele restaurante na serra, a típica casa alentejana, a parafernália de azulejo das habitações da minha aldeia… Apenas pretendo demonstrar que tanto na esfera alimentar como na arquitectónica se aplicam princípios semelhantes, e que os métodos convocados para atingir um fim se assumem comparáveis.

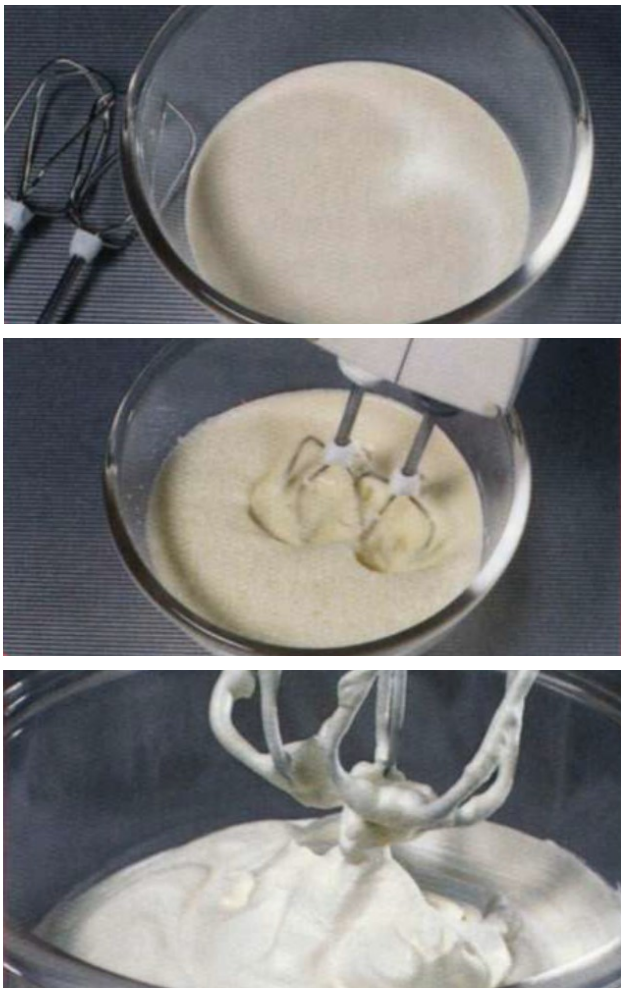
O naco de carne de vaca poderia estar para a pedra, e a vaca para a rocha. O estufado de carne para a casa típica serrana, onde os nacos de granito se empilham até à cobertura. O *boeuf bourguignon*, contudo, estaria para a obra da Casa das Artes no Porto, do arquitecto Eduardo Souto de Moura, onde a parede granítica, também ela neste contexto feita de carne, se desenvolve segundo uma narrativa aprimorada, própria, e conduz o visitante pelo desdobrar dos seus panos a uma entrada de concessões materiais de aparência infinita.

O açúcar mascavado, por sua vez, poderia estar para a areia, e a própria cana para o solo. O bolo de cenoura que tantas vezes faço não seria nada mais do que comparável ao muro rude da casa dos meus avós, com aquela argamassa tosca e uma textura granulada que imagino crocante. O *gâteau aux carottes* de Hermé, contudo – e por muito valor que tenha para mim aquele muro –, estará para algo mais refinado e de pensamento mais cuidado, como é o caso da materialidade da *Freeman House*, uma das três casas projectadas por Frank Lloyd Wright para Hollywood, na década de 1920.[258] Fabricada, tal como as demais, com recurso a inovadores blocos texturados e padronizados, a *Freeman House* surge-me plenamente ilustrativa das potencialidades que um ingrediente como a areia pode tomar nas mãos daqueles que o *sabem* condimentar.

---

[257] CHILD, Julia; BECK, Simone; BERTHOLLE, Louisette. *Mastering the Art of French Cooking*. Nova Iorque: Knopf Doubleday, 1983, p. 315.

[258] USC School of Architecture. *Freeman House*. [Consult. a 10 de Julho de 2018]. Acedido em: «https://arch.usc.edu/freeman-house».



O bater de um *chantilly* perfeito

Imagem obtida em HERMÉ, Pierre. *Le Larrousse des Desserts.* Paris: Larousse, 2006, p. 45.

2. 1. 4 | os ingredientes

2. 1. 4. 3 – os três actos complementares

"Os materiais reagem uns com os outros e têm a sua radiância, de maneira a que a composição material faça nascer algo único. O material é infinito. Imagine-se uma pedra: pode-se serrá-la, moê-la, perfurá-la, dividi-la, ou poli-la – tornando-se uma coisa diferente cada uma das vezes." [259]

O primeiro dos três actos complementares envolvido naquele definido por mim como o terceiro processo de transformação – participante na esfera do *saber* condimentar –, caracteriza-se pela manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas. Na presente situação dar-se-á uma alteração no volume do produto final face àquele inicial não sendo, contudo, alterada a natureza dos ingredientes – os termos bater e mexer surgem frequentemente associados a este processo.

No espectro culinário, considero que um dos exemplos mais notórios desta manipulação de homogéneos materializa-se sob a forma de um creme *chantilly* batido na perfeição, com o teor certo de açúcar. Poderá parecer algo banalizado, quiçá pela aparente simplicidade ou pela cada vez maior oferta de pós instantâneos capazes de reproduzir o efeito da perfeita nata batida, mas ainda assim, o verdadeiro creme *chantilly* implica um teor de saber condimentar sólido.[260] Tudo começa com a escolha da nata, da sua origem, do seu teor de gordura, da temperatura a que esta é armazenada, do tempo de armazenamento, da sua frescura, do material do utensílio usado na sua manipulação, da duração da manipulação, da destreza daquele que a manipula e do seu entendimento da consistência, textura e sabor que deve adquirir. Algo aparentemente simples encontra-se dependente de uma miríade de factores que, quando não devidamente controlados, reduzem em larga escala a consistência e qualidade do produto final.

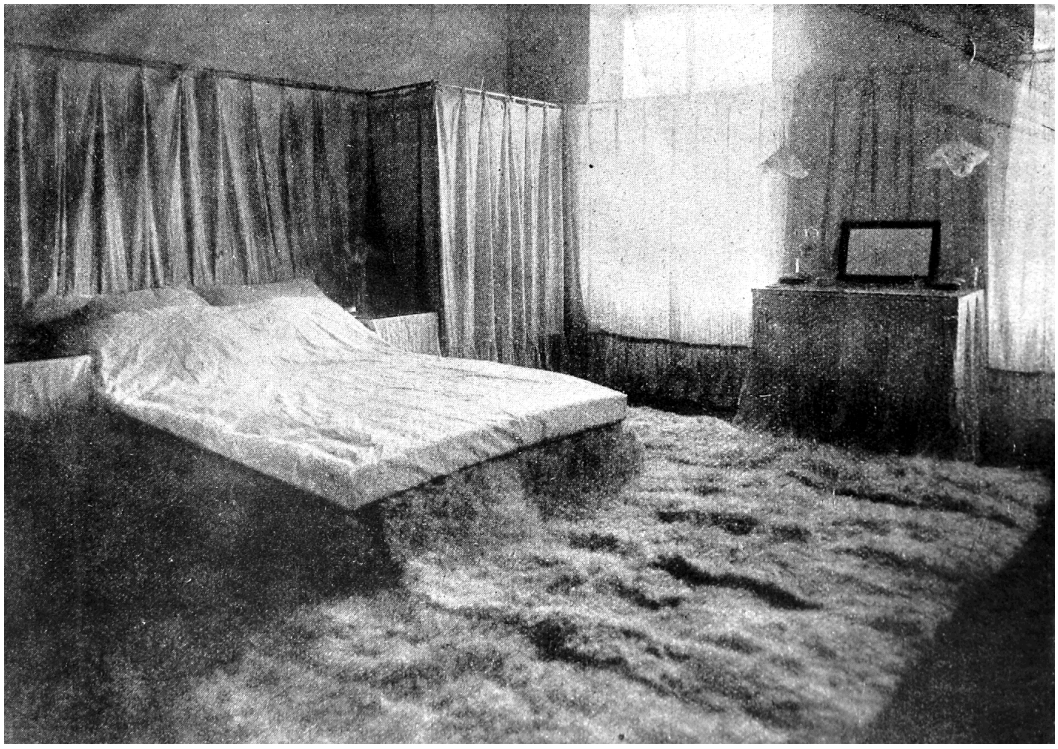
Neste caso tão específico da manipulação das natas, no qual as mesmas passam de um estado líquido a um outro de maior volume, a textura visual cremosa e aveludadamente acolhedora projecta na esfera da produção arquitectónica uma vontade de analogia para com a manipulação têxtil por parte do arquitecto checo Adolf Loos, no quarto idealizado para a sua esposa Josefine, em 1903. A tenra idade da jovem reflecte-se na aparente suavidade dos tecidos que, mais do que revestir, abraçam as paredes e o parco mobiliário, isolando e protegendo o que se passa no seu interior. Os tapetes, volumosos, prolongam-se até à cama, numa tentativa de uniformização e continuidade.

Estes têxteis, que permitem o contínuo panejamento da divisão, podem ser considerados frutos de uma manipulação anterior: aquela em que, da sobreposição de múltiplas fibras individuais se criou um novo elemento de maior volume, o tecido. Contudo, o novo valor adquirido por este é principalmente fruto da manipulação cuidada de Adolf Loos. Excesso de manipulação resulta no talho da nata, e défice, por sua vez, numa redução do volume e estabilidade do produto final. Ao

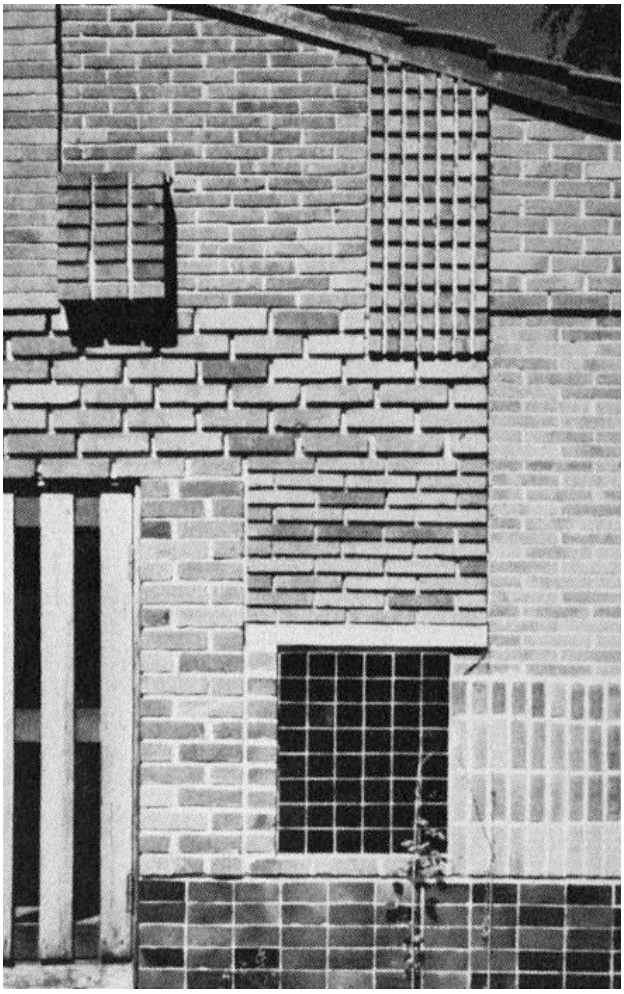
[259] ZUMTHOR, Peter. *Atmospheres.* Basileia: Birkhäuser, 2006, p. 25.
[260] Segundo a obra *Le Larrousse des Desserts* do chefe francês de pastelaria Pierre Hermé, o *crème chantilly* deverá ser executado com 50 cl de natas líquidas pasteurizadas, a uma temperatura exacta de 4° C. HERMÉ, Pierre. *Le Larrousse des Desserts.* Paris: Larousse, 2006, p. 45.



Criação *Le Schuss* do chefe de pastelaria francês Gaston Lenôtre
Imagem obtida em: «http://www.lenotre.com/e-boutique/carte-sucree/patisseries/desserts-a-partager/schuss-aux-fruits-d-ete.html».



Quarto de Adolf Loos para a esposa Josefine
Imagem obtida em: «https://www.cobosocial.com/dossiers/adolf-loos-1870-1933/».



Casa experimental em Muuratsalo de Alvar Aalto – década de 1950
Imagem obtida em: «https://www.arquitecturayempresa.es/noticia/casa-experimental-muuratsalo-de-alvar-aalto».

saber condimentar a dimensão têxtil da divisão, Loos bateu na verdade, e inadvertidamente, o mais perfeito creme *chantilly*.

Esta manipulação de matérias-primas homogéneas poderá ainda ser ilustrada com um outro exemplo, aquele da casa experimental idealizada por Alvar Aalto na cidade finlandesa de Muuratsalo, nos inícios da década de 1950. A habitação, desenvolvida em torno de um pátio quadrangular mediador dos limites interior/exterior, apresenta-se exteriormente caiada de branco, revelando de seguida a sua boca crua àquele que penetra no pátio, apenas para retomar a tez branca, nas suas entranhas, no seguimento do percurso. O pequeno tijolo cerâmico que Alvar Aalto eximiamente manipula, é também ele, tal como o tecido, fruto de uma manipulação anterior: aquela na qual a argila foi moldada e cozida de forma à obtenção de um material resistente, sólido e com durabilidade, adquirindo aqui múltiplas personalidades que, quando compostas, permitem a obtenção do homogéneo a partir da heterogénea manipulação da homogeneidade.

Considero que a imagem final obtida da habitação em Muuratsalo é homogénea, na qual o principal ingrediente é facilmente percepcionado. Contudo, esta imagem é fruto, ainda assim, de uma capacidade de manipular de formas distintas este mesmo material, o tijolo, permitindo-lhe adquirir características diferenciadas: ao nível da tonalidade poderá ser caiado de branco ou apresentar-se na sua cor crua e natural, numa miríade de tons resultantes dos diferentes graus de cozedura da argila e/ou até de argilas distintas; ao nível da tipologia, facilmente se identificam diferentes formatos e dimensões; ao nível da disposição, esta poderá ser complanar ou destacar-se do pano de parede, podendo seguir um ordenamento de alinhamentos geométricos distintos, regidos quer pela horizontalidade, quer pela verticalidade. Contudo, a entidade *tijolo* é uma constante homogénea, permitindo que, quando analisada na sua totalidade, a individualidade assumida pelo material transmita uma ideia de coesão final.

Uma abordagem semelhante a esta de Alvar Aalto, ainda que na minha opinião excessivamente complexa, é aquela do chefe de pastelaria australiano Adriano Zumbo que, com o seu Bolo V8, explora até ao limite as potencialidades da baunilha. Começando com uma *dacquoise,*[261] Zumbo estabelece um percurso através do qual variantes do mesmo ingrediente, a baunilha – tal como o tijolo de Aalto –, são exploradas: à *dacquoise* segue-se um crocante de baunilha e amêndoa, um ganache[262] de baunilha, bolo *chiffon*[263] de baunilha com xarope de baunilha, um *crème brûlée*[264] de baunilha, um *macaron*[265] de baunilha, uma camada de gelatina de baunilha e por fim, um creme *chantilly* de baunilha com um glacê de chocolate branco.

Partindo para o segundo acto complementar, este entende-se como aquele que considera o misturar de ingredientes/matérias-primas díspares. Neste, os elementos misturam-se não perdendo, contudo, a sua identidade individual. Os termos associados serão aqueles que contemplam as esferas do cortar, laminar, fatiar, desfazer e triturar.

A *ratatouille*, uma iguaria francesa oriunda da região de Provença, é aquele que considero um dos mais adequados exemplos gastronómicos

[261] Uma *dacquoise* consiste numa camada merengada obtida a partir da manipulação de claras de ovo e açúcar. No seu *Le Larrousse des Desserts*, Pierre Hermé apresenta seis variações de *dacquoise*.
[262] Um ganache consiste num creme obtido a partir de natas e chocolate.
[263] Um bolo *chiffon* possui uma massa leve, obtida a partir da mistura de uma alta percentagem de óleo vegetal e ovos, mistura à qual é acrescentada farinha, açúcar e fermento.
[264] O *crème brûlée* consiste num creme de textura aveludada confeccionado à base de ovos e leite, revestido por uma camada crocante de açúcar queimado.



Kouglof do chefe de pastelaria francês Gaston Lenôtre
Imagem obtida em LENÔTRE, Gaston. *Gourmandises, Les Secrets d'un Art de Vivre.* Paris: Flammarion, 2000, p. 39

passíveis de ilustrar este segundo acto complementar. Produto de uma combinação de elementos refogados (tomates, curgetes, beringelas, cebola, alho, pimentos), uma boa *ratatouille* será aquela na qual estes, depois de devidamente cortados ou laminados, adquirem um tom cremoso, mantendo a sua individualidade de sabor e textura.

Na arquitectura, tal aproximação à composição da materialidade poderá ser identificada numa multiplicidade de obras nas quais – desde as escadarias de acesso ao edifício da Assembleia Nacional do Bangladesh em Dacca, da autoria do arquitecto norte-americano Louis Kahn na década de 1960, até outras como a da Biblioteca da Universidade de Aveiro do arquitecto Álvaro Siza Vieira –, é ilustrada habilmente a capacidade do arquitecto que, de faca em riste, corta, lamina, desfaz e tritura. No Campus de Santiago, Álvaro Siza mistura dois ingredientes – o tijolo e o mármore – de forma a que, tal como numa *ratatouille* bem condimentada, a sua conjugação permita o enriquecimento da individualidade enquanto participantes, e não a transformação da obra arquitetónica num conjunto indistinto de sabores – um puré que nunca o pretendeu ser, um esmagado de elementos demasiado cozidos e temperados em excesso.

Por último, o terceiro acto complementar será aquele que considera a mistura de dois ou mais ingredientes/matérias-primas intercambiáveis de forma a que, transferindo-se parcialmente as suas identidades, seja originada uma outra, distinta. Os termos associados a este terceiro acto serão o envolver, o mexer e o misturar.

O chefe de pastelaria francês Gaston Lenôtre apresenta no seu repertório de produções aquela que para mim melhor ilustra este terceiro acto complementar: o *kouglof*. Ainda que não criado por Lenôtre, nem possuidor sequer de origens francesas, o *kouglof* ganhou reconhecimento no reinado de Maria Antonieta, sendo na década de 1840 já afamada a sua venda na capital francesa.[266]

À base de massa de brioche,[267] esta é uma produção tradicional que se poderia resumir a um pão enriquecido com uvas passas. O produto final, *kouglof* em francês ou *kugelhopf* em alemão, surge como uma mistura de duas entidades distintas que, indissociáveis, intercambiam identidades: o pão, já de cariz adocicado, enriquece-se com o acrescentado teor doce da uva desidratada e esta, de textura mais seca pelo exterior, deixa-se envolver pelo aveludado da massa de brioche, materializando no paladar um terceiro produto, ao qual nenhum dos elementos poderia ser retirado sem total destruição da essência do *kouglof*.

Arquitectonicamente, surge-me indissociável da figura desta produção de pastelaria a habitação de Frank Lloyd Wright em Scottsdale, no estado norte-americano do Arizona – Taliesin West –, obra da década de 1930. É no ponto de contacto do construído com a terra que F. L. Wright cozinhou e soube condimentar, para mim, um dos melhores *kouglofs* já saboreados, o embasamento de betão ciclópico. A pedra dura, das envolventes do deserto, qual uva passa enrijecida, contrasta com a maleabilidade da liga de betão que a prende, tal como a massa de brioche prende a uva e lhe permite adquirir estrutura. O betão ciclópico apenas existe enquanto intersecção de dois elementos impossíveis de dissociar no presente contexto.

Uma outra situação poderá ainda advir deste terceiro acto complementar, aquela na qual a mistura dos ingredientes/matérias-primas origina um novo produto de cariz homogéneo. O betão será o seu mais notório e difundido exemplo.

---

[266] LENÔTRE, Gaston. *Gourmandises, Les Secrets d'un Art de Vivre*. Paris: Flammarion, 2000, p. 40.

[267] Massa lêveda confeccionada à base de farinha e manteiga, empregue em pães, alguns bolos e outros produtos como *croissants*.



Alegoria dos Cinco Sentidos de Herman van Aldewereld – 1651
Imagem obtida em: «http://villavauban.lu/en/exhibition/gustus-odoratus-visus-auditus-tactus/».

OS SENTIDOS

2. 2. 1 | entre Brillat Savarin e Pallasmaa

"Cada experiência tocante de arquitectura é multi--sensorial; qualidades de matéria, espaço, e escala são medidas igualmente pelo olho, ouvido, nariz, pele, língua, esqueleto e músculo. A arquitectura envolve sete domínios de experiência sensorial que interagem e se fundem uns com os outros." [268]

Dada a relevância para o panorama gastronómico da figura de Anthelme Brillat Savarin, gastrónomo nascido na pequena cidade alpina de Belley no ano de 1755, e da dimensão que a sua obra *Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante* alcançou, aparenta-se-me como pertinente usar a sua visão sobre os sentidos enquanto nota introdutória de futuras divagações sobre esta temática. A esta exposição procurarei, contudo, acrescentar uma nova dimensão potenciada pelas palavras de Juhani Pallasmaa respeitantes ao domínio sensorial, patentes na sua obra *The Eyes of the Skin.*

Para Brillat Savarin, o centro de todas as sensações é a alma e são pelo menos seis os sentidos possuídos pelo ser humano, capazes de permitir o captar de sensações: a visão, a audição, o olfacto, o paladar, o tacto e o genésico ou amor físico. Os sentidos constituirão assim os órgãos através dos quais o Homem se relacionará com os demais objectos que o rodeiam.[269]

Ainda que esta enumeração de Brillat Savarin face aos sentidos se assuma já ampliada face à denominação e aceitação generalizada de um conjunto limitado de cinco sentidos apresenta-se, ainda assim, insuficiente à construção de uma experiência multi-sensorial da arquitectura. Retomando as palavras iniciais de Juhani Pallasmaa:

"Em vez da mera visão, ou dos cinco sentidos clássicos, a arquitectura envolve diversos domínios de experiência sensorial que interagem e se fundem uns com os outros." [270]

O papel preponderante assumido pela visão enquanto autoridade dos demais sentidos – o qual Pallasmaa critica –, não é de todo identificado ou detectado pela enumeração de Brillat Savarin que, ainda que compondo um discurso em torno do paladar e da degustação, inicia a sua obra com a apresentação do sentido da visão, explicitando simultaneamente – tal como faz para os demais sentidos – o seu campo de acção, a sua *perfeição* e o seu objecto de acção.

Assim, a visão *"(…) abarca o espaço, e diz-nos através da luz, sobre a existência e sobre as cores dos corpos à nossa volta."*[271] Savarin acrescenta ainda que é a visão o sentido responsável pelo surgimento da escultura e da pintura assim como de muitos outros espectáculos, afirmando-se como um sentido etéreo, tal como o tacto, ainda que diametralmente oposto.

---

[268] PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin.* Grã-Bretanha: Wiley – Academie, 2005, p. 41.
[269] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy.* Tradução de Fayette Robinson. EUA: Lindsay & Blakiston, 1854. Localização 267 de 2888 – versão Kindle®.
[270] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 41.
[271] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *op. Cit.*. Localização 269 de 2888 – versão Kindle®.



Retrato de família sinestésico da autoria do fotógrafo Dominic Davies
Imagem obtida em: «https://dominicdavies.com/project/synaestesic-family-portrait/».

Este ponto de vista que opõe analogamente o sentido da visão àquele outro do tacto encontra-se também presente, de uma forma comparável, na perspectiva de Pallasmaa:

"A visão revela o que o toque já conhece. Podemos pensar no sentido do tacto como o subconsciente da visão. Os nossos olhos acariciam superfícies distantes, contornos, bordas, e a sensação táctil subconsciente determina o quão agradável ou desagradável a experiência é." [272]

No seguimento da apresentação do sentido da visão, Brillat Savarin dedica-se por sua vez à audição, afirmando ser esta que *"(…) através da movimentação do ar, nos informa sobre o movimento de corpos sonoros ou vibrantes."*[273] Ligado à harmonia, à dança e à música, o som é entendido por Pallasmaa como a antítese da visão já que, no seu ponto de vista esta isola, ao passo que o som incorpora, opondo a sua *omni-direccionalidade* à *unidireccionalidade* potenciada pelo olho. A audição torna-se assim uma participante activa na arquitectura *"estruturando e articulando a experienciação e a compreensão espacial."*[274]

"Poderá recordar-se a severidade acústica de uma casa desabitada e não mobilada quando comparada com a afabilidade de uma casa onde se vive (…)." [275]

O terceiro sentido enumerado por Savarin, o olfacto, relacionável com a arte da perfumaria, caracterizar-se-á, por sua vez, através dos *"(…) meios pelos quais nos apercebemos dos odores que os corpos possuem."*[276] Mais do que a mera percepção dos cheiros imediatos que rodeiam o sujeito, o sentido do olfacto encontra-se intrinsecamente ligado à memória e à capacidade humana de reconstruir mentalmente espacialidades já experienciadas:

"Um odor particular faz-nos reentrar inconscientemente num espaço esquecido pela memória da retina; as narinas ressuscitam uma imagem esquecida (…)." [277]

Após o olfacto, Savarin chega por fim ao sentido do paladar, aquele sobre o qual a sua obra maioritariamente se debate. Para este autor, e num tom sucinto, este sentido constituirá *"(…) aquele que nos permite distinguir tudo o que tem um sabor do que é insípido."*[278]

Intimamente relacionado com a esfera alimentar e com tudo o que a esta diga respeito, o paladar é visto como um sentido beneficiado pelo passar dos anos e pelas extensões potenciadas por estes, nomeadamente ao nível da descoberta de novos ingredientes e sabores – como a baunilha, o café, o açúcar e o chá –, capazes de permitir ao *sentido do gosto* uma constante renovação.

"O paladar decide; os dentes são colocados em acção, a língua une forças com o palato no acto de provar, e o estômago cedo começa o processo de assimilação." [279]

---

[272] PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin.* Grã-Bretanha: Wiley – Academie, 2005, p. 42.
[273] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy.* Tradução de Fayette Robinson. EUA: Lindsay & Blakiston, 1854. Localização 270 de 2888 – versão Kindle®.
[274] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 49.
[275] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 50.
[276] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *op. Cit.*. Localização 270 de 2888 – versão Kindle®.
[277] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 54.
[278] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *op. Cit.*. Localização 271 de 2888 – versão Kindle®.
[279] *Ibidem.*



A ampliação da esfera clássica dos sentidos ao músculo e esqueleto. Representação de uma das refeições idealizadas por Salvador Dalí na sua obra *Les Diners de Gala* – 1973

Imagem obtida em: «http://www.susquehannaartmuseum.org/galleries/dali/».

A este acto de provar o produto alimentar poderá opôr-se, contudo, uma outra vontade oral: a de experienciar com a boca materialidades não comestíveis evocativas de um desejo de apreciação por parte da língua. Tal vontade, nas palavras de Pallasmaa, será despoletada pela sensualidade do material, pelas suas características e também pelo detalhe empregue na sua manipulação:[280]

"A sensualidade material e os detalhes dominados com mestria na arquitectura de Carlo Scarpa assim como a cor das casas de Luis Barragán frequentemente evocam experiências orais." [281]

Pallasmaa vai ainda mais longe nesta análise face ao papel do sentido do paladar no plano arquitectónico, afirmando sem pudor que *"a mais arcaica origem do espaço arquitectónico fica na cavidade da boca."*[282]

O paladar, amplamente relacionável com os demais sentidos, visto o acto de comer depreender sensações visuais, olfactivas e auditivas é, contudo, mais intimamente intersectável pelo tacto. Este sentido, que segundo a explicação de Savarin *"(…) nos informa sobre a consistência e a resistência dos corpos"* [283] caracteriza-se, quiçá, por ser aquele que mais superfície toma no corpo humano através do seu órgão mediador, a pele. A esta acepção poderá ser acrescentado – segundo aponta Savarin – o valor relacional que o sentido do tacto apresenta para com a totalidade dos domínios artísticos, comerciais e demais ocupações humanas, facultando ainda ao Homem a capacidade de se proteger através da transmissão da sensação de dor: *"A pele lê a textura, o peso, a densidade e a temperatura da matéria".*[284] Este orgão vê a sua acção potenciada, ainda assim, pelo músculo que cobre e pelo osso que ambos suportam, sem os quais não passaria de um órgão inerte e sem pendor activo. Músculo e osso constituem para Juhani Pallasmaa a estrutura do corpo humano, e como tal a base na qual o Homem primitivo desenvolveu os seus conceitos de métrica e proporção. Nas suas palavras *"O corpo conhece e lembra-se."*[284] A percepção sensorial do mundo que rodeia a existência humana é assim captada pela multiplicidade de capacidades corporais que constituem as acções dos sentidos.

"Nós captamos, tocamos, ouvimos e medimos o mundo com a nossa inteira existência corporal e o mundo "experienciável" organiza-se e articula-se à volta do centro do corpo." [285]

Ainda que não constituindo um sentido por si, músculo e osso – ou esqueleto –, constituem sim uma dimensão sensorial capaz de recolher, analisar e experienciar conteúdo material, formalizando, juntamente com aqueles do olho, do ouvido, do nariz, da pele e da língua, um conjunto de sete domínios sensoriais aos quais se recorrerá. A delimitação dos sentidos apresentada por Brillat Savarin, por sua vez, sucinta e directa na sua leitura isenta face à literalidade do domínio sensorial, estagnar-se-á nesta presente disposição enquanto mera apresentação do território que se visa, subsequentemente, explorar.

---

[280] PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin.* Grã-Bretanha: Wiley – Academie, 2005, p. 59.
[281] *Ibidem.*
[282] *Ibidem.*
[283] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Tradução de Fayette Robinson. EUA: Lindsay & Blakiston, 1854. Localização 271 de 2888 – versão Kindle®.
[284] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 56.
[285] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 60.
[286] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 64.



O vendedor ambulante de óculos da colecção *Os cinco sentidos* de Rembrandt – 1624/1625
Imagem obtida em: «https://www.rembrandthuis.nl/en/rembrandts-first-paintings-the-four-senses/».

2. 2. 2 | do multi-sensorial

Tal como disposto anteriormente, constituem-se cinco os sentidos possuídos pelo Homem que, desde a antiguidade clássica, prevalecem enquanto receptores de informação externa: a visão, a audição, o tacto, o olfacto e o paladar. A estes Brillat Savarin acrescentou um outro, o genésico, e Juhani Pallasmaa fez acrescer outros dois domínios sensoriais: o do músculo e o do esqueleto.

De acordo com a visão ocidental estabelecida no século XVIII relativa ao domínio estético, vir-se-ia assumida uma posição dualista face aos sentidos enquanto critério de análise e interpretação das consideradas cinco artes – arquitectura, escultura, pintura, música e poesia. A visão, com um papel de primazia contínuo, via-se melhor expressada pela pintura, e a audição, partilhando o mesmo papel de importância, seria epitomizada quer pela arte da poesia, quer por aquela da música. Aos restantes sentidos do olfacto, tacto e paladar seria atribuído um papel deveras mais secundário, assumindo-se estes de relevância nula para o domínio artístico de valor.[287]

Segundo as palavras de David Howes, no seu ensaio *The Aesthetics of Mixing the Senses*, e retomando a visão kantiana sobre o domínio da estética já introduzido, considera-se que:

"Poderá ser dito que Kant rarefez a estética ao divorciá-la da percepção e substitui-la pela intuição. Depois de Kant, o julgamento estético seria neutro, desapaixonado e desinteressado." [288]

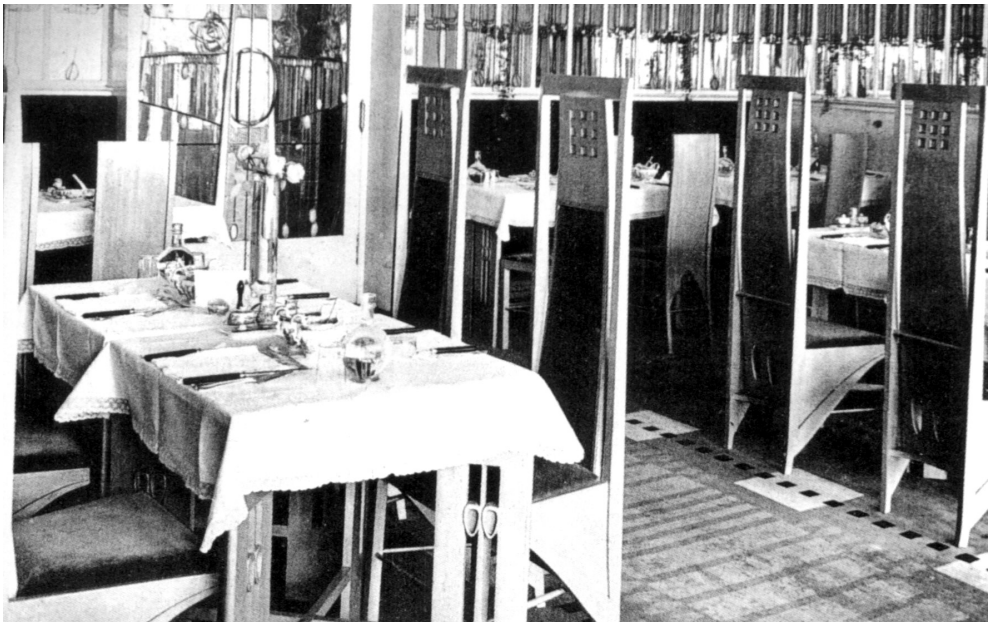
Com este pensamento, Howes demonstra considerar que a aproximação kantiana à estética materializa-se responsável pelo afastamento e autonomização da arte face à plena esfera sensorial. A definição modernista de estética poderá assim ser tomada como aquela em que, para além da separação entre conteúdo e forma, se assume também uma dissociação entre os sentidos.

"Na sua encarnação moderna (ou antes, desencarnação), a estética tem a ver com a apreciação das relações formais intrínsecas a uma obra de arte, independentemente do seu contexto." [289]

Harold Osborne, na sua obra *The Cultivation of Sensibility in Art Education* ilustra habilmente a presente situação ao afirmar:

"Quando ouvimos música procuramos silenciar o máximo possível os sons dos nossos vizinhos a tossir, o burburinho dos programas, até as nossas próprias sensações corporais. Quando lemos um poema, vemos um filme ou assistimos a uma peça de teatro temos tendência a ser imperceptíveis e desatentos a sensações exteriores." [290]

[287] HOWES, David. *The Aesthetics of Mixing the Senses*. [Consult. a 3 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «http://www.david-howes.com/senses/aestheticsofmixingthesenses.pdf».
[288] *Ibidem*.
[289] *Ibidem*.
[290] OSBORNE, Harold. *The Cultivation of Sensibility in Art Education*. Publicado no *Journal of Philosophy of Education*, vol. 18, n.º 1, 1984. [Consult. a 3 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1467-9752.1984.tb00042.x».



Interior da Casa de Chá *Willow*, em Glasgow, da autoria do arquitecto Charles Rennie Mackintosh – 1903
Imagem obtida em: «https://www.willowtearoomstrust.org/».

A esta visão de Osborne, da autonomização dos sentidos de forma a tornar imperturbável a esfera daquele em exploração, poderei acrescentar uma outra de Alex T. Anderson, na sua interpretação do conto fantasioso *An Abstract Art* de Jorge Luis Borges e Adolfo Bioy Casares. Anderson afirma que o tipo de produção gastronómica defendida por Borges e Casares não é aquela com fundamento artístico nas artes plásticas, mas sim uma outra, construída unicamente de forma a satisfazer o sentido do paladar.[291] Assim, para uma verdadeira experiência gustativa, o produto alimentar deveria ser despido de qualquer perturbação exterior face à sua plena exploração – que se pretendia isenta de distracções quer visuais, quer tácteis.

Uma experiência gastronómica como aquela permitida no restaurante parisiense *Les Cinq Saveurs* onde, segundo as palavras de Anderson, pequenas pirâmides representativas dos cinco sabores fundamentais (azedo, salgado, amargo, doce e insípido, estabelecidos cientificamente em 1891) eram servidas, seria aquela para a qual deveria tender a exploração gastronómica ideal. Nas palavras citadas por Anderson:

> *"Cores vivas, empratamentos elegantes, e qualquer outro preconceito comum chamado a um prato bem apresentado – todos estes foram banidos."* [292]

A própria divisão onde a refeição seria tomada – quer fosse esta a sala de jantar ou restaurante –, com a sua ambiência *perturbadora*, deveria ser moldada de forma a potenciar uma espacialidade não poluidora do paladar. Para Borges e Casares, tal exploração ausente do visual e do táctil apenas poderia ser alcançada através da materialização arquitectónica de uma divisão embrenhada em escuridão – um *tenebrarium.*

Esta visão tão marcadamente *unisensorial* do momento da refeição apresenta-se-me como absurda, ouso dizer. Vejo o acto da refeição como aquele que, tendendo para a exploração máxima do sentido do paladar, não o alcança sem o necessário aliar dos demais sentidos e estes, exercitados pelos ruídos dos demais comensais, pela ambiência da divisão, pelas cores dos talheres, dos pratos, pela materialidade da loiça, pela composição que os ingredientes tomam sobre o prato, pelo odor que emanam – todos estes factores, mais do que acessórios, se tornam potenciadores do paladar.

Dos grandes momentos de celebração em torno da comida e bebida na Roma Antiga, passando pelos banquetes medievais e mais tarde pela criteriosa implantação das diferentes salas de comer nas *villas* italianas do renascimento, todos estes exemplos anteriormente já mencionados[293] constituem prova disto mesmo: de que o Homem não nasceu para comer num quarto escuro, mas sim para saborear numa apoteose de sentidos. Defendo assim que é na exploração do sentido do paladar na sua inter-relação com os demais, e com os objectos da envolvência que o potenciam – ao contrário da exploração única das potencialidades intrínsecas a si mesmo, em si mesmo –, que reside a verdadeira essência do degustar.

Pense-se, em tom de exemplo mais imediato, na obra da Casa de Chá *Willow* (*Willow Tea Rooms*) do arquitecto escocês Charles Rennie Mackintosh. Aberto ao público em Glasgow, no ano de 1903, este espaço procurava potenciar uma ambiência gustativa capaz de se relacionar com os produtos servidos, quer através da cor, do desenho do mo-

[291] ANDERSON. Alex T. *Table Settings: the Pleasures of Well-Situated Eating* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 249.
[292] *Ibidem.*
[293] Ver Primeiro Prato, capítulo 1.2.



A mesa aquando da degustação da madalena demolhada no chá por parte de Marcel Proust. Reprodução por parte de Dinah Fried pertencente à colecção *Fictitious Dishes*
Imagem obtida em: «https://www.willowtearoomstrust.org/».

biliário, talheres e menu, do tratamento cuidado dos vitrais e até do fardamento dos funcionários. Mackintosh não poupou esforços na tentativa de potenciar ao comensal uma experiência sensorial complexa e completa, capaz de complementar aquela proporcionada pelas produções gastronómicas servidas.

Poderei ainda recorrer às palavras de Jun'ichirō Tanizaki na sua afamada obra *In Praise of Shadows*, quando este apela à necessidade por uma envolvência adequada ao espaço da refeição, de maneira a não deturpar o próprio alimento e a sua verdadeira relação para com o sujeito, que mais do que um comensal, é aquele que *experiencia.*

"Existe um famoso restaurante em Kyoto, o Waranjiya, no qual uma das atracções até recentemente eram as salas iluminadas por velas em vez de electricamente; mas quando lá regressei esta Primavera após uma longa ausência, as velas haviam sido substituídas por candeeiros eléctricos (…). Apercebi-me que apenas na ténue meia-luz é revelada a verdadeira beleza do lacado japonês. (…) Mas à luz ainda mais ténue do candelabro, perante o meu olhar sobre os tabuleiros e taças à sombra da luz trépida da chama, eu descobri no brilho deste lacado uma profundidade e riqueza de um charco parado e negro (…)." [294]

Este entendimento da ambiência por parte de Tanizaki, com a qual estabeleço uma relação de concordância total, surge em pleno contraste com aquele apresentado por Anderson no seu entendimento das palavras de Jorge Luis Borges e Adolfo Bioy Casares.

Ainda no seguimento do pensamento destes, também Marcel Proust, no seu ensaio *Du côté de chez Swann* contido na obra *À la recherche du temps perdu*, me desafia com o seu pensamento – no qual denoto alguma contradição – ao explicitar a forma como a ingestão de chá com uma madalena demolhada oferecidos pela sua tia lhe proporcionam, numa primeira colherada, uma extraordinária sensação prazerosa. Ao procurar atingir novamente essa sensação com colheradas sucessivas, apercebe-se que não o consegue. Tal será apenas possível, afirma, ao afastar toda e qualquer perturbação alheia, numa atitude semelhante àquela explicitada por Harold Osborne.

"Eu silencio cada obstáculo, cada ideia estranha, eu paro os meus ouvidos e inibo toda a minha atenção face aos sons da sala ao lado… (…)." [295]

A contradição com que me deparo nas suas palavras surge, contudo, na continuação do seu pensamento.

"E assim que reconheci o sabor do pedaço de madalena ensopado na tília que a minha tia me costumava dar… a velha casa cinzenta ao cimo da rua, onde ficava o seu quarto, emergiu como um cenário em palco… (…); e com a casa, a cidade, (…) a praça onde me mandavam antes de almoço, as ruas (…), os caminhos (…)." [296]

A contradição reside para mim, não no momento de negação da interligação do paladar face às percepções exteriores, mas naquele que surge na memória. Ao associar a sensação prazerosa dos sabores do chá e da madalena às suas memórias do passado, Proust evoca uma espacialidade marcada

[294] Ver Primeiro Prato, capítulo 1.2. TANIZAKI, Jun'ichirō. *In Praise of Shadows*. Tradução de Thomas J. Harper e Edward G. Seidensticker. Stony Creek, CT: Leete's Island Books, Inc, 1933, p. 12 e 13.
[295] PROUST, Marcel. *Swann's Way* em *Remembrance of Things Past*. Nova Iorque: Random House, 1981, p. 48.
[296] *Ibidem.*



Sound of the Sea de Heston Blumenthal servido no restaurante *The Fat Duck*
Imagem obtida em: «https://www.linkedin.com/pulse/molecular-gastronomy-innovation-industry-eleanor-stephenson».

por cores, formas, texturas, cheiros, assumindo *à priori* um atentar consciente na informação obtida pelos demais sentidos. Creio que tal associação com a dimensão do paladar, aquando da experienciação física de tais locais, seria impossível caso o fizesse com a mesma disposição mental com a qual bebe agora o chá com madalena – de forma desapegada face aos estímulos exteriores.

Proust evoca a memória, mobilizando a produção gastronómica de forma a possibilitar a construção de uma identidade.[297] Ainda que concordando com esta acepção, considero imprescindível a imersão *interessada* por parte do sujeito no total intercâmbio e cruzamento de sentidos de forma a alcançar tal imagem mental. Esta estética da sensibilidade, que assume o silenciar dos demais sentidos em prol do suposto *potenciar* de um único não é apenas suscitada pelo pensamento individual mas também, segundo David Howes, pelas convenções de conduta e pelas características do projecto arquitectónico. Segundo este, espaços como museus ou salas de concertos potenciam *epifanias de um único sentido* e as regras que lhes estão inerentes – proibição de falar alto, comer, tocar – despem uma vez mais a sensibilidade estética do cruzamento de sentidos na experiência quer artística quer, acrescento, arquitectónica.

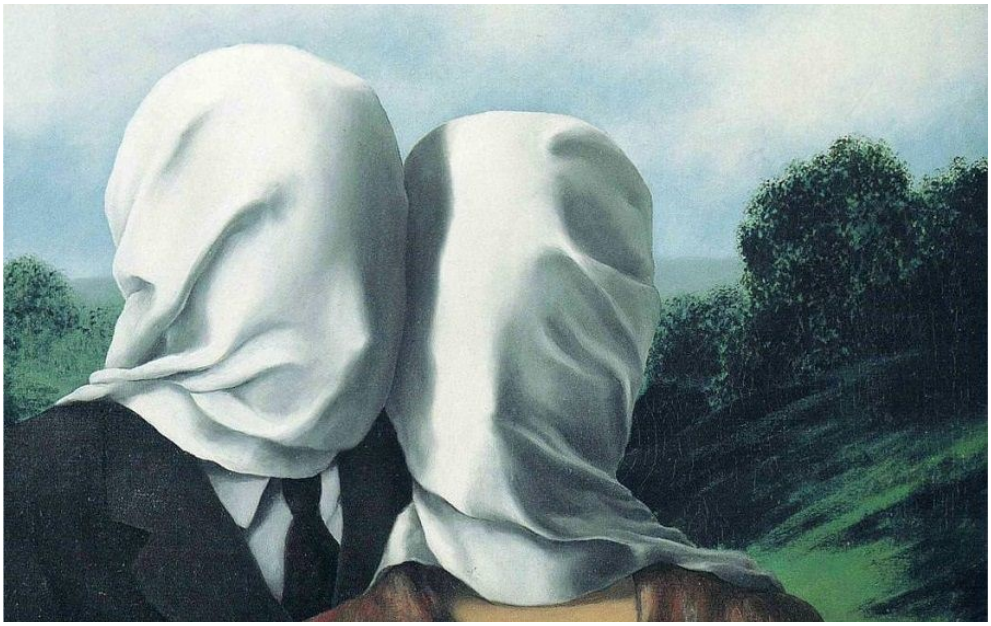
A experienciação arquitectónica do domínio do táctil assume, segundo a linha de pensamento pessoal a explicitar mais adiante, uma potenciação máxima sob a foram do sentido do paladar, e este não se pode alhear do contexto que o envolve, nem existir confinado aos limites da sua própria existência: o ser humano come com os olhos, o nariz, a boca, os ouvidos, com o músculo e o esqueleto.

O aspecto visual que algo toma, neste caso o produto alimentar, é factor influenciador do nosso juízo de valor face ao mesmo, e consequentemente da experienciação que vamos tomar deste. As percepções visuais, olfactivas e auditivas podem ser obtidas sem contacto físico necessário para com o objecto da percepção – produto alimentar –, assim como podem ser adquiridas ainda que exista um determinado afastamento entre o sujeito e a comida. Já o tacto, esse, implica uma relação clara de proximidade.

Exemplos notáveis deste cruzamento sensorial à refeição serão aqueles das explorações levadas a cabo pelo chefe inglês Heston Blumenthal, no seu restaurante londrino *The Fat Duck*. Embaixador de uma intitulada *neurogastronomia*, Blumenthal procura o desencadear de uma experiência cerebral aquando do acto de comer, procurando uma mobilização total dos sentidos, assim como a completa imersão do comensal na ambiência fantasiosa por si materializada.

Ao contrário do sujeito que fecha os olhos, tapa os ouvidos, e imóvel, quase sem respirar, sem o menor ruído ou perturbação, leva o talher à boca de maneira a atingir o *verdadeiro* e mais íntimo sabor, Heston faz precisamente o contrário. Excita visualmente com utensílios e mecanismos de aspecto inusitado, pensados criteriosamente – como é o caso da sua colher texturada ou da sua almofada flutuante –, complementando-os com uma cenarização do local de comer. A *Sound of the Sea*, servido sobre uma fictícia cama de areia, ao som das ondas permitido pelos auscultadores escondidos na enorme concha que acompanha o prato, transportam o sujeito para a beira-mar. Imagine-se ingerir tal refeição no *tenebrarium* de Borges e Casares. Ou imagine-se, por contraste, fazê-lo na Casa de Chá da Boa Nova de Álvaro Siza Vieira, já sem os auscultadores, claro.

[297] SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016, p. 63.



Os Amantes I de René Magritte – 1928
Imagem obtida em: «https://www.renemagritte.org/the-lovers-1.jsp».

2. 2. 3 | sobre a hierarquia dos sentidos. Um problema de visão

" A mudança do discurso oral para aquele escrito é essencialmente uma mudança do espaço sonoro para aquele visual (…)". [298]

No domínio da arquitectura – e não só – é claramente dada primazia ao sentido da visão e, ainda que tenha havido uma procura pela emancipação do paladar em diversos planos, do qual é exemplo a obra sobre a qual a seguir me debato, denoto que naquele arquitectónico a sua exploração se encontra ainda muito aquém.

Em *Making Sense of Taste*, Carolyn Korsmeyer envereda por uma investigação filosófica em torno do domínio do gosto afirmando, contudo, que é no sentido do gosto literal, aquele que aqui denominarei paladar, que se centra o seu estudo.

"O paladar e o acto de comer encontram-se tão intimamente ligados às necessidades existenciais que o paladar é frequentemente catalogado como uma das funções mais baixas da percepção dos sentidos, operando a um nível primitivo, quase instintivo". [299]

A esta afirmação, Korsmeyer acrescenta ainda que:

"Demasiado identificado com o corpo e com a nossa natureza animal, não aparenta integrar a exploração da racionalidade ou o desenvolvimento do conhecimento. Assim, o paladar é omitido das discussões epistemológicas da percepção dos sentidos, em contraste gritante com a visão, que recebe grande atenção." [300]

A visão – e também a audição – assume-se assim como um sentido superior, de carácter cognitivo ou intelectual, genuíno sentido estético, relegando para a dimensão inferior corpórea aqueles outros como o tacto e, de acordo com o meu ponto de vista, a sua expressão máxima que constitui o paladar.

Nesta presente matéria da hierarquia dos sentido considera-se que o papel de filósofos da antiguidade como Platão e Aristóteles terá sido fundamental na determinação da pertinência de determinadas temáticas, algumas das quais em exploração até aos dias de hoje: o remeter para a marginalidade de sentidos como aquele do paladar e do olfacto, já desde os tempos clássicos, terá potenciado a sua desacreditação contemporânea.

A proximidade e interacção entre o objecto da percepção e aquele que percepciona, no caso do tacto e do olfacto, são assumidas pela filosofia ocidental como uma desvantagem moral, cognitiva e estética, face aos sentidos superiores. A visão permite a percepção do objecto à distância, de forma segura, sem qualquer contaminação corporal, e portanto, moral. A alma e o corpo, em eterno conflito, possuiriam na cabeça um órgão de mediação. Como Korsmeyer tão bem aponta, na

[298] Walter Ong citado por HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 30.
[299] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 1.
[300] *Ibidem*.



Alegoria do Paladar da colecção *Os Cinco Sentidos* de Peter Paul Rubens e Jan Brueghel, o Velho – 1618
Imagem obtida em: «https://www.museodelprado.es/en/the-collection/art-work/taste/2a722256-2d07-4082-8a32-7caee0a04b95».

cabeça situa-se também a boca e a língua que, ao permitirem prazer físico no acto de comer, se tornam passíveis de permitir os excessos pecaminosos da gula. Contudo, aparentemente, o sentido da visão é mais puro por não solicitar tais excessos indulgentes, defende Platão. Também Aristóteles deixa clara esta mesma hierarquia sensorial quando afirma que:

"Todos os homens têm, pela sua natureza, o desejo de saber. Um indicador de tal é o prazer que tomamos nos nossos sentidos (…) e acima de todos os outros, o sentido da visão." [301]

Uma vez mais são os sentidos do tacto e do paladar aqueles assumidos enquanto pertencentes a uma dimensão passível de extravasar e recair no vício e no excesso, ou pior ainda, no prazer – o derradeiro perigo.

Poderá considerar-se que esta hierarquização sensorial pré-definida na antiguidade se manteve nos séculos que sucederam aqueles de Platão e Aristóteles. Também no Renascimento o sistema de ordenação dos sentidos se iniciava com a visão, ainda que adquirindo na altura uma imagem análoga face àquela de um corpo cósmico, no qual elementos da natureza e sentidos perfaziam uma correlação directa: à visão corresponderia o fogo e a luz, à audição o ar, ao olfacto o vapor, ao paladar a água e ao tacto, o menor de todos, a terra.[302]

Ainda que grande parte das obras contribuidoras para a permanência desta hierarquia dos sentidos no pensamento filosófico, até aos dias de hoje, tenha sido de cariz escrito, nem todas se apresentam como tal, Korsmeyer defende. Pense-se na história da pintura, por instância. Que melhor exemplo de exortação do sentido da visão, transversal ao próprio discurso oral, se poderá encontrar?

Ironicamente, também esta arte – como anteriormente já mostrado –, se debruçou sobre a exploração dos demais sentidos. Em colaboração com Peter Paul Rubens, Jan Brueghel, o velho criou, na Antuérpia dos princípios do século XVII, uma série alegórica de cinco obras em directa alusão aos sentidos. Aquela representativa do paladar, datada de 1618, apresenta uma clara tentativa de captura visual da entidade *sabor*, expondo uma parafernália imensa de produtos comestíveis, que vão desde o cru da caça até ao refinamento das ostras abertas sobre a mesa. Também Rembrandt, poucos anos após Rubens e Brueghel se debruçou sobre a temática, elaborando cinco obras de pintura representativas dos cinco sentidos.[303] Contudo, aquela na qual o sentido do paladar é explorado encontra-se desparecida, não sendo conhecidos os conteúdos da mesma.

Apesar de tentativas como estas nas quais se procurava uma exploração dos demais sentidos face à primazia da visão – ainda que se recorresse a esta como meio de exploração –, o olho não viu diminuído o seu papel cimeiro.

"A conduta da nossa vida depende inteiramente dos sentidos, e… a visão é o mais nobre e o mais compreensivo dos sentidos." [305]

Num reflexo mais contemporâneo que este de Descartes, mas ainda assim herdeiro da essência plato-aristotélica, é referida por Korsmeyer a obra

[301] Platão, citado por KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 13.
[302] Aristóteles citado por KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 18.
[303] Ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 2. 2.
[305] Descartes citado por KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 27.



O valor da imagem

Imagem obtida em: «https://whyaminotthere.com/2015/06/24/tourist-hell-mona-lisa-at-the-louvre/».

do fenomenologista Hans Jonas, que em 1954 trouxe à luz do dia o seu ensaio intitulado *The Nobility of Sight*. Neste, Jonas apresenta três condições, assim como o seu entendimento e justificação, para a continuada supremacia do sentido da visão na hierarquia sensorial.

A primeira destas condições prende-se com a simultaneidade do conteúdo percepcionado pela experiência visual, ou seja: os objectos ou ambientes visionados são apresentados perante os nossos olhos numa mesma instância temporal. A visão percepciona tudo ao mesmo tempo, contrariamente à audição e ao tacto, sentidos dependentes de uma sequência temporal para poderem ser operados.

"Fá-lo num instante: como num relance, numa abertura dos olhos, revela-se um mundo de qualidades copresentes espalhadas pelo espaço." [306]

A segunda condição apresentada prende-se com aquilo que Jonas intitula de *neutralização dinâmica*, isto é, a possibilidade que o sujeito tem de, através da mobilização única do sentido de visão, se relacionar com algo sem ter, contudo, de estabelecer uma relação física para com o objecto visualizado – a distinção entre forma e matéria encontra-se aqui potenciada. Nas palavras de Korsmeyer:

"O contraste aqui é especialmente para com o sentido do tacto. O toque requer um certo grau de força, ao menos de pressão, contra a pele. A visão é completamente não envolvida." [307]

A última condição apresentada por Hans Jonas para a autonomização do sentido da visão face aos restantes relacionar-se-á com a importância e consequente significação da distância potenciada entre observador e observado. Esta distância gerada, a partir da qual opera o sentido da visão, faz deste o sentido ideal no que diz respeito à percepção distanciada.

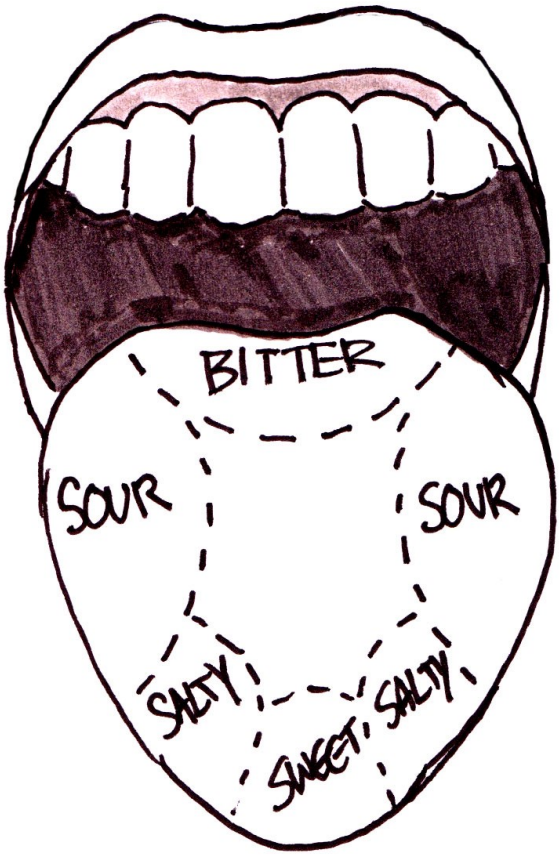
"Os sentidos mais temporais assim nunca atingem esse grau de despego do significado para com o sinal, de existência persistente para com o evento transitório da afecção do sentido, que a visão permite." [308]

Também a produção arquitectónica sofre com esta prepotência adquirida pelo sentido da visão. Não concordo, como já vem sendo por mim demonstrado, com tal primazia, ainda que compreenda uma clara e necessária interligação e intercâmbio entre o produto da percepção visual e aquele adquirido através dos demais sentidos de forma à obtenção de uma experiência completa. Recorro uma vez mais, e em tom de iniciação a uma discussão maior, às palavras de Juhani Pallasmaa patentes na obra *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*:

"A arquitectura do nosso tempo está a tornar-se na arte "retinal" do olho. A arquitectura, na sua maioria, tem-se tornado uma arte da imagem impressa, fixada pelo olhar apressado da câmara. O próprio olhar tende a espalmar-se numa imagem e a perder a sua plasticidade; em vez de experienciar o nosso sentido no mundo, admiramo-lo pelo exterior como espectadores de imagens projectadas na superfície da retina." [309]

---

[306] Hans Jonas citado por KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 27.
[307] KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 28.
[308] Hans Jonas citado por KORSMEYER, Carolyn. *op. Cit.*, p. 28.
[309] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 29.



Mapa da língua: *sweet* – doce, *salty* – salgado, *sour* – azedo, *bitter* – amargo. O umami constituí a área da língua visível na sua totalidade.
Imagem obtida em: «https://ww1.speechfoodie.com/taste-bud-diagram-tongue/».

2. 2. 4 | uma questão de gosto II. O triângulo arqui-gastronómico

"A palavra "sapiens" (um homem sábio) é tida como derivada da palavra "sapor" (sabor) pois tal como o sentido do paladar é capaz de discernir os sabores de diferentes alimentos, também é o homem sábio capaz de discernir objectos e as suas causas, dado que reconhece cada qual como distinto e é capaz de julgá-los com um instinto para a verdade." [310]

Assumo que parte da produção arquitectónica contemporânea se encontra isenta de *sabor* e ouso dizer que encontro, quer nas palavras de Juhani Pallasmaa anteriormente citadas, quer naquelas de Marco Frascari no seu ensaio *Semiotica ab Edendo, Taste in Architecture* fundamentos para as minhas crenças. Citando uma passagem da obra *Theologia* (1613-1624) de Tommaso Campanella, em que o domínio do gosto é metáfora para uma ideia de conhecimento imediato, Frascari procura enfatizar a importância que a dimensão táctil deste pode adquirir e alcançar:

"Não é através da deliberação que o homem julga um espírito como demoníaco ou angelical (…). É sim através da sensibilidade e da compreensão intuitiva que ele é persuadido (…) tal como nós imediatamente reconhecemos o sabor do pão e do vinho com a nossa língua." [311]

Retomando esta ideia na qual é defendida a necessidade de uma maior exploração da tactilidade como elemento essencial à plena expressão de deliberações e julgamentos em torno do domínio do gosto, poderá antever-se em tal reflexão a ambiguidade semântica do próprio termo *gosto*, e entender-se que, no seu ponto máximo de validação, a verdadeira tactilidade apenas será conseguida através da *degustação*. Esta entidade *gosto* é assim vista por mim como plenamente orgânica, no sentido literal do termo: boca, cérebro e estômago aliam-se na busca pelo mais profundo conhecimento – ao comer *"o que acontece no nosso cérebro afecta o que acontece na nossa língua"*.[312] As papilas gustativas que esta dispõe à superfície, possuidoras de botões gustativos nos quais por sua vez se encontram os poros receptores, constituem as entidades responsáveis pelo mecanismo do *gosto* no qual participa também o cérebro, de forma a estabelecer uma distinção e categorização do alimento ingerido enquanto doce, salgado, azedo, amargo ou umami.[313]

Ao *gosto* percepcionado por este mecanismo gustativo iniciado na boca chamarei *sabor*, e ao mecanismo do seu processamento – o sentido –, *paladar*.

"O paladar requer talvez o mais íntimo congresso com o objecto da percepção, que tem de entrar na boca, e o qual liberta sensações experienciadas na boca e na garganta no seu caminho pelo tracto digestivo." [314]

---

[310] Isidore de Sevilha citado por FRASCARI, Marco. *Semiotica ad Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 191.
[311] Tommaso Campanella citado por FRASCARI, Marco. *op. Cit.*, p. 191.
[312] BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck*. Londres: Bloomsbury, 2008, p. 473.
[313] EDWARDS-STUART, Rachel. *The Sense of Taste* em BLUMENTAL, Heston. *op. Cit.*, p. 473.
[314] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 3.



Fotograma do filme *Un Americano a Roma* realizado por Steno, ilustrando a personagem Alberto Sordi a ingerir *spaghetti* – 1954
Imagem obtida em: «https://www.italiani.it/alberto-sordi/».

À boca, cavidade mediadora entre o exterior/interior, atribuo o expoente maior da tactilidade humana – superior a qualquer centímetro de pele do corpo que, percepcionando, na sua necessária natureza impermeável nada absorve – e consequentemente, a pertinência de uma participação mais activa do sentido do paladar nas esferas da produção e interpretação arquitectónica.

Tal como na preparação alimentar, também a arquitectura lida com o esburacar – o arquitecto, à semelhança da natureza e dos animais, é ele também um criador de cavidades; e a boca, como derradeira cavidade que é, poderá afirmar-se de extrema pertinência na análise de situações espaciais alcançando, segundo a perspectiva de Peter Kubelka no seu ensaio *Architecture and Food Composition* – a qual partilho –, uma primazia até então negada enquanto órgão de muito maior eficácia que aquele da visão – os olhos.[315]

"De facto, nós sabemos que a pedra é dura, que o vidro é frio e que a madeira é suave – o que na arquitectura pode ser lido pelos olhos – tocando, e não menos tocando com a boca e a língua (…).
Por exemplo, a boca não examina uma garfada de massa à distância, como o olho. A língua e o palato analisam, compreendem a forma e desintegram-na. A massa é arquitectura para a boca." [316]

A boca afirma-se aqui novamente como a aliada responsável pela transmissão ao cérebro dos detalhes da materialidade do objecto – natureza da matéria-prima empregue, noções sobre forma, superfície e textura –, ao mesmo tempo que permite o reconhecimento sensorial de outras dimensões, como aquela do cheiro do material (através da coligação do sentido do paladar e daquele olfactivo), e da sua temperatura.

"Por exemplo, uma sensação completamente diferente é evocada quando alguém passa a mão nua numa coluna de mármore, em oposição ao passá-la numa viga em I Miesiana." [317]

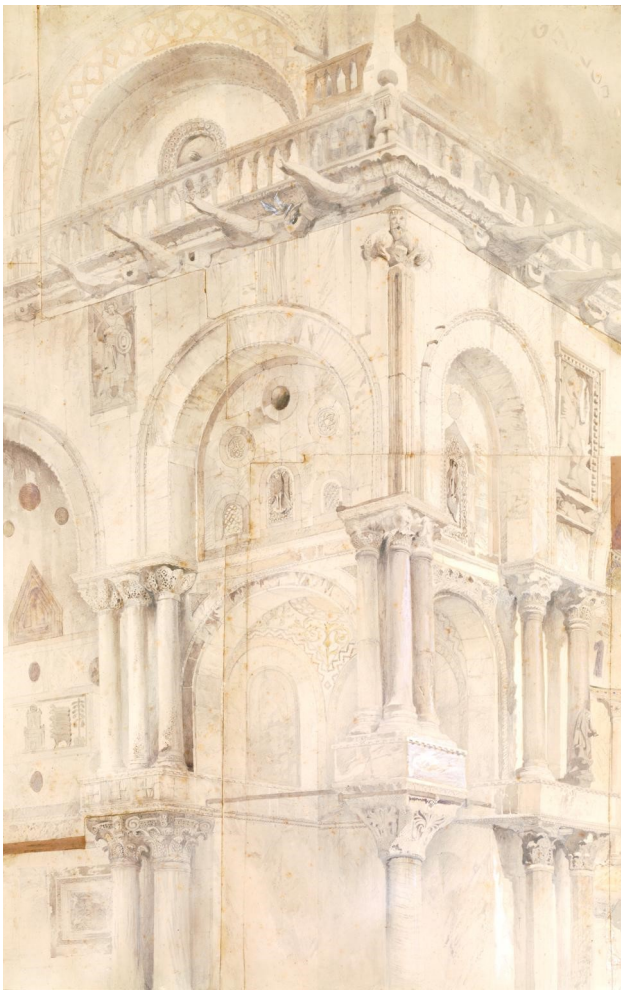
Estas palavras, ainda de Frascari, empolam a necessidade táctil que a arquitectura transmite, mas leio-as com a tristeza de não terem ido um pouco mais além: a tactilidade aqui assumida é apenas a imediata.

Ao mastigar um determinado alimento, a sua consequente desintegração em partículas cada vez menores leva ao aumento da área da sua superfície.[318] É também neste processo de mastigação, tal como apontado por Kubelka, que o sujeito contacta e experiencia de uma forma física e *interessada* o conteúdo formal do alimento.

Já distante do pensamento de Hans Jonas[319] que distinguia na visão a vantagem do processamento de informação distanciado, Kubelka explora as potencialidades do sentido do paladar analisar aquilo que o olho, dado este mesmo distanciamento, não atinge. Ao afirmar provocatoriamente, na minha visão, que a massa é arquitectura para a boca, é levantado o questionamento sobre o papel que o conteúdo formal adquire no domínio do paladar.

---

[315] KUBELKA, Peter. *Architecture and Food Composition* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 16.
[316] *Ibidem*.
[317] FRASCARI, Marco. *Semiotica ad Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 192.
[318] PRINZ, Jon F. *The Role of the Mouth in the Appreciation of Food* em BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck*. Londres: Bloomsbury, 2008, p. 490.
[319] Ver Segundo Prato, subcapítulo 2. 2. 3.



Aguarela representativa do ângulo da fachada noroeste da Basílica de São Marcos em Veneza da autoria de John Ruskin
Imagem obtida em: «https://www.tate.org.uk/art/artworks/ruskin-the-north-west-angle-of-the-facade-of-st-marks-venice-n02972».

"Todos temos noção de que batatas cozidas com a pele têm um sabor diferente com manteiga e sal caso tivessem sido transformadas em puré." [320]

Ainda que nesta situação também o olho percepcione a clara diferença entre a batata formalmente intacta e o puré, serão a língua e a boca a atestar tal diferenciação. No caso da massa, contudo, ao olhar poderá passar despercebido o facto de estar cozida demais, mas ao paladar será impossível negar o conteúdo excessivamente pastoso que daí advém. O olho, distante, poderá ser enganado; a boca não.

Paralelamente, e segundo o pensamento de Juhani Pallasmaa, poderá considerar-se a existência, já no plano arquitectónico, de um dissociar entre o construir e a realidade material, causa e consequência de uma perda latente de tactilidade.[321] A massa cozida – e na sua acepção mais generalizada, qualquer outro produto alimentar –, contrariamente às estruturas arquitectónicas, nunca assumirá um pendor indiferenciável, espalmado ou surreal porque, ainda que possa ser cozinhada por excesso, foi concebida enquanto material natural para o Homem, para o seu corpo e para a sua mão. Esta sensualidade na relação humana para com a realidade, ou a falta dela, é assim o motor das palavras aqui retomadas de Pallasmaa que, com uma mais peremptória visão face àquela de Kubelka, afirma:

"À medida que os edifícios perdem a sua plasticidade e a sua ligação com a linguagem e sabedoria do corpo, tornam-se isolados sob o domínio frio e distante da visão." [322]

A cada vez maior intelectualização e conceptualização da arquitectura projecta esta enquanto plano dissuadido dos sentidos *menores* e *corpóreos*, aqueles que, negando a intelectualidade e distanciamento associados à visão, potenciam um reaproximar interessado e uma verdadeira intimidade sensorial entre aquele que experiencia e o produto arquitectónico. A língua, captadora íntima da forma – e auxiliadora da sua transformação – potencia uma proximidade entre objecto e sujeito inigualáveis.

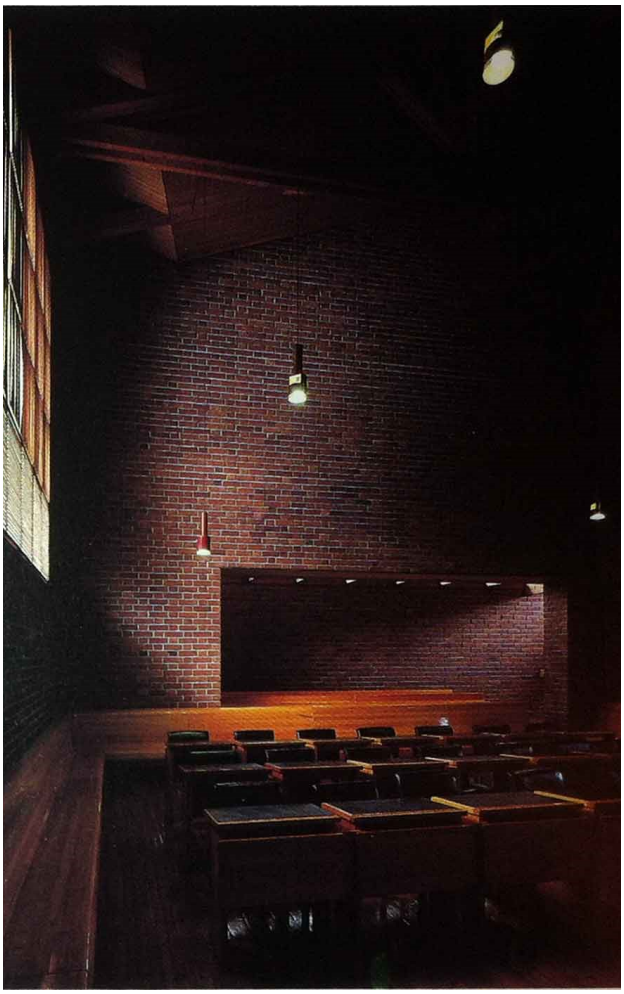
Numa visão literal extremista do que afirmo, recorro ao testemunho de John Ruskin que, ao visitar a Praça de São Marcos em Veneza, outrora expressou:

"(…) há o forte instinto em mim (…) uma espécie de instinto como aquele para com o comer e o beber – eu gostava de desenhar toda esta pedra de Verona peça por peça, comê-la toda na minha mente (…)". [323]

Ruskin apercebe-se do quão insuficiente é o sentido da visão (e do tacto também) na apreciação da materialidade da envolvente em que se movimenta. Necessita de uma proximidade tal com o objecto que a sua vontade derradeira é a de o interiorizar em si: *degustar*, sentir o seu verdadeiro *sabor*.

Torna-se claro que o processo de digestão iniciado na boca e que, percorrendo o tracto digestivo chega ao estômago, é para a presente discussão

[320] BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 34.
[321] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 29.
[322] *Ibidem*
[323] John Ruskin citado por COOK, Edward T.. *The Life of John Ruskin*, Vol. I. Nova Iorque: Haskell House Publishers, 1968, p. 263.



Sala do Conselho na Câmara Municipal de Säynätsalo – 1952
Imagem obtida em: «https://designcommittee.wordpress.com/2013/05/08/kenneth-frampton-lecture-critical-regionalism-revisited-...-516-630-pm-uw/».

arquitectónica um processo de digestão deveras mais mental do que físico, tal como aponta Ruskin. Contudo, a primazia não é dada ao distanciamento do olhar – nem ao toque da pele –, mas sim a um estabelecer de relação mais profundo e próximo entre o objecto e o Homem, possibilitado apenas pelo sentido do paladar e pela sua potenciação.

Aaron Betsky, na sua obra *Architecture Matters*, assume leviana e superficialmente uma literalidade diametralmente oposta a esta que identifico nas palavras de John Ruskin. Ao afirmar que o acto de cozinhar apela a sentidos inalcançáveis aos arquitectos Betsky despe, com todo o facilitismo, a produção arquitectónica da roupagem que o sentido do paladar poderá potenciar na sua experienciação e consequente *degustação*. O seu desafio ao leitor entristece-me: *"Já lambeu um edifício? Não tente."* [324]

A disposição de John Ruskin compreende intrinsecamente a verdadeira dimensão do provar com a boca, do engolir, do digerir – a de Betsky não. As palavras deste último são as de alguém que, com uma Princesstårta[325] na mão, apenas se digna a provar a flor de açúcar no remate. Contrariamente ao afirmado, creio que o acto culinário apela a sentidos que, se devidamente explorados, são alcançáveis aos arquitectos. O percepcionar do *sabor* arquitectónico, para mim apenas permitido aquando de uma exploração da tactilidade do paladar, vê-se consequentemente condicionado pelo domínio da experiência e pelo envolvimento relacional *interessado* entre o sujeito e o objecto arquitectónico da percepção.

Kenneth Frampton, na sua obra *Towards a Critical Regionalism*, elabora também sobre a necessidade de valorização do táctil em oposição ao visual. Ainda que convocada na defesa de tomada de um rumo arquitectónico assente nos ideais do "regionalismo crítico", contrastante com a universalidade do *International Style* e com a individualidade excessiva do Movimento Pós-Moderno, a sua acepção face à valorização da tactilidade e da experiência apresenta-se-me pertinente.

"Através deste exemplo fica claro que a importância liberativa do táctil reside no facto de que apenas pode ser descodificada em termos de experiência: não pode ser reduzida a mera informação, representação ou simples evocação de um simulacro substituto de presenças ausentes." [326]

O exemplo convocado por Frampton é o da circulação pública na obra de Alvar Aalto de 1952, a Câmara Municipal de Säynatsalo, e a da sua sensibilidade táctil. Aqui não só é evocada a importância da experiência no contexto da descodificação e entendimento arquitectónico, como também do sentido que a liberta e a torna possível, o tacto.

"Na tentativa de contrapor esta perda, o táctil opõe-se ao cenográfico e ao desenho de véus sobre a superfície da realidade. A sua capacidade de despoletar o impulso do toque retorna o arquitecto à poética da construção e à edificação de obras nas quais o valor tectónico de cada componente depende da densidade da sua existência enquanto objecto." [327]

---

[324] BETSKY, Aaron. *Architecture Matters*. Londres: Thames & Hudson, 2017, p. 98.

[325] Uma Princesstårta é um produto de pastelaria tradicional sueco que consiste num bolo esponja de sabor suave e textura leve em camadas, recheado com creme de pasteleiro e envolto em natas batidas. É coberto por uma fina camada de massapão de cor verde, com uma pequena rosa a coroar o seu centro. Pode ser polvilhado ligeiramente com açúcar em pó. De sabor suave, opõe-se à agressividade açucarada da pastelaria tradicional portuguesa.

[326] FRAMPTON, Keneth. *Towards a Critical Regionalism: Six Points for an Architecture of Resistance*, 1983. [Consult. a 13 e Abril de 2018]. Acedido em «https://www.modernindenver.com/wp-content/uploads/2015/08/Frampton.pdf», p. 28.

[327] *Idem*, p. 29.



A cabana de Martin Heidegger com a figura do filósofo
Imagem obtida em: «https://elpais.com/cultura/2016/05/17/babelia/1463497629_936834.html».

Ainda que a minha defesa última não seja em prol do sentido do tacto individualizado mas, como já deixei claro, daquele do paladar – também potenciado pelo tacto, ainda assim –, considero que ambos, encontrando-se interligados pela esfera da experiência, compreendem outros pontos comuns na sua demarcação face à ditadura visual e no desígnio premeditado *consciente* e *interessado* do arquitecto em proporcionar àquele que interage com a obra a possibilidade de reconhecer estas potencialidades tácteis e gustativas que extravasam o plano estático e limitado da informação e da representação.

Frampton continua a sua elaboração neste mesmo sentido:

> *"(…) o Regionalismo Crítico (…) esforça-se em balançar a prioridade atribuída à imagem e contrapôr a tendência ocidental de interpretar o ambiente em termos exclusivamente perspécticos. De acordo com a sua etimologia, a perspectiva significa visão racionalizada ou desobstruída, e como tal pressupõe uma supressão consciente dos sentidos do olfacto, da audição e do paladar, e um consequente distanciamento de uma mais directa experiência do ambiente."* [328]

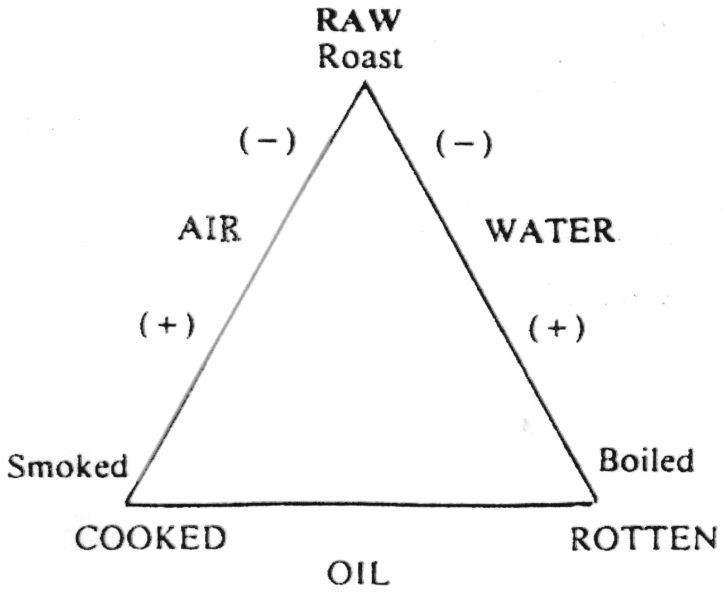
Esta experienciação directa mencionada por Kenneth Frampton encontra-se, uma vez mais, toldada pela ditadura do visual e pelo renegar dos demais sentidos. Na continuidade desta exploração poderei apresentar o meu pensamento de uma forma polarizada, metaforizado pela figura da cabana do filósofo alemão Martin Heidegger. Adam Sharr, na sua obra *¿La cabaña como reflejo del pensamiento de Heidegger?* apresenta uma interpretação dos dois principais círculos espaciais nos quais a figura do filósofo estabelecia a sua vivência, opondo à figura da cabana perdida na Floresta Negra aquela da sua casa na cidade.[329] Esta última, de pendor mais estético do que fenomenológico, e consequentemente mais âmbito do visual do que da emoção e da experiência, contrasta com a figura da pequena cabana, uma materialização espacial que acolhe um *viver* e um *fazer*, e em que as pequenas actividades humanas se realizam, perfazendo um *habitar*. A relação do filósofo para com o espaço da cabana e para com o seu dia-a-dia – que preconizaria também o acto de cozinhar e a partilha de refeições –, é por mim entendida como uma relação de verdadeira intimidade e experienciação corporal entre o produto arquitectónico que a cabana constitui e o sujeito.

> *"Eu acredito que os valores e significados dos sabores, comidas, e do acto de comer estão todos à nossa volta, e são prontamente revelados pelo seu reflexo na vida, prácticas e hábitos."* [330]

Se à casa da cidade atribuo o órgão humano dos olhos, à pequena cabana divido-me ao atribuir a boca ou o estômago. A casa da cidade, quiçá insípida; a cabana, exaltação gustativa e *experiência*.

Na sua obra *Construir, Habitar, Pensar*, Martin Heidegger é muito claro quando afirma: *"Poderá dizer-se que o edifício tem como objectivo o habitar, mas nem todos os edifícios são habitações."*[331] E ainda que construções como estações de comboio, barragens, pontes, …, sejam construções não habitáveis, ao pertencer ao domínio daquilo que habitamos, tornam-se construções experienciáveis

[328] FRAMPTON, Keneth. *Towards a Critical Regionalism: Six Points for an Architecture of Resistance*, 1983. [Consult. a 13 e Abril de 2018]. Acedido em «https://www.modernindenver.com/wp-content/uploads/2015/08/Frampton.pdf», p. 29.
[329] SHARR, Adam. *¿La cabaña como reflejo del pensamiento de Heidegger?*. Barcelona: Gustavo Gili, 2009, p. 113.
[330] KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste*. EUA: Cornell University Press, 1999, p. 4.
[331] HEIDEGGER, Martin. *Building, Dwelling, Thinking* em *Poetry, Language, Thought*. EUA: Harper Collins Publishers, 1971, p. 347.



Representação do triângulo culinário de Lévi Strauss com os vértices cru/assado, cozinhado/defumado e apodrecido/cozido
Imagem obtida em: «http://www.gastronomyafharrison.co.uk/page251.php».

pelo Homem. Esta experiência, contudo, é assumida como refém da superficialidade das prácticas e rotinas do dia-a-dia, assim como do seu maior condicionante: o tempo.

Retomando o que vem sendo defendido, poderei agora acrescentar que a exploração do paladar na produção arquitectónica, além de indissociável do acto da experiência encontra-se também condicionada pelo tempo – tempo para compreender, vivenciar, *saborear*. Tempo esse muito ausente da actual vivência frenética do Homem.

Surgem-me assim duas indagações: *é possível a produção arquitectónica não habitável, na qual a nossa experiência é condicionada pelo tempo, ter sabor?* e se sim, *é o paladar arquitectónico, ainda que indissociável da experiência (e consequentemente do tempo), capaz de existir por si mesmo – por desígnio do arquitecto – ou necessita irremediavelmente de alguém que o reconheça para existir?* Por outras palavras, *o que faz do "Infiniment Citron"*[332] *de Pierre Hermé uma tarte com sabor? A dimensão táctil que o mestre pasteleiro potenciou, ou a percepção por parte daquele que a experiencia ao provar?*

Antes de procurar atender a tais questões, há que rumar ao início desta análise e recuperar sinteticamente o que até aqui tem sido explorado e defendido.

Ao considerar o mecanismo do paladar como aquele resultante da interacção entre a tríade boca, cérebro e estômago, foi consequentemente assumido que este se formula essencial ao processo de degustação. A acepção de que a produção arquitectónica, ao possuir sabor – a qual considero verídica –, se vê intimamente relacionada com o processo de degustação, e este necessita da potenciação da tactilidade para existir, permite-me assim inferir que quer o mecanismo do paladar como a dimensão táctil são condicionantes não dispensáveis ao fenómeno da degustação arquitectónica. A estas, acresce-se aquela da experiência (também ela limitada pelas entidades tempo e interesse), desencadeada pela dimensão táctil na sua relação com o sujeito que experiencia. Este sistema mental e conjectural que para mim organiza e orienta o sabor arquitectónico e a consequente degustação espacial poderá assumir-se formalmente enquanto um triângulo no qual a cada vértice corresponderão as entidades *mecanismo do paladar, dimensão táctil* e *experiência*. Este, formalmente análogo àquele culinário de Claude Lévi-Strauss,[333] constitui-se o meu triângulo arqui-gastronómico.

No seguimento desta clarificação de ideias, e retomando as questões anteriormente por mim levantadas – *é possível a produção arquitectónica não habitável ter sabor?* e se sim, *é o paladar arquitectónico capaz de existir por si mesmo ou necessita irremediavelmente de alguém que o reconheça para existir?* – considero a mobilização da figura do triângulo arqui-gastronómico pertinente à sua clarificação e resposta.

No que à primeira questão diz respeito, acredito que toda a produção arquitectónica possa ter sabor, independentemente da sua tipologia e da sua classificação enquanto produções espaciais habitáveis ou não. A limitação da experiência por parte do tempo, também ele de cariz muitas vezes limi-

[332] O *Infiniment Citron* de Pierre Hermé é um produto de pastelaria constituído por uma base de *pâte sablée* de limão, um creme de limão, uma geleia de limão com limão cristalizado, *chantilly* de limão, coroada por um merengue de limão com fatias de limão feitas de chocolate branco. HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste*. Berlim: Sternberg Press, 2015, p. 13.

[333] Claude Lévi-Strauss, no seu ensaio intitulado *O Triângulo Culinário*, define a construção mental de um campo semântico triangular relativo às actividades de cozinhar cujos vértices correspondem às categoria do cru, cozido e apodrecido. LÉVI-STRAUSS, Claude. *The Culinary Triangle*. Artigo publicado no *Partisan Review*. vol. 33, n.º 4. Nova Jérsia: American Committee for Cultural Freedom, 1966. [Consult. a 7 de Junho de 2018]. Acedido em «https://web.stanford.edu/class/linguist62n/levitriangle001.pdf».



Criação *Infiniment Citron* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em: «http://www.festivalfocus.eu/scale.php?learn=pierreherme».

tado, não implica necessariamente uma total negação desta, e consequentemente, não levará à recusa total do vértice *experiência*.

Já no que à segunda questão concerne, *é o paladar arquitectónico, ainda que indissociável da experiência (e consequentemente do tempo), capaz de existir por si mesmo – por desígnio do arquitecto – ou necessita irremediavelmente de alguém que o reconheça para existir?*, a mobilização da sua resposta far-se-á também através da convocação, uma vez mais, do triângulo arqui-gastronómico.

A este questionamento, respondo com um peremptório *não*, e posso recorrer às palavras de Jorge Luís Borges enquanto coniventes com a minha visão:

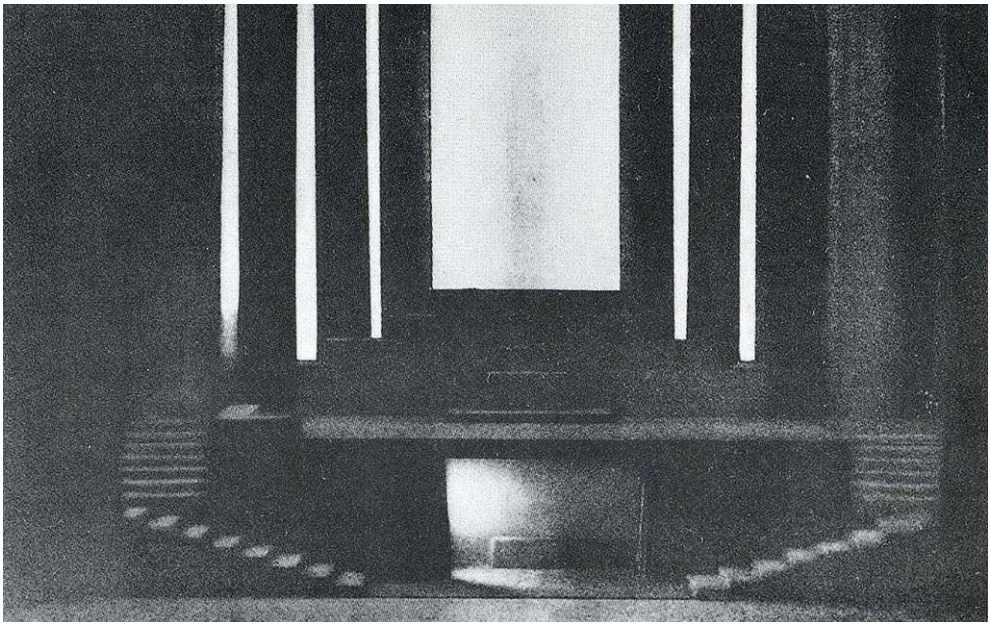
> *"O sabor de uma maçã… reside no contacto do fruto com o palato, não no próprio fruto; de uma forma semelhante… a poesia reside no contacto entre o poema e o leitor, não nas linhas de símbolos impressas nas páginas de um livro. O que é essencial é o acto estético, a excitação, a emoção quase física que vem com a leitura."* [334]

Ao elaborar esta construção mental que o triângulo constitui, deixo clara a necessidade não contornável de existência dos três domínios sem os quais a degustação do sabor arquitectónico não seria possível. Assim, sou levada a deduzir que, ainda que o arquitecto, conscientemente, tome consideração e explore na sua obra noções de tactilidade, com o intuito de fomentar no sujeito que a percepciona e vivencia uma experiência gustativa, este poderá não o fazer, ou melhor, não pretender empreender com a produção espacial em questão uma relação corporal de proximidade *interessada*. Por outras palavras, e de volta à analogia do *Infiniment Citron* de Pierre Hermé, poderei considerar que, ainda que o chefe pasteleiro empregue no seu produto as mais criteriosas noções de tactilidade ao nível da arquitectura do sabor – com as suas diferenciações texturais e de densidade, com a sua meticulosa escolha de ingredientes de qualidade e com a sua transformação cuidada a pensar na fisionomia do Homem –, o sujeito poderá limitar-se a ver a produção de pastelaria através do vidro da montra, não se propondo a *degustá-la* e *ingeri-la*.

Algo de foro semelhante julgo acontecer com o produto arquitectónico. Ainda que esteja presente uma pré-disposição táctil fomentada e potenciada pelo arquitecto, só poderei considerar que o *sabor* da obra existe se alguém o experienciar. Se ninguém degustar o *Infiniment Citron* mais vale considerar que este a nada sabe, pois a construção mental do *sabor* pretendido existente na mente de Pierre Hermé não é suficiente, dada a sua exteriorização apenas ser completa aquando de uma percepção sensorial pela boca e mente alheias.

O edifício, ao materializar-se com pré-disposição à exploração táctil, exterioriza-se também passível de desencadear e desenvolver com o sujeito uma relação muito mais profunda do que aquela limitada pelo visual, convidando o Homem à construção de uma experiência gustativa que tenha como fim último aquele do enriquecimento empírico pessoal e da obtenção sensorial de conhecimento.

[334] Jorge Luís Borges citado por PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin*. Grã-Bretanha: Wiley – Academie, 2005, p. 14.



A crocância da composição cénica de *Orpheus* de Adolpho Appia – 1913
Imagem obtida em: «https://www.cambridge.org/core/journals/new-theatre-quarterly/article/appia-jaquesdalcroze-and-hellerau-part-two-poetry-in-motion/7BA59993E72F647CA1F3340B656849B6».

O SABOR DA MATERIALIDADE

2. 3. 1 | sob o vértice da tactilidade

"O número de sabores é infinito, pois todo o corpo solúvel tem um sabor peculiar, como nenhum outro." [335]

O reforço da dimensão táctil, na minha visão imprescindível ao percepcionar do sabor arquitectónico, revela-se-me um domínio cuja pertinência justifica a sua autonomização face aos demais vértices do triângulo arqui-gastronómico.

Ainda que tenham sido mencionadas já algumas características físicas que esta tactilidade poderá adquirir, a grande questão levanta-se: *o que constituirá tal tactilidade na fisicalidade e materialização da produção arquitectónica?* Isto é, *o que terá um edifício de ter, de modo a que através da exploração dessas mesmas características, o sujeito possa percepcionar o seu sabor, ou seja, degustá-lo?* Esta apresenta-se-me como uma questão deveras complexa, precisamente pelo facto de não ser possível estabelecer uma resposta universal, delimitada e consensual.

O domínio sensorial ao qual confiro primazia será, como tenho vindo a clarificar ao longo destas exposições, aquele da língua – aqui representativa do sentido do paladar – que, intimamente conectada com a tríade boca, estômago e cérebro, perfaz aquele por mim intitulado de mecanismo do paladar. Assim, e ainda que reconhecendo a existência dos sete diferentes domínios sensoriais apontados por Juhani Pallasmaa e referidos anteriomente,[336] considero que aqueles relativos ao olho, ouvido, nariz, pele, esqueleto e músculo, participantes tanto na esfera gastronómica como naquela arquitectónica, estão já subentendidos sob a primazia por mim atribuída à língua, e consequentemente, formalizam-se participantes activos e necessários ao paladar. O acto de comer, ou mais propriamente, o acto de degustar, implica uma total sinestesia de sentidos que, auxiliando o papel da língua, enriquecem a experiência da boca. Inversamente, revejo também em todos eles uma participação activa da língua, formalizando o olho, ouvido, nariz, pele, esqueleto e músculo extensões do próprio paladar. Da estruturação da dimensão táctil, vértice do triângulo arqui-gastronómico por mim criado, deverão fazer parte, necessariamente, estes seis domínios supramencionados enquanto complementos essenciais àquele da língua, todos eles potenciadores de sabor através da exploração da sua experienciação condicionada pela dualidade tempo/interesse.

Uma obra arquitectónica com potencialidades de desenvolver no sujeito uma atitude gustativa será aquela que, através dos desígnios mais ou menos conscientes do arquitecto, possua na sua formulação materializada características físicas passíveis de, através da experiência, despoletar no sujeito um desencadear de sensações aos níveis da visão, audição, olfacto, tacto, musculatura e estrutura óssea, de maneira a despoletar na sua mente, e na sua boca, sensações gustativas – percepção do *sabor*. Estas características poderão ser transmitidas à produção espacial, por parte do arquitecto, de uma forma consciente, tendo por fim a entida-

[335] BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Tradução de Fayette Robinson. EUA: Lindsay & Blakiston, 1854. Localização 396 de 2888 – versão Kindle®.
[336] Ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 2. 1.



Piso zero da Arkitekturskolan do KTH da autoria da dupla Tham & Videgård – 2015

Imagem obtida em: «https://www.archdaily.com.br/br/781529/escola-de-arquitectura-do-royal-institute-of-technology-tham-and-videgard-arkitekter/56663253e58ece70b60005e0-school-of-architecture-at-the-royal-institute-of-technology-tham-and-videgard-arkitekter-photo».

de *sabor* e o potenciar de uma experiência gustativa no sujeito, ou então sê-lo feito de uma maneira inadvertida, não face à empregabilidade do táctil, mas face ao fim deste enquanto meio de degustação de sabor. Os exemplos com os quais me debaterei no continuar desta aproximação – especialmente na *Sobremesa*[337] – recairão sobre esta última situação: apresentam-se enquanto obras nitidamente predispostas a despoletar sensações tácteis por desígnio daquele que as projectou, ainda que esteja certa de que tal não aconteceu com o intuito do sujeito, ao experienciar as mesmas, formalizar na sua mente uma sensação gustativa semelhante àquela que obteria ao experienciar um produto alimentar ou, mais especificamente, uma produção de pastelaria. Ainda assim, não deixam de ser obras nas quais reconheço a existência de sabor, agradável, por sinal.

Os arquitectos capazes de potenciar sabor às suas obras – ainda que, retomando o que atrás foi mencionado, não considere que seja a obra em si a entidade possuidora de sabor *à priori*, mas sim que a percepção deste seja a resultante do cumulativo de sensações advindo da experienciação consciente do sujeito a partir das disposições tácteis imbuídas pelo arquitecto na sua obra[338] – serão aqueles que, do alto da sua mestria, sabem condimentar. Contudo, poderá levantar-se uma outra questão: *E quando uma obra sabe mal? Ou não tem sabor de todo?*

Uma obra que sabe mal é uma produção na qual os ingredientes foram erroneamente manipulados e/ou denotam má capacidade de condimentação, ou condimentação insuficiente. A pior de todas as obras será, contudo, aquela que, resistindo ao mau sabor, não se prende com sensação gustatória alguma, materializando-se vazia de dimensões tácteis, e consequentemente da potenciação de *sabor*. Esta perfará uma obra na qual a potencialidade da exploração dos seis domínios sensoriais apontados por Pallasmaa foi negligenciada, sendo dado enfoque, grande parte das vezes, apenas àquele da visão. Este, ainda que podendo integrar uma fomentação virtual do exercício da língua, formaliza-se na sua singularidade insuficiente à excitação do paladar.

Uma produção arquitectónica que identifico padecedora deste mal será aquela do novo edifício onde está actualmente alojada a Faculdade de Arquitectura do Instituto Real de Tecnologia de Estocolmo – KTH. Da autoria da dupla sueca Tham & Videgård, esta construção, de pendor extremamente visual, apresentou-se-me uma desilusão insípida aquando da sua exploração e experienciação interior.

Com a pretensão de ser energeticamente económica, imediatamente é visível a incongruência que a necessidade de iluminação artificial permanente ao longo de grande parte da construção formaliza. Esta ausência de cuidado para com a modelação da luz natural – ainda que pelo exterior não aparente existir –, num país onde a luz é um bem extremamente valorizado dada a sua rarefacção nas estações frias, destitui a obra de valorizações sensoriais aos níveis da potenciação de claros/escuros texturais, valores cromáticos ou de padrão. Confesso que as suas pequenas salas de trabalho interiores – nas quais a total ausência de luz natural é descarada –, com o seu pano contínuo e uniforme de betão, impávido e insonso, mais rapidamente despoletariam em mim uma sensação de regurgitação do que de degustação interessada.

A materialidade interna dos panos de parede de geometria sinuosa do edificado, à base de madeira disposta em ripado vertical e betão à vista, fomen-

[337] Ver Sobremesa, subcapítulo 3. 2.
[338] Ver Segundo Prato, subcapítulo 2. 2. 4



Criação *2000 feuilles* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em: «http://www.foodreporter.fr/plat/2000-feuilles-de-pierre-herm%C3%A9/1024537».

tam uma imagem de homogeneidade táctil desorientadora daquele que se movimenta no interior da construção. Organizada em torno de dois acessos verticais massivos em caracol, perfeitamente idênticos e cada qual com duas saídas opostas, o edifício da faculdade potencia uma experiência muscular constante ao sujeito: aquela de dar por si a circular inadvertidamente múltiplas vezes em torno dos acessos, desorientado pela uniformidade, em busca do ponto exacto onde se pretendia dirigir. Esta disposição face ao domínio do músculo, contudo, assemelha-se mais ao mastigar de um bife enrijecido do que ao potenciar de qualquer outra degustação saborosa. Em oposição, o corredor de acesso aos diferentes volumes que constituem a Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, da autoria do arquitecto Álvaro Siza Vieira, materializa-se um percurso gustativo notável. Neste, olho, ouvido, nariz, pele, esqueleto e músculo são exercitados a cada passada: a perspectiva que engana a visão, mas não a proporção humana; o mármore sedoso sob os pés; os diferentes acontecimentos à entrada de cada torre que anunciam e orientam; o ritmo dos cacifos em madeira, que abrindo e fechando expelem som e odor; o intercalar de luz e de sombra, de calor e de frio, por entre os panos de vidro e os radiadores; enfim, poderia estar a degustar-se um *2000 feuilles* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé que mal se notaria a diferença.

Esta exploração das características tácteis potenciadoras de paladar na produção arquitectónica deverá contemplar ainda, para além da disposição física que o material toma, a sua *qualidade*. Mais do que compreender as características intrínsecas do material – *uma madeira de qualidade*, por exemplo –, este domínio da *qualidade* que refiro, participante na construção do bom sabor arquitectónico, abarcará uma outra esfera, em plena associação com os preâmbulos do movimento alimentar *slow food*.[339]

Originado na região italiana de Piemonte no final da década de 1980, o movimento s*low food* constitui, segundo as palavras de Carlo Petrini, *"uma abordagem crítica face à cultura da rapidez incutida pela maquinaria e pela crescente industrialização".*[340] A produção alimentar serve assim de mote ao retorno a um estado mais primitivo na vivência humana, no qual a primazia recai sobre o domínio da qualidade de um viver desacelerado, calmo e sentido, oposto diametralmente ao consumismo em massa veloz e à produção desenfreada. O movimento *slow food* advoga assim um restabelecimento dos ideais de tradição e hábitos de vivência conjunta, fomentando prácticas sustentáveis: a comida constitui cultura viva.

> *"Uma cultura viva (…) é determinada pelas regras do gosto, em harmonioso diálogo com as estações, estabelecendo uma relação de complementaridade para com a malha de território e sendo passível de se flexibilizar em torno das mudanças históricas e políticas."* [341]

Os critérios de *qualidade* segundo os preâmbulos da *slow food*, aplicáveis também à produção arquitectónica, depreendem que o produto empregue deverá ser bom – ter valor do ponto de vista ecológico –, ser limpo – , produzido sem recurso a técnicas nefastas –, e ser justo – fomentar uma sustentabilidade ética e social: um *firmitas, utilitas* e *venustas* alimentar.[342]

---

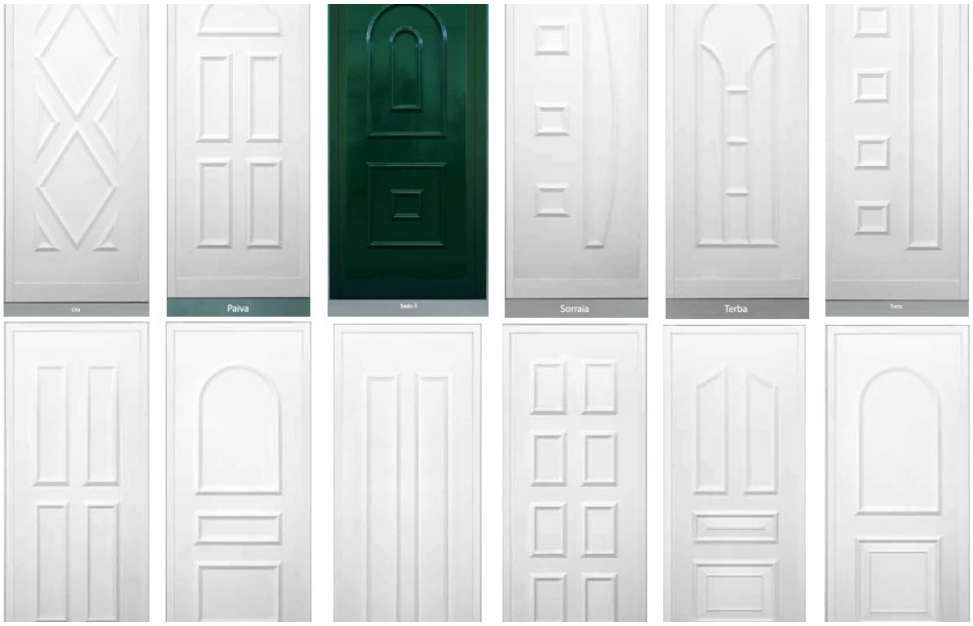
[339] Em contraste diametral face à *fast food* – comida rápida –, a *slow food* poderá caracterizar-se como comida preparada com tempo.
[340] PETRINI, Carlo. *Slow Food* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 138 e 139.
[341] *Idem*, p. 139.
[342] HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *op. Cit.*, p. 11.



Arquitectura, gastronomia e identidade: colagem *No Substitutions Allowed* da autoria de Jeanine Centuori e Russell Rock (Urban Rock Design)
Imagem obtida em HERRINGTON, Susan. *Taste Buds: Cultivating a Canadian Cuisine* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 44.



Arquitectura, gastronomia e identidade: colagem *No Substitutions Allowed* da autoria de Jeanine Centuori e Russell Rock (Urban Rock Design)
Imagem obtida em HERRINGTON, Susan. *Taste Buds: Cultivating a Canadian Cuisine* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 44.



Um catálogo digital de "*fast portas*"
Imagem obtida em: «http://www.portasegura7.pt/produto/porta-moradia-painel-em-aluminio/».

2. 3. 2 | sabe mal!

A problemática da *fast food*, ou se assim preferirmos, da comida rápida, representa uma rede deveras extensa e ramificada, capaz de estabelecer com o domínio arquitectónico inúmeras situações de potenciais analogias que em muito extravasam o imediato plano da estandardização objectual.

Numa aproximação racional à problemática do mau sabor arquitectónico e da sua possível leitura análoga com aquele outro, fruto da produção universal desenfreada de cadeias de restaurantes de comida rápida, procuro fazer uma análise daquela que considero formalizar a dimensão espácio-temporal da *fast food*, enquanto contraponto de uma outra, por mim intitulada, atitude promotora de *fast architecture*.[343]

Do ponto de vista temporal, surgirá como preponderante a questão da rapidez, prontamente depreendida pelo termo *fast*. A vivência humana encontra-se nos dias de hoje, e em grande parte – ainda que se admita a existência de excepções – dominada pela necessidade de rapidez: no trânsito, no trabalho, na habitação, à mesa. Nascido como o colmatar no domínio alimentar da carência criada pelo Homem através do progresso da mecanização automóvel, a *fast food* surge como a resposta ideal à necessidade pela velocidade no acto de escolha da refeição, do seu pedido, recolha e ingestão.

O primeiro componente desta análise temporal associa a rapidez ao consumo e produção em massa, como resposta à demanda da sociedade de consumo pela quantidade e pelo seu processamento no menor espaço de tempo possível. O modelo alimentar industrial, resultante desta demanda por rapidez e quantidade embrulhadas em eficácia económica poderá ser visto, assumindo uma visão pessoal sobre as palavras de Gideon citadas por F. Ascher, como promotor do anonimato e da desmaterialização relacional.[344]

Este modelo alimentar industrial, que terá tido na sua génese a mecanização da morte animal através da criação de matadouros, vai de encontro a uma outra lógica industrial, criada mais tarde e catalisada pelo progresso da indústria automóvel: o fordismo, representativo da produção em massa de bens consumidos massivamente.[345] Poderei considerar assim que, ainda que a fisicalidade do restaurante de *fast food* se afirme como consequência da mecanização automóvel e portanto, da velocidade, existe uma paradoxalidade no facto da própria mecanização ser herdeira de um anterior modelo alimentar industrial de velocidade: aquele dos matadouros.

Associada assim à eficácia económica e à produção em massa, esta é uma dimensão que me surge facilmente transponível para o domínio arquitectónico. Recorrendo à figura da porta almofadada de alumínio, exposta sem cerimónia em qualquer loja de bricolagem e produtos para a construção civil, considero ser na figura desta que se materializa o exemplo ideal à situação suprarreferida. Permitida ao consumidor uma enorme variedade

[343] Termo em inglês para arquitectura rápida.
[344] ASCHER, François. Le Mangeur Hypermoderne. Paris: Éditions Odile Jacob, 2005, p. 110.
[345] *Ibidem.*



Fotograma do filme *Edward Scissorhands* realizado por Tim Burton, ilustrando o bairro nos subúrbios – 1991
Imagem obtida em: «http://uk.businessinsider.com/edward-scissorhands-25th-anniversary-bo-welch-remembers-2015-10».

na qual o preço a pagar pelo artigo actua como um isco e a relação qualidade/preço como o maior factor de escolha no momento da decisão, a "*fast porta*" pronta a consumir deturpa para mim a relação entre o Homem e a obra construída, e transforma a produção de conteúdo espacial num acto imediato de conveniências e modas. Não critico, contudo, a mobilização na produção arquitectónica de artigos produzido em série – seria uma visão ingénua aquela da arquitectura enquanto total promotora da personalização e da exclusividade –, critico sim o anonimato e a desmaterialização na forma como muitos destes produtos são executados, vendidos ao consumidor, e ingeridos numa garfada só, sem critério ou análise prévia. A intenção daquele que se dirige à grande superfície comercial mais próxima para comprar uma porta, na busca da maior amplitude de escolha, de forma eficiente e rápida, cómoda e barata, compara-se para mim àquela outra do consumidor que envereda conscientemente pelo *drive-through* do MacDonald's, para adquirir *alimento*.

Poderão ainda levantar-se questões face à dimensão sustentável desta produção massificada e das suas consequências para a geografia e morfologia terrestres, quer na esfera da produção alimentar quer naquela arquitectónica, agudizando-se a necessidade por uma maior consciencialização humana face à produção sustentável e à re-materialização das relações entre o produto, o produtor e o consumidor.[346]

Este fenómeno de produção em massa no sentido aqui explorado torna-se obviamente indissociável de um outro de pré-fabricação e consequente estandardização arquitectónica. A *fast architecture* multiplica-se, levantando um questionamento face aos fenómenos de estandardização, produção em massa e qualidade, quer da produção arquitectónica, quer do produto alimentar. Paul Ricoeur, na sua obra *History of Truth* citada por Keneth Frampton em *Towards a Critical Regionalism* afirma:

> *"Em todo o lado pelo mundo fora, pode encontrar-se o mesmo mau filme, as mesmas "slot machines", as mesmas atrocidades de plástico ou alumínio, o mesmo distorcer da linguagem por propagandas, etc."*[347]

O sabor do produto de *fast food* universalizou-se, sendo expectável que em qualquer parte do mundo determinado artigo de uma mesma cadeia de restaurantes potencie exactamente o mesmo sabor ao consumidor. Arquitectonicamente, poderia cair-se no chavão do *international style* que acompanhou a luta moderna, e na sua estandardização do desenraizado e universal contudo, a contemporaneidade é também fértil em exemplos.

A produção em massa e consequente estandardização de artigos para a construção civil – até mais do que a universalização –, exemplo da qual é também a *"fast porta"*, poderá materializar-se arquitectonicamente de maneiras diversas: através da materialização de edificados de igual índole, através da utilização na sua construção de materiais altamente pré-fabricados, ou até ambos.

Os crescentes subúrbios de múltiplas cidades norte-americanas, potenciados pelo uso do veículo automóvel, surgem como palcos da plena estandardização de sabor ao nível do produto arquitectónico. O edificado deste *urban sprawl*[348] assume-

[346] PETRINI, Carlo. *Slow Food* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 139.
[347] Paul Ricoeur citado por FRAMPTON, Keneth. *Towards a Critical Regionalism: Six Points for an Architecture of Resistance*, 1983. [Consult. a 13 e Abril de 2018]. Acedido em «https://www.modernindenver.com/wp-content/uploads/2015/08/Frampton.pdf», p. 16.
[348] Termo em inglês para expansão urbana.



Alojamento para estudantes *Antipodes I* em Dijon, da dupla de arquitectos Herzog & de Meuron – 1991/1992
Imagem obtida em: «https://www.archiweb.cz/en/b/studentske-koleje-antipodes-i-residence-universitaire-antipodes-i».

-se para mim como estandarte máximo da padronização urbana e da produção em série fora da dinâmica industrial. Esta reprodução de edificados que se procuram claramente uniformizados e idênticos vai de encontro aos ideais de controlo de qualidade e padronização assumidos por qualquer cadeia de *fast-food*, e ao replicar-se noutros contextos urbanos espalhados pelo mundo – com diferentes caracterizações finais, mas com uma mesma atitude comum – demarca-se claramente enquanto modelo urbano de replicação de sabor.

Já numa outra lógica de estandardização, por sua vez através da mobilização na construção de materiais pré-fabricados, o exemplo do alojamento para estudantes em Dijon da dupla de arquitectos suíços Herzog & de Meuron poderá ser apresentada numa atitude de contraponto face à do consumidor adepto da *"fast porta"* e outros demais produtos de semelhante índole. O termo *fast*, ainda que até aqui apresentado com uma conotação pejorativa, poderá contudo assumir potencialidades e desenvolvimentos positivos.

Prato tipicamente taiwanês e altamente difundido como comida de rua nas ruas e mercados de Taipé, o *Mee Sua* de ostras[349] alia à necessidade por um petisco rápido a especificidade do sabor da cultura nacional, permitindo um novo ideal de *fast food* local, distante do das cadeias internacionais com as quais compete.

Neste sentido da mobilização do *fast* enquanto promotor de uma atitude positiva de qualidade e encadeamento entre consumidor e produto consumível, Herzog & de Meuron comparam-se ao vendedor de comida de rua em Taipé. Ao mobilizar elementos pré-fabricados de betão no seu alojamento estudantil, procurou-se um registo cuidado e calculado, numa aproximação ao material de obra muito distante da promovida pelo grande armazém de bricolagem. A necessidade por eficiência, rapidez e controlo de custos, ao invés de produzir um produto final dúbio e distante, tornou-se mote a uma exploração sensível das potencialidades permitidas pela indústria da pré-fabricação. Aqui, a *fast architecture* tem o sabor a caldo de outras salgadas, rapidamente devorado pelo consumidor.

A introdução do devorar e da consequente percepção da efemeridade da produção gastronómica faz insurgir um questionamento face à paradoxalidade que a permanência temporal desta assume em comparação com a da produção arquitectónica. Ainda que o produto alimentar tenha como fim último o consumo mais ou menos imediato, é de conhecimento generalizado que a manipulação química e as inovações industriais têm vindo a permitir ao alimento altamente processado uma durabilidade cada vez maior, contrastando analogamente com uma redução proporcional da sua qualidade. A *fast food* é instantânea, rapidamente consumível, mas ao mesmo tempo, se deixada ao abandono, demorará anos até se desintegrar.[350] Paradoxalmente, a *fast architecture* mal conseguida, dada a primazia da rapidez em prol da qualidade, será aquela com uma probabilidade de desintegração mais acelerada.

"(…) a temporalidade limitada da produção arquitectónica contemporânea, uma arquitectura visual produzida "sub specie utilitatis", apagou a busca pelo prazer táctil na arquitectura, parando assim a produção de uma arquitectura tangível "sub specie aeternitatis" ".[351]

[349] Prato elaborado à base de um caldo no qual é misturado miolo de ostra, frango e *vermicelli* de farinha de trigo.
[350] PETERSON, Hayley. *What Taco Bell and McDonalds's Meals Look Like After 2 Years of Just Sitting There*, 2015. [Consult. a 15 de Maio de 2018]. Acedido em: «https://www.businessinsider.com/fast-food-doesnt-rot-after-2-years-2015-1».
[351] FRASCARI, Marco. *Semiotica ad Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 192.



A omnipresença dos M's amarelos
Imagem obtida em: «https://news.abs-cbn.com/business/01/04/17/mcdonalds-riles-cardinals-with-branch-near-vatican».

Transpondo-se esta ordem de pensamento para o domínio espacial contíguo a esta dimensão temporal sucintamente analisada, reconheço nas palavras de Carlo Petrini uma nota introdutória de eleição, a propósito da abertura de um restaurante da cadeia alimentar *McDonald's* na Praça de Espanha em Roma, nos finais da década de 1980.

> *"a beleza clássica emanada pela Praça de Espanha foi violada pela presença das montras em vidro, pela cor amarela dos tão tradicionais M's, e pela comida sem alma e sem coração."*[352]

Esta tomada de assalto de um dos espaços mais representativos da cidade de Roma ilustra a capacidade que este tipo de edificado tem de deturpar as paisagens cultural e arquitectónica locais.

Já distante daquele outro exemplo da autoria do arquitecto Mies van der Rohe para o restaurante *drive-in* Cantor em Indianápolis,[353] a produção espacial associada a cadeias de restaurantes como a McDonald's adopta a necessidade por estandardização e universalização da linguagem construtiva, de forma a permitir ao consumidor o aliar da imagem figurativa do edifício ao reconhecimento da marca. A McDonald's conseguiu conjugar, ainda que não na acepção máxima possível, o que outrora Robert Venturi chamaria de *duck* (pato, na sua essência de produto arquitectónico que toma formalmente as características daquilo que vende – um restaurante de hambúrgueres com forma de hambúrguer, por instância) ao seu contraponto do *decorated shed* (barracão decorado). O típico restaurante da cadeia McDonald's, ainda que não assumindo formalmente a forma do produto que vende, representa na sua estandardização padronizada, rapidamente edificada e espalhada pelo mundo, o reconhecível pato de Venturi, contrariando simultaneamente este. Ao passo que o edifício que outrora assumia determinada forma o fazia de maneira a sobressair perante os olhos do consumidor esfomeado, que velozmente cruzava a autoestrada norte-americana, o novo pato McDonald's decorado pelos gigantescos M's não pretende senão a estereotipagem da marca, e a manutenção do factor reconhecimento por parte do consumidor: reconhecimento do mesmo espaço, do mesmo padrão de ambiência, da mesma estandardização de sabor e qualidade. Não pertencendo a lado nenhum, pertence a todo o lado, invadindo. O que outrora foi motivo de diferenciação, agora cai na esfera da repetição.

Este mesmo excesso é também aquele que, e voltando atrás, pauta a produção massificada não sustentável, a mesma capaz de deturpar espacialmente o território geográfico. A moralidade, segundo I. Kant, está intimamente relacionada com a moderação, podendo e devendo assim questionar-se os valores éticos da produção massificada, não sustentável, e da sua potenciação da imoralidade alimentar e arquitectónica.

---

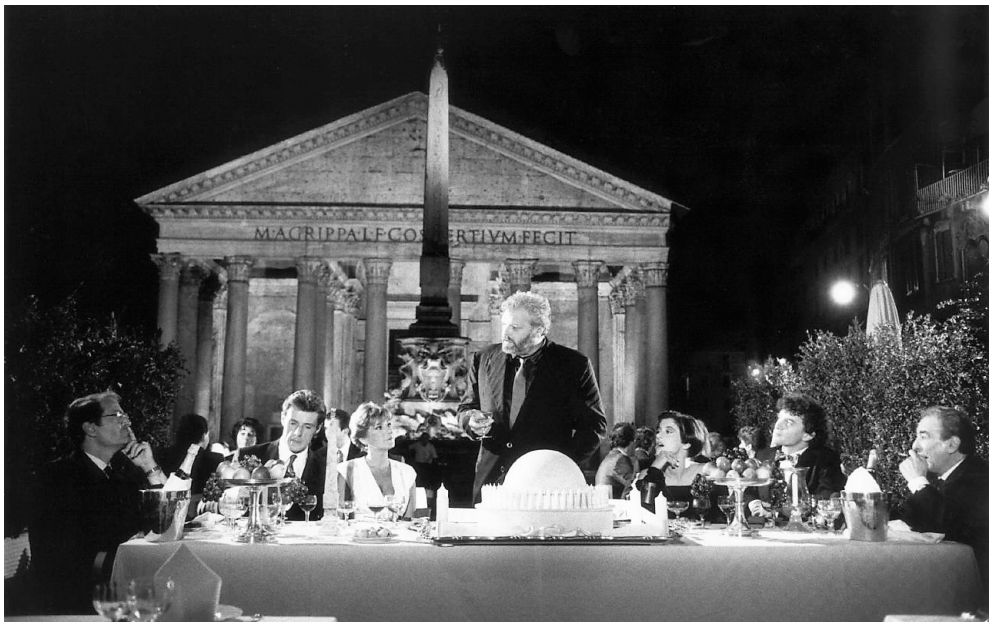
[352] PETRINI, Carlo. *Slow Food* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 138 e 139.

[353] Ver Primeiro Prato, sub-capítulo 1. 2. 6.

SOBREMESA

3 DA ARQUITECTURA E DA GASTRONOMIA

O plano arquitectónico, o plano gastronómico – a plena fusão na pastelaria



Fotograma do filme *The Belly of an Architect* do realizador Peter Greenaway – 1987
Imagem obtida em: «https://www.flickr.com/photos/ihavegotthestyle/222878620».

A AUTONOMIZAÇÃO DA SOBREMESA

3. 1. 1 | pastelaria — paralelo da arquitectura

Poderei começar esta aproximação final de uma forma muito semelhante àquela com que dei início a toda esta demanda – recorrendo uma vez mais às palavras de Marie Antoine Carême, quando este afirma:

> *"a mais nobre de todas as artes é a arquitectura, e a sua maior manifestação aquela do chefe de pastelaria."* [354]

Carême, nascido em 1783 terá sido, porventura, a primeira figura de proa na aproximação entre o domínio da pastelaria e o da arquitectura. Apelidado de *arquitecto da cozinha francesa,* o mestre pasteleiro, sexto filho de um agregado familiar pobre, terá sido abandonado aos onze anos, e introduzido no meio culinário através do trabalho num refeitório comum. Mais tarde, tornar-se-ia aprendiz de um dos mais conceituados chefes pasteleiros do século XVIII, Sylvain Bailly.[355]

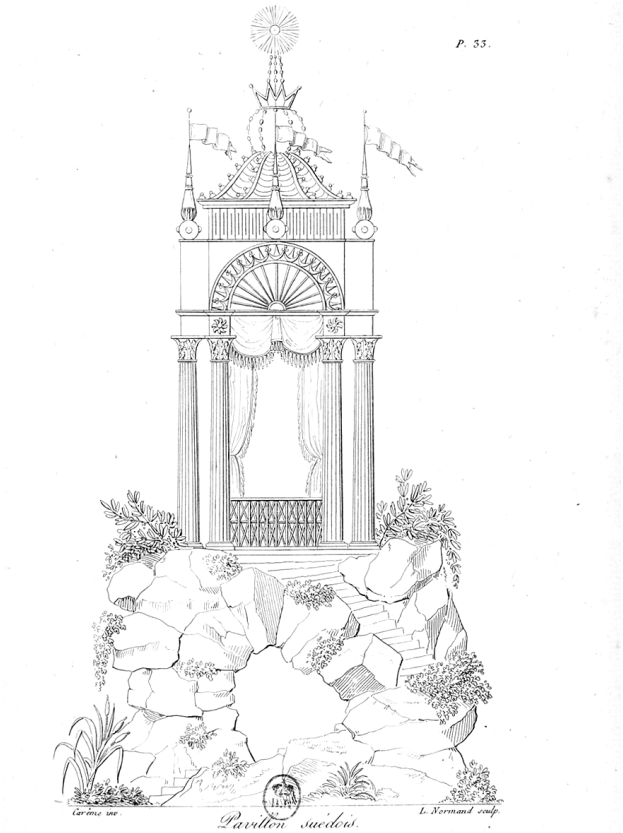
O controlo obsessivo por todos os detalhes da sua produção em muito transbordava o mero aspecto físico de cada uma das suas criações. De olhar minucioso, procurava um diálogo atento entre a produção de pastelaria, a organização da mesa onde esta seria disposta e a decoração do espaço onde tal apresentação tomaria lugar.[356]

Comparado a Bartolomeo Scappi (1500-1577),[357] um dos mais proeminentes chefes do renascimento, ou até a François La Varenne (1618-1678), a sua inovação, elevada demanda por qualidade – os ingredientes por si empregues deveriam ser da época e verem respeitadas as suas características[358] – e sofisticação, levaram-no a estabelecer uma grande reputação, desde tenra idade, por entre as classes mais altas.

O seu interesse pela arquitectura terá sido potenciado pelas visitas à Biblioteca Real Francesa, tal como relatado pelo próprio na sua tão afamada obra de 1842, *Le Pâtissier Pittoresque,* que não só escreveu, como ilustrou*:*

> *"Desde cedo fui curioso por saber aquilo que Paris contém de belo, de útil e de agradável.*
> *Visitei várias vezes, e sempre com prazer renovado, os seus grandes edifícios. A Biblioteca Real opera em mim uma grande mudança; os meus olhos não se cansavam de admirar essas obras-primas imortais (…). O grande armário das estampas e gravuras inspirou-me o belo sentimento da emulação.*
> *E pouco a pouco, saí da nulidade onde a má sorte me fez nascer. (…) tudo o que tinha a ver com o desenho, a minha imaginação tirou proveito: Egipto, Grécia, Itália.*
> *Eu fui inspirado pelo gosto da arquitectura.*
> *Estas pesquisas fizeram-me um bem infinito."* [359]

[354] HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004, p. 1.
[355] FRASCARI, Marco. *Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *op. Cit., p. 196.* Sobre Sylvain Bailly, pasteleiro, na Rua Vivienne, Carême escreve: *"Nunca esquecerei todo o respeito que o bom Sr. Bailly teve por mim, permitindo-me sair para estudar as gravuras."* Segundo CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque.* França: Mercure de France, 1815, p. 15. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».
[356] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 280.
[357] Ver Primeiro Prato, subcapítulo 1. 2. 4.
[358] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 281.
[359] CARÊME, Marie Antoine. *op. Cit.,* p. 12.



Criação *Ermida Sueca* de Marie Antoine Carême segundo ilustração do próprio

Imagem obtida em CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque.* França: Mercure de France, 1815, p. 104. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».

Le Pâtissier Pittoresque assume-se como uma obra mista, que pretende elucidar o leitor quer para a arte que a pastelaria constitui, quer para aquela da arquitectura. No capítulo XIII da mesma, o chefe pasteleiro dedica-se a uma análise minuciosa das *Cinco Ordens de Arquitectura* de Giacomo Vignola, debatendo-se sobre a origem da arquitectura, e sobre as características inerentes às ordens toscana, dórica, jónica, coríntia e compósita, assim como estudando, através do desenho de detalhes, a sua morfologia. Nas suas palavras:

> *"Eu acredito que estes detalhes são suficientes para transmitir aos meus jovens aprendizes uma ideia exacta das cinco ordens de Vignola, de maneira a que possam executar correctamente em pequena escala, um templo, uma colunada, uma rotunda, e um frontão que sejam dignos do seu estatuto de pasteleiros, mas ao mesmo tempo capazes de agradar à vista dos amadores."* [360]

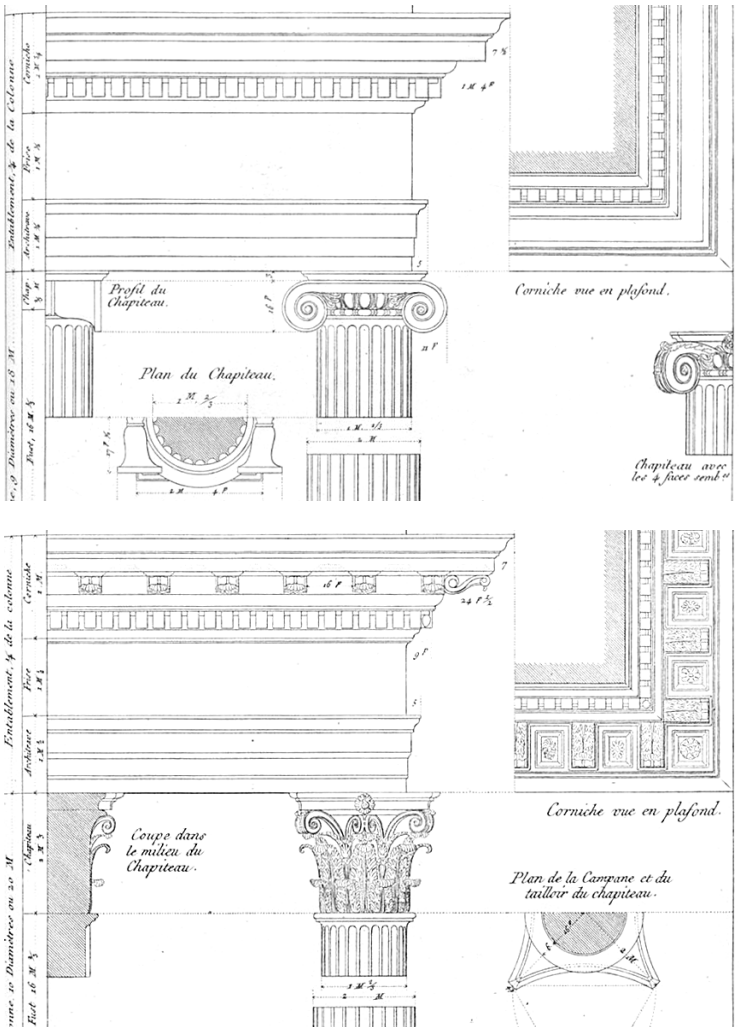
Os seus estudos na Biblioteca Real permitiram a Carême a aquisição de um vocabulário arquitectónico notável, tendo-lhe potenciado o desenvolver das suas *piéces montées* – peças de cariz escultórico dispostas sobre a tábua de sobremesas, normalmente ocupando a centralidade da mesa à refeição. Estas *peças montadas,* ou até centros de mesa, ter-lhe-ão concedido, em tom de alcunha, a denominação de *Palladio da Pastelaria,*[361] visto que, na sua atitude de quase mimética formal[362] reproduziriam, através do açúcar e de gorduras como a banha de porco, as mais variadas composições arquitectónicas: templos clássicos, ruínas, torres, colunadas, pagodes, perfazendo uma panorâmica de linguagem que, indo além da cultura grega, percorria a Índia, a Turquia, a China, …[363]

> *"De facto, quando eu tinha estudado suficientemente as viagens à Índia, à China, ao Egipto, à Grécia, à Turquia, à Ístria e à Dalmácia, à Itália e à Alemanha, e as vistas pictorescas da Suíça, eu comecei a compôr os meus desenhos de acordo com a arquitectura destes países. Contudo, tive de me restringir às leis que o meu estado de chefe pasteleiro me impunha. Não me pude servir de um grande número de pequenos monumentos destes países por serem demasiado complexos nos seus detalhes. (…) É por isso que os meus desenhos não representam se não cabanas, pontes, pavilhões, templos, rotundas, ruínas, cascatas, fontes, fortes, torres, faróis, pirâmides, rochas, copos, vasos, cestos, palmeiras, coroas, troféus marinhos, guerra e música (…), enfim tudo o que eu podia executar em pastelaria."* [364]

Os desenhos de Marie Antoine Carême não se terão remetido, contudo, à reprodução bidimensional das suas criações de pastelaria. Após a recusa de uma oferta de emprego por parte do Czar Alexandre da Rússia, Carême terá desenhado uma série de elementos arquitectónicos, no seu entender necessários ao embelezamento urbano da cidade de São Petersburgo, formalizados na obra *Projets d'architecture dédiés a Alexandre Ier, Empereür de toutes les Russies*, datada de 1821.[365]

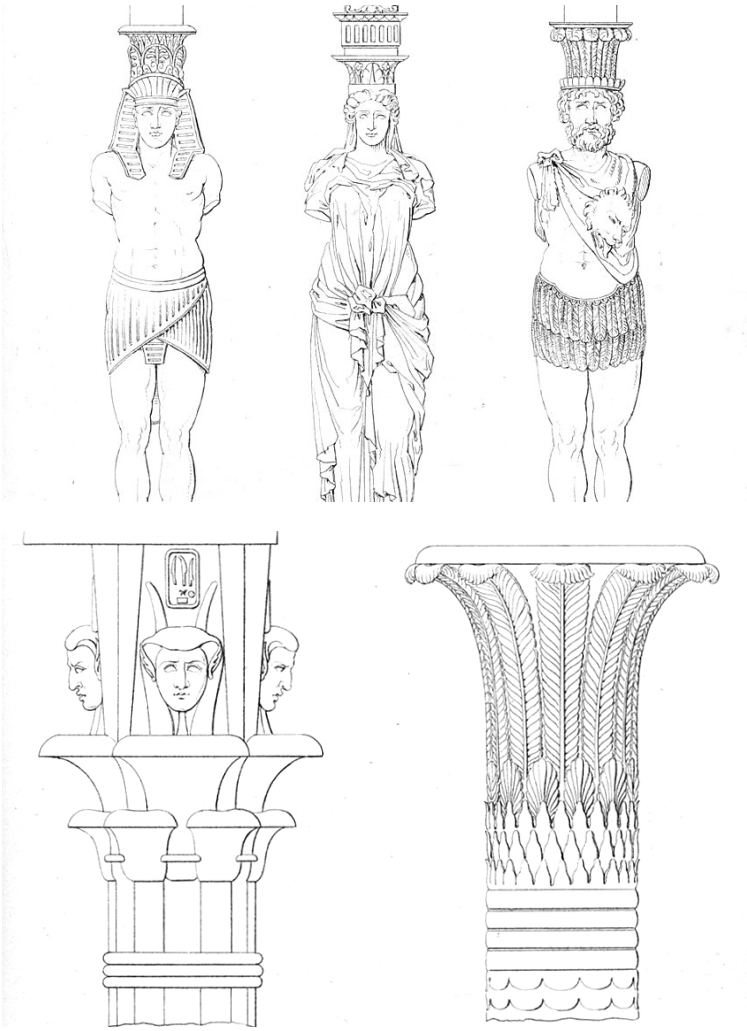
Com Carême dá-se um retorno da produção alimentar ao domínio da figuração entretanto deixado de parte. Tal como havia acontecido com o maneirismo e o barroco, também no século XIX

[360] CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque.* França: Mercure de France, 1815, p. 47. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».
[361] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 282.
[362] Ver Primeiro Prato, subcapítulo 1. 3. 2.
[363] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 282.
[364] CARÊME, Marie Antoine. *op. Cit.*, p. 14.
[365] CARÊME, Marie Antoine. *Projets d'architecture dédiés a Alexandre Ier , Empereür de toutes les Russies.* França: Mercure de France, 1821. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6281582s?rk=21459;2».



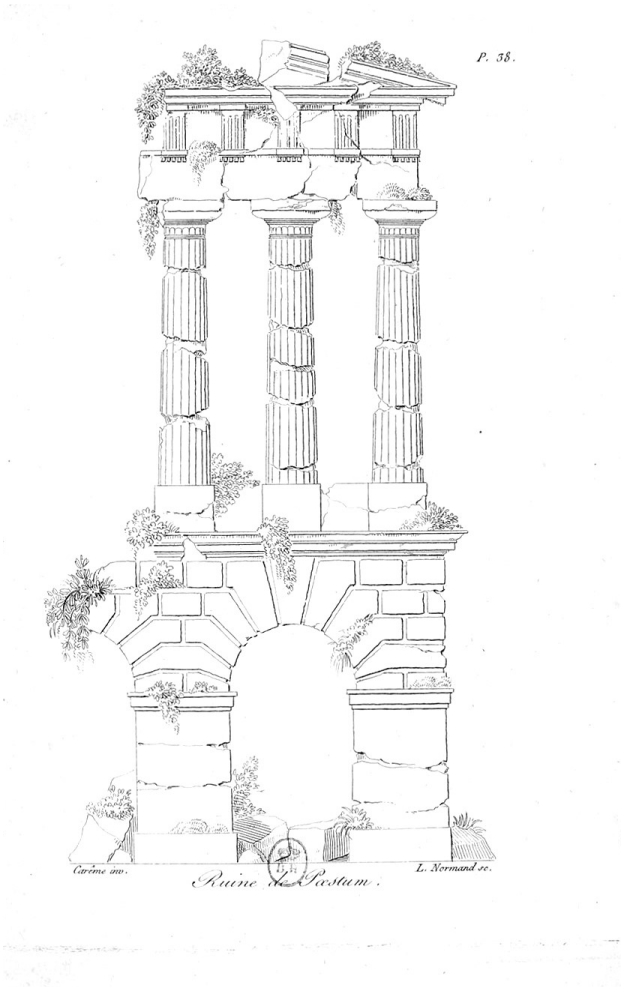
Estudos arquitectónicos de M. A. Carême a partir das *Cinco Ordens de Arquitectura* de Giacomo Vignola – ordem jónica (em cima) e ordem coríntia (em baixo)

Imagens obtidas em CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque.* França: Mercure de France, 1815, p. 115 e 116. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».



Estudos arquitectónicos de M. A. Carême a partir das *Cinco Ordens de Arquitectura* de Giacomo Vignola – cariátides (em cima) e detalhes egípcios (em baixo)

Imagens obtidas em CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque*. França: Mercure de France, 1815, p. 119 e 121. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».



Criação *Ruínas de Paestum* de Marie Antoine Carême segundo ilustração do próprio
Imagem obtida em CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque*. França: Mercure de France, 1815, p. 58. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».

era expectável que o produto alimentar adquirisse uma forma transformada, não se assemelhando esta à sua imagem visual enquanto ingrediente não manipulado. A forma, cor, padrão, textura e pendor arquitectónico das composições alimentares tornavam-se assim essenciais aos jantares das classes altas.[366]

Sobre uma das suas *piéces montées* mais delicadas, as *Ruínas de Paestum*, Carême escreve:

> *"Esta peça é uma das mais difíceis de executar; primeiramente, deve ser sobre ela aplicado o mesmo detalhe que se aplica a outras peças mais comuns; de seguida, deverá atentar-se nas fundações das massas que vão formar as ruínas; devem ser de boa espessura; e quando os detalhes das ruínas estiverem secos, esculpem-se com uma faca as partes que as formam.*
> *Para esta parte da operação, o desenho deve servir como modelo orientador. É benéfico colocar os detalhes dos ornamentos: o entablamento, os capitéis e a cornija, com a cor do chocolate de leite; depois, acrescentam-se os detalhes com uma "mousse" colorida a partir da mistura de dois tons de verde, combinados com um pouco de amarelo e um pouco de vermelho."* [367]

A obra desenhada e escrita, deixada por Marie Antoine Carême insurge-se como deveras inspiradora. Fiel na sua literalidade, manifesta-se prova viva da importância da ferramenta do desenho enquanto potenciadora do estudo arquitectónico.

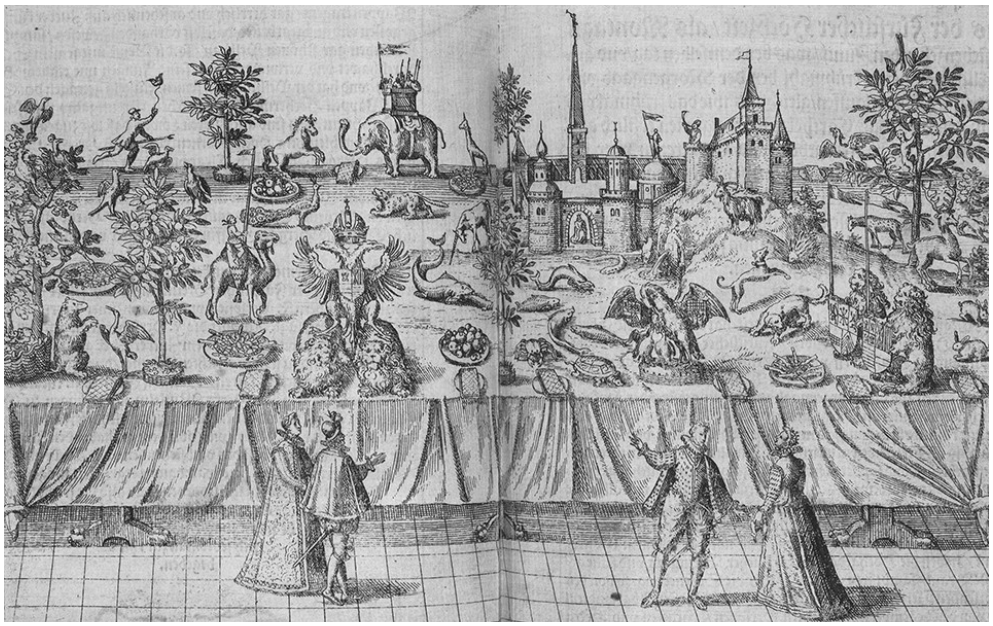
A sua abordagem na aproximação destes dois domínios artísticos, ainda que eximiamente conseguida e integradora de princípios construtivos, apresenta-se-me limitada pelos grilhões da mimética, condicionadora da tipologia de ingredientes a utilizar e, consequentemente, do sabor do produto final. As suas *piéces montées* eram, acima de tudo, peças de valor escultórico mais para agradar à visão do que a qualquer outro sentido humano.

Ainda assim, a sua incursão, mesmo que limitada, pelo território arquitectónico, não é produto de uma qualquer aleatoriedade casual. Perante a total amplitude à qual a esfera gastronómica pode estender ramificações enquanto plano de analogias arquitectónicas, acredito ser, verdadeiramente, naquele outro domínio mais limitado da pastelaria, que o mais profundo entendimento entre a produção espacial e alimentar toma forma.

A sobremesa, intimamente associável ao domínio da pastelaria, não deverá ser saboreada com a mesma disposição que os demais pratos constituintes da refeição. Concebida para satisfazer as necessidades nutricionais do Homem, a refeição torna-se um momento imprescindível da rotina humana, contudo, aquele que constitui a sobremesa, não aparenta possuir o mesmo carácter. O Homem não consome, ou não deverá, a sobremesa com o intuito de saciar a sua fome, fá-lo sim, com uma atitude de repasto prazeroso após os labores da refeição.

Considero que algo semelhante se passará com o domínio arquitectónico. Ainda que considere a arquitectura uma necessidade humana, comparo a sua degustação e experienciação *interessada* ao consumir de uma sobremesa: *algo não vital, mas de enorme potenciação de sensações e sentimentos.* Determinado edifício poderá ser amplamente *usado* pelo Homem que, alimentando-se dele para a resolução das suas tarefas e necessidades diárias, nunca o degustou, tal como o almoço que consome diariamente de forma a permitir ao seu corpo

[366] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 283.
[367] CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque.* França: Mercure de France, 1815, p. 26. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».



Banquete de Açúcar por altura do casamento de Johann Wilhelm – 1587
Imagem obtida em STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 199.

a continuidade de tais tarefas. A ingestão da sobremesa implica uma atitude diferente – não aquela de alguém que, por necessidade come, mas uma outra de alguém que, regozijando-se prazerosamente, degusta.

A origem da sobremesa enquanto participante no momento da refeição, ainda que complexa, relacionar-se-á com o termo *entremet* e com a sua introdução no contexto do repasto medieval.[368]

"O consenso geral é o de que o termo "entremets" surge enquanto descritivo de certos pratos coloridos como os "brouets". (…) Sugere também uma associação com outro distinto desenvolvimento culinário do século XIV, o gosto de combinar alimentos sob a forma de estranhas imagens figurativas." [369]

Esta associação entre o termo *entremet*, e um prato exótico isolado terá, contudo, sofrido diversas reviravoltas. Ainda segundo Roy Strong, nos inícios do século XV, tal definição limitada para o termo *entremet* seria insuficiente, podendo este categorizar diversas outras manifestações nos interlúdios de banquetes: para além de um prato específico, poderia surgir enquanto referência a um ajuntamento destes, ou até a um momento de teatralidade.[370]

Ainda que os *entremets* pudessem constituir momentos de degustação de sabores potenciados pelo açúcar, nem sempre tal aconteceria. A associação entre este ingrediente e o momento final da refeição, que hoje lhe é por norma dedicado e reconhecido, só viria a estabelecer-se plenamente por alturas do Renascimento.

"O açúcar viria a originar um género distinto por si mesmo, configurando a colação de coisas doces e açucaradas uma parte separada da refeição grandiosa." [371]

O percurso histórico estabelecido pelo açúcar até à sua autonomização no plano da refeição, ainda assim, apresenta-se discreto ao longo dos séculos. Na Grécia e Roma Antigas era ainda um ingrediente relativamente desconhecido, mantendo-se este seu perfil de comodidade rara e extravagante na Alta Idade Média. A introdução do açúcar no plano europeu traria enormes consequências ao nível da composição com alimentos, explorando-se sem limites as suas capacidades no domínio da representação alimentar figurativa. Ainda que na sociedade renascentista o seu uso se baseasse naquelas que se julgavam ser propriedades medicinais, rapidamente viria também a ser mobilizado com o propósito figurativo da exuberância à mesa, tanto de forma a intensificar a cena teatral, através das suas potencialidades técnicas, como de maneira a dignificar convidados e anfitriões através das suas capacidades simbólicas.[372] Gradualmente, a importância assumida pelas criações escultóricas em açúcar tornou necessária a sua autonomização na sequência da refeição.

O Banquete de Açúcar, um evento à parte, tomaria lugar numa divisão própria, após a refeição principal. Por altura do casamento de Alexandre Farnese, em 1565, ter-se-ão dado dois banquetes do género em que tudo – à excepção do pano de mesa –, e para espanto dos convidados, era reproduzido em açúcar: talheres, pratos, copos e até mesmo o pão. Um outro exemplo, à ocasião do casamento de Johann Wilhelm sugere, numa representação curiosa, a enorme dimensão das figu-

[368] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002, p. 116.
[369] *Ibidem*.
[370] STRONG. Roy. *op. Cit.*, p. 118.
[371] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 194.
[372] STRONG, Roy. *op. Cit.*, p. 194 e 195.



Natureza Morta com Doces e Barros de Josefa de Óbidos – 1676
Imagem obtida em: «http://setepecadosimortais.blogspot.com/2015/06/da-arte-da-pintura-de-josefa-de-obidos.html».

ras em açúcar,[373] face à escala reduzida na qual as figuras humanas se encontram representadas.

As criações de Marie Antoine Carême, mais tardias, não deverão ser assim entendidas enquanto integralmente inovadoras face ao plano da sua concepção[374] – eram-no, contudo, devido ao seu rigor arquitectónico na reintrodução da figuração alimentar.

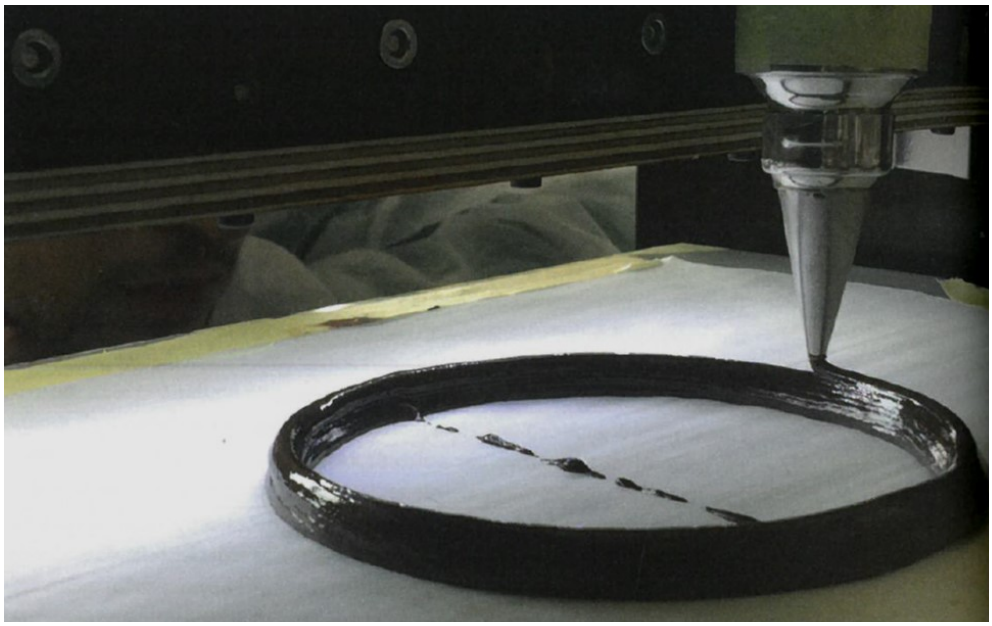
Este mesmo rigor, alcançado pelo açúcar, permite uma vez mais à pastelaria uma aproximação privilegiada face à arquitectura, não alcançável com tanta facilidade por parte da mobilização de outros ingredientes. Facilmente se constata, ao colocar lado a lado a representação das *Ruínas de Paestum* e aquela outra do arco em honra de São João Baptista feito de enchidos e queijos,[375] que a precisão permitida pela pasta de açúcar ultrapassa aquela dos demais ingredientes.

Contudo, não assumo na actualidade uma necessidade de aproximação da arquitectura e da pastelaria através da esfera da figuração. Revejo, ainda assim, na atitude de busca pelo entendimento arquitectónico de Marie Antoine Carême, um enorme potencial experimental, mas já no domínio da significação. A pastelaria sempre me inspirou, muito antes sequer do meu primeiro contacto com a arquitectura, e é através desse fascínio que sou levada a reconhecer um elo inegável entre as duas artes. Poderá advir da magia do momento da sobremesa, da degustação interessada, do prazer que esta potencia e das suas capacidades figurativas de mimética formal. Poderá advir ainda, já isolado do momento da refeição, do entusiasmo que despoleta o saborear de um pastel de nata no caminho para determinado sítio, e de sentir que, naquele momento, e por breves instantes, a cidade pára e o detalhe de determinada casa – aquele remate específico até então invisível –, fica finalmente à vista. Ou então virá da memória. A memória do bolo de laranja da minha avó, que faz renascer na minha mente toda a espacialidade da cozinha. Poderia acontecer com um cozido à portuguesa? Poderia, mas não comigo.

A arte da pastelaria potencia sabores, texturas, densidades, métricas, proporções, ritmos, cores – não nego que o restante domínio gastronómico não o potencie também, mas para mim, reforço, a pastelaria é um caso mais íntimo, mais pessoal. Precisamente porque não nos é estritamente essencial à vida, mas ainda assim a queremos. No extremo também a *boa* arquitectura é algo sem a qual se pode viver – tome-se a acepção de *boa* no sentido que se pretender – mas ainda assim a procuramos, e seria inconcebível imaginar a realidade sem ela.

Imagine-se o entusiamo de uma criança ao abrir a pequena caixa de doces pintada por Josefa de Óbidos. O prazer que sentirá ao mimar-se com um, ao saboreá-lo: é esta mesma sensação que para mim une a pastelaria e a arquitectura e que, também inspirada por Carême, me faz reduzir o meu triângulo arqui-gastronómico e consequentemente focar a minha visão somente nesta arte que me é tão próxima e querida.

[373] STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating.* Londres: Pimlico, 2002, p. 197 e 198.
[374] Ver Primeiro Prato, subcapítulo 1. 3. 2.
[375] Ver Primeiro Prato, subcapítulo 1. 3. 2.



Impressora de chocolate a três dimensões, projecto da 3DiTALY em colaboração com a *Antica Dolceria Bonajuto*, a mais antiga produtora siciliana de chocolate artesanal

Imagem obtida em KELLER, Thomas. *On Evolution* em FERRACCI, Giulia et al. *Food, dal Cocchiaio al Mondo.* Itália: Quodlibet/Maxxi Publications, 2015, p. 60.

3. 1. 2 | Dinara Kasko e Estúdio Lemonot – da incongruência arquitetónica à impraticabilidade comestível

Dinara Kasko, arquitecta ucraniana transformada em chefe de pastelaria, tornou-se mundialmente reconhecida graças às suas inovadoras produções doces de cariz geométrico. Nas palavras da mesma:

"Estou a tentar ligar a arquitectura, o "design" e a pastelaria. Um bolo bonito, tal como um edifício bonito, precisam de um "design" preliminar. É necessário trabalhar com a forma, o volume, a composição, a proporção, a cor e a textura correctamente." [376]

A sua visão do elo conector entre o domínio da pastelaria, ou *pâtisserie*, como prefere chamar-lhe, e aquele da arquitectura, prende-se em larga escala com os novos avanços tecnológicos potenciadores da criação de novos objectos, formalmente alcançados através de algoritmos matemáticos. O seu enfâse atribuído ao desenvolvimento da arquitectura paramétrica, cujos preâmbulos procura implementar nas suas criações, em muito se distancia da minha visão pessoal acerca dos momentos comuns aos dois territórios artísticos – de um ponto de vista mais sensorial, o meu, e de um outro mais formalmente vistoso, matemático e geométrico, o de Dinara Kasko.

Contudo, ainda que com os avanços potenciados pelo desenvolvimento tecnológico de novas impressoras de objectos tridimensionais, o domínio da pastelaria, tal como já referia Marie Antoine Carême, vê-se muitas vezes limitado pelas propriedades materiais dos elementos passíveis de serem utilizados. Ainda que o chefe pasteleiro do século XVIII mobilizasse nas suas criações elementos não inteiramente comestíveis, ou se comestíveis, com um sabor que se afere não muito agradável – como o caso das gorduras animais –, Dinara não constrói com o intuito único de exercitar o olhar.

"Mas na pastelaria, antes de mais, estamos limitados pelas propriedades materiais. Sobretudo, o factor principal é o de que o produto tem de ser comestível e saboroso." [377]

As suas criações, subordinadas a formas geométricas simples como a pirâmide, o paralelepípedo e a esfera, e assumindo uma paleta de cores limitada pelo preto, branco e vermelho apresentam-se, na sua maioria, depuradas de elementos decorativos em prol de um conceito minimalista entendido pela chefe como belo.

Elaborados a partir de moldes de silicone materializados com recurso a impressoras 3-D, previamente trabalhados através de *software* informático que permite estabelecer formulações de cor, forma, proporção, escala e textura, estes produtos de pastelaria são reproduzidos com relativa facili-

[376] Dinara Kasko sobre a relação entre a pastelaria e a arquitectura, em entrevista à *So Good Magazine*, em artigo de RUIZ, Alberto. *Why Not? Tasty and Beautiful, That's Great*, 2016. [Consult. a 12 de Julho de 2018]. Acedido em «http://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/dinara-kasko-why-not-tasty-and-beautiful-thats-great/».

[377] Dinara Kasko sobre os limites na criação formal de pastelaria, em entrevista à *So Good Magazine*, em artigo de RUIZ, Alberto. *Why Not? Tasty and Beautiful, That's Great*, 2016. [Consult. a 12 de Julho de 2018]. Acedido em «http://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/dinara-kasko-why-not-tasty-and-beautiful-thats-great/».





Criação *Bubbles* e *Cherry Cake* da chefe de pastelaria ucraniana Dinara Kasko
Imagens obtidas em: «http://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/dinara-kasko-why-not-tasty-and-beautiful-thats-great/» e «http://www.dinarakasko.com/cherry-cake/» respectivamente.

dade e graus de finalização que se pretendem idênticos. Alguns dos seus moldes, entretanto comercializados por empresas especializadas em moldes de silicone, como é o caso da *Silikomart®*, tornam possível ao entusiasta por pastelaria amador, ou até ao chefe profissional, a reprodução das criações de Dinara, pelo menos no que ao seu aspecto figurativo diz respeito.

A arquitectura das suas criações, ainda assim, não deverá ser entendida enquanto pano limitado pela exteriorização de uma imagem geométrica depurada. Em conversa com a mesma,[378] Dinara menciona que o enfoque das suas produções recai na exploração de um único sabor e que os seus bolos, que procuram um equilíbrio textural e de densidades, nem sempre agradam a todos os paladares. Um dos exemplos que referiu, das suas miniaturas de pêra e queijo de cabra – recordo dizer –, agradaria na verdade a muito poucos.

Contudo, ainda que através da degustação de alguns dos seus produtos seja perceptível a atenção dada pela chefe às questões de proporção, textura, densidade e forma dos seus produtos confesso, com alguma tristeza, que a arquitectura destes me soube a pouco e me pareceu, ainda assim, demasiado limitada e condicionada ao formalismo que o produto final deve adquirir.

A obtenção de determinado aspecto geométrico, deparei-me, alcança uma muito maior complexidade que aquela delimitada pelo silicone do molde. De forma a obter a consistência necessária à manipulação, e consequentemente possibilitar o processo de construção dos seus bolos geométricos, as diferentes camadas destes têm, quase invariavelmente, de ser congeladas na íntegra, para mais tarde, antes de servir, serem descongeladas de forma a permitir o seccionamento.

Um outro facto que captou de imediato a minha atenção prende-se com a incongruência existente entre a imagem de perfil transmitida pelas produções de pastelaria em causa, e aquela outra obtida após o seu seccionamento. Em corte, muitas destas criações, exteriormente diferentes, aparentam quer um mesmo aspecto entre si, quer uma grande incongruência para com a geometria exterior. Na minha cabeça rapidamente surgiram por entre a imaginação alguns edifícios de habitação plurifamiliar nos quais, para delírio do olhar de alguns, a uma estrutura interna completamente regular são acrescentadas varandas enviesadas de forma a conferir a toda a composição um aspecto mais *inovador* e *atractivo*. O mesmo considero que acontece com algumas destas criações. O seu *Bubbles*, por exemplo, demonstra exactamente isso: uma composição de materialidades interiores semelhante a outras das suas produções, na qual apenas é alterado o forro exterior, conseguido através da mobilização de um molde específico.

Um outro ponto desconcertante para mim, ainda que aconteça apenas uma única vez, prende-se com o seu *Cherry Cake* e com a relação entre o seu aspecto, o seu sabor, e a sua intenção compositiva e formal. De intenso sabor a cereja, este é um bolo que, abandonando os pressupostos da simplicidade geométrica, embarca no domínio da mimética formal orgânica. Confesso, assim, causar-me alguma confusão o facto deste ser um produto que pretende ser de cereja, ter a forma de cerejas, saber a cereja, mas não passar de uma falsidade ilusória – um pouco como aquela parede que quer ser de pedra, ter o aspecto formal de uma parede de pedra, saber a pedra, mas é forrada com tijoleira com um padrão que se pretende ilustrativo de pedra natural.

Dinara Kasko não constitui, ainda assim, a única

[378] Oportunidade surgida em "workshop" de pastelaria leccionado por Dianra Kasko, em Dezembro de 2017, na cidade de Barcelona.



Arquétipo arquitectónico comestível, representativo das cúpulas da Basílica de São Basílio em Moscovo
Imagem obtida em: «https://thisismold.com/process/cook/edible-archetypes-reimagine-famous-architectural-domes-in-cake-form» .

chefe de pastelaria cuja produção se dedica a tirar partido do fértil terreno originado pelo desmaterializar de limites entre o plano arquitectónico e o da gastronomia.

Explorações como aquelas do Estúdio Lemonot – dedicado à pesquisa, análise e exploração da produção arquitectónica e das suas implicações nas demais disciplinas, ainda que não inteiramente dedicado ao domínio da pastelaria –, recorrem também a esta arte numa tentativa de projectar através da comida. O objectivo do seu enfoque na pastelaria, que se considera ir além da pura experimentação estética, procura sim o alcançar de uma combinação de metodologias e técnicas, variáveis construtivas e meios tecnológicos, de maneira a criar um produto comestível no qual as duas disciplinas, arquitectura e pastelaria, ainda que autónomas, se desafiam na concepção de estratégias e instrumentos de projecto.[379]

A colaboração do Estúdio Lemonot com o chefe de pastelaria italiano Paolo Sachetti, responsável pela *Pasticceria Nuovo Mondo*, na cidade italiana do Prato, originou assim um conjunto de cinco produções doces através das quais foi interpretada a tradicional sobremesa florentina *Zuccotto*, um arquétipo da pastelaria italiana. Com forma de cúpula, o *Zuccotto* poderia resumir-se a um bolo esponja enriquecido com licor de *Alchermes*, recheado com creme e coberto por ganache de chocolate; contudo, mais do que esta composição, é a sua forma o factor determinante na sua adopção enquanto base a esta exploração.

Comparado formalmente pelo Estúdio Lemonot à cúpula materializada por Filippo Brunelleschi para a Catedral de Florença, o *Zuccotto* é reinventado à luz de cinco diferentes cidades – Milão, Paris, Isfahan, Roma e Moscovo –, através de uma convocação das suas cúpulas mais notáveis, quer arquitectónicas, quer alimentares.

Assim, metamorfoseado para transmitir ideais de materialidade (Milão – *Panettone* em conjugação com as texturas do *design* industrial italiano dos anos 60), escala (Paris – Cenotáfio a Isaac Newton de Étienne-Louis Boullée), ornamento (Isfahan – arquitectura persa em particular a da Mesquita do Xá, do século XVII), estrutura (Roma – Panteão) e forma (Moscovo – Basílica de São Basílio), o *Zuccotto* vai assumindo diferentes personalidades ao longo deste projecto intitulado *Arquétipos Comestíveis.*[380]

Estas produções, ainda que por mim consideradas plenamente válidas no que à aplicação de princípios arquitectónicos diz respeito, desafiando quer o plano construtivo, quer aquele da pastelaria, não representam ainda assim uma transposição para o domínio alimentar das sensações transmitidas aquando da real experienciação da obra construída, na sua génese. Estes arquétipos existem enquanto elaborações extremamente complexas que, na sua tentativa de interiorizar preâmbulos arquitectónicos e gastronómicos, estreitando a relação entre ambos os domínios, causam na verdade, a meu ver, não um aproximar, mas sim um afastamento nítido e deturpado entre obra base (*Zuccotto)*, inspiração arquitectónica e sujeito. As criações do Estúdio Lemonot materializam para mim não uma reinterpretação do *Zuccotto*, mas sim uma total transformação irreplicável. O sujeito vê-se assim afastado desta equação que, na sua tentativa de fundir arquitectura e pastelaria, caiu na excentricidade técnica e ignorou a dimensão daquele à qual se destinam ambas as artes: o Homem.

[379] LEMONOT Studio. *Edible Archetypes Reimagine Famous Architectural Domes in Cake Form,* 2018. [Consult. a 20 de Setembro de 2018]. Acedido em «https://thisismold.com/process/cook/edible-archetypes-reimagine-famous-architectural-domes-in-cake-form».
[380] *Ibidem.*



Criação *Fetish Ispahan* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em: «https://www.sugarednspiced.com/paris-pierre-herme-fetish-ispahan/».

3. 1. 3 | o paradigma Pierre Hermé

Ao iniciar esta investigação, facilmente apontaria o nome de Frank Lloyd Wright como um dos arquitectos mais inspiradores com cuja obra alguma vez contactei. Contudo, no presente momento, sou forçada a admitir que o lugar que pertencia outrora a Wright é agora ocupado pela figura de Pierre Hermé.

Oriundo de uma família de mestres pasteleiros da Alsácia do qual Hermé constitui já a quarta geração, o chefe de pastelaria francês começou o seu treino com apenas catorze anos, sob a alçada do também mestre Gaston Lenôtre.

> *"Lenôtre vai ser para sempre o meu mentor. Ele transmitiu-me os valores com os quais ainda trabalho hoje em dia: atenção ao detalhe, execução de um trabalho bem feito, transmissão de conhecimento."* [381]

A obra de Pierre Hermé, ainda que não gritante no que à geometrização arquitectónica diz respeito – contrastando com aquela de Dinara Kasko –, nem abertamente figurativa – como aquela de Marie Antoine Carême –, apresenta-se-me como uma das mais marcadamente arquitectónicas produções de pastelaria algumas vez alcançadas pelo Homem. Afirmando que desde os nove anos de idade que desejava tornar-se *pâtissier*, Pierre Hermé deixa ainda escapar, em entrevista à *France Today*, que as suas outras opções seriam aquelas de poder vir a ser arquitecto ou até jardineiro. Nas suas palavras: *"Eu sempre fui fascinado pela arquitectura – de certa forma, acho que sou um arquitecto de sabores!"*. [382]

A pequena obra escrita com este mesmo nome na qual Pierre Hermé participa, *A Arquitectura do Sabor – The Architecture of Taste* –, que ao longo deste trabalho vem já sendo amiúde citada, materializa uma confluência de evocações por parte do chefe pasteleiro que, interligadas com comentários de Savinien Caracostea e Sanford Kwinter, permite ao leitor uma aproximação ao processo criativo e compositivo do chefe francês. Esta obra, transposição escrita de uma conferência gustativa leccionada por Pierre Hermé em Harvard, surge-me como fulcral e charneira ao meu entendimento da arquitectura do paladar e do papel preponderante que a pastelaria pode assumir neste.

> *"A 27 de Novembro de 2012, o mundialmente conhecido chefe de pastelaria Pierre Hermé chegou à Universidade de Harvard vindo de Paris. Consigo trouxe cinco chefes, dois assistentes, 600 folhas de gelatina, 150 ovos, 31 quilos de açúcar granulado, 18 quilos de manteiga sem sal, 15 quilos de natas, 11 quilos de cobertura de chocolate de leite, 5 quilos de wasabi gratinado, e as técnicas alquimistas de transformar estes ingredientes numa elaborada "lição de "pâtisserie"".* [383]

[381] Pierre Hermé em entrevista ao *Financial Times*, em artigo de LACEY, Hester. *Q&A with pastry chef Pierre Hermé*, 2017. [Consult. a 20 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.ft.com/content/20b7c704-cf0d-11e7-b781-794ce08b24dc».
[382] Pierre Hermé em entrevista ao *France Today*, em artigo dos Editores do *France Today*. *Choc King Behavior: Interview with Celebrated Pastry Chef Pierre Hermé*, 2017. [Consult. a 20 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.francetoday.com/learn/interviews/choc-king-behavior-interview-with-celebrated-pastry-chef-pierre-herme/».
[383] HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste*. Berlim: Sternberg Press, 2015, contracapa.



Criação *Plaisir Sucré* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
Imagem obtida em: «https://www.bloomberg.com/features/2018-paris-best-pastries/».

Para cada participante na sua audiência de cerca de 400 espectadores, Pierre Hermé elaborou quatro exemplares das suas mais afamadas produções de pastelaria: *Infiniment Citron*, *Yasamine*, *Plaisir Sucré* e *Émotion Délicieux*, de forma a serem degustadas paralelamente ao seu discurso sobre as mesmas. Esta sua forma de aproximar o sujeito que degusta e a sua obra de pastelaria, e de mobilizar o tempo e o interesse da assistência através de uma experiência gustativa sem precedentes, na pura busca pelo *sabor*, sem artifícios, inspira-me.

As criações de que fala, longe de serem uma extravagância para os olhos – ainda que as considere visualmente agradáveis – são-no sim, uma epopeia para a boca. Quando questionado sobre o que teria contra apresentações demasiado elaboradas, Pierre Hermé afirma:

> *"Apenas não é o meu estilo – eu prefiro concentrar-me nos ingredientes, no sabor. Tenho tendência a adicionar elementos decorativos apenas quando tal acrescenta algo à experiência gustativa. Para mim, a técnica por detrás de uma sobremesa ou produto de pastelaria, deve ser invisível."* [384]

Na sua essência, estas criações são s*abor*, mais do que forma; são conteúdo, mais do que apresentação vistosa. O respeito pelos ingredientes empregues, já apontado também por Carême como fundamental, é igualmente crucial no processo criativo de Pierre Hermé. Na sua essência, as suas produções de pastelaria poderiam ser consideradas embaixadoras do movimento *slow food*.[385] Assuma-se, a título de exemplo a sua criação *Infiniment Citron*, já anteriormente mencionada:

> *"O meu processo começa sempre com uma tentativa de compreender os componentes, e correr o mundo em busca dos melhores ingredientes. Para o "Infiniment Citron" fui a Itália conhecer produtores de limões. É vital que os meus fornecedores sejam consistentes e providenciados por produtores com os quais já tenha trabalhado (…)."* [386]

Partindo de um embasamento fundado por ingredientes de alta qualidade, Pierre Hermé dedica-se de seguida ao entendimento do elemento singular enquanto potencial na desmultiplicação de sabores, texturas, densidades e ritmos, construindo uma experiência gustativa complexa, ritmada e precisa. O seu *Infiniment Citron*, uma exploração das diferentes vertentes que o limão pode assumir – acidez, amargor e aroma –, estabelece um percurso gustativo pela boca, permitindo ao sabor o adquirir de carácter espacial.

Algo de cariz semelhante acontece também com o seu *Plaisir Sucré*, onde a exploração desmultiplicada do limão se vê agora substituída por outra mais clássica, do chocolate e da avelã. Aqui, a mais verdadeira arquitectura do paladar é dada a degustar àqueles que se interessarão por tal:

> *"Se nos referimos à arquitectura do paladar, este bolo é um muito bom exemplo. Expressa diversas sensações; uma é baseado numa combinação familiar de sabores: chocolate de leite e avelãs. Mas este não é um chocolate de leite qualquer, e estas não são umas avelãs quaisquer. Estas são avelãs de Piemonte, que é onde se encontram as melhores avelãs do mundo. O chocolate de leite tem um teor de cacau de 45 por cento, o que é elevado para chocolate de leite. Eu planeei-o com o nosso*

[384] Pierre Hermé em entrevista ao *France Today*, em artigo dos Editores do *France Today*. *Choc King Behavior: Interview with Celebrated Pastry Chef Pierre Hermé*, 2017. [Consult. a 20 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.francetoday.com/learn/interviews/choc-king-behavior-interview-with-celebrated-pastry-chef-pierre-herme/».
[385] Ver Segundo Prato, subcapítulo 2. 3. 1.
[386] HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste*. Berlim: Sternberg Press, 2015, p. 13.





Ananas rôti à la vanille caramelisée e construção de cariz tradicional

Imagens obtidas em HERMÉ, Pierre. *Le Larrousse des Desserts.* Paris: Larrousse, 1997, p. 261 e em: «https://z-m-scontent-lht6-1.xx.fbcdn.net/v/t31.0-8/16487113_1817342491816259_3062124869979146969_o.jpg?_nc_cat=110&_nc_ad=z-m&_nc_cid=1272&oh=fcaeab6325b9d70676c1930b60dd7496&oe=5C2212DF» respectivamente.

fornecedor. É único, um produto exclusivo. (Pausa) O "Plaisir Sucré" é um exemplo típico de um bolo extremamente estruturado. Oferece uma multitude de sensações e texturas de uma só vez: é estaladiço, crocante, quebradiço, mastigável e cremoso. Posso me ter esquecido de alguma, mas este oferece virtualmente todas as texturas que se possam imaginar." [387]

A extrema demanda de Pierre Hermé face à qualidade exímia das suas matérias-primas, como aqui tão vorazmente explicita, apresenta-se-me, contudo, limitadora. Ainda que defensora da busca pela qualidade nos ingredientes a empregar, e de ser matéria do senso comum saber-se que a qualidade tem um preço, é com a utilização do termo *exclusivo* por parte do chefe francês que me debato mais.

Para mim, a pastelaria, tal como a arquitectura não deverá ser feita de demasiadas exclusividades, correndo o sério risco de descair no plano do elitismo exacerbado, e da negação da sua possibilidade de consumo e usufruto por parte do comum cidadão. O balanço entre a qualidade e o custo que tal acarta deverá assim ser ponderado, procurando-se que nenhum dos dois pólos caia em prejuízo.

A arquitectura do sabor pode ser alcançada através de ingredientes simples, quiçá não tão idilicamente personalizados por aquele que a controla. O mesmo Pierre Hermé da exclusividade do chocolate de leite no seu *Plaisir Sucré* é capaz disto também – de produzir extraordinárias espacialidades na boca, sem que para isso tenha de editar os ingredientes de forma a que se tornem *espécimens* singulares, frutos dos seus mais íntimos desejos e idealizações.

Na produção, talvez mais rudimentar e acessível, que constitui o seu *Ananas rôti à la vanille caramelisée*,[388] a maior especificação que estabelece face ao conteúdo das matérias-primas a utilizar refere meramente a proveniência dos grãos de pimenta, que deverão ser de origem Jamaicana. Os demais ingredientes: ananás, vagens de baunilha, açúcar em pó, banana, gengibre, água e rum, que se pretendem de boa qualidade de forma à obtenção de um produto final bem conseguido, ou *saboroso*, terão a sua origem ao critério daquele que replicará a receita.

A utilização de ingredientes locais é uma das máximas que defendo aquando da produção alimentar e, neste caso específico, da produção de pastelaria. A especificidade na escolha dos ingredientes – quer sejam estes avelãs provenientes de Piemonte, ou mirtilos das terras de Sever do Vouga – não deverá, ainda assim, ser confundida com exclusividade.

Apesar desta crítica que estabeleço face à minúcia personalizada de Pierre Hermé, concluo ser na obra de pastelaria deste chefe francês que mais pontos comuns encontro com o meu ideal de arquitectura do sabor e degustação arquitectónica. A sua pequena obra *The Architecture of Taste* revela-se assim para mim seminal enquanto embasamento teórico às formulações que a seguir construirei.

Pierre Hermé, muito mais do que chefe de pastelaria, é arquitecto – apenas utiliza ingredientes distintos daqueles outros utilizados pelos arquitectos que povoam os nossos imaginários.

[387] HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste*. Berlim: Sternberg Press, 2015, p. 33.
[388] Ananás assado com baunilha caramelizada. Receita em HERMÉ, Pierre. *Le Larrousse des Desserts*. Paris: Larrousse, 1997, p. 262.



Carolyn Butterworth saboreando o mármore do Pavilhão Alemão de Mies van der Rohe
Imagem obtida em: «http://andrewhiggott.com/blog/in-place-of-architecture-at-nottingham».

A CAMINHO DA DEGUSTAÇÃO ESPACIAL

quatro casos de estudo

Ser-me-ia impensável a idealização de criações de pastelaria referentes a obras não por mim experienciadas. A degustação do sabor de qualquer produção arquitectónica depreende exactamente isso, experienciação na primeira pessoa.

As obras de pastelaria que aqui apresento constituem assim, a meu ver, prova viva de que a produção arquitectónica – quando enriquecida pela tactilidade passível de ser degustada pela língua e pelos demais domínios sensoriais apontados por Pallasmaa que lhe estão anexos –, pode ser degustada, e que essa mesma degustação poderá transpôr os limites da esfera arquitectónica e ingressar naquela análoga da pastelaria. Àquele interessado, que procura a experienciação verdadeira, é assim proporcionada uma oportunidade irreverente de degustação arquitectónica recorrendo à boca em toda a sua literalidade.

Exemplos claros daquela por mim intitulada (e idealizada) arqui-gastronomia,[389] estas são construções que, fazendo uso de materiais nativos ao plano alimentar, procuram apelar a princípios arquitectónicos como aqueles compositivos, formais, volumétricos, de proporção, hierarquia, ordem, densidade, padrão, ritmo, cor, textura, etc.

A manipulação material, como já constatável no decorrer desta exploração, apresenta-se em tudo análoga àquela decorrente do processo construtivo arquitectónico, procurando-se, através de ingredientes como o açúcar, a farinha, os ovos, as natas, entre muitos outros, a materialização de um conteúdo espacial concreto e identificável. A produção arqui-gastronómica surge assim como contraponto cozinhado a uma espacialidade edificada passível de ser experienciada com a boca.

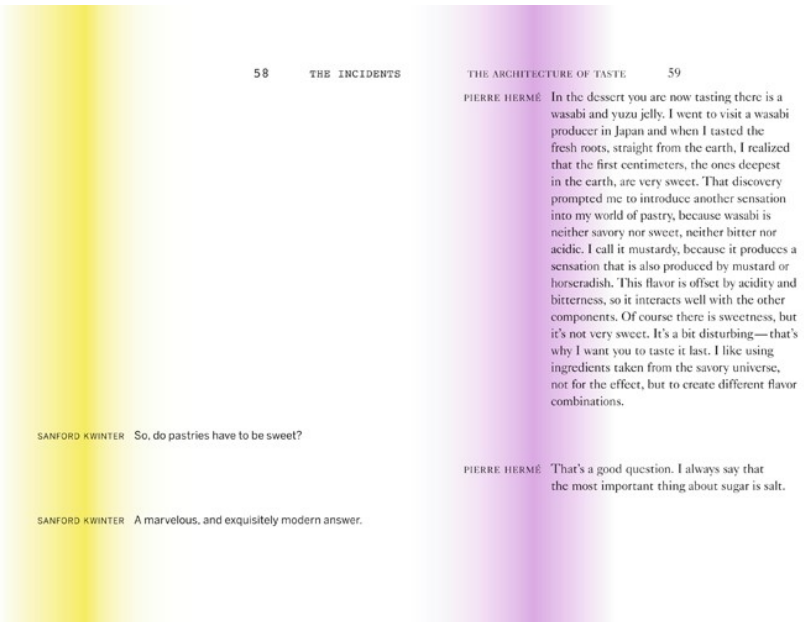
A comida é cultura, e como tal não foi por mim procurada qualquer deturpação da paisagem alimentar de cada um dos contextos situacionais aos quais as obras de referência arquitectónica aqui trabalhadas pertencem. Tentando integrar os critérios de qualidade preconizados pelo movimento *slow food*, procurou-se – ainda que dentro da razoabilidade que a medida do possível permite – a utilização de ingredientes bons, limpos e justos, com raízes locais face à obra referencial, mobilizados com o intuito de estabelecer continuidades na tradição gastronómica regional através de adaptações às necessidades gustativas que cada uma das espacialidades selecionadas evoca.

A minha visão arqui-gastronómica, sou levada a admitir, não representa assim senão uma vontade de, com critério, experienciar arquitectura com a boca, através de um produto de qualidade, e de permitir ao cidadão comum um mais próximo contacto com o património, quer edificado, quer gastronómico, mas sempre cultural.

A minha *obra* de pastelaria cozinha-se assim influenciada pelos exemplos entretanto já apresentados de Marie Antoine Carême, Dinara Kasko e Pierre Hermé, devendo eu contudo ressalvar que esta, com toda a sua ingenuidade e limitações, não pretende de forma alguma ser comparável à de tais chefes de pastelaria de renome.

De Marie Antoine Carême procurei mobilizar

[389] Ver Primeiro Prato, subcapítulo 1. 3. 2.



58 THE INCIDENTS

SANFORD KWINTER So, do pastries have to be sweet?

SANFORD KWINTER A marvelous, and exquisitely modern answer.

THE ARCHITECTURE OF TASTE 59

PIERRE HERMÉ In the dessert you are now tasting there is a wasabi and yuzu jelly. I went to visit a wasabi producer in Japan and when I tasted the fresh roots, straight from the earth, I realized that the first centimeters, the ones deepest in the earth, are very sweet. That discovery prompted me to introduce another sensation into my world of pastry, because wasabi is neither savory nor sweet, neither bitter nor acidic. I call it mustardy, because it produces a sensation that is also produced by mustard or horseradish. This flavor is offset by acidity and bitterness, so it interacts well with the other components. Of course there is sweetness, but it's not very sweet. It's a bit disturbing—that's why I want you to taste it last. I like using ingredients taken from the savory universe, not for the effect, but to create different flavor combinations.

PIERRE HERMÉ That's a good question. I always say that the most important thing about sugar is salt.

Excerto da obra *The Architecture of Taste*
Imagem obtida em: «http://www.sternberg-press.com/index.php%3Fpageld%3D1579%26l%3Den%26bookId%3D473%26sort%3Dyear».

o gosto pela obra arquitectónica e o seu estudo; a Dinara Kasko fui beber inspiração geométrica e a técnica na manipulação de moldes, mas para além disso, considero ter sido com ela que, mais do que me aperceber daquilo que pretendo que as minhas criações sejam, constatei verdadeiramente aquilo que não pretendo que venham a ser; confesso, contudo, que foi a figura de Pierre Hermé aquela que mais me inspirou e à qual mais amiúde recorri. A sua obra, verdadeira arquitectura de sabor, materializa para mim, inconscientemente, a mais próxima convocação de arqui-gastronomia com a qual, até ao presente momento, me deparei. Quiçá um exercício possível, talvez para tempos vindouros, fosse aquele inverso ao que hoje aqui apresento: o de, partindo da experiência gustativa transmitida pelas suas obras, recriar espacialmente tais dimensões apreendidas pelo mecanismo do paladar, recorrendo à produção arquitectónica.

Para já, a presente exploração focar-se-á na transposição comestível da experiência sensorial gustativa transmitida por quatro obras que me marcaram positivamente: a Villa Müller de Adolf Loos; o Pavilhão Alemão em Barcelona de Mies van der Rohe; a Piscina das Marés de Álvaro Siza Vieira e a Biblioteca Pública de Estocolmo de Gunnar Asplund.

As visitas a estes quatro casos de estudo despoletaram a percepção de sabores na minha boca, e ao percorrer os seus espaços, a minha língua, o meu estômago e o meu cérebro trabalharam em uníssono na identificação, reconhecimento e associação de texturas, padrões, proporções, densidades, crocâncias, ritmos, temperaturas, tempos… São estes mesmos valores que procuro agora transmitir, não na tentativa de replicação integral, mas numa outra de confrontação controlada. A minha experiência da obra é pessoal e irreplicável, tal como a degustação das minhas criações. O fio condutor sou eu quem o cria, mas cabe ao sujeito que degusta, a si, a construção da sua própria percepção do sabor, porque esse não está na minha obra, não está no *Loos*, no *Siza*, no *Mies* ou no *Asplund*, está sim, defendo, na apropriação pessoal que cada indivíduo faz do meu triângulo arqui-gastronómico aquando da degustação.[390]

Cada uma das criações que apresento, além de ver sinteticamente referenciada a obra que lhe serve de mote, procura ainda convocar outros momentos desta exploração que já vai longa, e que entretanto foram deixados para trás: os espaços de confecção alimentar e aqueles de sequente degustação. Assim, procurou-se a materialização de ambiências propícias à execução de tais produções de pastelaria, tendo-se ainda recorrido a outras produções artísticas na busca pela espacialidade ideal à degustação do produto final.

O degustar que se propõe, materializado textualmente sob a forma de um contínuo diálogo entre o arquitectónico e o gastronómico, fortemente enraizado no sensorial, inspira-se descaradamente na metodologia de degustação adoptada por Pierre Hermé, e descrita na sua obra *The Architecture of Taste*, aquando da sua visita a Harvard. O culminar deste mesmo processo *"degustativo"* materializa-se para mim sob a forma de registo fotográfico, dada a impossibilidade de fazer acompanhar este registo escrito das produções de pastelaria nele contidas. Aqui surgirá, porventura, a minha maior incongruência: a defesa do táctil gustatório através da bidimensionalidade oca de uma imagem.

Ainda assim, que entrem as sobremesas!

[390] Ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 2. 5.

L O O S



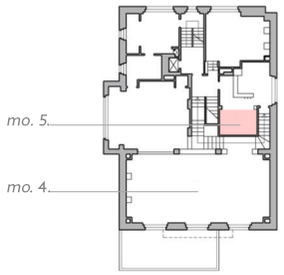




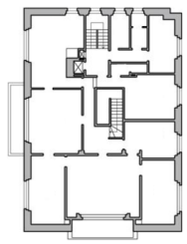
Interpretação gustativa da Câmara das Senhoras na Villa Müller de Adolf Loos – *Loos*
Fotografia da autora.



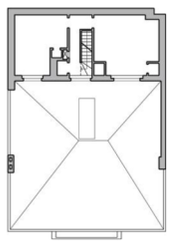
Planta do piso 1 |
Escala 1/650



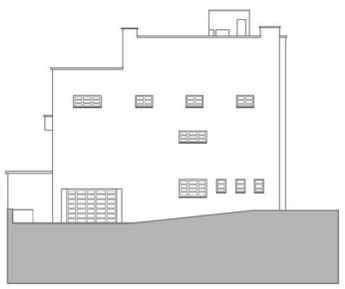
Planta do piso 2 |
Escala 1/650



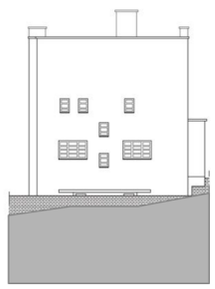
Planta do piso 3 |
Escala 1/650



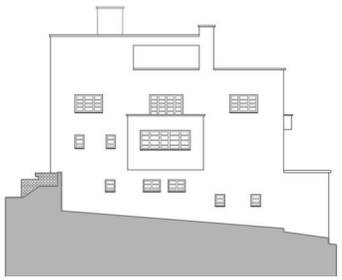
Planta do piso 4 |
Escala 1/650



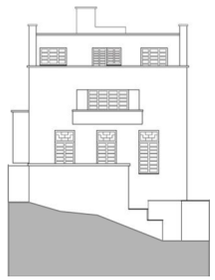
Alçado Oeste |
Escala 1/650



Alçado Sul |
Escala 1/650



Alçado Este |
Escala 1/650



Alçado Norte |
Escala 1/650

Villa Müller – desenhos de projecto
Imagens obtidas em: «https://www.archweb.it/dwg/arch_arredi_famosi/Adolf_Loos/muller/muller_2d.htm».



Câmara das Senhoras na Villa Müller de Adolf Loos
Imagem obtida em: «https://www.taschen.com/pages/en/catalogue/architecture/all/49299/facts.adolf_loos.htm».

A VILLA MÜLLER

um percurso de densidades

Situada numa localização sobranceira na zona ocidental de Praga, a Villa Müller, à qual pertence a Câmara das Senhoras – espaço no qual a minha criação se foca, ainda que contemplando o percurso até o atingir – é uma das obras-chave do arquitecto Adolf Loos em colaboração com Karel Lhota.

Construída em 1930 como habitação de família para o casal František Müller (engenheiro civil e sócio na empresa de construção civil Kapsa & Müller) e para a sua esposa Milada Müllerová, esta casa constitui uma obra onde o estreito laço entre a figura do cliente e do arquitecto tomou proporções inusuais. Possibilitado de materializar os seus ideais espaciais – *raumplan* –, Adolf Loos veria concretizado na Villa Müller aquele que seria o pináculo do seu trabalho.[391]

A sua depuração exterior, altamente geometrizada, contrasta em larga escala com a riqueza que o seu interior adquire, quer através das formulações espaciais proporcionadas por Loos – diferentes planos formuladores de um percurso sequencial entre divisões (em alternativa à tradicional escadaria vertical, também presente), constantemente permeáveis à vista, em conjugação com diferenciações na altura dos pisos consoante o seu destino funcional –, quer através daquelas outras potenciadas pela escolha da materialidade empregue – a riqueza ao nível dos revestimentos em pedra, nas áreas de cariz mais público da casa, em conjugação com a mestria na mobilização das madeiras já nas divisões de foro privado da habitação.[392]

A ambiência idealizada por Loos é completada com o auxílio da larga gama de mobiliário e camadas têxteis que percorrem toda a habitação: desde as tapeçarias aos cortinados, passando pelos estofos floridos de cadeirões e sofás, num ambiente verdadeiramente tridimensional, potenciado por cada pequeno detalhe.

[391] BESSER, Joern; LIEBSCHER, Stephan. *Adolf Loos, The Life, The Theories, Analysis of the Villa Mueller.* Universidade de Bath, 2005. [Consult. a 28 e Julho de 2018]. Acedido em: «http://www.desyndicate.de/inhalt/downloads/Adolf_Loos-The_Life-The_Theories-Villa_Mueller.pdf», p. 16.

[392] FABRIZI, Maria Bruna. *"I do not draw plans, facades or sections": Adolf Loos and the Villa Müller,* 2014. [Consult. a 29 de Julho de 2018]. Acedido em: «http://socks-studio.com/2014/03/03/i-do-not-draw-plans-facades-or-sections-adolf-loos-and-the-villa-muller/».



O espaço de confecção ideal à produção do *Loos*
Fotografia da autora

O ESPAÇO DE CONFECÇÃO

uma busca por ternura

A ambiência à qual remete aquele pequeno nicho recatado de pendor circular – a Câmara das Senhoras –, em nada deverá ser comparada àquela do espaço de confecção presente na Villa Müller que, na sua depuração quase laboratorial, não canaliza nem o terno, nem o doce.

Procurei assim materializar, a partir do espaço da minha própria cozinha – com todas as suas limitações –, uma evocação daquela que considero ser a espacialidade ideal à preparação do meu *Loos*.

Procurei que fosse banhada por luz morna com tom de mel, reminiscente da imagem que retenho do mobiliário de madeira caramelizado pela luz do sol. Enriqueci-a com detalhes florais inspirados nos estofos doces do sofá embutido, aos quais procurei acrescentar outras pequenas anotações texturais potenciadoras, para mim, de uma sensação de conforto terno. Esta é a minha cozinha ideal, homogénea na sua heterogeneidade, perfumada com tons cor-de-rosa, que pontualmente surgem e remetem para a tonalidade meiga das ameixas, tendo sempre como pano de fundo a colectânea de imagens que, após me guiarem através do plano de concepção, não poderiam deixar de marcar presença na derradeira composição cénica do momento de confecção.

Todos os utensílios necessários à preparação da receita encontram-se também dispostos, procurando através dos mesmos, e sempre que possível, enfatizar esta busca por uma coerência de linguagem: o jarro cerâmico com flores pintadas, os antigos tachos floridos da minha mãe, o velho tabuleiro vermelho riscado, o pano debruado a renda. Por fim, acrescentei o candeeiro que não é de cozinha, mas quero que seja, e após pendurar o saco do pão, posicionei o velho tapete felpudo que, na sua imensidão cor-de-rosa, me fez cozinhar descalça.







1. Detalhe da colectânea de imagens – ritmo de bolo e creme
2. Utensílios de cozinha – notações florais
3. Detalhe de diferentes padrões florais. Chamada de atenção para o estofo do cadeirão e tapeçarias na sala de estar da Villa Müller
4. Utensílios de cozinha – aros metálicos, molde semi-esférico em silicone, tabuleiro vermelho



5. Detalhe das obras *Grande Livro da Cozinha Internacional* – selecções do Reader's Digest e *The Futurist Cookbook* de F. T. Marinetti
6. Utensílios de cozinha e detalhe da colectânea de imagens.
   6. a *Nine Slices of Marble Cake* – Nove Fatias de Bolo de Mármore –, da autoria da artista plástica Sandy Skoglund, 1978
7. Detalhe da colectânea de imagens
   7. a Espaço de estar projectado por Loos na Werkbund-Siedlung, 1932
   7. b Nicho na sala de estar da Villa Scheu, projectada por Loos, 1930
   7. c *Automat* de Edward Hopper, 1927









A ameixa
Fotografia da autora.

OS INGREDIENTES

do mel, da ameixa

A República Checa constitui um dos países do mundo com maior quantidade de apicultores, sendo o mel um dos produtos nacionais mais estimados. Na produção de pastelaria tal herança faz-se notar através das múltiplas variações de bolos tendo como ingrediente principal o mel. Marlenka e medovník, duas destas variações, servem de inspiração à produção de pastelaria que constitui este *Loos* que vos apresento.

Ao jeito de Pierre Hermé com os seus fetiches, o meu enfoque, ainda que não recaindo unicamente num único sabor, procura uma exploração diversificada do maravilhoso ingrediente que é o mel. Nada mais natural seria para mim que, a esta obra de Adolf Loos em Praga se associasse o sabor local. Para além da sua integração na receita enquanto matéria-prima transformável na sua relação com as demais, o mel intersecta também o palato de duas outras formas: uma mais subtil, através da utilização de hidromel enquanto ingrediente – bebida alcoólica resultante da fermentação de açúcares na sua maioria provenientes de mel – adquirido no Mosteiro de Strahov, em Praga; e uma outra descarada, através do seu consumo cru aquando do momento de degustação.

O outro ingrediente-chave desta criação, a ameixa, surge como homenagem a um dos frutos mais largamente apreciados na República Checa, possuidora de uma extensa tradição no seu cultivo. Terá sido no século XV, sob o reinado de Carlos IV que este se terá difundido, tendo permanecido como a segunda espécie frutícola mais importante no país até à primeira metade do século XX.[393]

Utilizada na fabricação de licores e produtos de pastelaria – como é o caso da *bublanina* e do *švestkový koláč* (bolo de ameixa) –, a ameixa assume-se como incontornável nesta exploração que, ainda que procurando a inovação, não pretende fomentar a deturpação do património alimentar local. Não me sendo possível, contudo, a utilização de ameixas provenientes da República Checa – o que constituiria, na verdade, uma ainda maior deturpação –, mobilizo aqui ameixa de produção biológica nacional.

[393] KRSKA, B. *Plum Production in the CZech Republic*. Universidade Mendel de Agricultura e Floresta de Brno, Lednice na Morave, 2000. [Consult. a 28 de Julho de 2018]. Acedido em: «http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=YU2002000244».


PT
LEM 008
CE
Condi Alimentar, S.A. • Rua do Ferro •
www.condi.pt • geral@condi.pt



Os principais ingredientes para a confecção do *Loos*, de acordo com o seu grau de primazia na receita
Fotografia da autora

natas. Mexer
a uma taça e

na ao micro-
da a gelatina

e e gelatina,
ır durante 12









îte à foncer sur le plan de travail avec la paume de la main (2 et 3).
nélange intime des éléments réunis dans la fontaine (1),
ndre la pâte homogène (4).

Detalhe da colectânea de imagens – espaço da cozinha na Villa Müller
Fotografia da autora.

A RECEITA

uma colagem de imagens gustativas

Ainda que morosa, a produção que constitui o *Loos* não deverá ser vista como complexa. A projecção bidimensional que esta constitui pretende, através de técnicas simples, permitir a sua fácil reprodução e materializar-se, assim, como um meio acessível ao alcançar de ternura gustativa quer àqueles que sabem condimentar, quer aos demais que apenas condimentam.

A métrica e proporção aplicadas aos ingredientes a uso, ainda que não directamente correlacionadas com aquelas empregues por Adolf Loos na sua Villa Müller pretendem, sim – tal como se virá a verificar nas minhas produções subsequentes –, representar a sensação transmitida pela experienciação da obra em si: a de que esta possui a medida *correcta,* independentemente do exacto valor métrico da mesma. Ainda assim, as dimensões adquiridas pelo produto final na sua totalidade, assim como a proporção assumida pelas diferentes partes face ao todo depreendem um pensamento construtivo hierárquico e de pendor métrico.

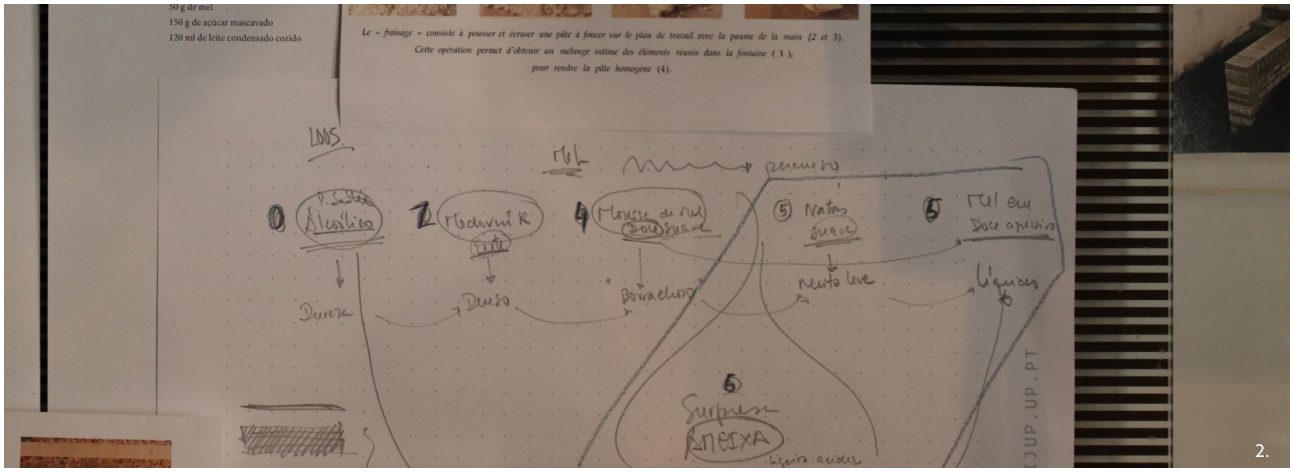
Esta projecção bidimensional da imagem mental daquele que para mim constitui ser o sabor da Câmara das Senhoras poderia, contudo, não ser apenas lida como uma receita em si mesma, mas simultaneamente como o produto do somatório de múltiplas partes, todas elas pequenas receitas também, mas insuficientes na sua mobilização do todo, constituindo, precisamente pormenores deste todo – imprescindíveis ao seu alcançar, mas sem valor isolado face à materialização final pretendida.

A sequência pela qual esta receita é apresentada – qual diálogo de intersecções sobre papel comparável aos desenhos encadeados de projecto da própria Villa Müller – deverá ser integralmente cumprida, de forma a permitir uma execução isenta de percalços.



Detalhe da colectânea de imagens – planta, entrada e vistas interiores da Villa Müller
Fotografia da autora.









1. Detalhe da colectânea de imagens
   1. a Entrada principal da Villa Müller – o seu exterior (momento 0)
   1. b Corredor após entrada (momento 1)
   1. c Pormenor do aquecedor de parede
2. Esquema compositivo do *Loos* com anotação de correspondência de momentos
3. Detalhe da colectânea de imagens
   3. a Transição entre o corredor da entrada e o espaço de recepção (transição do momento 1 para o 2)
   3. b Espaço de recepção (momento 2)
   3. c Sala de estar (momento 4)
   3. d Pormenor da pequena escada que leva à Câmara das Senhoras (transição do momento 4 para o 5)
   3. e Vista frontal da janela da Câmara das Senhoras a partir da sala de estar
4. Detalhe da colectânea de imagens

Para 12 "Loos"

Chantilly (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

500 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%, refrigeradas
1 colher de chá de açúcar mascavado
1/2 vagem de baunilha

Juntar a 1/2 vagem de baunilha às natas frescas e deixar de parte, em local refrigerado, durante pelo menos 12 horas. Após este período, bater as natas em velocidade média, acrescentando o açúcar. Passar para velocidade alta até atingir a firmeza desejada e reservar.

Mousse de Ameixa Caramelizada (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

4 ameixas vermelhas, cortadas ao meio e descaroçadas
100 g de açúcar mascavado
3 claras de ovo
1 colher de chá de vinagre
2 colheres de sopa de água
50 g de mel de rosmaninho
120 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%, refrigeradas

Para o puré de ameixa:

Pré-aquecer o forno a 160º C.
Colocar as ameixas num tabuleiro, com a parte cortada virada para cima. Regar abundantemente com mel e levar ao forno durante cerca de 30 minutos, até amolecerem. Após este período de tempo, retirar do forno e colocar as ameixas, assim como qualquer líquido libertado, numa trituradora, até as transformar em puré. Coar o puré, eliminando qualquer resíduo sólido.

Para o merengue:

Misturar a velocidade baixa, e com auxílio de uma batedeira, as claras de ovo, 25 g de açúcar e a colher de chá de vinagre. À parte, colocar o restante açúcar e a água num tacho, mexendo até ao total humedecimento do açúcar. Levar de seguida o tacho ao lume médio, deixando ferver até borbulhar. Assim que tal acontecer, aumentar a velocidade da batedeira para velocidade média. Assim que a temperatura da calda de açúcar atingir os 121º C, retirar do lume e verter em fio na mistura de claras e açúcar, não desligando a batedeira, mas sim aumentando a sua velocidade para alta. Continuar a bater até a mistura ficar fria.

Para a mousse:

À parte, bater as natas até atingirem uma densidade média. Passar o merengue para um recipiente e envolver delicadamente o puré de ameixa. Envolver de seguida 1/3 das natas batidas, até ligeiramente combinado. Envolver os restantes dois terços e continuar a mexer até à obtenção de uma mistura homogénea. Passar a mousse para uma forma de silicone com cavidades semiesféricas e levar ao congelador durante pelo menos 6 horas até posterior utilização.

Bolo de mel (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

150 g de farinha de trigo tipo 55
112 g de manteiga
1 colher de chá de fermento em pó
1 ovo grande
50 g de mel
150 g de açúcar mascavado

Em banho-maria, levar a manteiga a derreter, mexendo se necessário. Acrescentar de seguida o mel. Quando este estiver totalmente dissolvido, adicionar o ovo inteiro misturando com a vara de arames para que não coza em contacto com o calor da mistura. Acrescentar de seguida o açúcar, continuando a mexer vigorosamente até este se dissolver por completo.

Por fim, adicionar a farinha, previamente peneirada, continuando a mexer até à obtenção de uma massa completamente homogénea e elástica.

Retirar do lume e espalhar ainda quente em tabuleiro forrado com papel vegetal, de forma a que a camada de massa não ultrapasse uma espessura de 5,0 milímetros.

Levar a cozer a forno pré-aquecido a 180º C durante cerca de 5 minutos. Após o período de cozedura e posterior arrefecimento, cortar 24 círculos com 5,5 centímetros de diâmetro e reservar.

Creme de caramelo (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

1/2 lata de leite condensado cozido
50 g de manteiga à temperatura ambiente

Com a batedeira, amolecer o leite condensado cozido. Quando este apresentar uma textura suave, acrescentar a manteiga à temperatura ambiente, continuando a mexer até à obtenção de um creme homogéneo. Reservar não refrigerado.

Pâte Sablée (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

250 g de farinha tipo 55 sem fermento
125 g de manteiga à temperatura ambiente
125 g de açúcar
1 ovo
4 colheres de sopa de hidromel

Sobre uma bancada limpa, fazer um pequeno monte com a farinha. Acrescentar de seguida a manteiga, desfeita em pequenos pedaços e, com os dedos, envolver os dois ingredientes até a mistura adquirir uma tonalidade amarelada e não forem mais identificáveis os pedaços de manteiga.

Abrir seguidamente uma cavidade a meio da mistura e verter nesta o ovo inteiro, assim como as 4 colheres de hidromel e o açúcar. Misturar avidamente com as mãos até se constituir uma massa homogénea, não amassando, contudo. Deverá evitar-se o trabalho da massa em excesso, resumindo-se a sua manipulação à formação de uma bola.

Deixar refrigerar a mesma, envolta em papel aderente durante pelo menos duas horas. Após este período, retirar cerca de 1/4 da massa total e estender a mesma, sobre um tabuleiro de forno, com auxílio de um rolo até à obtenção de uma espessura de cerca de 2,0 milímetros. (A massa sobrante poderá ser congelada para posterior utilização). Cortar de seguida 12 círculos com diâmetro de 5,5 centímetros e retirar do tabuleiro a massa em excesso antes de ir a cozer.

Levar a forno pré-aquecido a 180º C durante cerca de 4 minutos, vigiando atentamente de forma a não queimar. Retirar e reservar.

Mousse de Mel (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

700 g de chocolate branco *Orion*
12 colheres de sopa de mel
1/2 colher de chá de flor de sal
960 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%, refrigeradas
3 colheres de sopa de água
2 colheres de chá de gelatina em pó sem sabor

Levar a derreter em banho-maria o chocolate previamente cortado, misturado com o sal, o mel e 360 ml de natas. Mexer regularmente até obter um preparado suave e homogéneo. Assim que tal acontecer, retirar do lume, passar para um recipiente e deixar arrefecer até atingir a temperatura ambiente, cobrindo com película aderente.

Misturar a gelatina em pó e a água num recipiente. Quando o preparado de chocolate arrefecer, levar a mistura de gelatina ao micro-ondas durante cerca de 15 segundos a potência média, ou até esta se dissolver por completo. Misturar de seguida a gelatina derretida ao preparado de chocolate. À parte, bater as natas restantes até ser obtida uma densidade firme. Envolver no preparado de chocolate e gelatina, delicadamente, metade das natas, e de seguida a outra metade até à obtenção de um creme homogéneo. Usar de imediato.

Montagem

Cortar 12 tiras de acetato com 6,0 centímetros de comprimento e 12,0 centímetros de altura. Com marcador próprio marcar no acetato, no sentido do comprimento, paralelas a 3,0 e 7,5 centímetros da base. Forrar as laterais de 12 aros metálicos com diâmetro de 5,5 centímetros com as tiras de acetato, de forma a que o lado marcado fique virado para o exterior. Utilizar, se necessário, fita-cola de forma a manter as mesmas na posição correcta.

Dispôr sobre tabuleiro os 12 aros, preenchendo de seguida os mesmos com o *chantilly* – previamente colocado em saco de pasteleiro – até atingir a marca dos 3,0 centímetros. Com auxílio de uma colher de sobremesa, compactar o mesmo o melhor possível. Retirar do congelador os moldes de silicone, colocando sobre cada camada de *chantilly* uma semi-esfera de mousse de ameixa. Preencher de seguida os aros com a mousse de mel até à marcação dos 7,5 centímetros. Levar ao congelador durante pelo menos três horas.

Terminado esse período, preencher o restante espaço nos aros com uma camada de creme de caramelo, alternando este com outras duas de bolo de mel, terminado com creme de caramelo. Finalizar com o círculo de *pâte sablée*. Reservar no frio por duas horas. Retirar o aro e servir.



O *Loos*, na sua disposição ideal sobre a mesa aquando da degustação
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONSUMO

Under the Jaguar Sun

"À medida que reentrámos no hotel e nos dirigimos para o grande átrio (a antiga capela do convento), o qual tínhamos de atravessar para chegar à ala onde ficava o nosso quarto, fomos apanhados de surpresa por um som como aquele de uma cascata de água a fluir e a espirrar e a borbulhar em mil riachos e redemoinhos e jactos. Quanto mais nos aproximávamos, mais este som homogéneo se desmultiplicava num complexo de chilros, trinados, grasnidos, como se se tratasse de um bando de pássaros a bater as asas num aviário. Da porta (o quarto ficava alguns degraus abaixo do nível do corredor), vimos uma extensão de pequenos chapéus primaveris na cabeça de senhoras sentadas em torno de mesas de chá. Por todo o país uma campanha estava em marcha para a eleição de um novo presidente da república, e a esposa do candidato mais favorável estava a dar um "chá das cinco" de proporções impressionantes para as esposas dos homens proeminentes de Oaxaca. Debaixo do amplo tecto abobadado, trezentas senhoras mexicanas conversavam simultaneamente; o espectacular evento acústico que de imediato nos subjugou era produzido pelas suas vozes mescladas com o tinir das chávenas e colheres e facas a cortar fatias de bolo." [394]

[394] Excerto da obra *Under the Jaguar Sun* em CALVINO, Italo. *Under the Jaguar Sun*. Londres: Jonathan Cape, 1988, p. 16 e 17. Tradução da autora.





A disposição da mesa ideal à degustação do *Loos*
Fotografia da autora



A degustação
Fotografia da autora.

A DEGUSTAÇÃO

pelos meandros do mel

"Experiências arquitectónicas autênticas consistem na aproximação, ou confrontação, a um edifício, e não à fachada; no acto de entrar e não apenas na moldura da porta, no olhar para lá de uma janela em vez de olhar apenas para o seu caixilho." [395]

"A minha arquitectura não é concebida por desenhos, mas por espaços. Eu não desenho plantas, alçados ou secções… Para mim, o piso térreo, o primeiro piso não existem… São apenas espaços contínuos interconectados, divisões, "halls", terraços… Os andares mesclam-se e relacionam-se uns com os outros. Cada espaço precisa de um pé-direito diferente: o sala de estar é certamente maior do que o da despensa, então o tecto é colocado a níveis diferentes. Estes espaços estão ligados de forma a que o ascender e o descender não apenas passem despercebidos, mas sejam também prácticos (…). De volta à sua questão, esta é a interacção e austeridade espacial mais bem conseguida que alcancei até hoje, na casa do Dr. Müller." [396]

[395] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. Questions of Perception, Phenomenology of Architecture. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 35.
[396] Adolf Loos em conversa em Plzeň no ano de 1930. FABRIZI, Maria Bruna. *"I do not draw plans, facades or sections": Adolf Loos and the Villa Müller,* 2014. [Consult. a 29 de Julho de 2018]. Acedido em: «http://socks-studio.com/2014/03/03/i-do-not-draw-plans-facades-or-sections-adolf-loos-and-the-villa-muller/».
[397] (na página seguinte) HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste.* Berlim: Sternberg Press, 2015, p. 45.



Criação *Ispahan* de Pierre Hermé

Nas palavras do mesmo, Hermé afirma que muitas vezes existe a tentação de adicionar ornamento. Contudo, é-lhe fácil resistir a essa tentação, ainda que hajam excepções: *"Com o Ispahan, a pétala de rosa decorativa traz um toque tão poético – não consegui resistir."* [397]



A Looshaus de Adolf Loos

Construída em Viena, na Michaelerplatz, esta obra de 1912 da autoria de Adolf Loos contrasta com a afirmação supracitada de Pierre Hermé. No presente caso, a decisão de adicionar flores em tom ornamental não foi desígnio de uma vontade poética do arquitecto, mas sim uma resposta à consternação pública face à depuração não familiar do edifício.

Imagens obtidas em: «https://www.bonappetour.com/blog/the-best-macarons-in-paris/» e «https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Looshaus_Wien_Detail_2013.jpg» respectivamente.

A chuva cai, morna. O tempo está cinzento, quente e húmido. A Villa Müller com a sua fachada norte, sobranceira, olha a envolvente de cima, fria na sua geometria depurada – *momento 0.*

O *Loos* poderá ser assumido por vós como demasiado revelador com todas as suas camadas à vista. A visão é um sentido deveras insuficiente: aquele que vos proponho aqui é um percurso de densidades, ritmos, texturas e sabores. Através deste, sim, a minha projeção mental do sabor da Villa Müller será revelada.

Poderão questionar-se sobre a forma que o olho detecta: o cilindro. A minha criação não existe enquanto mimética formal da produção arquitectónica, mas sim enquanto tradutora de sensações.

[o olho]

A volumetria – um bloco branco e maciço, de aberturas cravejado, que se poderia resumir a quatro faces às quais se acrescentaram protuberâncias e se extraiu o topo, criando um terraço recortado – é directa: como se pretendesse dizer *estou aqui, é isto que sou, desafio-te a engolir-me.*

Peço que iniciem a degustação no sentido vertical, a partir da camada fina e rígida da *pâte sablée*. Vão sentir alguma resistência no seu corte. Recomendo que, com a faca, a serrem e de seguida, a degustem.

Ao contornar o edificado, ascendendo pela escadaria pública exterior em torno da fachada oeste, revelam-se agora distintos – em disposição e dimensão –, face àqueles da fachada norte, os vãos de janela que cravejam a parede. Também o recorte deturpador da pureza geométrica do pano de parede se clarifica, permitindo compreender que afinal, por entre toda aquela geometrização aparentemente rígida, reina uma heterogeneidade flexível, ainda que depurada.

Ao alcançar o sul, finalmente, alcança-se também a entrada principal.

[a pele, o músculo]

À entrada, é perceptível uma mudança de materialidade no recesso – da pureza laminar do reboco branco para a massividade do mármore



Pastel de Belém

A massa folhada protege e suporta a nova dimensão cremosa de nata, e o seu quebrar, crocante e estaladiço, introduz o contraste perfeito para com a suavidade deste veludo interior.



Entrada do edifício da Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto de Álvaro Siza Vieira

Caiado quase na sua totalidade de branco, o pendor neutro do edificado é, contudo, quebrado no seu momento de entrada, onde a cor – para muitos uma reminiscência daquela materializada por Fernando Távora também na entrada da Quinta da Conceição – mais do que um mero dispositivo ornamental, introduz sentimento.

Imagens obtidas em: «https://i1.wp.com/www.saboreandoporai.com/wp-content/uploads/2018/07/past%C3%A9is-de-bel%C3%A9m-10.jpg?ssl=1» e «http://www.gramunion.com/tagged/alvaro%20siza%20vieira» respectivamente.

carnal –, indiciante de calor.

[o esqueleto]

A escala humaniza-se e acolhe através da horizontalidade da pala, do degrau, do banco eterno, da pequena porta com vidro tripartido. A frieza quebra-se neste pequeno nicho forrado da entrada – *transição entre os momentos 0 e 1.*

[a pâte sablée quebra-se, finalmente, com um som de crocância seca. Os **dentes** antecipam já o movimento que advirá]

Na boca devem sentir agora o seu crocante, que se quebra por entre os dentes, como se fossem vocês a desafiá-la desta vez. Ao fundo, insinuar-se-á uma nota alcoólica do hidromel produzido no Mosteiro de Strahov.

Da porta para dentro prolonga-se a sensibilidade já deixada antever pelo mármore exterior. No interior: a cor.

A dureza desta camada inicial deverá ser agora completada pela suavidade do creme de caramelo que estabelece a ligação da *pâte sablée* com o bolo de mel.

O verde espelhado, brilhante; o vermelho do aquecedor de parede, o branco – *momento 1, transitório entre o exterior e o momento 2.*

Porque não fazer uso de tal dimensão que a cor representa? Novamente, a mimética nada representa. Para quê uma camada verde? No verde sinto o desfazer de um ego rígido. Sinto o preâmbulo de uma nova dimensão.

[o tom doce do caramelo assalta agora a boca, e afasta a nota alcoólica. A **língua** empurra a cremosidade do creme contra o **céu da boca**, derretendo-o]

Na continuidade, eis que se chega ao espaço de recepção – *momento 2.*

Devem agora cortar um pouco mais o Loos, ou porventura, serrar. Peço, contudo, que o façam de forma cuidadosa, de maneira a não destruir as camadas seguintes.

Ainda que não tão rígida, a próxima camada – do bolo de mel em conjugação com o creme de caramelo – apresentará, ainda assim, alguma resistência.



Criação *Bûche Arabella* de Pierre Hermé

A textura conferida à ganache de chocolate permite, em conjugação com a iluminação, a potenciação de um ritmo gustativo inegável de luz e sombra. Este, contudo, não aparenta apresentar resistência ao movimento do maxilar.



Detalhe do túmulo da família Brion de Carlo Scarpa – 1969/1977

Uma vez mais, o ritmo de luz e escuridão – afirmação e recessão – é estabelecido através da implementação geométrica na matéria-prima, formulando uma composição gustativa semelhante àquela de um mastigar feroz.

Imagens obtidas em HERMÉ, Pierre. *Ph10 pâtisserie*. Paris: Agnès Viénot Éditions, 2006, p. 131 e em: «https://www.architectural-review.com/essays/scarpa-more-than-any-other-italian-architect-has-brought-back-decoration-into-architecture/10001203.article» respectivamente.

De forma semelhante ao que acontece com a *pâte sablée d*esintegrada em conjugação com o creme de caramelo, também a combinação entre o bolo de mel e o creme de caramelo materializará uma reunião na qual diferentes elementos, ainda que se conjugando, não perdem as suas características individuais, complementando-se mutuamente.

[o ouvido, o nariz, o esqueleto, o músculo]

A alcatifa reconforta e camufla o som dos passos. A almofada no banco atenua o sentar. Os casacos são pendurados nos cabides. O autoclismo da casa de banho de serviço faz-se ouvir. A chuva volta a cair lá fora, por entre o bafo quente.

Não pretendo que se debatam muito com a camada de bolo e caramelo, mas que apreciem o seu ritmo na boca. Um alongamento temporal do mastigar é por mim negado através da pequena proporção conferida à camada de bolo de mel e creme, na sua relação com a dimensão total do *Loos*.

O pé direito acolhe: a dimensão é humana, ainda que compacta. O pequeno espaço de recepção vive do banquinho embutido, almofadado, convidativo. *Ah, aquele conforto.* É uma divisão que se anuncia temporária, de passagem apenas, ainda que o banco proponha ficar.

Chamo a vossa atenção para o som da boca que fecha e abre. Da massa e do creme por entre os dentes. Da saliva, que envolve.

[o olho, a pele, o esqueleto, o músculo]

O tecto azul, mimética de um tom de céu inexistente neste dia, confronta a palidez das paredes, e a luz vinda da esquerda permite distinguir nestas nuances, recessões. O ritmo da parede que se afirma e retrocede, afirma e retrocede novamente, numa geometria imediata, memória de um exterior já distante.

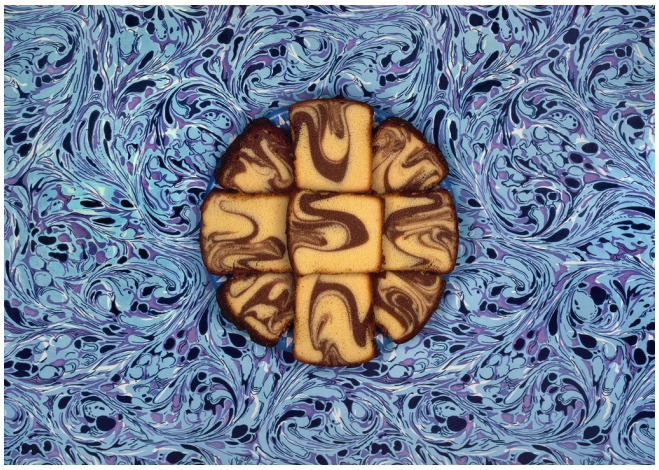
[a *mastigabilidade* do bolo de mel faz-se rapidamente sentir compondo, com o creme, uma mistura espessa e pegajosa, quebrada aqui e ali por reminiscências da *pâte sablée*. Os **maxilares** movem-se, numa composição rítmica partilhada com a **língua**. À medida que o produto da degustação se movimenta para o **fundo da boca**, em direcção à **garganta**, o movimento atenua-se e um sabor a mel é deixado para trás]

À direita, o arranque das escadas que torcem, o anúncio de luz.



A Visão de Jan Brueghel, o Velho, e Peter Paul Rubens

Nesta pintura que integra um conjunto de cinco alegorias dos sentidos criadas em Antuérpia nos anos de 1617 e 1618, a enorme heterogeneidade do pano de fundo estimula no observador a formulação de uma imagem mental de coesão e homogeneidade.



Nine Slices of Marble Cake de Sandy Skoglund – 1978

Ainda que de materialidades completamente díspares, o padrão marmoreado do bolo e aquele do balcão onde este se encontra pousado permite a acepção de uma imagem uníssona de coesão.

Imagens obtidas em: «http://www.galleryintell.com/artex/allegory-of-sight-by-jan-brueghel-the-elder-and-peter-paul-rubens/» e «http://www.sandyskoglund.com/pages/imagelist/1280_960/78/index.html» respectivamente.

À direita, o arranque das escadas que torcem traz o anúncio de luz – *momento 3, transitório entre o espaço de recepção e o momento 4.*

A próxima exploração que vão sentir, aquela da mousse de mel, procura introduzir uma nova espacialidade ao paladar: a da mais extrema suavidade aveludada.

[o músculo, o esqueleto, o ouvido]

A expectativa acumula-se no seguimento das escadas e eis que o aperto se abre naquela imagem já vista e revista dezenas de vezes, mas somente agora passível de ser saboreada: a da sala de estar – *momento 4.*

A mousse de mel contrasta drasticamente na sua textura com aquela do bolo de mel conjugado com o creme de caramelo: é constante, homogénea, um todo expandido. A sua densidade, intermédia, que não apresenta resistência ao corte, traz descanso à boca – esta é um produto fruto de ingredientes heterogéneos capazes de se fundir num tom uníssono de harmonia e relaxamento gustativo.

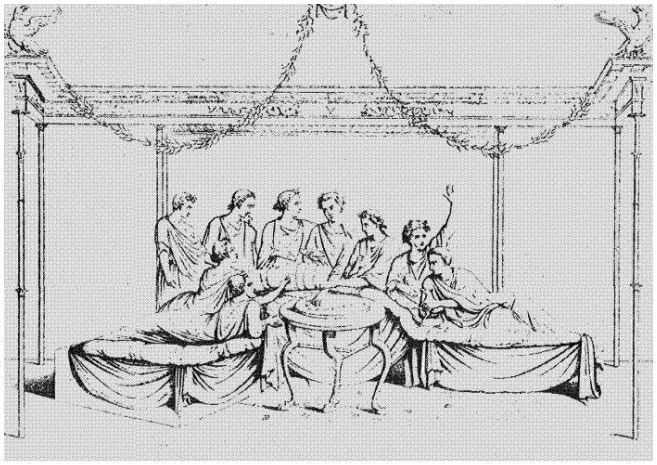
[o olho, o nariz, o esqueleto]

A espacialidade abre-se, ausente de qualquer pano de parede, e amplia-se como se inspirasse fundo e expandisse a sua caixa torácica. O olho é chamado por cada detalhe, cada remate, mas o olho não chega. Todos estes pormenores cuidadosos expiram equilíbrio e selecção cuidada, permitindo à heterogeneidade do todo o assumir de uma imagem coesa

[o sabor a mel inunda novamente o palato, assumindo agora uma textura extremamente aveludada. As **laterais da boca** forram-se com a mousse suave, e as **gengivas** são acariciadas pela **língua** envolta em veludo]

[a pele]

A temperatura da pedra, o padrão, a coloração. O padrão em espinha do chão, os tons de castanho. A geometria que retrocede e avança. O encaixe das cortinas. A luz fria do dia quente, húmido, abafado, escurecido, no contraste com a caixilharia e cortinas amarelas – a luz calorosa ausente, presente. O espaço convida a passar tempo, a que se saboreie, lentamente, proximamente.



Representação de um *triclinium* romano: animação, intriga, comida e bebida.

A circularidade da espacialidade, potenciada fisicamente pelo mobiliário, é enfatizada pela posição assumida pelos participantes em torno da centralidade da mesa redonda.



A cabana de Martin Heidegger

A figura da cabana nos meandros da Floresta Negra, palco do habitar, compreende uma multiplicidade de ações humanas, como aquela de um *triclinium* moderno: a partilha em torno da mesa, onde a participação do que está para lá da janela, a paisagem, é também activa.

Imagens obtidas em: «https://owlcation.com/humanities/What-Did-the-Ancient-Romans-Eat» e em SHARR, Adam. *¿La cabaña como reflejo del pensamiento de Heidegger?*. Barcelona: Gustavo Gili, 2009, p. 34 respectivamente.

O espaço convida. Aquele que guia a visita não

O sabor a mel deverá fluir e a sua maior proporção face à camada anterior imporá uma experiência mais morosa. Após este lento degustar, a mousse de mel dará lugar a uma outra, de ameixa e tomilho, até agora protegida. A densidade não trará novidade. A diferença residirá, sim, na sua textura esponjosa.

[o olho]

Uma pequena abertura gradeada é facilmente percetível a partir do espaço da sala. Sobranceira e misteriosa, contempla a sala de cima. Pela direita, uma estreita passagem ascendente faz antecipar uma nova espacialidade. À chegada ao seu topo, eis que a tímida Câmara das Senhoras emerge, num dócil suspiro – *momento 5.*

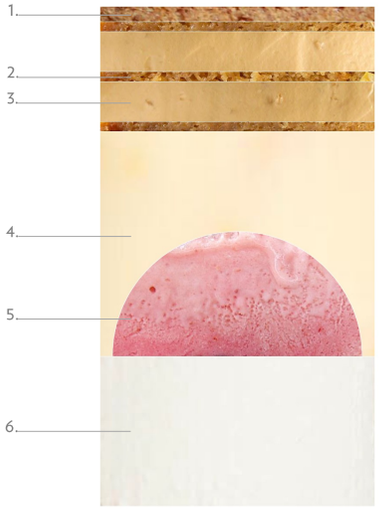
[a delicadeza do sabor a ameixa instala-se agora por toda a **boca**, sendo arrebatada de seguida pelo tom forte do tomilho. A **língua** vê-se envolta em tecido esponjoso, desfazendo-o lentamente no contacto com o **céu da boca** e os **dentes**]

Peço-vos que atentem agora nesta última camada do *Loos* e na simplicidade do *chantilly* de baunilha. Deverão sentir neste uma total suavidade e falta de resistência. Ao lado do vosso prato encontrarão um pequeno recipiente com mel puro: este é o momento de o degustar, em plena reunião com o *chantilly*.

[a pele, o músculo, o esqueleto, o nariz, o ouvido, o olho]

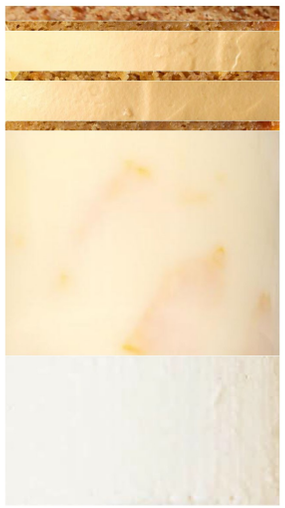
Contudo, é o nicho sobre-elevado, onde o pé-direito baixa, que capta a atenção: aquele com a janela gradeada de correr, como se de um comboio se tratasse, com o feminino sofá embutido, de estofos florais em cretone francês, em torno de uma mesinha redonda oriental. Poderia ser um *convivium* romano: ainda é possível ouvir vozes de mulheres. Ali, naquele espaço quadrangular que se degusta cilíndrico e depois semiesférico, tudo flui em torno da pequena mesa redonda. O conforto aveludado emanado é inigualável e a luz que entra, ainda que ténue, reflecte, retrai, envolve, tocando habilmente as madeiras que, envolvendo o nicho maternal, se transformam em mel.

[a neutralidade dócil do *chantilly* alcatifa, todos os centímetros de **língua**, **dentes** e **gengiva**. Um sabor pungente a mel assalta o **palato** e eterniza esta nota gustativa que acompanhou toda a composição]



Corte aa' | Escala 1/1.5

1. *Pâte Sablée* com hidromel
2. Creme de caramelo
3. Bolo de mel
4. Mousse de mel
5. Mousse de ameixa e tomilho
6. *Chantilly* de baunilha



Alçado | Escala 1/1.5



Planta de coberturas | Escala 1/1.5

Interpretação gustativa do Quarto das Senhoras – desenhos de projecto

Desenhos da autora.



A degustação
Fotografia da autora.



O acrescentar final do mel
Fotografia da autora.





O pós-degustação
Fotografia da autora.

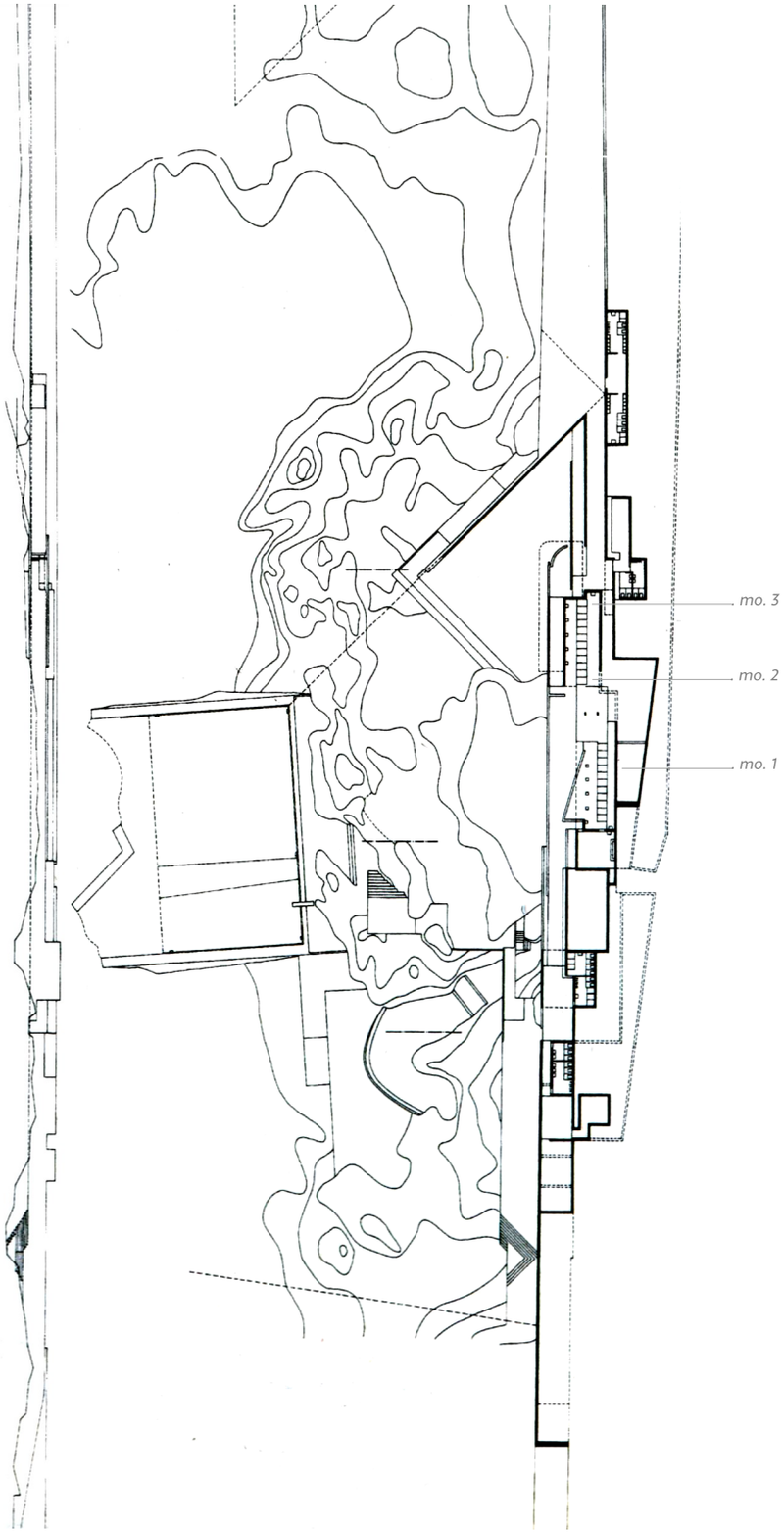
SIZA







Interpretação gustativa da Piscina das Marés de Álvaro Siza Vieira – *Siza*
Fotografia da autora.



Secção longitudinal e planta |
Escala 1/700

Piscina das Marés – desenhos de projecto
Imagem obtida em: «https://www.archdaily.com/150272/ad-classics-leca-swimming-pools-alvaro-siza».



Interior do balneário feminino na Piscina das Marés de Álvaro Siza Vieira
Imagem obtida em: «https://www.taschen.com/pages/en/catalogue/architecture/all/49299/facts.adolf_loos.htm».

A PISCINA DAS MARÉS

pelas texturas, pelos atritos

A obra da Piscina das Marés, implantada paralelamente à Avenida da Liberdade e ao mar, na marginal de Leça da Palmeira, constitui um marco notável na materialização construída de um diálogo intenso mas harmonioso entre as predisposições naturais de um lugar e a intervenção arquitectónica.

Finalizada a sua construção em 1966,[398] o complexo da Piscina das Marés formaliza um edificado de cariz linear que, exteriorizando um pendor de intervenção minimal, se propõe a redesenhar o momento de encontro entre a artificialidade criada pelo Homem e a natureza.

Mais do que limitada – ou talvez, delimitada – por fortes muros de betão cuja textura remete para o sabor das rochas, da areia e do sal, esta é uma obra que constitui em si mesma um muro mediador de espessura habitável, composto na verdade por uma multiplicidade de outros panos verticais paralelos. O percurso composto por Álvaro Siza Vieira, que leva o sujeito a descender ao profundo face à cota da avenida, expõe-se quase ritual no seu teor ziguezagueante, despindo daquele que o percorre as permanências da artificialidade mundana do exterior. Entre momentos cobertos e descobertos, iluminados ou na penumbra, a poesia da obra emancipa-se, guiando de forma omnipotente através de momentos de compressão e descompressão aquele que a experiencia, e que, num laivo de surpresa, dá por si finalmente diante do mar.

Obra brotada do solo, opõe-se no seu cariz fortemente horizontal a qualquer ideia de leveza ou flutuação. A materialidade empregue, aquela do betão tosco e rude, atrito para a mão e para a língua, conjuga-se com a escura madeira estrutural que o coroa, prendendo o complexo à rocha, sua mãe.

[398] COSTA, Patrícia; FILIPE, Ana. *Piscinas de Marés de Leça da Palmeira*, 2011. [Consult. a 1 de Agosto de 2018]. Acedido em: «http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=20880».



O espaço de cofecção ideal à produção do *Siza*
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONFECÇÃO

da terra

Na obra que constitui a Piscina das Marés reconheço um emanar de uma constância de resistência, de força bruta e de permanência. Ali, tal como no espaço de confecção que proponho ideal à preparação do *Siza*, não perduram pendores de suavidade e ternura ou sequer texturas doces agradáveis ao toque. Há algo de rude naquela construção, quiçá até de tosco, de edifício que brotou das rochas e da areia, se derramou pelo solo e ali ficou, ao sabor do sol e do sal.

O espaço de confecção por mim idealizado vai ao encontro desta sensação de resistência que a obra emana: propositadamente tosco, não se identifica interior, mas também não se assume inteiramente exterior resistindo, ainda assim, ao uso, ao desgaste, e ao passar do tempo.

Não pretendi camuflar coisa alguma nesta cozinha improvisada: a velha caixa de madeira serve de mote à bancada onde, uma vez mais em jeito de exposição, repousam os utensílios sobre o negro das tábuas, manchadas por óleo; as cebolas, no seu local habitual, foram deixadas e as paredes de diferentes gramagens, como lixas, reflectem uma tez dura, quebrada quiçá, pelos panos de cozinha que pendem, pelo tapete que conforta ou pelo toque de cor vibrante das malgas.

A luminosidade, natural apenas, remete para a frescura da sombra, evocando o resguardo que um tecto permite, potenciando a formulação de uma ambiência cromática e tonal constante. A madeira, o betão, as argamassas, o tijolo, na conjugação com os vestígios da ocupação humana – todos confluem numa mesma imagem gustativa, aquela de um espaço brotado da materialidade dura que, talvez tendo tido origem na colocação do rudimentar fogão, se foi derramando e espalhando pelas demais superfícies materializando, naquele interstício espacial, uma cozinha.



1. Detalhe da colectânea de imagens
   1. a Duplicidade textural entre o natural e o artificial – circulação exterior da Piscina das Marés
   1. b Detalhe textural da criação *Odyssée* do chefe de pastelaria francês Pierre Hermé
2. Detalhe da colectânea de imagens
3. Detalhe do espaço de confecção: a areia, a madeira, a rocha
4. Diferenciação textural no espaço de confecção









5.



6.



7.



8.



9.

5. Detalhe do espaço de confecção
6. Detalhe das obras *Uma pastelaria em casa* de Rita Nascimento, *Delícias de Chocolate* de Victoria Glass, *Gastronomia Regional Portuguesa* e do filme *O Padrinho, Parte I* de Francis Ford Coppola
7. Detalhe da colectânea de imagens
   7. a Fotograma do filme *O Padrinho, Parte I*, representando uma aldeia siciliana
8. Detalhe da colectânea de imagens
   8. a Obra *South Carolina Morning* de Edward Hopper – 1955
9. Detalhe da colectânea de imagens
   9. a Frank Lloyd Wright à mesa sob o sol de Verão
   9. b Fotograma do filme *O Padrinho, Parte III* – a morte de Michael Corleone
   9. c Fotograma do filme *O Padrinho, Parte I* – à mesa, em celebração
   9. d Fotograma do filme *O Padrinho, Parte I* – à sombra no Bar Vitelli
   9. e Fotograma do filme *O Padrinho, Parte I* – o exterior do Bar Vitelli



O chocolate
Fotografia da autora.

OS INGREDIENTES

do chocolate, do sal

Portugal continental possui cerca de oitocentos quilómetros de costa atlântica.[399] Mar, sol e sal constituem assim uma identidade portuguesa um tanto análoga àquela da farinha, açúcar e ovos representativa da tradição portuguesa na arte da doçaria.

A obra da qual é representativa este *Siza* que vos apresento é contudo demasiado densa e profunda para ser expressa unicamente em termos de farinha, açúcar e ovos. A textura gustativa que emana exige algo mais rico: chocolate.

Extremamente versátil, este é um ingrediente capaz de se relacionar habilmente quer com o açúcar, quer com o sal, potenciando-se através destes diálogos as suas características. Derretido, torna-se o mais puro veludo, brilhante, espesso, uniforme. Temperado, assume uma crocância inigualável, comparável àquela do quebrar de um grão de areia por entre os dentes. Misturado com açúcar, farinha e ovos – quer sob a forma de tablete derretida ou de cacau em pó – vê a sua textura metamorfosear-se, culminando naquela de uma argamassa comestível na qual, fazendo-se os devidos ajustes de rácio e proporção, se alcançam densidades, texturas e atritos distintos.

Procurou-se a utilização, uma vez mais, de um chocolate de sabor local, oriundo do concelho vizinho de Vila do Conde, onde em 1932 foi fundada a fábrica de chocolate Imperial. O chocolate culinário Pantagruel, figura sempre patente no imaginário português, constitui assim o ingrediente principal deste *Siza*, definindo o tom da restante composição.

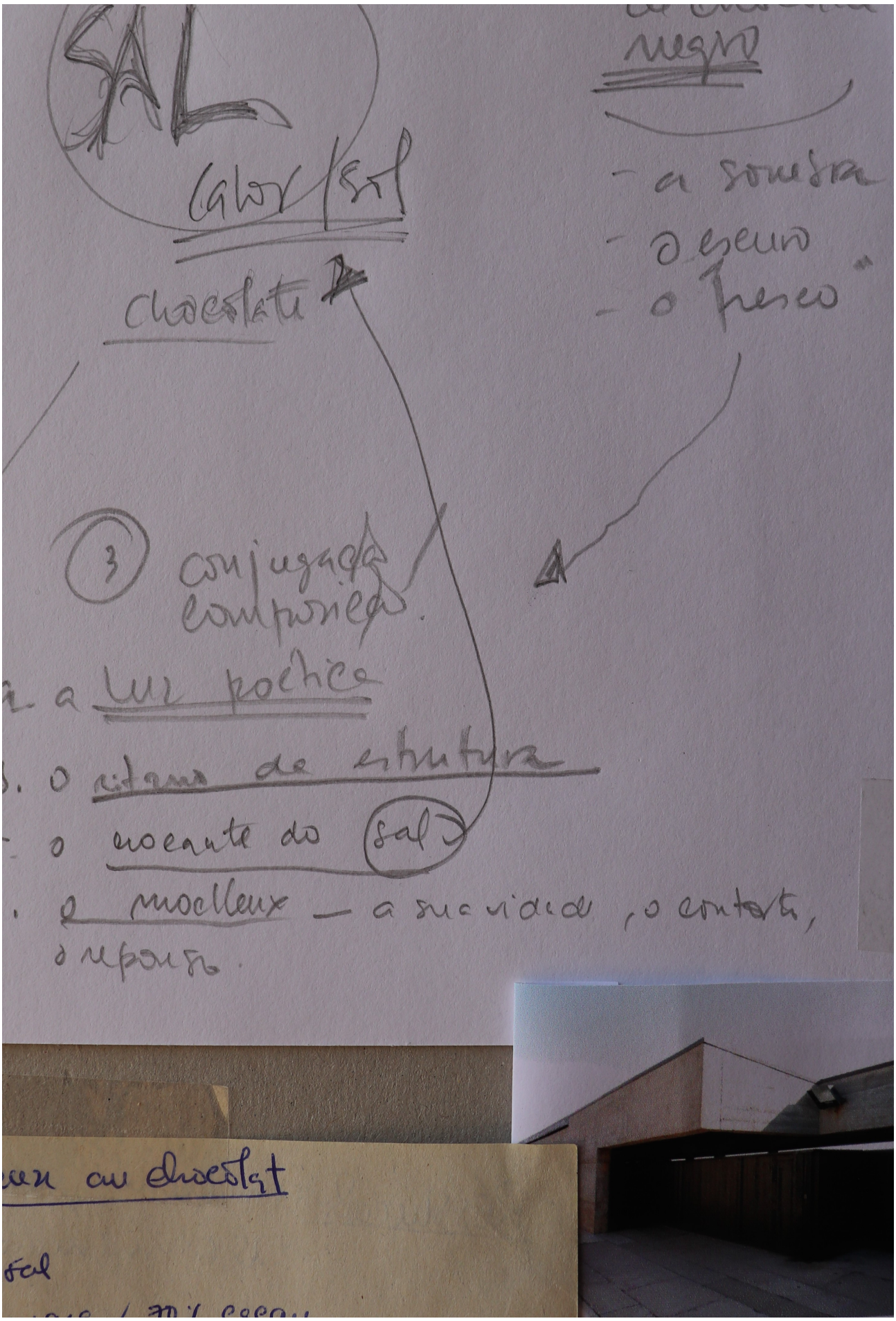
Mas o que seria desta obra da Piscina das Marés se não fosse constantemente banhada pelas águas e tocada pelos ventos carregados de sais? Outro ingrediente incontornável nesta criação, o sal, surge como potenciador da crocância do chocolate através da incorporação de grãos nus no *crumble* que constitui a sua cobertura. De uma outra forma na qual se pretende emular uma sensação de calor tórrido sobre a pele, o sal surge por sua vez aliado ao caramelo e à sua essência de profundidade decadente.

[399] Turismo de Portugal. *Sobre Portugal*, 2013. [Consult. a 2 de Agosto de 2018]. Acedido em: «https://www.visitportugal.com/pt-pt/sobre-portugal/biportugal».


Imperial
Est. 1932
Pantagruel®
CHOCOLATE PARA CULINÁRIA
BAKING CHOCOLATE
CHOCOLAT POUR DESSERT
200 g CHOCOLATE PARA CULINÁRIA PANT



Os principais ingredientes para a confecção do *Siza*, de acordo com o seu grau de primazia na receita
Fotografia da autora.



Detalhe da colectânea de imagens – esquema de composição e espaço de entrada na Piscina das Marés
Fotografia da autora.

A RECEITA

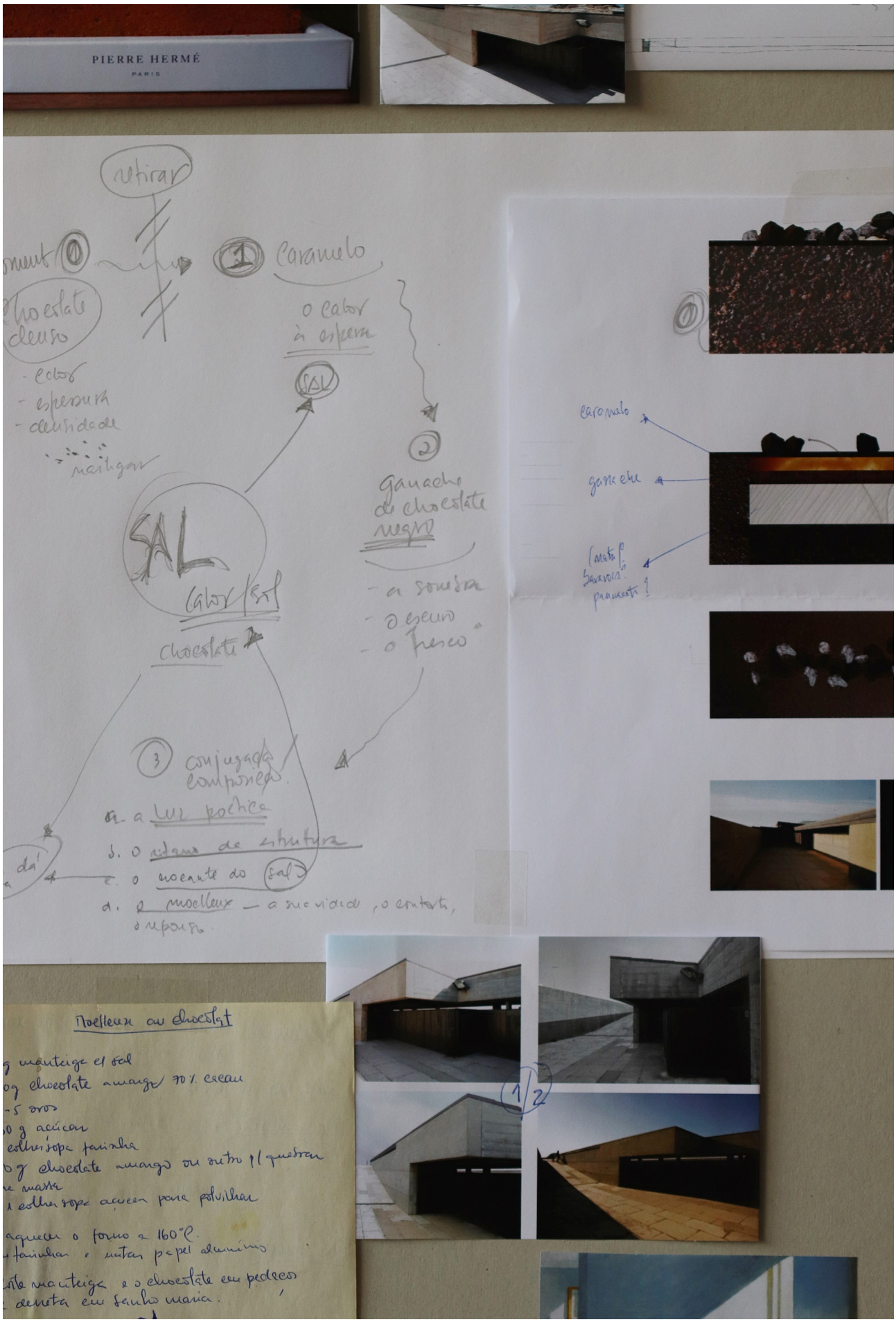
o familiar, reunido

Sabores como aquele do chocolate e do caramelo salgado são certamente entidades gustativas familiares ao comum palato. Não se pretendeu, assim, com esta criação, a inovação no alfabeto de sabores a degustar, mas sim a construção de uma experiência baseada na familiaridade aplicada a novos contextos situacionais.

Esta mesma familiaridade vê-se consequentemente reflectida na projecção bidimensional que a presente receita constitui. O bolo de chocolate – aqui executado em dose dupla –, é entendido como uma das mais acessíveis produções de pastelaria alguma vez criadas, alcançável de forma rápida e económica, quer num contexto individual, quer através da partilha da experiência do confeccionar.

Esta panóplia de pequenas receitas que vos apresento, ainda que estabelecendo especificações face às questões proporcionais ideais, permite, ao longo de toda a sua execução, alguma margem de manobra àquele que confecciona. Dado o facto do produto final se assumir compacto, e de na sua essência se resignar à materialização de um bolo recheado, problemáticas latentes noutras das minhas criações apresentadas – como aquelas da solidificação de mousses, e da necessidade da sua coordenação com massas que não necessitam de refrigeração – não se insurgem aqui perturbadoras da fidelidade na execução do produto final.

A simplicidade desta projecção bidimensional que a receita constitui, comparável àquela dos desenhos de projecto de Álvaro Siza Vieira para a Piscina das Marés, não deverá, ainda assim, ver negligenciado cuidado na sua execução, visto considerar-se ser na deturpação das construções mais simples que as consequências nefastas tomam maior e verdadeira visibilidade.



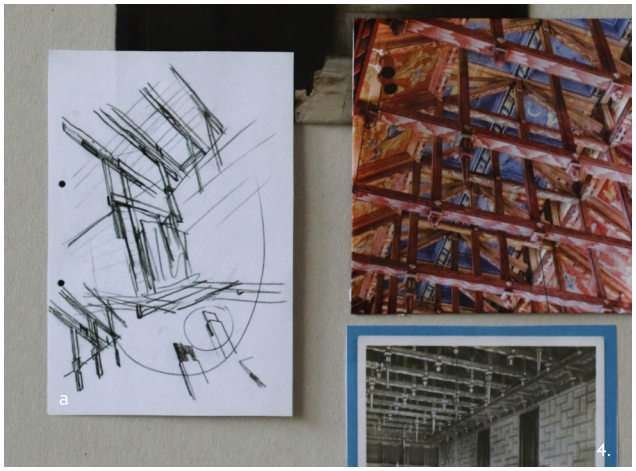
Detalhe da colectânea de imagens – receita, esquema e espaço da entrada na Piscina das Marés com diferentes disposições solares

Fotografia da autora.

1. Detalhe da colectânea de imagens
   1. a Fatia de bolo *Ispahan* do chefe de pastelaria Pierre Hermé
   1. b Vista exterior do complexo da Piscina das Marés (momento 0)
2. Detalhe da colectânea de imagens
   2. a Espaço da entrada no complexo da Piscina das Marés, antevendo-se já os balneários (transição do momento 1 para o 2)
   2. b Obra *Rooms by the Sea* de Edward Hopper – 1951
3. Detalhe da colectânea de imagens
   3. a Lavatório iluminado por luz zenital (momento 3)
   3. b Criação *Sound of the Sea* do chefe Heston Blumenthal
   3. c Detalhe interior do edifício da Câmara Municipal de Säynätsalo, do arquitecto finlandês Alvar Aalto – 1952
   3. d Interior dos balneários masculinos no complexo da Piscina das Marés
   3. e Tecto da Sala do Conselho – Rådsalen – na Câmara Municipal de Estocolmo da autoria do arquitecto sueco Ragnar Östberg – 1923
   3. g Sala do Conselho na Câmara Municipal de Estocolmo
4. Detalhe da colectânea de imagens
   4. a Esquiço de Álvaro Siza









Para 12 "Siza"

Bolo de Chocolate (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

6 ovos
375 g de açúcar
340 g de farinha de trigo tipo 55
100 g de chocolate em pó
50 g de cacau em pó
1 colher de chá de fermento
240 ml de óleo
250 ml de água quente

Pré-aquecer o forno a 180º C e untar tabuleiro com dimensões mínimas de 35,0 por 30,0 centímetros com manteiga, enfarinhando-o de seguida.

Num recipiente, misturar o açúcar, os ovos e o óleo sem bater, incorporando apenas. De seguida, acrescentar a farinha peneirada, o fermento, o chocolate e o cacau, e misturar novamente até ser obtida uma massa de teor homogéneo. Finalizar envolvendo a água quente.

Verter o preparado no tabuleiro e levar ao forno a cozer durante cerca de 45 minutos. Desenformar para uma grelha depois de frio e reservar.

Moelleux au Chocolat (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

200 g de manteiga com sal
200 g de chocolate de culinária Pantagruel
5 ovos
150 g de açúcar
1 colher de sopa de farinha

Pré-aquecer o forno a 160º C e untar tabuleiro com dimensões mínimas de 15,0 por 25,0 centímetros com manteiga, forrando-o de seguida com papel vegetal.

Em banho-maria, derreter a manteiga e o chocolate previamente cortado. Simultaneamente, bater os ovos com o açúcar até a mistura duplicar de volume e obter um cor esbranquiçada e uma textura leve.

Acrescentar de seguida – em fio –, a manteiga e o chocolate derretidos à mistura de ovos batidos com açúcar, envolvendo com a colher lentamente, sem bater. Por fim, adicionar a colher de farinha e misturar uma vez mais.

Levar de seguida ao forno durante cerca de 30 minutos. Ainda que possa aparentar não estar cozida o suficiente, a massa adoptará uma consistência pouco resistente mesmo quando cozida correctamente.

Depois de frio retirar da forma o bolo e reservar.

Chocolate Temperado (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

1 500 g de chocolate culinário Pantagruel

Picar finamente a totalidade do chocolate. Levar a derreter em banho-maria 1 000 gramas de chocolate, sem ferver.

Assim que a temperatura do chocolate atingir os 45º C/50º C, retirar do lume, passar para um novo recipiente e acrescentar o restante chocolate picado. Quando este estiver totalmente derretido e envolvido, verter sobre uma superfície em pedra, espalhando-o vigorosamente repetidas vezes, de forma a abater com rapidez a temperatura do chocolate.

Assim que esta atingir os 30º C, espalhar o mesmo sobre manga de acetato com largura máxima de 10,0 centímetros, de forma a obter uma fina camada.

Assim que ganhar consistência, e com auxílio de uma régua metálica, recortar no mesmo 12 peças de 5,0 centímetros por 14,0 centímetros de comprimento, não as retirando, contudo, da sua posição original. Deixar solidificar por completo o chocolate e reservar.

Creme de Caramelo Salgado (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

400 g de açúcar
250 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
240 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%
1 colher de sopa de flor de sal

Começar por derreter o açúcar em lume médio, mexendo delicadamente e atentando para que não queime.

Quando todo o açúcar estiver derretido e uma cor

âmbar se tiver materializado, acrescentar a manteiga e mexer vigorosamente, até esta derreter por completo.

Assim que tal acontecer, retirar do lume a mistura e acrescentar em fio as natas, envolvendo delicadamente até totalmente incorporadas. Acrescentar por fim o sal, mexendo novamente. Deixar arrefecer o creme de caramelo durante cerca de 15 minutos, passando-o de seguida para um recipiente com tampa. Reservar.

Ganache de chocolate (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

600 g de chocolate culinário Pantagruel
300 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%

Picar o chocolate finamente, reservando. À parte, aquecer as natas sem ferver.

De seguida, verter em fio as natas quentes sobre o chocolate picado, deixando repousar durante cerca de 4/5 minutos. Após este período de tempo, envolver os dois ingredientes até ser obtida uma mistura cremosa. Evitar mexer em demasia a mistura, de forma a que o ganache não obtenha um aspecto baço. Reservar.

Mousse de Chocolate Branco (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

350 g de chocolate branco
1/2 colher de chá de sal grosso
450 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%, refrigeradas
2 colheres de sopa de água
1 colheres de chá de gelatina em pó sem sabor

Levar a derreter em banho-maria o chocolate previamente cortado, misturado com o sal e metade das natas. Mexer regularmente até obter um preparado suave e homogéneo. Assim que tal acontecer, retirar do lume, passar para um recipiente e deixar arrefecer até atingir a temperatura ambiente, cobrindo com película aderente.

Misturar a gelatina em pó e a água num recipiente. Quando o preparado de chocolate arrefecer, levar a mistura de gelatina ao micro-ondas durante cerca de 15 segundos a potência média, ou até esta se dissolver por completo. Misturar de seguida a gelatina derretida ao preparado de chocolate. À parte, bater as natas restantes até ser obtida uma densidade firme. Envolver no preparado de chocolate e gelatina, delicadamente, metade das natas, e de seguida a outra metade até à obtenção de um creme homogéneo. Deixar arrefecer, mas não solidificar por completo, antes de usar.

Crumble de Chocolate (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

100 g de farinha de trigo tipo 55
100 g de açúcar
70 g de cacau em pó Pantagruel
120 g de manteiga derretida
1 colher de chá de sal grosso
1 colher de chá de amido de milho
1 colher de sopa de azeite

Pré-aquecer o forno a 160º C e untar tabuleiro com manteiga, enfarinhando-o de seguida.

Misturar a farinha, o açúcar, o cacau, o sal e o amido até totalmente incorporados. Acrescentar de seguida a manteiga e o azeite até a mistura começar a adquirir uma textura granulada. Passar o preparado para o tabuleiro, espalhando-o e levar a cozer durante cerca de 25 minutos. Deixar arrefecer por completo e reservar.

Montagem

Em cartão, recortar um rectângulo com 5,0 centímetros de largura por 14,0 centímetros de comprimento e um outro de 2,0 centímetros de largura por 11,0 centímetros comprimento. Laminar horizontalmente o bolo de chocolate de forma a que a espessura deste seja de cerca de 4,0 centímetros e esteja uniformizada. Recortar de seguida, com auxílio do rectângulo de cartão maior, 12 volumes. Retirar a cada um destes, com auxílio do rectângulo de cartão menor, o seu interior centrado, a toda a altura.

Com o mesmo rectângulo menor, recortar 12 volumes de *moelleux*, inserindo cuidadosamente cada um dos mesmos no interior de cada peça de bolo de chocolate. Preencher de seguida com uma quantidade idêntica de mousse de chocolate branco e levar ao frio. Depois de solidificada, acrescentar uma fina camada de ganache de chocolate até atingir metade do espaço sobrante. Resfriar novamente e repetir o procedimento com o creme de caramelo salgado até perfazer a totalidade do volume. Cobrir com um rectângulo de chocolate previamente cortado e sobre este dispôr o *crumble*, polvilhando com sal grosso. Servir.



O *Siza*, na sua disposição ideal sobre a mesa aquando da degustação
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONSUMO

no café, quase à sombra



Fotogramas do filme *O Padrinho, Parte I* do realizador Francis Ford Coppola – 1972 [400]

UM PEQUENO CAFÉ DE ALDEIA – DIA

Ouve-se a "Pastoral Siciliana". O dono, Vitelli, depois de gritar algo para a cozinha, dá as boas-vindas aos clientes, que estão a sentar-se a uma mesa.[401]

[400] Imagens obtidas em: «https://www.spotern.com/en/spot/movie/the-godfather/74660/le-bar-vitelli-de-savoca-en-sicile-dans-le-parrain» e em: https://villaschiticchiu.it/servizi-bed-and-breakfast/sulle-via-del-padrino-godfather-tour» respectivamente.

[401] Excerto do guião da adaptação cinematográfica da obra de Mario Puzzo, *O Padrinho*. PUZO, Mario; COPPOLA, Francis Ford. *The Godfather Screenplay*, 1973. [Consult. a 3 de Agosto de 2018]. Acedido em: «http://www.dailyscript.com/scripts/The_Godfather.html».



A disposição da mesa ideal à degustação do *Siza*
Fotografia da autora.



A degustação
Fotografia da autora.

A DEGUSTAÇÃO

pelo calor

"A relação entre natureza e construção é decisiva na arquitectura. Esta relação, uma fonte permanente de qualquer projecto, representa para mim uma espécie de obsessão." [402]

"A arquitectura não termina em ponto algum, vai do objecto ao espaço e, em consequência, a relação dos espaços, vai até ao encontro com a natureza." [403]

"Para mim, a presença de certos edifícios tem algo de secreto. Parece que, simplesmente, sempre ali estiveram. Não lhes prestamos especial atenção. E, ainda assim, é virtualmente impossível imaginar o local onde se encontram sem eles." [404]

"A sombra profunda e a escuridão são essenciais (…) Quão mais misteriosa e convidativa é a rua de uma cidade velha com os seus domínios de escuridão e luz que as ruas de hoje, brilhantes e uniformemente iluminadas! A imaginação e o sonhar acordado são estimuladas pela iluminação ténue e pela sombra. De forma a pensar claramente, o aguçar da visão tem de ser suprimido." [405]

"(…) as nossas pernas medem os degraus ao ascender uma escada, a nossa mão toca o corrimão e todo o nosso corpo move-se diagonalmente e dramaticamente através do espaço." [406]

"A arquitetura apresenta o drama da construção silenciada na matéria, espaço e luz . Derradeiramente, a arquitetura é a arte do silêncio petrificado." [407]

---

[402] SIZA VIEIRA, Álvaro. *Imaginar a Evidência.* Lisboa: Edições 70, 2000, p. 17.
[403] *Idem*, p. 31.
[404] ZUMTHOR, Peter. *Thinking Architecture.* Basileia: Birkhäuser, 2006, p. 17.
[405] PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin.* Grã – Bretanha: Wiley – Academie, 2005, p. 46.
[406] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture.* São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 35.
[407] PALLASMAA, Juhani. *op. Cit.*, p. 51.





A degustação do *Siza*
Fotografia da autora.



*Grotto d*e Orcus nos Jardins do Sacro Bosco em Bomarzo

Nesta representação fotográfica de 1952, uma jovem pastora, no limiar de ser *engolida* pela boca do monstro, pastoreia o seu rebanho. Ver Primeiro Prato, sub-capítulo 1. 2. 3.



O Milagre da Urgueira

Todos os anos, por altura das celebrações em honra de Nossa Senhora da Guia, no lugar de Urgueira, pertencente ao concelho de Águeda, dá-se a tradição – já remontante ao século XIX – do cozer do pão, no qual um homem de flor na boca entra e sai do forno aquecido a altas temperaturas para colocar e retirar o mesmo.

Imagens obtidas em: «http://jenclone.tumblr.com/post/2466244450/herbert-list-parco-dei-mostri-park-of» e «https://vozdoseven1.blogs.sapo.pt/751926.html» respectivamente.

Ao chegar à rampa de acesso ao complexo das Piscinas, constata-se a espera que se segue na tentativa de ingressar no complexo. O sol tosta a pele, e a brisa ténue – antes fosse o vento que tantas vezes assola este lugar – vai permitindo tomar fôlego. Inicia-se ali uma busca por sombra, pela frescura de um abrigo – *momento 1.*

Peço que, antes de mais, olhem para o volume que constitui o *Siza*. É horizontal, e poderá até parecer pesado dada a sua massividade. A encimar o seu topo notarão uma camada de aspecto diferente: um fino chocolate coroado por aquilo que poderão parecer pequenas rochas – um *crumble* de chocolate pautado por grãos de sal. Não costumo defender que haja uma forma correcta para se degustar um determinado produto de pastelaria, tal como não o há no que à arquitectura diz respeito, mas sugeria que no presente momento, porventura, seguissem as minhas indicações específicas.

[o ouvido, o nariz, a pele, o músculo, o olho]

O mar, até aqui omnipresente ao olhar, começa a desaparecer à medida que a obra cresce ao redor, e se vai penetrando neste interstício entre a cidade e a água. Ao fundo da rampa que, ao guiar se expande, resta o som das ondas, o cheiro a sal, a calor, a corpos transpirados. Vozes excitadas aqui e ali sobrepõem-se ao som das gaivotas, ao rebentar das ondas.

É um edifício brotado do solo, feito do mesmo sal que aquele mar sem fim. Vive da rocha, da sombra, da água, das vozes. A horizontalidade é gritante: eternamente deitado ao sol como o veraneante que se recusa a partir.

Proponho que iniciem esta experimentação retirando a fina camada de chocolate e *crumble* que protege o *Siza* para o lado. Um recheio de aspecto pegajoso deverá revelar-se agora perante vós.

[um odor a caramelo é libertado na **parte de trás da boca**, fazendo as **glândulas salivares** entrar em acção]

[o músculo, o esqueleto]

Esta é uma construção que engole o Homem, sorrateiramente. Atrai-o com a sua promessa de sombra, de frescura. Com a proposta de um fugaz retiro. Mas neste instante, sob o calor abrasador do sol, o fresco é ilusão.



Criação *Hot Iced Tea de* Heston Blumenthal

Dividido verticalmente de forma invisível, esta é uma criação que combina simultaneamente chá quente e frio, procurando potenciar ao sujeito uma experiência de alto contraste de temperaturas.



Casas subterrâneas em Matmata, na Tunísia

Cavidades resguardadas do sol e do calor, as habitações tradicionais do povoado berbere de Matmata, na Tunísia, permanecem como reminiscências da eterna busca do Homem pelo refresco da sombra.

Imagens obtidas em: «https://dominicdavies.com/project/the-big-fat-duck-cookbook-heston-blumenthal/» e «https://engagingcultures.com/the-underground-homes-of-matmata-tunisia/» respectivamente.

[a pele]

À direita ergue-se o muro de contenção, crescente que, sobranceiro, impele força bruta. Todo ele é rude, todo ele é armadura, mas ainda assim, a esta hora, não tem envergadura para conter o sol que queima.

Ali, à espera naquele plano inclinado que se vai comprimindo, a transpiração e o sal barram a pele. Todo o construído é a negação do olhar – daqui não se vê o mar. Para já, apenas o seu contraponto, o azul do céu – *momento 1.*

Sugiro-vos que provem a camada de contenção desta criação, que retirem um pouco das suas laterais, mas que não a destruam. Desfazer-se-ia essa barreira entre exterior/interior, entre aquele que contém e o que é contido, e a experiência morreria prematuramente. Deverão degustar este bolo de chocolate espesso banhando-o ao de leve no calor do caramelo salgado. Um sabor clássico! Nada de mais aqui.

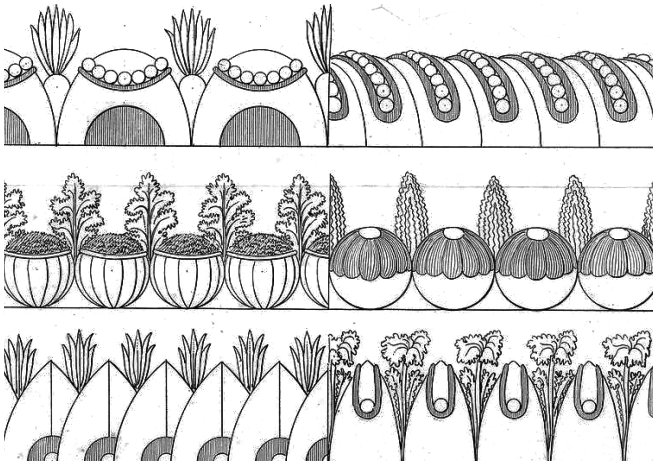
[um sabor profundo a chocolate e caramelo invade a **boca**. O bolo não é demasiado húmido, é algo seco até, dominado pelo aveludado morno do caramelo salgado decadente. A força dos **maxilares** destrói o bolo, e os **dentes**, banhados em creme, são limpos pela **língua**, que sente nas suas **laterais** o sal]

Poderão demorar-se... Ir picando o bolo, retirando um pouco aqui e ali. A volumetria alongada convidaria a tal, mas o paladar poderá cansar-se. Ficará ao critério de cada um: o alongar ou o prosseguir. Para aqueles que decidem seguir em frente, deverão reparar que a camada de caramelo salgado se situa sob uma outra, negra.

[a pele, o esqueleto, o músculo]

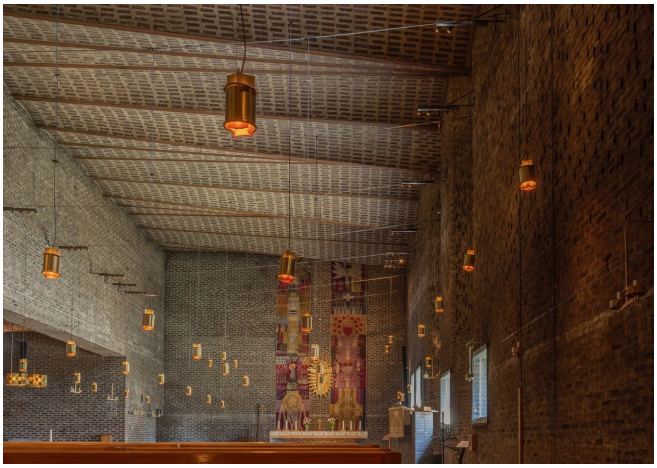
A chegada ao plano do balcão de atendimento anuncia a terra prometida e permite a descompressão daquela descida de tensão crescente. Ali, naquele nicho, há finalmente sombra e o sol não mais carameliza a pele suada. Esta é uma obra que elogia a sombra, que a eleva ao patamar de dádiva. *Como será num dia sem calor, sem sol?*

À medida que se penetra na sombra, finalmente atingida, a materialidade diversifica-se. Não é já apenas o betão bruto, de tez amarelada, tórrido sob o sol; é uma madeira negra como breu, cansada, que do âmago da sua escuridão, propõe o fresco – *momento 2.*



Bordures des entrées froides de Marie Antoine Carême

Cortados e rearranjados geometricamente, os alimentos tomam uma forma e padrão claros nas produções do chefe francês potenciando, para além daquele visual, também um ritmo geométrico ao acto de mastigar.



Markuskyrkan da autoria do arquitecto sueco Sigurd Lewerentz – 1956

O padrão rítmico geométrico empregue por Sigurd Lewerentz no tecto da Igreja de São Marco em Estocolmo dialoga com a luz, permitindo à suas concavidades alternantes o acompanhar do movimento daqueles que sob ele se deslocam.

Imagens obtidas em CARÊME, Marie Antoine. *Le Patissier Royal Parisien, ou Traité Élémntaire et Pratique de la Pâtisserie Ancienne et Moderne – Parte II*. Paris: J. G. Dentu, 1815, pl. 46 e em: «https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/69/Markuskyrkan_April_2013_05.jpg» respectivamente.

Esta nova camada é constituída por um ganache de chocolate negro e tal como com o caramelo salgado, sugiro-vos que a misturem com bolo, uma vez mais.

As reminiscências do creme de caramelo salgado, o bolo e o ganche de chocolate misturar-se-ão na boca, formulando uma nota profunda e densa, conferindo ao bolo de cariz seco novas propriedades. A sua textura altera-se, e o atrito começa a atenuar-se na boca.

[o nariz, o esqueleto, o músculo]

Já sob a frescura do preâmbulo aos balneários, eis que se é devorado pela sombra. O peso de um tecto de madeira estrutural abate-se sobre o visitante, abafando o calor. Penetrou-se agora verdadeiramente o muro habitável – fronteira, limite.

[a **língua** debate-se agora com o ganache de chocolate. É rico tal como o creme de caramelo, e na mistura com o bolo, potencia um mastigar prazeroso. O sabor a chocolate, contudo, começa agora a sobrepor-se, e o caramelo vai-se perdendo por entre a **saliva**]

[o nariz, a pele]

Ao entrar no balneário, à direita, mergulha-se sensorialmente, como se se desse entrada numa qualquer casa de fresco: o breu de cada cubículo, a penumbra cintilante, a água que corre das torneiras, aquela outra que ficou pelo chão e salpica ao pisar. O chão está manchado e pelas narinas detecta-se um ligeiro odor a húmido – *momento 3.*

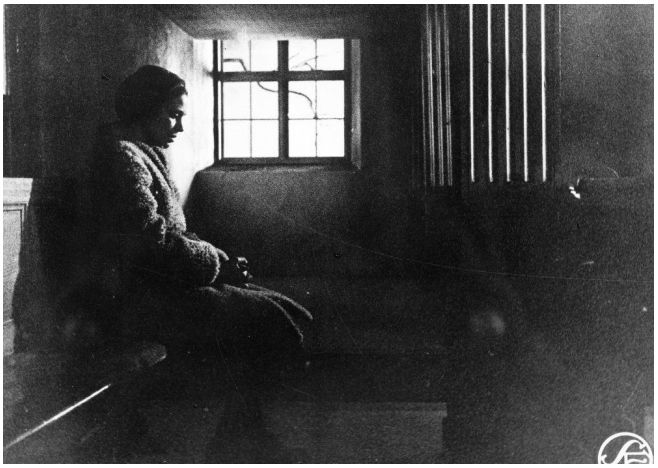
[a pele, o esqueleto, o músculo]

A estrutura negra de madeira, gutural, expõe-se quais entranhas: fortes vigas de madeira ritmam o momento, marcando sobranceiras cada passada. Os próprios cubículos seguem o seu compassar, o do passar do tempo naquele espaço que se pretende de preparação, de filtragem e depuração – temporário. Os nós desta madeira escura – que, eternamente à sombra, poderia ter sido queimada pelo sol –, bem marcados, expõem uma tez envelhecida resultado da constante temporal dominadora de Homem e matéria.



A luz submersa captada pelo fotógrafo Dominic Davies

A dissimulação dos raios de luz através da água permite aos elementos submersos o adquirir de uma natureza etérea. A luz, filtrada, remete para uma ambiência externa e alheia, intocável e poética.



Fotograma do filme *Nattvardsgästerna* do realizador Ingmar Bergman – 1963

À fria luz exterior cabe a tarefa de definir os contornos da espacialidade interior, permitindo através do alto contraste a construção de uma imagem cristalizada de tempo e espaço.

Imagens obtidas em: «https://i.pinimg.com/originals/0b/12/b9/0b12b93a59fe5944bd8456f9ae971373.jpg» e «https://www.bfi.org.uk/news-opinion/news-bfi/lists/10-great-films-inspired-andrei-tarkovsky» respectivamente.

Uma nova camada emerge por entre os resquícios do ganache. A cor branca, antígona daquela que acabaram de ingerir, deverá trazer luz ao palato, e a sua textura, que se procura extremamente suave e carinhosa, permitirá um saborear descansado, ausente da *pegajosidade* que lhe antecedeu. Sugiro-vos que provem esta nova dimensão, também ela de chocolate – talvez meia colher apenas…

Ao fundo o olho alcança finalmente o lavatório solitário que, suavemente banhado por uma luz zenital, faz calar os passos e ressoar o silêncio.

Agora proponho-vos algo diferente. Possivelmente esta será a mais interactiva de todas estas criações. Retomem a fina camada de chocolate com o *crumble* à sua posição original – espero que restem ainda muros de contenção que a suportem. Numa atitude pujante, partam o chocolate com a colher, com os dedos, com o que quiserem. Deixem as pequenas rochas que constituem o *crumble* cair e afundar-se. Agora sim, generosamente, como se de uma concha estivessem a retirar alimento, mergulhem a colher até ao fundo e saboreiem.

[a pele, o ouvido, o nariz, o músculo, o esqueleto, o olho]

Ali, diante daquele lavatório anunciado cristaliza-se uma imagem mais poderosa que a do mar: o rebentar das ondas lá fora; o ruído das gaivotas lá em cima e dos banhistas ali ao lado; o cheiro a maresia que ano após ano se entranhou de tal forma para não mais sair; o fresco gutural da madeira negra; o raspar da mão nas rugas do betão; a patine do pavimento pontuada aqui e além por grãos de areia que se foram perdendo; a brisa que entra; o sol zenital, aquela luz reconciliadora entre o mundo lá fora, e esta outra dimensão desse mesmo mundo cá dentro.

[o estalar do chocolate temperado por entre os **dentes** mistura-se com a crocância do *crumble* terroso e queimado. E por entre estas crocâncias, a mousse cremosa de chocolate branco apazigua os **tecidos moles da boca**. De onde a onde, um grão de sal estala. Um novo sabor a chocolate invade o **palato**, desta vez mais húmido e decadente]

[Num ritmo definido pelo diálogo incansável entre **língua** e **dentes** vai sendo submergida num mar de **saliva** a paisagem de chocolate, caramelo e sal]

Este ser vivo que habita este muro e nos atrai com a sombra vai libertar-nos, sabe-se, na imensidão do horizonte. Mas essa é uma outra narrativa…



Corte longitudinal a a' | Escala 1/1.5

1. *Crumble* de chocolate com sal
2. Chocolate de leite temperado
3. Creme de caramelo salgado
4. *Ganache* de chocolate de leite
5. Mousse de chocolate branco
6. *Moelleux au Chocolat*
7. Bolo de chocolate



Alçado longitudinal | Escala 1/1.5



Corte b b' | Escala 1/1.5



Planta de coberturas | Escala 1/1.5

Interpretação gustativa da Piscina das Marés – desenhos de projecto
Desenhos da autora.



A degustação
Fotografia da autora.



A degustação – o quebrar do chocolate
Fotografia da autora.



O pós-degustação
Fotografia da autora.

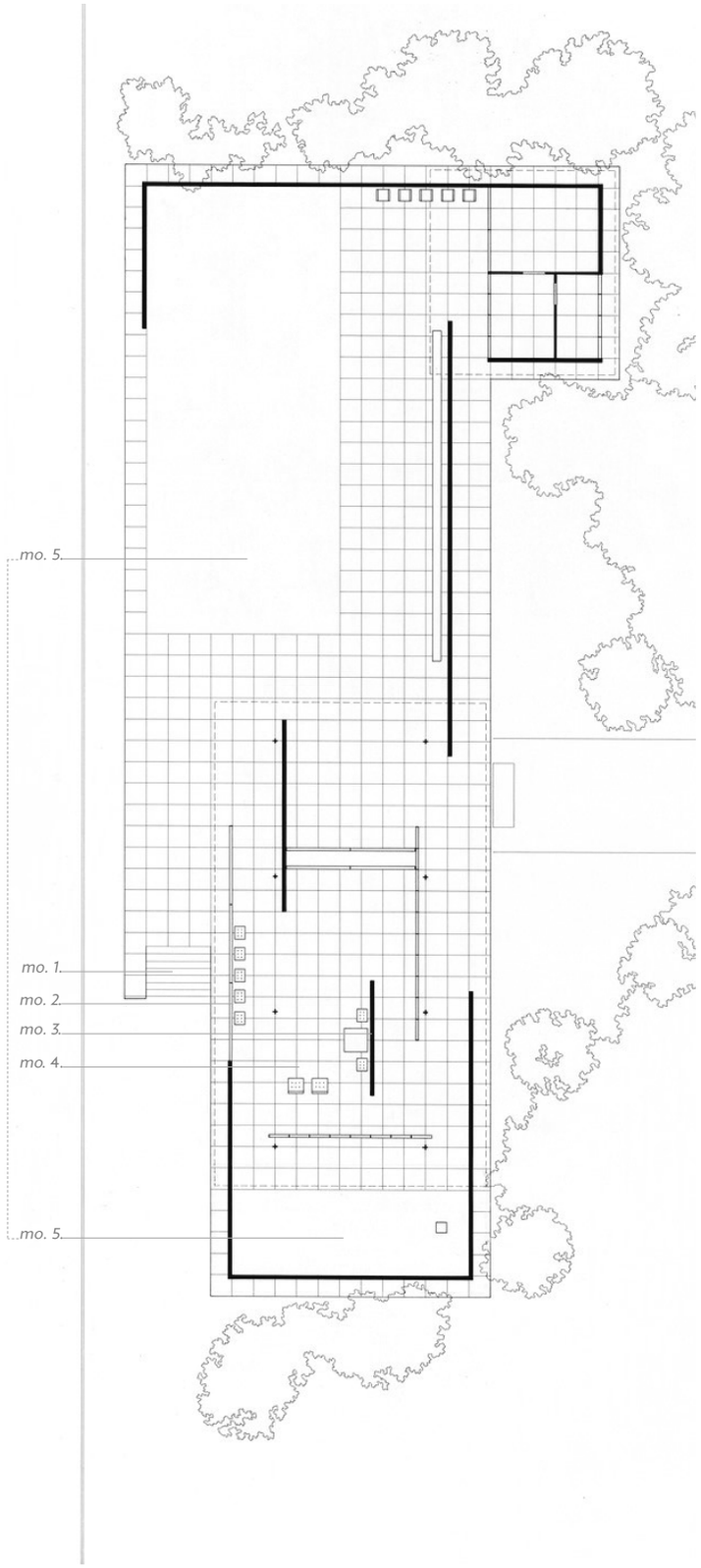
M I E S







Interpretação gustativa do Pavilhão Alemão – *Mies*
Fotografia da autora.



planta |
Escala 1/350

Pavilhão Alemão – desenho de projecto realizado no escritório de Chicago de Mies van der Rohe em 1928/1929
Imagem obtida em: «https://www.moma.org/collection/works/142968».



Detalhe interior do Pavilhão Alemão de Mies van der Rohe
Imagem obtida em: «https://divisare.com/projects/338931-ludwig-mies-van-der-rohe-maciej-jezyk-barcelona-pavilion».

O PAVILHÃO ALEMÃO

uma criatura viva

Materialização icónica que visava a afirmação do prestígio alemão perante os olhares do mundo, a obra de Mies van der Rohe para a Exposição Internacional de Barcelona de 1919 constituirá para muitos um paradigma de modernidade.

O seu projecto inicial, desenvolvido entre Novembro de 1928 e Fevereiro de 1929, implantar-se-ia em local selecionado pelo próprio Mies, convidado a tomar parte nesta dignificação da República de Weimar pelo Comissário-geral do Reich.[408]

A obra, assente num pódio de 56,5 metros de comprimento – quiçá comparável à crepidoma de um templo grego –, afirma-se enquanto claro exemplo de abstracção espacial na qual, suportada por uma estrutura de oito colunas cruciformes em aço, a cobertura adquire um pendor de leveza contrastante com o embasamento sobre-elevado onde pousa o edificado.[409]

As suas paredes interiores, verdadeiros panejamentos pétreos e vítreos sem qualquer função estrutural, modelam uma espacialidade fluída e depurada, na qual a riqueza advém não de um qualquer pendor decorativo acessório, mas sim de uma cuidadosa manipulação material. Mármores verdes, travertino, *onyx dorée* e vidros de diferentes tonalidades completam uma criatura feita de osso, proporcionando-lhe um enchimento pulsante e vivo não permitindo, ainda assim, que esta abandone a imagem de esqueleto construído.

A cortina vermelha, nos dias de hoje também ela icónica, terá durante vários anos passado despercebida nas imagens selecionadas por Mies que a imprensa publicava.[410] Muito mais do que elemento decorativo, esta assume na obra um pendor arquitectónico notável, cortando através da força da sua textura e cor qualquer espírito contemplativo que se aparente evocar.

Originalmente dialogando com uma sequência de reminiscências de colunas jónicas, o Pavilhão Alemão fala hoje sozinho, na sua versão reconstruída de 1986 dos arquitectos Cristian Cirici, Fernando Ramos e Ignasi de Solà-Morales.[411]

Criatura que viveu, morreu, e existiu enquanto fantasma documentado, o pavilhão renasceu também, quiçá não exactamente igual a outrora, mas ainda assim, encarnado.

[408] SAFRAN, Yehuda. *Mies van der Rohe*. Lisboa: Blau, 2000, p. 53.
[409] *Ibidem*.
[410] DODDS, George. *Building Desire. On the Barcelona Pavilion*. Londres e Nova Iorque: Routledge, p. 111, 112 e 113.
[411] Ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 1. 2.



O espaço de cofecção ideal à produção do *Mies*
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONFECÇÃO

no estômago da criatura

Ao longo da experienciação interessada desta obra que constitui ser o Pavilhão Alemão, é a meu ver transmitida pelo edificado de Mies van der Rohe – como adiante se explorará –, uma qualquer ambiência anatómica. Comparo assim o pavilhão a uma criatura que não considero nem humana, nem animal, mas que independentemente da sua morfologia, vive e é materializável através de osso, músculo, carne e sangue. Possuidor de boca, estômago e coração, este é um ser cuja anatomia procurei também deixar latente no espaço de confecção do *Mies* que perante vós disponho.

Mínima em termos de área útil, esta é uma cozinha através da qual é transmitida a sensação de se estar num âmago, numa qualquer cavidade recôndita e protegida de uma criatura viva.

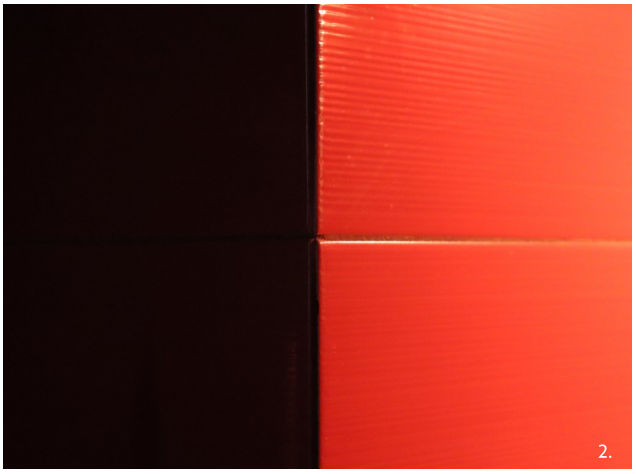
No presente caso, os utensílios não se encontram totalmente dispostos sobre as superfícies do espaço de confecção como até aqui tem sido regra. Sobre as bancadas, numa atitude de depuração, deixei apenas os instrumentos metálicos procurando, através da sua materialidade reflectora e brilhante, um captar da luz. Esta, quente e parca, é potenciada pelo tom avermelhado da cerâmica que reveste as paredes, completando a ambiência: uma na qual o que não está visível se sobrepõe àquilo que o olho alcança, estabelecendo-se uma sedutora aura de mistério. A luz, principal atriz nesta elaboração cénica, estabelece assim os contornos parciais dos elementos dispostos, permitindo ao olho a captação de uma imagem dispersa – como é o caso do castiçal de cristal à esquerda, apenas apreendido pelos seus brilhos –, e à mente o fomentar da imaginação para a completar.

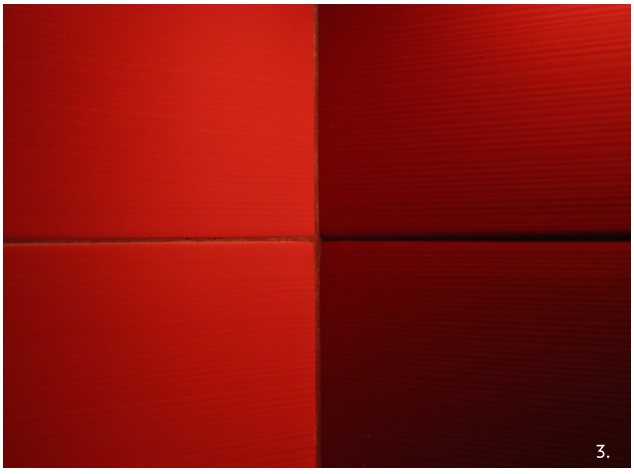
No chão não há desta vez tapete – não há filtro entre a criatura e o Homem. Esta é uma relação mais íntima e mais próxima, quase perturbadora. Envolto no negrume daquele que podia ser o seu estômago, o Homem troca de posição: daquele que digere, passa a ser o digerido.

O acrescento final do panejamento vermelho, passível de ser estendido até ao chão, empola essa sensação de íntimo secretismo eminente, de mistério quase pecaminoso: *o que se confeccionará no segredo daquela cozinha?*



1. Detalhe do espaço de confecção: luz sobre castiçal de cristal
2. Detalhe do espaço de confecção: luz sobre revestimento cerâmico em esquina de parede.
3. Detalhe do espaço de confecção: luz sobre revestimento cerâmico em esquina de parede.
4. Detalhe do espaço de confecção: luz sobre diferentes materialidades









5.


6.



7.

5. Detalhe da obra *El Horror Cristalizado* de Josep Quetglas
6. Detalhe da obra *The Architect, The Cook and Good Taste* de Petra Hagen e Rolf Toyka, representando o desmembrar de um porco
7. Detalhe da colectânea de imagens
   7. a *Pavlova* Floresta Negra: merengue e cereja
   7. b Fotograma do filme *De Olhos Bem Fechados* de Stanley Kubrick – 1999
   7. c Página da obra *Dictionary of Cookery* de Cassel, ilustrando a diferenciação entre carne em boas condições e carne estragada



O limão
Fotografia da autora.

OS INGREDIENTES

do limão e algo mais

O Pavilhão Alemão de Mies van der Rohe poderá, dado o seu cariz de abstracção moderna internacionalizável, ser entendido enquanto obra desenraizada, passível de se ver implantado em qualquer outro lugar que não aquele da cidade de Barcelona.

Este mesmo cariz de dissociação face à tradição local mais imediata fomentou a vontade de utilização de um ingrediente que, dada a sua versatilidade, se assume transversal à cultura gastronómica mundial, em especial àquela das artes da pastelaria: o limão.

Pertencendo a todo o lado sem ao mesmo tempo ser unicamente associável a um ponto geográfico particular, o limão dá mote à criação de inúmeros produtos de confeitaria que, desde a humilde tarte ao famoso *curd*, não descuram ainda elaborações quiá mais refinadas como aquela do *Infiniment Citron* de Pierre Hermé ou do *Limão* de Cédric Grolet, uma sobremesa que, no seu mimetismo irrepreensível, toma o real aspecto do fruto.

Esta produção que constitui o *Mies* procura assim integrar o limão enquanto ingrediente essencial à sua confecção, tirando partido máximo das características ácidas deste e conjugando-as simultaneamente com outros sabores mais familiares ao alfabeto gustativo alemão: aqueles da cereja quando combinada com chocolate negro.

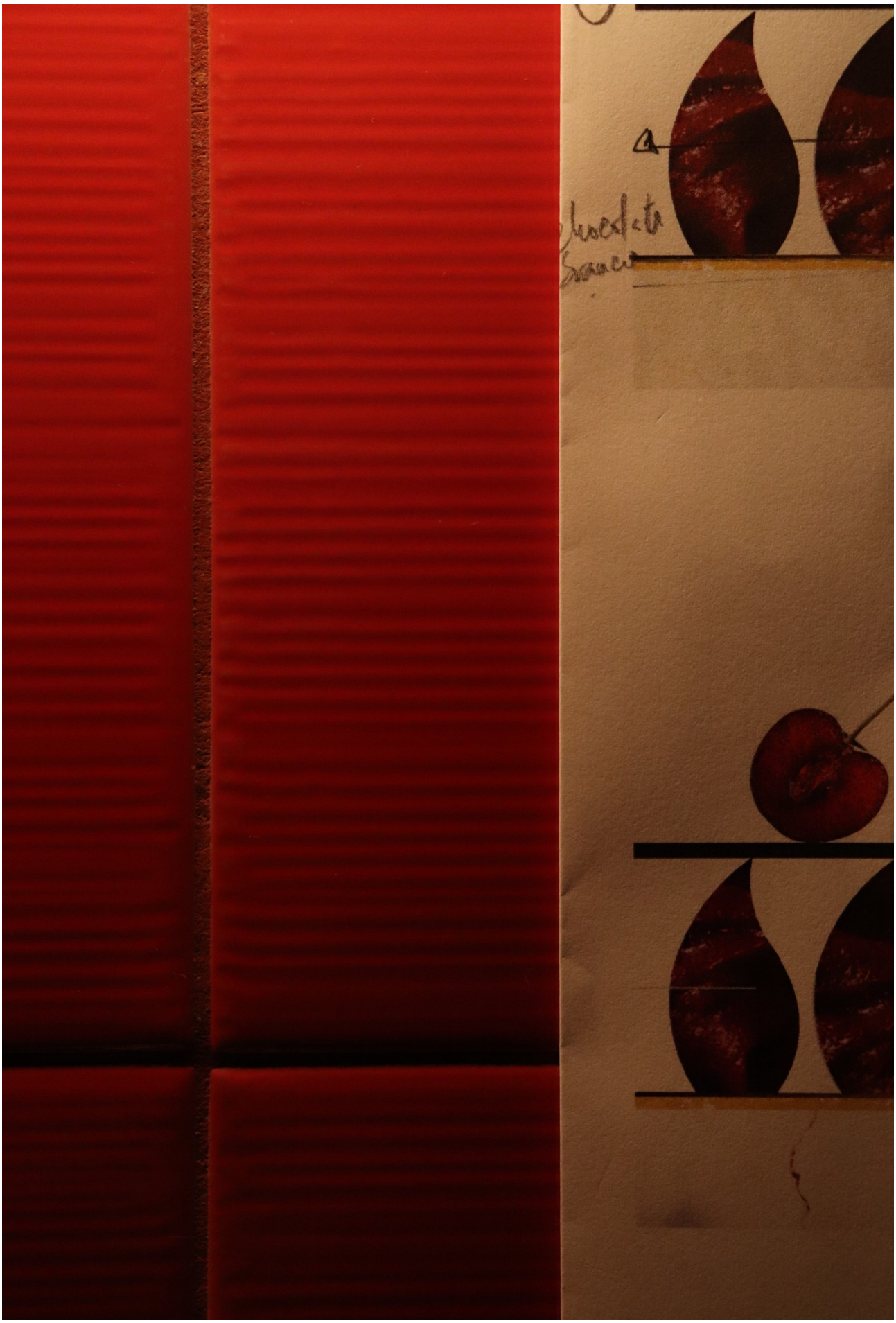
Presentes naquela que se considera uma das produções de pastelaria alemã mais reconhecidas internacionalmente – o *Schwarzwälder Kirschtorte* ou Bolo Floresta Negra –, o chocolate e a cereja fomentam um diálogo cromático e de sabores que também aqui se procurou retomar, ainda que de forma mais abstracta, como adiante se verificará.

Igualmente essencial à composição do bolo Floresta Negra, o *Kirschwasser* – ou apenas *Kirsch* –, um licor alcoólico principalmente produzido na Alemanha a partir da destilação de cerejas *morello* –, vê-se também mobilizado na confecção deste *Mies*, potenciando o teor gustativo da cereja e enriquecendo o diálogo desta com o chocolate e a forte e cortante presença do limão universal.





Os principais ingredientes para a confecção do *Mies*, de acordo com o seu grau de primazia na receita
Fotografia da autora.



Detalhe da colectânea de imagens – cerâmica texturada e pormenor dos desenhos de projecto da interpretação gustativa do Pavilhão Alemão
Fotografia da autora.

A RECEITA

do 1.º acto

Nesta criação, contrariamente às minhas restantes produções, não há segredos ausentes do olhar. O *Mies* apresenta-se despido, estreitando através dessa crueza a sua relação para com o sujeito. Contudo, não deverá ser lida nesta frontalidade uma construção de facilitismos. A vontade de, tal como Mies van der Rohe, reduzir o nível de transformação aplicada a cada ingrediente ao mínimo, resulta na concepção de uma receita na qual foi atribuída primazia à mobilização do 1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas.[412]

Ainda que aparentemente simples, esta criação que constitui o *Mies* implica um domínio das técnicas de pastelaria patentes no seu processo de execução, em especial no que ao chocolate, ao creme aveludado e ao merengue dizem respeito.

A resistência e crocância imprescindíveis às lâminas de chocolate requerem conhecimentos específicos face às temperaturas distintas inerentes ao acto de temperar os chocolates negro e branco. Apenas através do pleno domínio destas se poderá obter um chocolate brilhante, resistente e estaladiço, essencial à montagem do produto final e à construção da imagem pretendida.

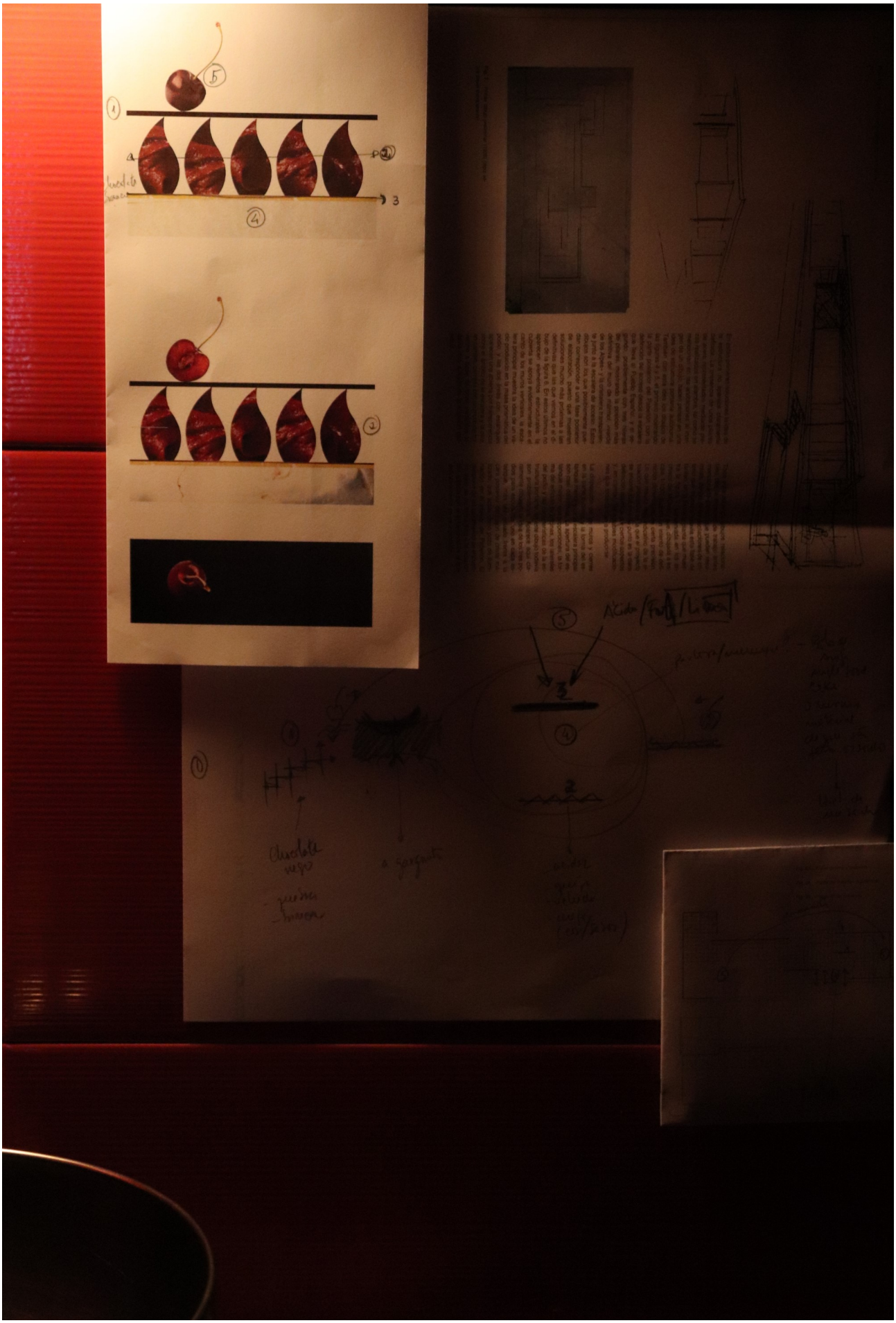
Também o creme aveludado – textura-chave nesta criação –, na sua clara acepção estrutural, necessita de uma manipulação rigorosa face à proporção dos seus componentes, alcançando-se somente através desta uma tradução fiel da experiência gustativa transmitida pela obra de Mies: aquela do extraordinário veludo ressoante que não sendo estrutura, expressa pendor estrutural.

O merengue, por fim, composto essencialmente por dois ingredientes, constituirá aparentemente uma das mais simples formulações culinárias alguma vez compostas. Contudo, a sua cozedura, um processo moroso, materializa-se terreno permeável ao cometer de falhas, recomendando-se consequentemente um cuidadoso vigiar do seu processo de confecção.

O sabor base a esta composição, o limão, canalizado principalmente através de um *curd*, constituirá porventura o elemento de mais fácil execução. Adverte-se desde já, ainda assim, que o teor ácido expectável de ser obtido com este creme de limão se materializa extremo, não devendo – ainda que se possa julgar necessário – ser acrescentado mais açúcar do que aquele solicitado.

Na sua totalidade, esta projecção bidimensional surge novamente enquanto receita colagem de diversas outras. Ainda assim, o cuidado requerido na confecção das partes assume aqui um papel renovado, crucialmente preponderante à obtenção de um resultado final estruturado, resistente, saboroso e limpo.

[412] Ver Segundo Prato, sub-capítulo 2. 1. 4. 3.



Detalhe da colectânea de imagens – desenhos de projecto da interpretação gustativa, esquema de composição e plantas do Pavilhão Alemão
Fotografia da autora.



1. Detalhe da colectânea de imagens
   1. a Materialidades do Pavilhão Alemão
   1. b Pormenor do ritmo de degraus (momento 1)
   1. c A revelação dos degraus (transição do momento 0 para o 1)
   1. d *Espaces Rythmiques – Terrasse avec trois piliers* e *Ombre oblique* –, de Adolphe Appia
   1. e Entrada no volume principal do Pavilhão Alemão (transição do momento 1 para o 2)
2. Detalhe da colectânea de imagens
   2. a *Retrato de Agostino Pallavicini* de Anthony van Dyck – 1621
3. Detalhe da colectânea de imagens
   3. a Espaço principal do Pavilhão Alemão (momentos 2 e 3)
   3. b *Café Samt & Seide* – Café Veludo e Seda – de Mies van der Rohe e Lilly Reich – 1927
   3. c Espaço principal do Pavilhão Alemão (momento 4)





Para 12 "Mies"

Chocolate Negro Temperado (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

1 500 g de chocolate negro Moser Roth com 95% de cacau

Picar finamente a totalidade do chocolate. Levar a derreter em banho-maria 1 000 gramas de chocolate, sem ferver.

Assim que a temperatura do chocolate atingir os 55º C/58º C, retirar do lume, passar para um novo recipiente e acrescentar o restante chocolate picado. Quando este estiver totalmente derretido e envolvido, verter sobre uma superfície em pedra, espalhando-o vigorosamente repetidas vezes, de forma a abater com rapidez a temperatura do chocolate.

Assim que esta atingir os 31º C/32º C, espalhar o mesmo sobre manga de acetato com largura máxima de 10,0 centímetros, de forma a obter uma fina camada.

Assim que ganhar consistência, e com auxílio de uma régua metálica, recortar no mesmo 12 peças de 4,5 centímetros por 12,0 centímetros de comprimento, não as retirando, contudo, da sua posição original. Deixar solidificar por completo o chocolate e reservar.

Chocolate Branco Temperado (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

1 500 g de chocolate branco Moser Roth

Picar finamente a totalidade do chocolate. Levar a derreter em banho-maria 1 000 gramas de chocolate, sem ferver.

Assim que a temperatura do chocolate atingir os 45º C/50º C, retirar do lume, passar para um novo recipiente e acrescentar o restante chocolate picado. Quando este estiver totalmente derretido e envolvido, verter sobre uma superfície em pedra, espalhando-o vigorosamente repetidas vezes, de forma a abater com rapidez a temperatura do chocolate.

Assim que esta atingir os 28º C/29º C, espalhar o mesmo sobre manga de acetato com largura máxima de 10,0 centímetros, de forma a obter uma fina camada.

Assim que ganhar consistência, e com auxílio de uma régua metálica, recortar no mesmo 12 peças de 4,5 centímetros por 12,0 centímetros de comprimento, não as retirando, contudo, da sua posição original. Deixar solidificar por completo o chocolate e reservar.

Merengue Francês (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

250 g de açúcar
8 claras de ovo
Raspa de 1 limão
1/2 colher de chá de sumo de limão

Pré-aquecer o forno a 120º C e forrar tabuleiro de forno com papel vegetal. Sobre o papel, com lápis de grafite, desenhar 12 rectângulos com 4,5 centímetros de largura e 12,0 centímetros de comprimento.

Bater as claras até atingirem uma consistência espumosa. Assim que tal acontecer, adicionar o sumo de limão, a raspa e aos poucos o açúcar, continuando a bater até o preparado adquirir uma consistência espessa, brilhante e endurecida.

Colocar o mesmo num saco de pasteleiro e preencher os 12 rectângulos uniformemente com o merengue, não ultrapassando esta camada os 3,0 centímetros de espessura.

Levar ao forno durante cerca de uma hora, até adquirir uma ligeira cor tostada e uma consistência firme. Deixar os merengues no interior do forno após desligado durante pelo menos cinco horas, ou preferencialmente durante a noite, até à sua utilização.

Creme de Limão (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

Sumo e raspa de 5 limões
180 g de açúcar
3 gemas
112 g de manteiga sem sal refrigerada
1 colher de sopa de amido de milho

Bater as gemas, o açúcar, o sumo e a raspa dos limões até à obtenção de uma mistura homogénea. Levar de seguida o preparado ao lume, em banho-maria, mexendo sempre até engrossar, mas

sem ferver para que não talhe.

Retirar de seguida do lume e acrescentar a manteiga cortada em pedaços, mexendo até esta derreter e se incorporar totalmente.

Levar o creme a refrigerar em recipiente selado e utilizar apenas quando frio.

Creme Aveludado (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

900 g de queijo-creme
115 g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
2 colheres de chá de *Kirsch*
250 g de açúcar em pó
50 g de cacau em pó
4 colheres de sopa de corante alimentar natural vermelho

Num recipiente, bater ligeiramente a manteiga até amolecer. À parte, bater de forma idêntica todo o queijo-creme, até amolecer ligeiramente. Acrescentar de seguida a manteiga batida a este, batendo novamente até misturar.

À parte, misturar o cacau com o corante natural, até ser formada uma mistura espessa.

Acrescentar de seguida ao preparado de manteiga e queijo-creme, de uma só vez, esta pasta de cacau e corante, o licor e o açúcar peneirado, batendo só até à total incorporação. Refrigerar em recipiente selado e reservar.

Montagem

Descolar do papel vegetal os merengues, dispondo sobre estes uma fina camada de creme de limão. Sobre o creme, pousar delicadamente uma lâmina de chocolate branco temperado.

Passar o creme aveludado para um saco de pasteleiro e dispôr paralelamente, em duas filas de cinco, pequenas concentrações deste com formato semelhante ao de uma lágrima, como se de suspiros se tratassem, procurando que a altura dos mesmos atinja os 6,0 centímetros. Levar a refrigerar durante cerca de meia hora.

Passado este período, pousar sobre o creme uma lâmina de chocolate negro temperado, não exercendo força sobre esta de forma a não distorcer a forma das lágrimas de creme.

Sobre a camada de chocolate negro, pousar uma cereja fresca inteira – ou em calda em caso de indisponibilidade sazonal, evitando-se contudo aquelas outras cristalizadas em açúcar – procurando um alinhamento da mesma à esquerda, sobre o ponto médio da distância entre as duas primeiras lágrimas de creme.

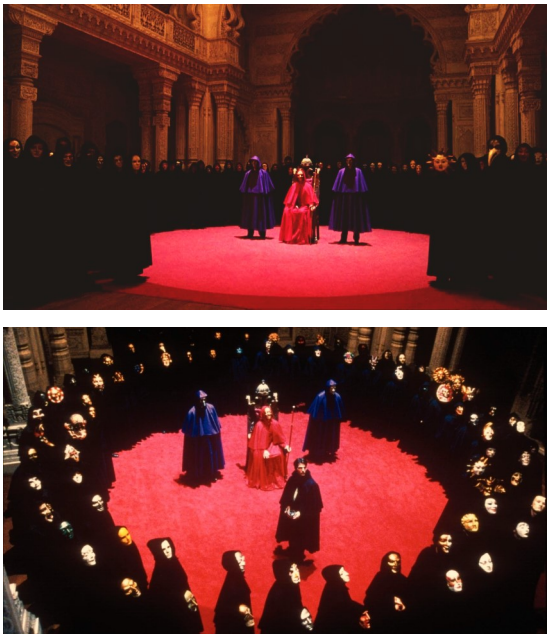
Levar a refrigerar até servir.



O *Mies*, na sua disposição ideal sobre a mesa aquando da degustação
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONSUMO

no coração da criatura

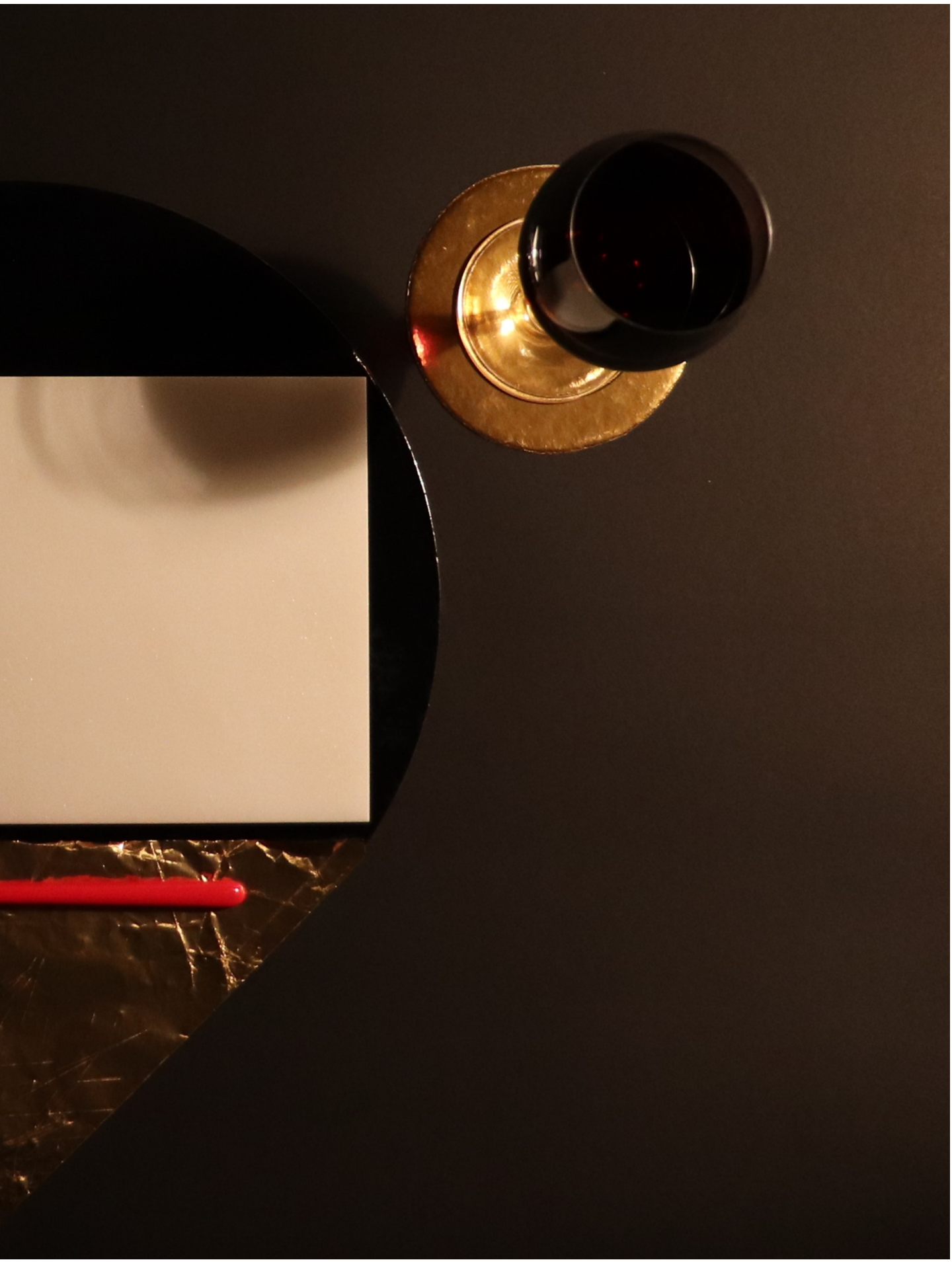


Fotogramas do filme *De Olhos Bem Fechados* realizado por Stanley Kubrick – 1999 [413]

"-A senha? – sussurraram em uníssono.
- Dinamarca – respondeu Fridolin.
Um dos criados encarregou-se do seu casaco de peles e desapareceu no aposento contíguo, enquanto o outro abria uma porta mostrando a Fridolin um salão de tecto alto, na penumbra, quase escuro, adornado em redor com reposteiros de seda negra. Aqui, Fridolin encontrou cerca de dezasseis a vinte convivas envergando vestes eclesiásticas, monges ou freiras, que circulavam pela sala. Os acordes suaves do órgão ressoavam e pareciam chegar do alto, entoando uma velha melodia religiosa italiana." [414]

[413] Imagens obtidas em: «https://pixelhunt.wordpress.com/tag/kubrick/» e «http://www.allocine.fr/film/fichefilm-20502/photos/detail/?cmediafile=18917514» respectivamente.
[414] SCHNITZLER, Arthur. *A História de um Sonho*. Lisboa: Relógio D'Água, 2001, p. 55.





A disposição da mesa ideal à degustação do *Mies*
Fotografia da autora.



A degustação
Fotografia da autora.

A DEGUSTAÇÃO

cru

"Para mim, o trabalho em Barcelona foi um instante luminoso da minha vida." [415]

"O vermelho, a cor da luz, era um elemento importante nos interiores dos edifícios religiosos romanos." [416]

"E isto é aquilo a que eu chamaria o primeiro e o maior segredo da arquitectura, que ela coleciona coisas diferentes no mundo, materiais diferentes, e os combina de forma a criar um espaço como este. Para mim é uma espécie de anatomia de que estamos a falar." [417]

"Um produto arquitectónico não experienciado enquanto uma colecção de imagens visuais isoladas, mas na sua incorporação material e na sua presença espiritual." [418]

"Enquanto a metafísica racional ensina que o homem se torna nas coisas ao compreendê-las, a física imaginativa mostra-nos que o homem se torna em todas as coisas ao não compreendê-las… porque ao não compreendê-las… torna-se elas ao transformar-se a si mesmo nelas." [419]

"O fenómeno da refracção produz uma magia particular na arquitectura que é adjacente à água, ou incorpora esta." [420]

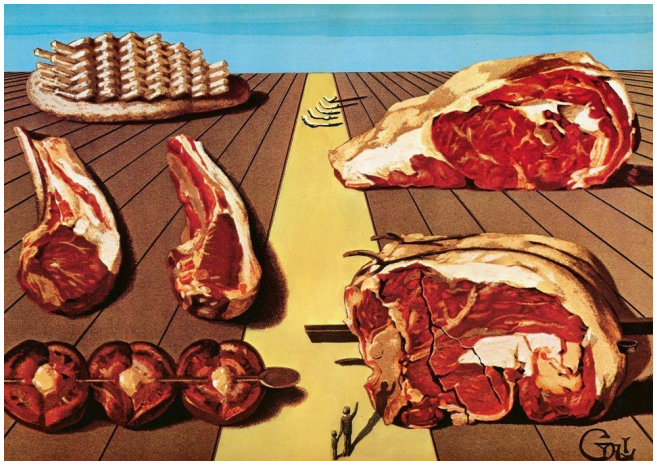
---

[415] Mies van der Rohe – carta à revista Arquitectura em 1957 em QUETGLAS, Josep. *El Horror Cristalizado, Imágenes del Pabellón de Alemania de Mies van der Rohe*. Barcelona: Actar, 2001, p. 181.
[416] CAGE, John. *Color y Cultura. La prática y el significado del color de la Antigüedad a la abstracción*. Madrid: Ediciones Siruela, 2001, p. 25.
[417] ZUMTHOR, Peter. *Thinking Architecture*. Basileia: Birkhäuser, 2006, p. 17.
[418] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 85.
[419] VICO, Giambattista. *New Science*, citado por HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 84.
[420] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 85.



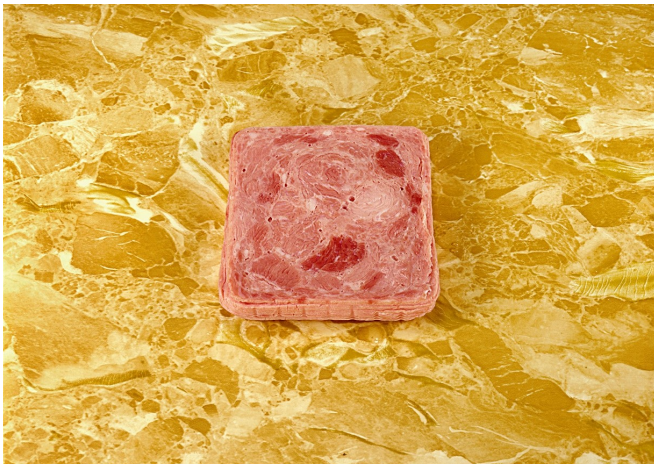


A degustação
Fotografia da autora.



Composição com carne da autoria de Salvador Dalí

A proporção adquirida pela carne nesta representação empola uma leitura desta enquanto dominadora de espaço e materialização de produto construído, comparativamente à dimensão da escala humana também ilustrada.



Luncheon Meat on a Counter de Sandy Skoglund – 1978

Comparando visualmente o padrão texturado de um pedaço de charcutaria com aquele marmoreado de um balcão, Sandy Skoglund opõe duas entidades numa atitude sinestésica de sentidos.

Imagens obtidas em: «https://arthive.com/artists/12619~Salvador_Dali/works/406253~Illustration_for_the_book_Les_Diners_de_Gala» e «http://www.sandyskoglund.com/pages/imagelist/1280_960/78/index.html» respectivamente.

[o olho]

A expectativa acumula-se na aproximação ao edificado. Após anos de contacto através da bidimensionalidade da folha, eis que se materializa finalmente, perante o olhar, aquele volume barrado sobre o solo. A plataforma na sua base, presa ao chão, contrasta com a aparente leveza do que sobre si pousa: um construído etéreo de vidro e mármore – *momento 0.*

> A experiência gustativa que aqui vos proponho é algo diferente das anteriores. Ao passo que até aqui sugeri uma degustação faseada, em que a enfatização espacial era, na maioria das vezes, direccionada para cada camada enquanto entidade individual participante de um todo, aqui, as minhas indicações recaem para uma total imersão no produto que agora disponho perante vós.

[a pele, o esqueleto, o músculo, o ouvido, o nariz, o olho]

O aproximar gradual permite agora ao olhar o distinguir da fisionomia do mármore, das suas juntas, do seu padrão. Os passos sucedem-se na ânsia de o tocar, de sentir a sua suavidade.

Ao atingi-lo contudo, é-se possuído por uma vontade crua de o lamber, de o interiorizar de uma forma mais íntima que aquela permitida pela mão. Saberá a sal? Saberá a carne? A gordura? Saberá *mal?* Saberão os dois tipos de pedra ao mesmo? Tal como o *Lardo di Colonnata*[421] assumirá na sua essência carnal o sabor do mármore onde é deixado a amadurecer, também Mies terá composto uma criatura em cuja anatomia de pedra, aço e vidro se poderá sentir a essência da sua carne, do seu osso, e do seu sangue. Esta vontade de tocar com a língua no mármore, e a consequente aproximação a este potenciam na mente a sensação olfactiva de um odor pétreo, a rocha desfeita, a pó; tal como a entrada num talho traz consigo aquele cheiro intenso a carne crua, a

[421] O *Lardo di Colonnata* é uma produção gastronómica originária da aldeia italiana de Colonnata, consistindo em banha de porco curada em vasilhas de mármore proveniente das pedreiras locais. Great Italian Chefs. *Lardo di Colonnata: a hidden treasure in the Apuan Alps,* 2017. [Consult. a 15 de Agosto de 2018]. Acedido em: «https://www.greatitalianchefs.com/features/lardo-di-colonnata-hidden-treasure-in-the-apuan-alps».



Taffety Tart de Heston Blumenthal

A crocância das finas camadas de massa, em pleno contraste com a textura do conteúdo gelatinoso no seu alternar, potenciam à boca uma sensação comparável ao da movimentação do corpo pelos meandros de uma espacialidade ritmada.



Telhados de Paris da autoria do fotógrafo Michael Wolf

O ritmo captado por Michael Wolf – do qual se ausenta quase na totalidade a projecção de sombras –, vê-se potenciado pela repetição da cor, da forma e da disposição que os elementos tomam, formalizando-se um percurso visual que, na sua aparência infinita marcada por crocância, apela ao mastigar.

Imagens obtidas em: «http://angela-moore.co.uk/food/#c-100» e «http://photomichaelwolf.com/#news» respectivamente.

banha, a animal sem vida.

Nesta proximidade, o corpo percepciona agora a verdadeira escala do edificado. Lado a lado, esqueleto de Homem e de criatura construída confrontam-se e ela, que ao longe enganava o olho escondendo o seu acesso, liberta-o agora, convidando a ser-se engolido.

[o esqueleto, o músculo, o ouvido]

Os degraus de blocos maciços, espaçosos, facilitam o trepar da criatura, e no seu ritmo crocante bem marcado, passo após passo, o ressoar do corpo sobre o mármore soa seco – *momento 1.*

Com a colher, seccionem na vertical a extremidade do *Mies* oposta àquela onde assenta a cereja. Deverão sentir os diferentes sons dos materiais que se desfazem sem resistência, num ritmo contínuo. O embasamento deste *Mies* que vos trago, contrariamente àquele da obra, é feito de pura leveza crocante, que se desfazerá sem qualquer esforço. Levem agora à boca a secção que extraíram.

[um sabor imediato a chocolate negro crocante emerge na **boca**, à medida que os **maxilares** se contraem e levam consigo os **dentes**, trincando]

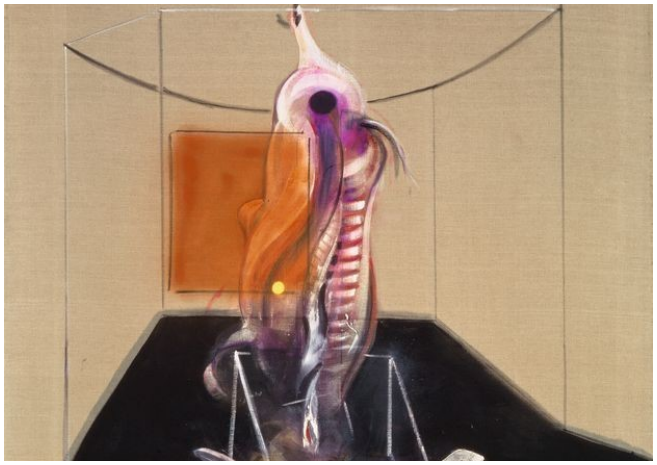
[o olho, a pele, o nariz]

Ao atingir o topo da plataforma o olho abarca a água, o nariz o ligeiro odor a húmido, mas a pele, essa, é o único órgão verdadeiramente satisfeito que, tocando ao de leve sobre a superfície, sente a frescura líquida, e de seguida o morno do mármore do pavimento aquecido pelo sol – *momento 5 (subdividido).*

Peço-vos agora contudo, enquanto degustam este *Mies*, que retirem a cereja do topo do bolo, e a reservem para o fim. Transportem-na com os dedos para o limite do prato.

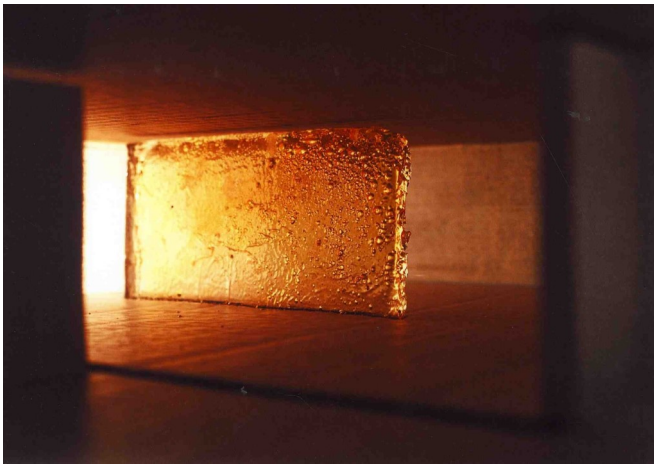
[o esqueleto, o músculo, a pele, o ouvido]

A criatura recebe o sujeito de boca aberta: as duas portas pivotantes, exímias na sua materialização de osso esguio levado ao limite da sua extensão, engolem. Lá dentro, naquela garganta



Carcass of Meat and Bird of Prey da autoria de Francis Bacon – 1980

O esqueleto de aparência metálica materializado por Bacon, enquadrador da monumental carcaça animal, vê-se também ele preenchido e estruturado pela vivacidade do rectângulo cor de laranja, animador do espaço.



Modelo da sensação tectónica de parede de ónix sob a luz, da autoria de Catherine Leung

Ainda que referente a um estudo sobre a materialidade concretizada por Mies van der Rohe na sua Villa Tugendhat – 1929/1930 –, este modelo ilustrativo do poder radiante do ónix enquanto contaminador de ambiências poderia ser também mobilizado no estudo do Pavilhão Alemão.

Imagens obtidas em: «https://www.artimage.org.uk/21777/francis-bacon/carcass-of-meat-and-bird-of-prey--1980» e «https://i.pinimg.com/originals/de/7b/a6/de7ba61499bff701e6eac48d459d621e.jpg», respectivamente.

dividida entre o negrume pesado da pedra e a transparência sem peso do vidro, prepara-se o silêncio – *transição do momento 1 para o 2.*

[o ouvido, a pele, o esqueleto, o músculo, o olho]

Ao avançar-se pelas entranhas desta obra viva, o ressoar dos passos é calado pelo afagar carinhoso do tapete.

Ali reina o silêncio, a paz no âmago da criatura. Naquele estômago dilatado não há nada mais senão aquele que a visita. Poderia a criatura ter fome…

Mas aquele espaço –, porque tudo ali é espaço, espaço palpável, espiritual, intocável e simultaneamente passível de ser lambido –, não é afagado somente pelo têxtil que se pisa. Há um outro, num vermelho profundo, que do tecto flui ondulante até ao chão – *momento 2.*

A criatura sangra – vidro e sangue. A sensualidade do veludo vermelho na sua ironia mais pura: a cor outrora representativa de luz é aqui convocada para tapar o sol.

[o chocolate crocante é agora silenciado na **boca** por um veludo extraordinário. A **língua** detecta um ligeiro toque de *Kirschwasser*. O veludo comestível forra cada centímetro de **gengiva**, e ao deslizar para a **garganta** deixa um rasto a azedo, percepcionado pela **parte de trás da língua**]

Mas deste estômago imenso emerge agora um elemento novo.

[o esqueleto, o músculo, a pele, o ouvido, o nariz, o olho]

Estava ali desde o início, contudo somente agora se revela, em pleno confronto com o veludo: o pano de parede em *onyx dorée*. Poderia ser de carne. Não é doce, mas molda o doce. Sem ela, o espaço não o seria. Sem a parede de carne rasgada, cravejada de gordura marmorizada, aquele esqueleto estaria quase vazio.



Criação *Tarte Zéphyr* de Pierre Hermé

Ainda que não contemplando água, a superfície reflectora selecionada por Pierre Hermé para a disposição da sua criação permite à pequena tarte a construção de um diálogo com o seu reflexo, quiçá mais revelador da sua identidade enquanto produto decadente do que a própria tarte em si.



Crematório no Cemitério do Bosque – *Skogskyrkogården* –, da autoria do arquitecto Gunnar Asplund – 1935/1940

O reflexo da obra de Gunnar Asplund na superfície do lago que lhe está defronte permite ao construído o adquirir de uma nova identidade: dual, simétrica, inatingível e etérea. Verdade material e imagem reflectida mesclam-se num todo, formalizando assim um edificado completo.

Imagens obtidas em HERMÉ, Pierre. *Ph10 pâtisserie* Paris: Agnès Viénot Éditions, 2006, p. 382 e em: «http://paradisebackyard.blogspot.com/2012/04/erik-gunnar-asplund.html» respectivamente.

[o ouvido, a pele]

A parede de *onyx dorée* emana uma sensualidade contaminadora, palpável e magnética, que ressoa e reverbera como ondas invisíveis – *momento 3*.

O crocante do chocolate branco temperado, em alto contraste com aquele negro que terão sentido ao início, deverá reactivar o movimento da boca. Com este virá, de surpresa, um forte sabor a limão.

[na **boca** o aveludado extremo do creme de cereja é agora substituído por uma nova crocância. E com ela, um trago de limão fulminante é captado por todas as **papilas gustativas**]

A espacialidade absorve o vidro, o veludo e a pedra para existir enquanto entidade imaterial. Quase escapa por entre os sentidos, de tão fugaz que é: num instante alcança-se, no seguinte já a boca a desfez – *momento 4*.

A derradeira camada, o merengue francês, surgirá agora. Haverá, contudo, incorporado nele um ligeiro trago a limão e ainda uma nota alcoólica. Este é um merengue que vive das demais camadas que se lhe sobrepõem, e como, tal, absorve os seus sabores.

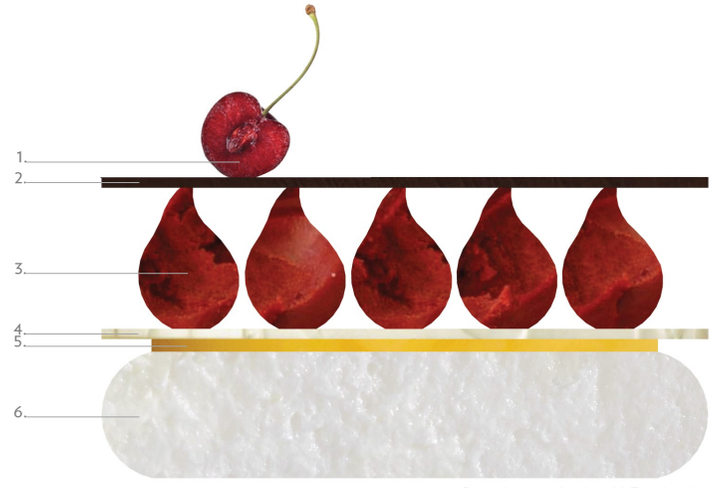
[a crocância do merengue derrete-se na **boca**, transmitindo uma sensação de inatingibilidade latente, etérea. Ao longe, insurge-se um ressoar alcoólico, e mais perto, um aroma a limão]

[o olho, o músculo, o esqueleto, o ouvido, o nariz, a pele]

O olhar capta, através daquele envidraçado quase imperceptível, a água ali tão perto; e o corpo, lançado, de imediato acorre na busca do seu reflexo, de uma melhor versão de si mesmo. A frescura daquele espelho de água lava a gordura da carne, e fá-la assumir uma nova forma: a de produto filtrado e purificado, como aquela figura ao sol. Ali, o que era matéria, o que era carne, osso e sangue, é agora luz – *momento 5 (subdividido)*.

Devem finalmente trincar a cereja.

[Os **dentes** rasgam a carne da cereja crua. Este é um rasgar distinto do do chocolate. É uma acidez diferente da do creme de veludo. É uma rispidez diferente da do limão. É uma frescura diferente da do merengue. Tem um pouco de todos eles, mas não é nenhum]

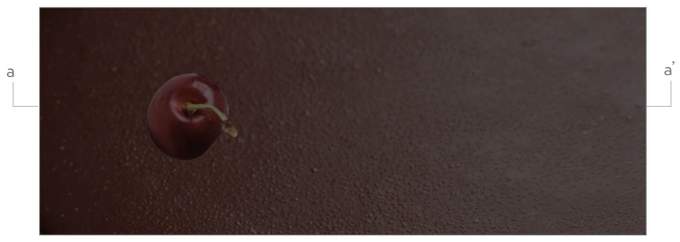


Corte longitudinal a a' | Escala 1/1.5

1. Cereja
2. Chocolate negro temperado
3. Creme de veludo
4. Chocolate branco temperado
5. Creme de limão
6. Merengue



Alçado longitudinal | Escala 1/1.5



Planta de coberturas | Escala 1/1.5

Interpretação gustativa do Pavilhão Alemão – desenhos de projecto
Desenhos da autora.



A degustação
Fotografia da autora.



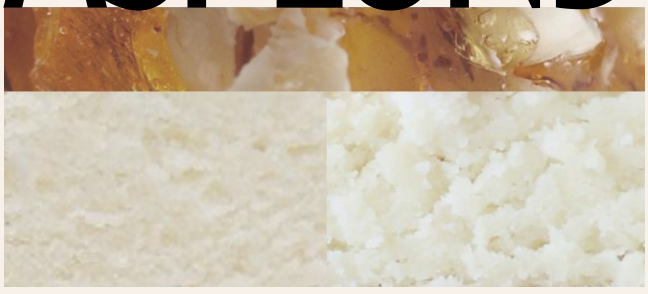
A degustação
Fotografia da autora.





O pós-degustação
Fotografia da autora.

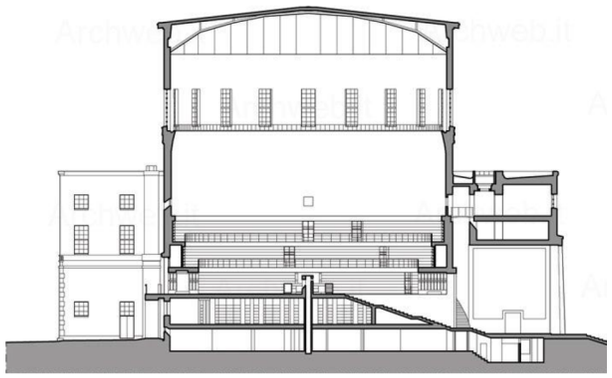
ASPLUND



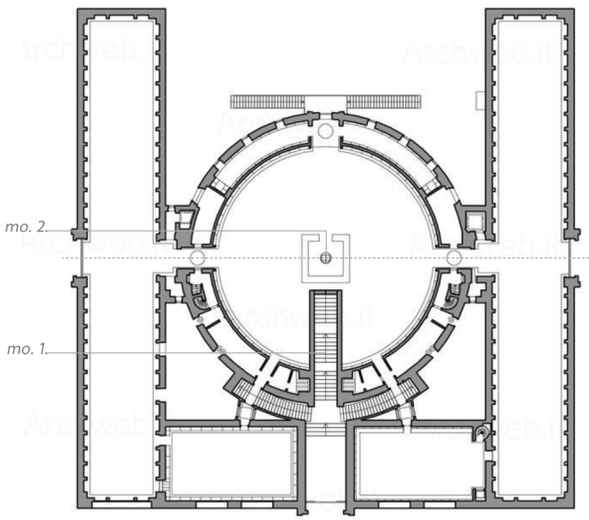




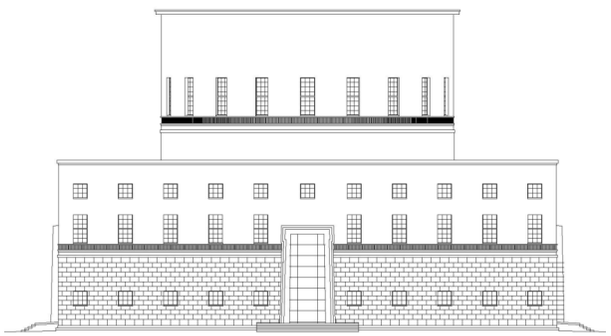
Interpretação gustativa da Biblioteca Pública de Estocolmo – *Asplund*
Fotografia da autora.



Secção transversal |
Escala 1/750

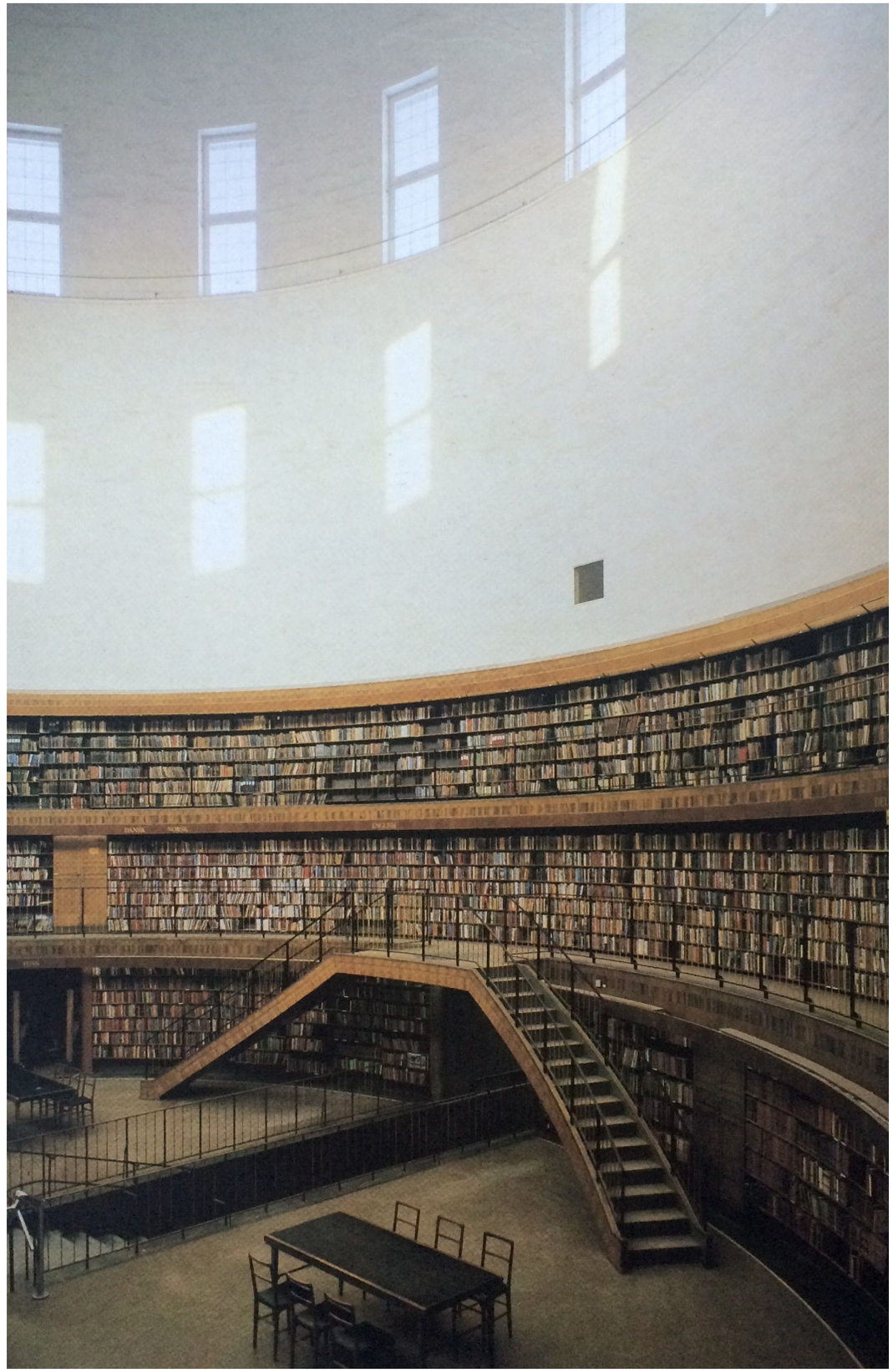


Planta |
Escala 1/750



Alçado Nordeste |
Escala 1/750

Biblioteca Pública de Estocolmo – desenhos de projecto
Imagens obtidas em: «https://www.archweb.it/dwg/arch_arredi_famosi/Adolf_Loos/muller/muller_2d.htm».



Espaço central da Biblioteca Pública de Estocolmo de Gunnar Asplund
Imagem obtida em: «https://www.taschen.com/pages/en/catalogue/architecture/all/49299/facts.adolf_loos.htm».

A BIBLIOTECA PÚBLICA DE ESTOCOLMO

de uma centralidade

O projecto para a Biblioteca Pública de Estocolmo terá tomado forma após uma viagem de estudo do arquitecto sueco Gunnar Asplund aos Estados Unidos da América, com o intuito de visitar obras de semelhante conteúdo programático.[422]

Tomando parte, a partir de 1918, no comité responsável pelo encargo daquela que seria a primeira biblioteca pública sueca – programa inovador na altura –, Asplund, que navegara já por entre um panorama arquitectónico dividido entre o nacionalismo e a modernidade, adopta agora uma atitude experimental face à reintrodução do vocabulário clássico naquele que era conhecido como o "romanticismo nacional sueco".[423]

Segundo o pensamento do arquitecto, o edifício deveria encontrar-se internamente organizado de forma a facilitar ao utilizador o acesso a qualquer obra desejada,[424] vindo a tomar a forma de um grande espaço central iluminado zenitalmente, ladeado por salas de leitura contíguas.

Nos primeiros desenhos do edifício da biblioteca é ainda verificável a convocação, por parte do arquitecto, de um forte vocabulário tradicional escandinavo: a *rotunda*, encimada por uma cúpula conjugar-se-ia com uma entrada porticada e com paredes exteriores ricamente trabalhadas.[425]

A versão concretizada em 1927, contudo, depuraria o construído, reduzindo-o a uma leitura geométrica monumental clara. A cúpula, substituída agora por um cilindro, não permitiu ao espaço central da biblioteca ver reduzido, ainda assim, qualquer do seu pendor celestial. Esta espacialidade de aparência infinita, comparável àquela proporcionada pela cúpula na Capela do Bosque – *Skogskapellet* –, também de Asplund, materializa uma aura etérea e contemplativa, nascida da abstracção formal.[426]

O impacto monumental do edificado – quiçá contraditório quando confrontado com uma tradicional visão da biblioteca enquanto espaço à disposição da humilde busca por conhecimento –, terá sido assumido por Asplund como necessário ao legitimar do edifício[427] que, guiando o sujeito, o impele através da sua força geométrica, disposição formal e apropriação simbólica, a ascender à luz do conhecimento.

---

[422] FIEDERER, Luke. *AD Classics: Stockholm Public Library/ Gunnar Asplund,* 2010. [Consult. a 5 de Setembro de 2018]. Acedido em: «https://www.archdaily.com/92320/ad-classics-stockholm-public-library-gunnar-asplund».

[423] O "romanticismo nacional sueco" poderá caracterizar-se como uma terceira via de pensamento artístico, mediadora entre uma modernidade latente e a tradição escandinava. Segundo FOGWALL, Niclas. *Swedish National Romantic Architecture,* 1999. [Consult. a 5 de Setembro de 2018]. Acedido em: «https://archive.is/zurez».

[424] SENNOTT, Stephen. *Encyclopedia of 20th Century Architecture.* Nova Iorque: Fitzroy Dearborn, 2004, p. 81.

[425] Informação acedida em: «https://www.archdaily.com/92320/ad-classics-stockholm-public-library-gunnar-asplund».

[426] AHLBERG, Hakon. *Gunnar Asplund, arquitecto: 1885-1940.* Murcia: Consejería de cultura del consejo regional, 1982, p. 92.

[427] FIEDERER, Luke. *AD Classics: Stockholm Public Library/ Gunnar Asplund,* 2010. [Consult. a 5 de Setembro de 2018]. Acedido em: «https://www.archdaily.com/92320/ad-classics-stockholm-public-library-gunnar-asplund».



O espaço de confecção ideal à produção do *Asplund*
Fotografia da autora

O ESPAÇO DE CONFECÇÃO

da memória e da luz

Na materialização do espaço de confecção ideal à preparação do *Asplund*, recorri a uma ambiência impressa na minha memória desde longa data: a da cozinha dos meus avós, quando banhada pelo sol do meio da tarde.

Este é um espaço de confecção especial, capaz, de evocar uma aura difícil de caracterizar por palavras. Possuidora de um vão de janela para o exterior, à esquerda, e de um outro simétrico para a divisão contígua, à direita – fruto de uma construção faseada –, esta é uma cozinha na qual a reunião dos dois diferentes tipos de luz permite a obtenção de uma luminosidade equilibrada, ainda que proveniente de focos distintos.

Esta multiplicidade de fontes de luz, algo similar conceptualmente ao que acontece no espaço central da obra da Biblioteca Municipal de Estocolmo de Gunnar Asplund, apresenta-se assim como o principal motivo que me levou a revisitar este espaço da minha infância, e a dispôr sobre ele imagens, texturas, utensílios e pequenas peças, que ainda que se constituam estranhos à minha memória, evocam a serena presença escandinava que procuro. Um destes elementos, um pequeno cavalo de madeira típico da região sueca de Dalarna, vê-se conjugado com um têxtil de lã, na esperança de convocar o conforto do lar face à rispidez do clima de inverno.

Os tons claros do mobiliário, das paredes, do fogão e do mármore da pia da cozinha, captam esta luz calma e terna, potenciando a cristalização de uma atmosfera de contemplação sensível.

Os utensílios necessários à elaboração deste *Asplund*, poucos, dispõem-se uma vez mais sobre a bancada, encerrando esta que para mim constitui ser uma encenação de pendor passível de representação numa obra de Hammershøi.











1. Detalhe da colectânea de imagens – cavalo de Dalarna
2. Detalhe da colectânea de imagens.
   2. a *Portas Abertas* de Vilhelm Hammershøi, 1905
   2. b Espaço central da Biblioteca Pública de Estocolmo
   2. c Fotograma da série televisiva War & Peace (BBC, 2016) adaptação da obra literária de L. Tolstói com o mesmo nome. Chamada de atenção para a luz matinal na cena com a personagem Maria Bolkonskaya
3. Janela interior do espaço de confecção
4. Detalhe do espaço de confecção







6. Utensílios de cozinha – moldes para chocolate
7. Detalhe do espaço de confecção
8. Detalhe do espaço de confecção – utensílios de cozinha
   8. a Catálogo do SMK – Galeria Nacional da Dinamarca
9. Detalhe do espaço de confecção
10. Detalhe do espaço de confecção
    10. a *Interior em Strandgade, Luz do Sol sobre o Pavimento* de Vilhelm Hammershøi, 1901
11. Detalhe do espaço de confecção – materialidades: madeira, azulejo, mármore









O côco
Fotografia da autora.

OS INGREDIENTES

da Escandinávia, com amor

Estocolmo é uma cidade onde reinam as produções doces, sendo termos como *konditori* e *bagueri*[428] facilmente encontrados por toda a capital sueca.

Com uma tradição enraizada em sabores como o da amêndoa, do côco, do massapão, do cardamomo, do açafrão e da canela, a doçaria sueca alcança com toda a facilidade um equilíbrio de sabores, nunca deslizando em demasia sobre a decadência do açúcar. O termo sueco *lagom*, designativo de uma atitude nacional de vivência em que os excessos são evitados em prol de uma existência resignada ao equilíbrio, poderá também classificar a produção nacional de pastelaria.

Um dos doces mais disseminados na Suécia, rivalizando a sua popularidade com aquela dos bolos de canela – *kanelbullar* – e do Polo Princesa – *Princesstårta* –, as *chokladbollar*, ou bolas de chocolate, poderiam considerar-se o estandarte de confeitaria do país. Feitas à base de açúcar baunilhado, café, cacau, manteiga e côco, estas possuem uma textura extremamente densa e heterogénea, sem termo comparativo na doçaria tradicional portuguesa. Cobertas por côco desidratado, ou açúcar crocante, participam na rotina diária escandinava, providenciando um constante mote para um *fika* – como se tal fosse preciso...[429]

Enraizado nesta cultura gustativa sueca do *lagom*, e fazendo uso de sabores reconhecidos como aqueles da amêndoa, do chocolate e do côco, o *Asplund* pretende ser uma criação na qual estes elementos se vêm reinventados: a amêndoa intensifica agora a sua crocância através do açúcar, materializando um praliné; o chocolate, tomando uma forma esférica reminiscente de uma *chokladboll*, surpreende pela sua leveza recheada e o côco, num explorar desmultiplicado, envolve toda a criação sob uma nova luz.

O ovo, um elemento por norma omnipresente à confecção de massas, foi aqui deixado de parte. O tom cromático que as produções de pastelaria – e não só – adquirem aquando da sua participação considerou-se inadequado ao pendor suave e contemplativo que este *Asplund* preconiza.

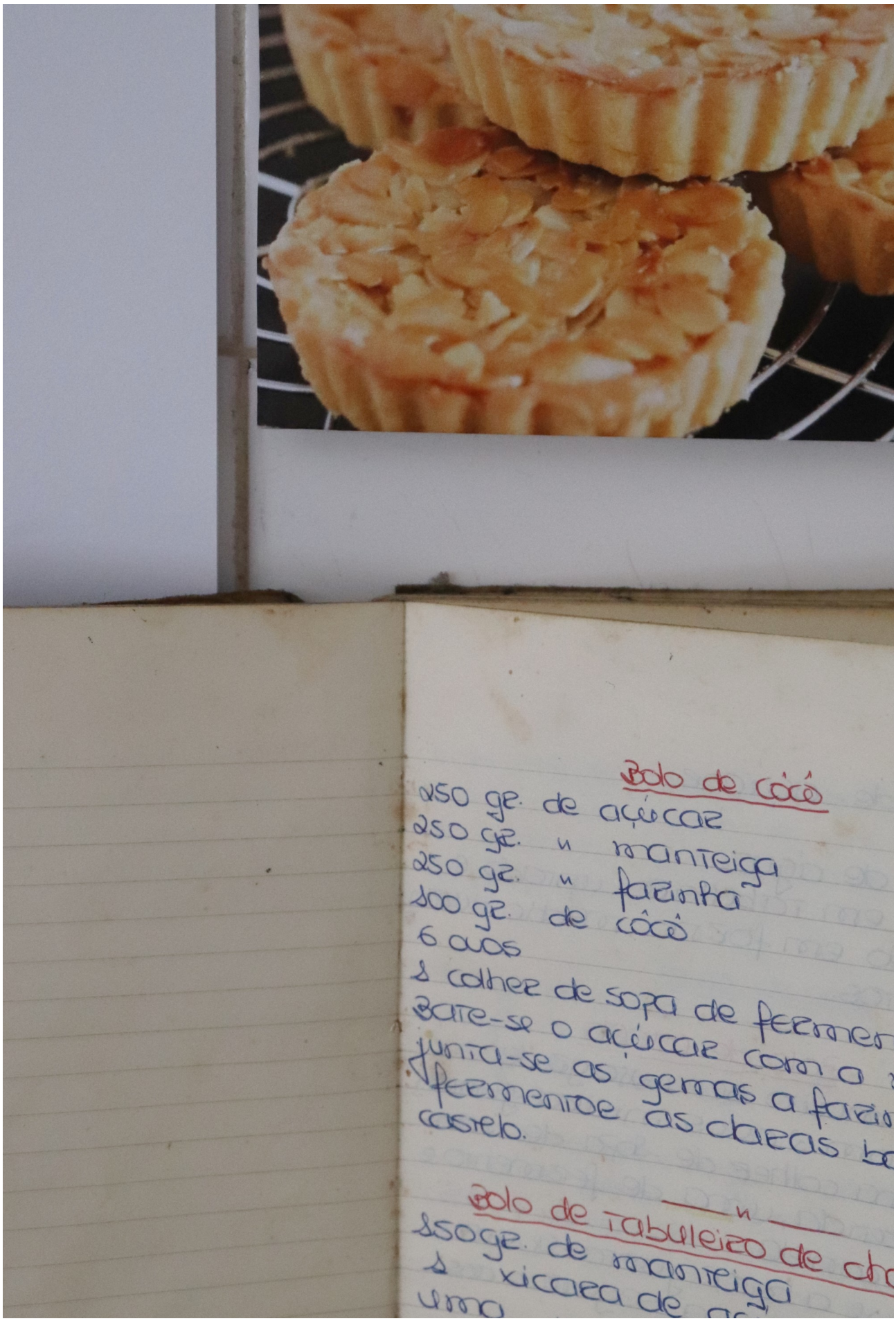
[428] Termos em sueco para pastelaria e padaria.

[429] Não existe uma tradução literal para o termo sueco *fika*. Poderá, contudo, ser definido como uma parte da identidade nacional sueca: um momento de pausa, para convívio, café e um petisco que, não tendo hora própria, ou lugar próprio, prontamente acontece diversas vezes ao longo dia, se a oportunidade surgir.


onut oil



Os principais ingredientes para a confecção do *Asplund*, de acordo com o seu grau de primazia na receita
Fotografia da autora



Detalhe do espaço de confecção – tarte de amêndoa tradicional sueca e velho livro de receitas
Fotografia da autora.

A RECEITA

experiências intersectadas

A produção de pastelaria que constitui este *Asplund* afirma-se como aquela que mais tentativas de experimentação requereu à sua génese.

As esferas de chocolate temperado, com cuja textura se trabalhou, compreendem um domínio técnico superior ainda àquele outro patente em criações como o *Mies* ou o *Siza*, também elas integrantes de chocolate temperado. No presente caso, contudo, a necessidade de obtenção de esferas de superfície brilhante e espessura reduzida, passíveis de serem desmoldadas sem se danificarem, levou a inúmeras tentativas de execução. Também o praliné, dada a sua forma geométrica rectangular precisa, requereu um estudo face ao seu processo de moldagem: a temperatura elevada adquirida pelo açúcar, capaz de distorcer certos materiais como o acetato, tornou necessária a construção de uma cofragem própria, passível de resistir à deformação térmica.

O bolo de côco, na sua dualidade explorada, terá constituído, contudo, o maior desafio. A procura pela obtenção de uma mesma tonalidade para massas que se pretendiam integralmente distintas originou um percurso de confecções através do qual, após diversas tentativas falhadas, se conseguiram alcançar duas receitas passíveis de originar um produto final de aparência idêntica ao olhar, mas nitidamente diferente ao paladar.

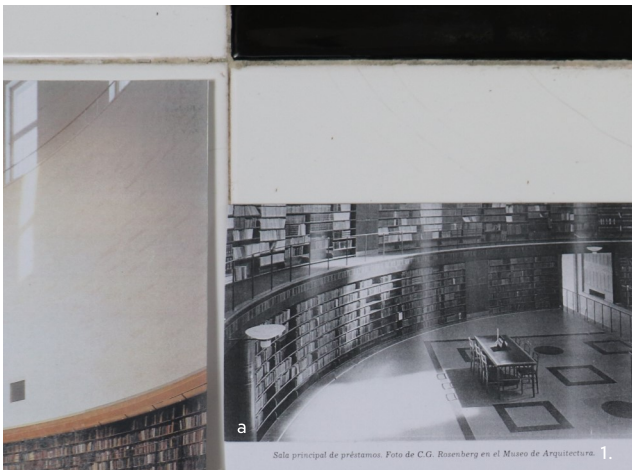
Ainda que de difícil concepção, considero que este *Asplund* que vos apresento se materializa, na generalidade, fruto de uma colagem de receitas de acessível confecção, nas quais o grau de dificuldade advém não do seu teor próprio, mas do processo de moldagem e composição finais.

Recomenda-se, ainda assim, um criterioso acompanhamento das indicações providenciadas, não descurando qualquer um dos passos listados, em especial daqueles auxiliadores à montagem final.



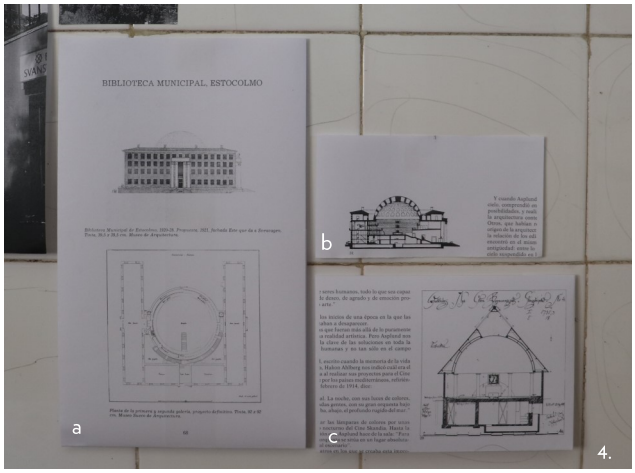
Detalhe do espaço de confecção – esquema compositivo, desenhos de projecto iniciais da interpretação gustativa, referências e livro de receitas

Fotografia da autora.









1. Detalhe da colectânea de imagens
   1. a Espaço central da Biblioteca Pública de Estocolmo (B. P. E.) – detalhe da luz (momento 2)
2. Detalhe da colectânea de imagens
   2. a Interior da Ala Norte da B. P. E.
3. Detalhe da colectânea de imagens
   3. a Espaço central da B. P. E (momento 2)
   3. b Ascensão da escadaria de acesso ao espaço central da B. P. E. (momento 1)
   3. c Escadaria tripartida (momento 1)
   3. d Pormenor da escadaria em torno do espaço central da B. P. E.
   3. e Vista exterior da volumetria da B. P. E (momento 0)
   3. f Vista exterior da volumetria da B. P. E a partir do *Observatorielunden* (momento 0)
4. Detalhe da colectânea de imagens
   4. a Alçado e planta do 1.º piso da B. P. E. na sua 1.ª versão com cúpula
   4. b Secção longitudinal da B. P. E na sua 1.ª versão com cúpula
   4. c Secção longitudinal da *Capela do Bosque* de Gunnar Asplund, 1920

Para 12 "Aplund"

Esferas de Chocolate de Leite (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

1 500 g de chocolate de leite *Marabou*

Picar finamente a totalidade do chocolate. Levar a derreter em banho-maria 1 000 gramas de chocolate, sem ferver.

Assim que a temperatura do chocolate atingir os 45º C/50º C, retirar do lume, passar para um novo recipiente e acrescentar o restante chocolate picado. Quando este estiver totalmente derretido e envolvido, verter sobre uma superfície em pedra, espalhando-o vigorosamente repetidas vezes, de forma a abater com rapidez a temperatura do chocolate.

Assim que esta atingir os 28º C, verter o mesmo sobre moldes semi-esféricos para chocolate com um diâmetro de 5,0 centímetros, polvilhando os mesmos com côco ralado e invertendo-os de forma a que o chocolate em excesso seja eliminado. Colocar os moldes, ainda invertidos, sobre grelha até solidificar. Reservar.

Crème Fouettée (1.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas homogéneas).

250 ml de natas frescas com um teor de gordura superior a 30%, refrigeradas
3 colheres de sopa de leite gordo frio
50 g de açúcar

Misturar as natas com o leite e bater a velocidade média até as mesmas ganharem volume.

Acrescentar de seguida o açúcar e continuar a bater até totalmente incorporado, não permitindo que o creme espesse em demasia. Transferir o mesmo para um recipiente selado, levar a refrigerar e reservar.

Praliné de Amêndoa (2.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas díspares).

300 g de amêndoas laminadas
800 g de açúcar

Começar por preparar os moldes rectangulares. Recortar em cartão prensado, *k-line* ou outro material de similar resistência, 24 peças rectangulares com 5,0 centímetros de largura por 11,0 centímetros de comprimento, juntamente com outras 24 peças quadrangulares com 5,0 centímetros de lado. Com duas das peças rectangulares e duas das peças quadrangulares, montar uma cofragem perimetral rectangular com 5,0 centímetros de altura que permita a obtenção, no seu interior, da moldagem de um rectângulo com 5,0 centímetros de largura por 10,0 centímetros de comprimento. Utilizar fita-cola para tal efeito. Repetir este processo 12 vezes.

De seguida, recortar em acetato resistente 24 peças rectangulares com 5,0 centímetros de altura por 10,0 centímetros de comprimento, juntamente com outras 24 peças quadrangulares com 5,0 centímetros de lado. Forrar com duas das peças rectangulares, e duas das quadrangulares, os quatro lados internos da cofragem previamente montada. Utilizar fita-cola para tal efeito. Repetir o processo 12 vezes.

Recortar em acetato 12 peças com 10,0 centímetros de largura e 16,0 centímetros de comprimento. Fixar sobre cada uma destas uma cofragem forrada. Utilizar fita-cola para tal efeito. Repetir o processo 12 vezes.

De seguida, iniciar a preparação do praliné. Levar as amêndoas a lume brando, tostando-as ligeiramente. Após esfriarem, dividir as mesmas uniformemente em 12 porções semelhantes pelas 12 cofragem construídas.

Após completar este processo, levar o açúcar a lume brando, mexendo cuidadosamente até este derreter. Assim que totalmente derretido e com uma coloração reminiscente de âmbar, retirar do calor, mexendo vigorosamente durante cerca de um minuto de forma a baixar a sua temperatura, sem que endureça.

Dividir o mesmo pelas 12 cofragens, procurando que a sua espessura não ultrapasse os 0,8 centímetros. Deixar endurecer e levar a refrigerar. Reservar.

Bolo de Côco I (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

120 ml de óleo de côco
200 ml de leite de côco
150 g de açúcar
1 colher de chá de vinagre de cidra

1 colher de chá de extracto de baunilha
1/2 colher de chá de sal
100 g de farinha de amêndoa
50 g de farinha de côco
100 g de farinha de trigo tipo 55
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

Pré-aquecer o forno a 180º C e untar forma rectangular com cerca de 20,0 centímetros de largura por 30,0 centímetros de comprimento com manteiga, enfarinhando-a de seguida.

Misturar o óleo, o leite, o açúcar, o vinagre e a baunilha, mexendo bem. De seguida acrescentar a farinha de trigo peneirada, o fermento, as farinhas de amêndoa e de côco, o bicarbonato de sódio e o sal, batendo até à obtenção de uma mistura homogénea.

Levar ao forno durante cerca de 20 minutos, desenformar quando frio e reservar.

Bolo de Côco II (3.º acto complementar – manipulação de ingredientes/matérias-primas intercambiáveis).

180 ml de leite de côco
170 g de manteiga à temperatura ambiente
280 g de açúcar
3 colheres de sopa de sementes de linhaça dourada moídas
5 colheres de sopa de água
6 colheres de sopa de côco ralado
225 g de farinha de trigo tipo 55
1 colher de chá de fermento me pó
1/2 colher de chá de sal

Pré-aquecer o forno a 160º C e untar forma rectangular com cerca de 20,0 centímetros de largura por 30,0 centímetros de comprimento com manteiga, enfarinhando-a de seguida. À parte, misturar as sementes de linhaça com a água e deixar repousar durante 5 minutos.

Misturar, numa batedeira a velocidade baixa, a manteiga e o açúcar até adquirir uma pasta homogénea e cremosa. Adicionar de seguida a mistura de água e linhaça, batendo até incorporar.

Acrescentar ao preparado a farinha peneirada, o côco ralado e o leite de côco, misturando bem até à obtenção de uma massa homogénea.

Levar ao forno durante cerca de uma hora, desenformar quando frio e reservar.

Montagem

Laminar ambos os bolos de forma a que estes adquiram uma espessura de cerca de 2,0 centímetros. Cortar de seguida em cada bolo 12 peças com 5,0 centímetros de comprimento por 5,0 centímetros de largura.

Dispôr lado a lado uma peça de Bolo de Côco I e uma de Bolo de Côco II, de forma a que na totalidade seja obtido um comprimento de 10,0 centímetros. Repetir este processo 12 vezes.

Desenformar o praliné cuidadosamente para que não quebre. Colocar sobre cada um dos 12 bolos duais uma camada de praliné e reservar.

À parte, desmoldar as semi-esferas de chocolate, cuidadosamente para que não quebrem. Preencher de seguida 12 das semi-esferas com o *Crème Fouettée.* Derreter, ou em banho-maria, ou no micro-ondas, cerca de 50 g de chocolate de leite *Marabou,* utilizando este como cola de forma a montar 12 esferas recheadas.

Sobre o praliné de amêndoa, ao centro, colocar um pouco de chocolate derretido, de forma a possibilitar a fixação de cada esfera. Repetir este processo 12 vezes.

Servir de imediato.



O *Asplund*, na sua disposição ideal sobre a mesa aquando da degustação
Fotografia da autora.

O ESPAÇO DE CONSUMO

sob a luz da manhã



Obra *Portas Brancas, Strandgade 30* do pintor dinamarquês
Vilhelm Hammershøi – 1899

Imagem obtida em: «http://www.sothebys.com/en/auctions/ecatalogue/2017/19th-century-european-paintings-l17101/lot.2.html».





A disposição da mesa ideal à degustação do *Asplund*
Fotografia da autora



A degustação
Fotografia da autora.

A DEGUSTAÇÃO

na decepção do olhar

"Nós não desgostamos de tudo o que brilha, mas preferimos um lustro pensativo a um brilho superficial, uma luz turva que, quer numa pedra ou num artefacto, indicia um brilho de antiguidade." [430]

"Então a primeira das minhas ideias preferidas é esta: planear o edifício como uma massa pura de sombra, e só depois introduzir a luz como se se estivesse a esburacar a escuridão e a luz fosse uma nova massa que se vai infiltrando." [431]

"O espírito perpétuo e força metafísica da arquitectura são movidos pela qualidade da luz e sombra, moldadas pelos sólidos e vazios, pelas opacidades, transparências, e transluzimentos." [432]

"primeiro o espaço tudo menos vazio
primeiro apenas portas fechadas e figuras que se evitam
ruas desertas, edifícios abandonados
floresta de Inverno, branca e silenciosa;
uma mulher despida, sem rosto
uma rapariga jovem varre o chão, um homem está a ler
a luz está viva
brilha nas regiões cinzentas
muita escuridão difusa, uma mão branca radiante
a luz central
a luz
a luz
este espaço é uma esfera de tensão;
é eléctrico; é matemático
e mais do que isso, mas o quê?" [433]

[430] TANIZAKI, Jun'ichirō. *In Praise of Shadows*. EUA: Leete's Island Books, 1933, p. 11.
[431] ZUMTHOR, Peter. *Atmospheres*. Basileia: Birkhäuser, 2006, p. 59.
[432] HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture*. São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006, p. 63.
[433] AIDT, Naja Marie. *En introduktion* em AIDT, N. M.; BOGH, M.; CLAUSSEN, S. e MONRAD, K. *Mestervæker af Vilhelm Hammershøi fra SMK – Statens Museum for Kunst*. Dinamarca: SMK, 2015, p. 6.



Purple Blender da série fotográfica *True Fiction Two* de Sandy Skoglund – 1986

O enquadramento fotográfico, a coloração, e a disposição assumidas pelos diferentes elementos, em especial pela maçã trincada e pela presença feminina, potenciam no sujeito um apelo quase irresistível de tomar parte nesta composição, e se alimentar dela.



Pátio do Museu Thorvaldsen em Copenhaga da autoria de Michael Gottlieb Bindesbøll – 1848

Resultante da transformação do edificado onde se alojariam as cavalariças reais, o Museu Thorvaldsen constitui-se uma transformação marcada pela monumentalidade. No seu pátio, a axialidade assumida pelo gigantesco portal, em conjugação com o ritmo dos vãos e as claras marcações horizontais nas superfícies parietais, seduzem e impelem o sujeito a entrar no museu.

Imagens obtidas em: «http://www.sandyskoglund.com/pages/imagelist/1280_960/true04/index.html» e «https://www.ruebarue.com/copenhagen/attraction/thorvaldsens-museum/512590718» respectivamente.

A Biblioteca Municipal de Estocolmo é uma obra cor de açafrão marcadamente volumétrica que se poderia reduzir formalmente a um cilindro que intersecta um paralelepípedo horizontal.

[o olho]

Difícil de apreender visualmente na sua totalidade aquando de observação próxima, a sua volumetria clarifica-se com o afastar, justificando-se a subida a pontos sobre-elevados como aquele do Parque *Observatorielunden* para a obtenção de uma leitura do volume total – *momento 0.*

Esta criação que constitui o *Asplund* que agora vos apresento assume-se simples na sua concepção. Como podem constatar, trata-se de uma camada de bolo de côco coberto por um praliné de amêndoa generoso, encimado por uma esfera de chocolate de leite temperado.

[o esqueleto, o músculo, o ouvido, a pele, o olho]

A entrada principal, orientada a nordeste, não poderia assumir-se mais monumental. Num jogo perspético entre o acesso em rampa escalado por suaves degraus e a gigantesca porta de entrada cuja moldura se vai estreitando, o sujeito vê-se impelido por uma força magnética a entrar no edificado, a procurar o enriquecimento pessoal do conhecimento – e a fazê-lo por ali.

Subindo levemente, como que empurrado pela própria construção na ânsia de fugir ao frio cortante, nada se assume mais tentador ao Homem que aquela chamada do edifício.

Este *Asplund* constituirá uma experiência gustativa aparentemente mais simples do que outras que tenho proposto. Centrará o seu foco num elemento primário – não necessariamente principal – e nas reacções que advêm da sua interacção com os demais. Antes de alcançar este elemento primário ao qual me refiro – a esfera de chocolate – há, contudo, que ultrapassar um outro, aquele do espesso praliné de amêndoa torrada.

[o esqueleto, o músculo, o ouvido, o olho]

Ao entrar, o edifício, tão peremptório na sua ânsia por guiar o sujeito, é descarado uma vez mais na frontalidade com a qual revela as opções



Criação *Émotion Infiniment Citron* de Pierre Hermé

A construção desta produção de pastelaria vê-se enriquecida pela combinação e relação das suas duas camadas homogéneas – aquelas do creme e *chantilly* de limão – com o seu tecido intersticial: uma mistura de *pâte sablée*, raspa de limão e limão cristalizado.



Interstício parietal habitável no Claustro de D. João III no Convento de Cristo em Tomar

O espaço intersticial oriundo do desfasamento entre o construído (e destruído) em diferentes momentos históricos, por diferentes arquitectos – João de Castilho, Diogo de Torralva e Filipe Terzi –, transforma o Claustro de D. João III, ou Claustro Grande, como também é conhecido, numa obra viva, em cujas paredes se pode circular.

Imagens obtidas em: «http://surrection16.rssing.com/chan-9354246/all_p15.html» e «http://odesproposito.blogspot.com/2006/03/escadas-em-espiral.html» respectivamente.

que lhe dispõe – ultrapassada já a possibilidade inicial do virar à esquerda ou à direita: ou se segue em frente, ascendendo na continuidade do percurso iniciado na Sveavägen, agora já não à escala da cidade, mas do Homem; ou se opta por virar à direita ou à esquerda, não se resistindo à tentação que aqueles três degraus que simetricamente espreitam despoletam. Ali, naquele interstício, naquele ponto de contacto sensível entre a volumetria rectangular e aquela outra cilíndrica, é constatada a existência de uma espessura habitável.

O aspecto curvilíneo das estreitas escadarias laterais que desaparecem na escuridão não formaliza, ainda assim, um desejo maior do que aquele de ascender a escadaria central, mais directa ao conhecimento cristalizado nas páginas dos milhares de volumes que se começam, ao longe, a antever.

Ainda que potencialmente sedutora a vontade de com a colher quebrar a esfera de aspecto frágil e estaladiço, peço-vos que não o façam já. Quebrem sim, e provem o brilhante praliné de amêndoa, e sintam na sua dureza e crocância, o estalar ritmado de uma nova dimensão.

Contudo, não há como galgar a escadaria de três lanços e encurtar o percurso entre o negrume da entrada banhado pela luz fria exterior e aquela outra luz lá em cima, diferente. Ultrapassado o portal marmóreo, acelerador perspéctico idêntico àquele no exterior, a ascensão retoma, marcada pela horizontalidade forçada de cada patamar de degrau – *momento 1.*

[o ouvido, a pele, o esqueleto, o músculo]

Cada estalar de cada passo escada acima, degrau após degrau, traz o aproximar do burburinho humano que inunda o cilindro do conhecimento.

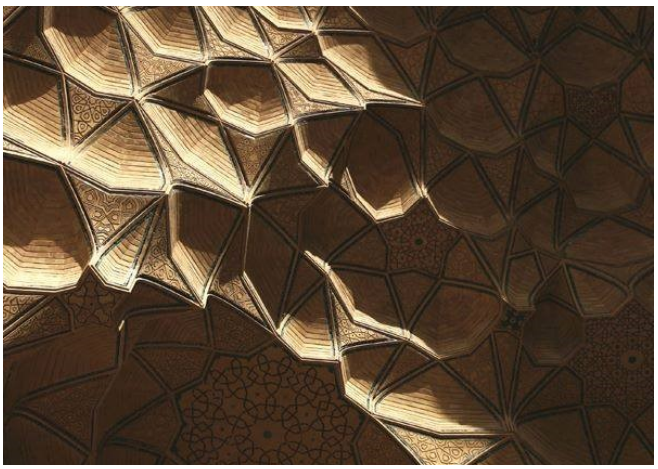
[por entre os **dentes** quebra-se ruidosamente o praliné crocante. Num movimento contínuo dos **maxilares**, a amêndoa caramelizada cola-se aos **dentes** e raspa na **língua**]

No delicado corrimão, fiel àquele que sobe, pou-



Les Douceurs au Grand-Marnier de Gaston Lenôtre

A textura desta produção de pastelaria possibilitada pela amêndoa triturada permite, na sua relação com a suave luz que a toca, uma leitura mais clara da geometria empregue, fomentando simultaneamente uma crocância visual.



Abóbada (obra desconhecida)

O diálogo entre a volumetria geometrizada que reveste e formaliza o tecto abobadado e a luz que o toca, potencia um jogo de falas alternadas de iluminações e sombras, afirmações e recessões, permitindo um verdadeiro e mais profundo entendimento da tridimensionalidade do construído.

Imagens obtidas em LENÔTRE, Gaston. *Gourmandises, Les Secrets d'un Art de Vivre*. Paris: Flammarion, 2000, p. 78 e em: «https://z-m-scontent-lht.xx.fbcdn.net/v/t1.0-9/15492468_1794182507465591_2200639699336547015_n.jpg?_nc_cat=0&_nc_ad=z-m&_nc_cid=1272&oh=1e55fc44af956f5dd701cfa8541f433c&oe=5C215855» respectivamente.

sam sempre duas mãos: a do sujeito, e uma outra, que sendo sua também, não lhe pertence, mas sim ao brilho da parede negra. Lá no alto, a pouco e pouco, começa a revelar-se o volume cor de açafrão, no seu avesso texturado.

Após atentarem na superfície lisa e brilhante da esfera, estilhacem-na sem piedade e surpreendam-se. Reparem na textura da face do chocolate virada para o interior. Notarão que é rugosa, totalmente distinta. Antes de provar, permitam que o creme de baunilha libertado pelo quebrar da esfera se espalhe pelo praliné derrotado e se misture com o duplo bolo de côco – um mesmo ingrediente, duas diferentes interpretações. Depois sim, degustem este *Asplund*, um pouco de cada bolo, com creme e chocolate.

[o ouvido, o nariz, o esqueleto, o músculo, a pele, o olho]

Ao chegar ao topo, sob a centralidade daquele candeeiro, há uma incontrolável vontade de inspirar fundo. Esta pele, cuja textura sabiamente captada pela luz permite ao olho a compreensão da sua forma, tem orifícios lá no alto: estreitos, numa pequena recessão. Nesta arena central, acontece um fenómeno interessante. Tal como o Nilo Branco se junta ao Nilo Azul na capital sudanesa de Cartum, também aqui confluem dois universos paralelos. Do lado direito, da Ala Norte, é vivível uma luz cálida, difusa, de um branco virginal. Em oposição, da Ala Sul, visita o espaço o tom caloroso de um sol tão raro que entra também pelos orifícios superiores e, sobre as pequenas protuberâncias da superfície parietal cilíndrica, diverte-se a desenhar, com a sua luz, os contornos da sombra. Esta espacialidade central, influenciada pela luz proveniente das alas contíguas, influencia-as também: num diálogo perpétuo os três espaços comunicam vocábulos distintos, pertencentes ainda assim a um mesmo alfabeto de luz – momento 3.

[as **papilas gustativas** denotam um sabor a côco e baunilha, intersectado pelo chocolate texturado com côco ralado e por reminiscências de praliné perdidas por entre os **dentes**. A **língua** e as **gengivas** detectam um contraste de massas: uma suave e leve, é-lhe acrescentada sabor; a outra, compacta e pesada, é humedecida. O creme molda-se às duas massas: num instante, mais adocicado; no outro, mais neutro, para de seguida se espessar e tornar vítima dos **maxilares**, liquidificando-se por fim, ao entrar na **garganta**]

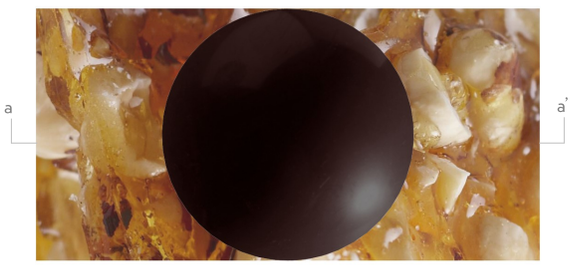


Corte longitudinal a a' | Escala 1/1.5

1. *Crème Fouettée*
2. Chocolate temperado com côco ralado
3. Praliné de amêndoa torrada
4. Bolo de côco I
5. Bolo de côco II



Alçado | Escala 1/1.5



Planta de coberturas | Escala 1/1.5

Interpretação gustativa da Biblioteca Pública de Estocolmo – desenhos de projecto
Desenhos da autora.



A degustação
Fotografia da autora.



A degustação
Fotografia da autora.





O pós-degustação
Fotografia da autora.



Anthony Bourdain, em episódio da sua série televisiva *Parts Unknown* – 2013/2018
Imagem obtida em: «https://www.hollywoodreporter.com/behind-screen/emmys-anthony-bourdain-wins-posthumous-award-parts-unknown-1140577».

UMA QUESTÃO DE GOSTO III

manifesto pela arqui-gastronomia

"A verdadeira viagem, como a introjecção de um "exterior" diferente do nosso normal, implica uma mudança completa de nutrição, uma digestão do país visitado – da sua fauna e flora e da sua cultura (não apenas das diferentes prácticas culinárias e condimentos mas também das diferentes técnicas usadas para moer a farinha ou mexer a panela) – fazendo-as passar por entre os lábios e pelo esófago abaixo. Este é o único tipo de viagem que tem significado hoje em dia, quando tudo visível pode ser visto na televisão sem sair do facilitismo da cadeira. (E não se pode argumentar que o mesmo resultado possa ser adquirido visitando os restaurantes exóticos das nossas grandes cidades; eles contrafazem de tal maneira a realidade da gastronomia que clamam seguir que, no que à nossa obtenção de conhecimento verdadeiro diz respeito, se equivalem não a uma localidade por si, mas a uma cena reconstruída e filmada num estúdio). [434]

A apreciação da arquitectura através da observação de imaginários cristalizados na bidimensionalidade constitui, como ao longo desta exploração deixei claro, uma aproximação pobre à verdadeira experienciação arquitectónica. Também a mera visitação do produto construído, somente guiada pelo olho, e baseada numa tridimensionalidade convertida em planimetria de sensações, é por mim considerada insuficiente.

Experienciar um país, como Italo Calvino tão bem explicita, é degustá-lo, sendo que comida é cultura; é degustar os seus produtos, as suas técnicas, os seus lugares, as suas pessoas, na verdadeira essência da sua identidade enraizada.

Experienciar arquitectura é também degustá-la, mobilizando o corpo e canalizando os sentidos em prol de um exercício activo do paladar. Experienciar arquitectura é sentir os sabores dos materiais na boca; é desconstruir com a língua ritmos e texturas, crocâncias e padrões; é engolir cada centímetro de espaço, visível e invisível; é imaginar a obra à mesa, exposta ao palato e recriar na mente o espaço da sua confecção, construindo em paralelo o cenário da sua degustação. Experienciar arquitectura é sentir um impulso mais forte e indomável, não saciado por mais nenhuma vontade senão aquela de ingeri-la.

A arqui-gastronomia materializa a experienciação arquitectónica, esta experienciação – para mim a *verdadeira* experienciação. Ao fazê-lo, ao transpôr esta degustação imaterial para o plano do materializável, a arqui-gastronomia cozinha a mais profunda e íntima relação passível de ser estabelecida entre Homem e matéria construída, estreitada ainda mais pelo recurso à pastelaria.

O produto arquitectónico e aquele de pastelaria unem-se assim num diálogo uníssono e pessoal, que impele o sujeito a experienciar de uma forma única, e a meu ver, negligenciada. Obra arquitectónica e obra de pastelaria reflexo de arquitectura devem compreender parâmetros essenciais à sua qualidade, ao seu bom sabor e consequentemente, ao desenvolver de uma experienciação gustativa benéfica e enriquecedora:

1. *Não devem ser fruto de qualquer pretensiosismo estético, limitado às vontades vazias daquele que confecciona;*

[434] CALVINO, Italo. *Under the Jaguar Sun.* Londres: Jonathan Cape, 1988, p. 12.



Loos, Siza, Mies e Asplund durante o processo de degustação.
Fotografias da autora.

2. Não devem ser produto de uma evocação puramente visual; devem sim convocar o cruzamento de sentidos, numa potenciação táctil gustativa;

3. Não devem utilizar ingredientes desonestos. Não devem utilizar ingredientes sem razão justificável. Não devem utilizar ingredientes elitistas, que exploram o meio ambiente, deturpam ou destroem a paisagem gastronómica e/ou contribuem para a exploração humana;

4. Não devem usurpar a tradição, sobrepondo o global ao local, a moda ao hábito;

5. Não devem constituir mimetismos;

6. Não devem ser indigestas e nefastas ao Homem, danificando o seu bem estar físico e/ou emocional;

7. Devem ser confeccionadas com o intuito de despoletar no sujeito uma atitude gustativa;

8. Devem ser confeccionadas visando a degustação de sabor;

Ainda que a estes parâmetros pudesse acrescentar outros, considero que esta é uma exploração ainda em curso, sem fim definido, passível de ser completada num futuro mais ou menos próximo, por outros que se interessem pelo assunto, e que numa atitude compreensiva face à minha visão, se disponham a enriquecer e expandir este manifesto pela degustação arquitectónica.

Contudo, e ainda que ciente das limitações que a minha visão algo embrionária deixa latentes – quer ao nível da sua aplicação práctica, quer no que à sua difusão diz respeito – considero que a vastidão do universo arquitectónico precisa da gastronomia e precisa também daqueles que se interessam pelo cruzamento de ambas as áreas. Precisa de loucos idealistas, sonhadores, que num prato de comida degustem edifício construído, que num doce encontrem a poética de um espaço, que com as suas produções de pastelaria ingénuas, tentem materializar o imaterializável sabor de um edificado e estreitar a fina e transmutável linha de separação entre arquitectura e gastronomia.

Esta linha, que se desafia aqui e agora, não deverá ver estagnada a sua provocação. O futuro desta vontade de aproximação da arquitectura e da gastronomia crescerá herdeiro de figuras como as de Pierre Hermé, Dinara Kasko, Marie Antoine Carême, mas também de outras como Brillat Savarin, Bartolomeo Scappi ou Apicius que, participando inadvertidamente num percurso exploratório culminado na arqui-gastronomia, se propuseram a elevar o plano das suas paixões comestíveis. A arqui-gastronomia poderá assim ser entendida enquanto produto cumulativo deste mesmo percurso exploratório que, deambulante, percorre os sentidos humanos, a estética, o gosto; se perde em receitas, ingredientes, métricas e proporções; vê-se arrebatado pela excentricidade antiga de ornamentar, construir e reproduzir formalmente com comida; e se move, suave e lentamente, através de séculos de cozinhas e espaços de comer, até se reunir com o momento zero da sua criação: o fogo.

Esta exploração longa que agora termina, não deverá aqui encontrar um fim, mas sim um limite. Limite esse que se poderá extravasar, ultrapassar, remover por completo, derreter. Enquanto a arquitectura tiver sabor, e enquanto houverem sujeitos dispostos a degustá-la, haverá sempre também alguém, algures, louco como eu, que tentará desafiar a pastelaria, convocando-a enquanto meio capaz de confeccionar arquitectura e transmitir o seu sabor à boca dos homens.

(Come chocolates, pequena;
Come chocolates!
Olha que não há mais metafísica no mundo senão chocolates.
Olha que as religiões todas não ensinam mais que a confeitaria.
Come, pequena suja, come!
Pudesse eu comer chocolates com a mesma verdade com que comes! (…)).” [435]

[435] PESSOA, Fernando. *Poesias de Álvaro de Campos*. Lisboa: Ática, 1944. [Consult. a 20 de Setembro de 2018]. Acedido em: «http://arquivopessoa.net/textos/163».

referências bibliográficas

OBRAS IMPRESSAS

AHLBERG, Hakon. *Gunnar Asplund, arquitecto: 1885-1940.* Murcia: Consejería de cultura del consejo regional, 1982.

AIDT, Naja Marie. *En introduktion* em AIDT, N. M.; BOGH, M.; CLAUSSEN, S. e MONRAD, K. *Mestervæker af Vilhelm Hammershøi fra SMK – Statens Museum for Kunst.* Dinamarca: SMK, 2015.

ALBERTI, Leon Battista. *Da Arte Edificatória.* Tradução de Arnaldo Monteiro do Espírito Santo. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.

ANDERSON. Alex T. *Table Settings: the Pleasures of Well-Situated Eating* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

ASCHER, François. *Le Mangeur Hypermoderne.* Paris: Éditions Odile Jacob, 2005.

BLUMENTHAL, Heston. *Historic Heston.* Londres: Bloomsbury, 2013.

BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck.* Londres: Bloomsbury, 2008.

BREUß, Renate. *Measurements in Cooking* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007.

CAGE, John. *Color y Cultura. La prática y el significado del color de la Antigüedad a la abstracción.* Madrid: Ediciones Siruela, 2001.

CALVINO, Italo. *Under the Jaguar Sun.* Londres: Jonathan Cape, 1988.

CARDINAL-PETT, Clare. *Too Much Sugar* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

CHASTENET, Jacques. *A Vida Quotidiana em Inglaterra no começo da Era Vitoriana (1837 – 1851).* Tradução de Elisa Lopes Ribeiro. Lisboa: Livros do Brasil, 1991.

CHILD, Julia; BECK, Simone; BERTHOLLE, Louisette. *Mastering the Art of French Cooking.* Nova Iorque: Knopf Doubleday, 1983.

COLLINS, Peter. La Analogía Gastronómica em Los Ideales de la Arquitetura Moderna: su evolucción, 1750-1950. Barcelona: Gustavo Gili, 1981.

COOK, Edward T.. *The Life of John Ruskin, Vol. I.* Nova Iorque: Haskell House Publishers, 1968.

DE L'ORME, Philibert. *Le Premier Tome de L'Architecture.* Paris: Frederic Morel, 1567.

DAVEY, Peter. *Hearth and Home, Food Preparation Locations in Changing Times* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007.

DODDS, George. *Building Desire. On the Barcelona Pavilion.* Londres e Nova Iorque: Routledge, 2005.

EATWELL, Ann. *À la française to à la russe* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002.

EATWELL, Ann. *Time to dinner*, 1700-1890 em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* China: V&A Publications, 2002.

EDWARDS-STUART, Rachel. *The Sense of Taste* em BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck.* Londres: Bloomsbury, 2008.

EL-KHOURY, Rodolphe. *Delectable Decoration: Taste and Spectacle in Jean-François de Bastide's La Petite Maison* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

ESPINET, Miguel. *El Espacio Culinario: de la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* Barcelona: Tusquets Editores, 1984.

FALLER, Onno. *The Order of Courses. A Theatrically Composed Structure* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007.

FERNÁNDEZ-GALIANO, Luis; CARIÑO, Gina. *Fire and Memory, On Architecture and Energy.* Cambridge, Massachusetts: The MIT Press, 2000.

FRASCARI, Marco. *Semiotica Ab Edendo, Taste in Architecture* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture.* Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style.* Londres: V&A Publications, 2002.

HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste.* Basileia: Birkhäuser, 2007.

HEIDEGGER, Martin. *Building, Dwelling, Thinking* em *Poetry, Language, Thought.* EUA: Harper Collins Publishers, 1971.

HERMÉ, Pierre. *Le Larrousse des Desserts.* Paris: Larrousse, 1997.

HERMÉ, Pierre. *Ph10 pâtisserie.* Paris: Agnès Viénot Éditions, 2006.

HERMÉ, Pierre. *The Architecture of Taste.* Berlim: Sternberg Press, 2015.

HOLL, Steven; PALLASMAA, Juhani; PÉREZ-GOMES, Alberto. *Questions of Perception, Phenomenology of Architecture.* São Francisco: A+U Publishing Co., Ltd, 2006.

KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste.* EUA: Cornell University Press, 1999.

KUBELKA, Peter. *Architecture and Food Composition* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Ar-*

chitect, The Cook and Good Taste. Basileia: Birkhäuser, 2007.

LENÔTRE, Gaston. *Gourmandises, Les Secrets d'un Art de Vivre*. Paris: Flammarion, 2000.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *The Culinary Triangle*. Artigo publicado em *Partisan Review*. Vol. 33, n.º 4. Nova Jérsia: American Committee for Cultural Freedom, 1966.

MONESTRIROLI, Antonio. *The Metope and the Triglyph: Nine Lectures in Architecture*. Holanda: Sun Publishers, 2005.

MORAVÁNSZKY, Ákos. *The Reproducibility of Taste* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 72.

MUECKE, Mikesch. *Food To Go: The Industrialization Of The Picnic* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

MUTHESIUS, Hermann. *The English House: Volume II, Layout and Construction*. Londres: Frances Lincoln Ltd, 2007.

NAREDI-RAINER, Paul von. *Measure and Number in Architecture* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007, p. 22.

PALLASMAA, Juhani. *The Eyes of The Skin*. Grã-Bretanha: Wiley – Academie, 2005.

PERLÈS, Catherine. *Fogo* em *Enciclopédia Einaudi, Vol. 16. Homo-domesticação: cultura material*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1989.

PETRINI, Carlo. *Slow Food* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007.

PRAY BOBER, Phyllis. *Prologue: Cuisine as Architectural Invention* em HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette (ed). *Eating Architecture*. Cambridge, MA: The MIT Press, 2004.

PRINZ, Jon F. *The Role of the Mouth in the Appreciation of Food* em BLUMENTAL, Heston. *The Fat Duck*. Londres: Bloomsbury, 2008.

PROUST, Marcel. *Swann's Way* em *Remembrance of Things Past*. Nova Iorque: Random House, 1981.

QUETGLAS, Josep. *El Horror Cristalizado, Imágenes del Pabellón de Alemania de Mies van der Rohe*. Barcelona: Actar, 2001.

ROVIRA, Josep M. *Reflections, Mies van der Rohe Pavilion*. Barcelona: Triangle Postals, 2011.

SAFRAN, Yehuda. *Mies van der Rohe*. Lisboa: Blau, 2000.

SALVADOR, Mariana. *Arquitectura e Comensalidade, uma história da casa através das práticas culinárias*. Lisboa: Caleidoscópio, 2016.

PENNELL, Sarah. *Four Hundred Years of Keeping Food Hot* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002, p. 70.

SCHNITZLER, Arthur. *A História de um Sonho*. Lisboa: Relógio D'Água, 2001.

SENNOTT, Stephen. *Encyclopedia of 20th Century Architecture*. Nova Iorque: Fitzroy Dearborn,

2004.

SHARR, Adam. *¿La cabaña como reflejo del pensamiento de Heidegger?*. Barcelona: Gustavo Gili, 2009.

SIZA VIEIRA, Álvaro. *Imaginar a Evidência*. Lisboa: Edições 70, 2000.

SOLÀ-MORALES, Ignasi; RAMOS, Fernando e CIRICI, Cristian. *Mies van der Rohe: Barcelona Pavilion*. Barcelona: Gustavo Gilli, 1993.

STEEL, Carolyn. *Hungry City: How Food Shapes our Lives*. Londres: Vintage books, 2013.

STRONG, Roy. *Feast, a history of grand eating*. Londres: Pimlico, 2002.

TANIZAKI, Jun'ichirō. *In Praise of Shadows*. EUA: Leete's Island Books, 1933.

VAN EYCK, Aldo. *The Child, the City and the Artist, na essay on architecture. The in-between realm*. Amesterdão: SUN Publishers, 1962.

VITRÚVIO POLIÃO, Marco. (ed. 2009) *Compendio de los diez libros de arquitectura de Vitrúvio*. Tradução de Don Joseph Castañeda. Madrid: Editorial Maxtor, 1761.

VON MOOS, Stanislaus. *Rules of Fasting and Desire Derailed, Notes on Architecture and Gastronomy* em HAGEN, Petra; TOYKA, Rolf. *The Architect, The Cook and Good Taste*. Basileia: Birkhäuser, 2007.

WALLEY, Joan E. *The Kitchen*. Londres: Constable & Company, 1960.

YOUNG, Hilary. *Sculpture for the Dessert, 1680-1910* em GLANVILLE, Philippa; YOUNG, Hilary. *Elegant Eating, four hundred years of dining in style*. Londres: V&A Publications, 2002.

ZUMTHOR, Peter. *Atmospheres*. Basileia: Birkhäuser, 2006.

ZUMTHOR, Peter. *Thinking Architecture*. Basileia: Birkhäuser, 2006.

OBRAS EM FORMATO DIGITAL

APICIUS, Gaius. *Cookery and Dining in Imperial Rome*. Tradução de Joseph Dommers Vehling. Nova Iorque: Dover Publications, 1977. [Consult. a 20 de Abril de 2018]. Acedido em «https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm».

BRILLAT SAVARIN, Athelme. *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Tradução de Fayette Robinson. EUA: Lindsay & Blakiston, 1854. Versão Kindle®.

CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Pittoresque*. França: Mercure de France, 1815. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8541000q/f134.item».

CARÊME, Marie Antoine. *Le Pâtissier Royal Parisien ou Traité Élémentaire et Pratique de la Pâtisserie Ancienne et Moderne*. Paris: J. G. Dentu, imprimeur-libraire, 1815. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k852393j/f7.planchecontact.r=Le%20P%C3%A2tissier%20Royal%20Parisien%20ou%20Trait%C3%A9%20C%3%89l%C3%A9mentaire%20et%20Pratique%20de%20la%20P%C3%A2tisserie%20Ancienne%20et%20Moderne».

CARÊME, Marie Antoine. *Projets d'architecture dédiés a Alexandre Ier, Empereür de toutes les Russies.* França: Mercure de France, 1821. [Consult. a 1 de Maio de 2018]. Acedido em «https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6281582s?rk=21459;2».

DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine.* Novo México: Sunbelt Editions, 2017. Versão Kindle®.

DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine.* Novo México: Sunbelt Editions, 2017. Versão Kindle®.

FREEMAN, Caitlin. *Modern Art Desserts.* Nova Iorque: Ten Speed Press, 2013. Versão Kindle®.

RACHDI, Sonia; VERNES, Michel. *La Cuisine de Monsieur l'Appétit.* Nantes: EA Nantes, 1995. [Consult. a 7 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.archires.archi.fr/fr/node/885913».

REFERÊNCIAS ELÉCTRÓNICAS

BANK, Anne. *The Forgotten Italian Tradition of Building Monumental Food Palaces*, 2017. [Consult. a 12 de Março de 2018]. Acedido em: «https://www.atlasobscura.com/articles/cuccagna-italy-food-tradition».

BEGLINGER, Martin. *The most Expensive party ever*, 2014. [Consult. a 8 de Julho de 2018]. Acedido em: «https://www.alimentarium.org/en/magazine/history/most-expensive-party-ever».

BESSER, Joern; LIEBSCHER, Stephan. *Adolf Loos, The Life, The Theories, Analysis of the Villa Mueller.* Universidade de Bath, 2005. [Consult. a 28 e Julho de 2018]. Acedido em: «http://www.desyndicate.de/inhalt/downloads/Adolf_Loos-The_Life-The_Theories-Villa_Mueller.pdf».

CICHON, Steve. *The Buffalo You Should Know: How we lost the Larkin Administration Building*, 2016. [Consult. a 9 de Maio de 2018]. Acedido em «http://blog.buffalostories.com/the-buffalo-you-should-know-how-we-lost-the-larkin-administration-building/».

COSTA, Patrícia; FILIPE, Ana. *Piscinas de Marés de Leça da Palmeira*, 2011. [Consult. a 1 de Agosto de 2018]. Acedido em: «http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=20880».

FABRIZI, Maria Bruna. *"I do not draw plans, facades or sections": Adolf Loos and the Villa Müller*, 2014. [Consult. a 29 de Julho de 2018]. Acedido em: «http://socks-studio.com/2014/03/03/i-do-not-draw-plans-facades-or-sections-adolf-loos-and-the-villa-muller/».

FRAMPTON, Keneth. *Towards a Critical Regionalism: Six Points for an Architecture of Resistance*, 1983. [Consult. a 13 e Abril de 2018]. Acedido em «https://www.modernindenver.com/wp-content/uploads/2015/08/Frampton.pdf».

PESSOA, Fernando. *Poesias de Álvaro de Campos.* Lisboa: Ática, 1944. [Consult. a 20 de Setembro de 2018]. Acedido em: «http://arquivopessoa.net/textos/163».

FIEDERER, Luke. *AD Classics: Stockholm Public Library/ Gunnar Asplund*, 2010. [Consult. a 5 de Setembro de 2018]. Acedido em: «https://www.archdaily.com/92320/ad-classics-stockholm-public-library-gunnar-asplund».

FOGWALL, Niclas. *Swedish National Romantic Architecture*, 1999. [Consult. a 5 de Setembro de 2018]. Acedido em: «https://archive.is/zurez».

FRANCE TODAY, Editores. *Choc King Behavior: Interview with Celebrated Pastry Chef Pierre Hermé*, 2017. [Consult. a 20 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.francetoday.com/learn/interviews/choc-king-behavior-interview-with-celebrated-pastry-chef-pierre-herme/».

Great Italian Chefs. *Lardo di Colonnata: a hidden treasure in the Apuan Alps*, 2017. [Consult. a 15 de Agosto de 2018]. Acedido em: «https://www.greatitalianchefs.com/features/lardo-di-colonnata-hidden-treasure-in-the-apuan-alps».

HOWES, David. The Aesthetics of Mixing the Senses. [Consult. a 3 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «http://www.david-howes.com/senses/aestheticsofmixingthesenses.pdf».

KRSKA, B. Plum Production in the CZech Republic. Universidade Mendel de Agricultura e Floresta de Brno, Lednice na Morave, 2000. [Consult. a 28 de Julho de 2018]. Acedido em: «http://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=YU2002000244».

LACEY, Hester. *Q&A with pastry chef Pierre Hermé*, 2017. [Consult. a 20 de Maio de 2018]. Acedido em «https://www.ft.com/content/20b7c704-cf0d-11e7-b781-794ce08b24dc».

LEMONOT Studio. *Edible Archetypes Reimagine Famous Architectural Domes in Cake Form*, 2018. [Consult. a 20 de Setembro de 2018]. Acedido em «https://thisismold.com/process/cook/edible-archetypes-reimagine-famous-architectural-domes-in-cake-form».

LÉVI-STRAUSS, Claude. *The Culinary Triangle*. Artigo publicado no *Partisan Review*. vol. 33, n.º 4. Nova Jérsia: American Committee for Cultural Freedom, 1966. [Consult. a 7 de Junho de 2018]. Acedido em «https://web.stanford.edu/class/linguist62n/levitriangle001.pdf».

OSBORNE, Harold. *The Cultivation of Sensibility in Art Education*. Publicado no *Journal of Philosophy of Education*, vol. 18, n.º 1, 1984. [Consult. a 3 de Fevereiro de 2018]. Acedido em «https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/j.1467-9752.1984.tb00042.x».

PETERSON, Hayley. *What Taco Bell and McDonalds's Meals Look Like After 2 Years of Just Sitting There*, 2015. [Consult. a 15 de Maio de 2018]. Acedido em: «https://www.businessinsider.com/fast-food-doesnt-rot-after-2-years-2015-1».

PUZO, Mario; COPPOLA, Francis Ford. *The Godfather Screenplay*, 1973. [Consult. a 3 de Agosto de 2018]. Acedido em: «http://www.dailyscript.com/scripts/The_Godfather.html».

RUIZ, Alberto. *Why Not? Tasty and Beautiful, That's Great*, 2016. [Consult. a 12 de Julho de 2018]. Acedido em «http://www.sogoodmagazine.com/pastry-blog/pastry-chef-articles/dinara-kasko-why-not-tasty-and-beautiful-thats-great/».

Turismo de Portugal. *Sobre Portugal*, 2013. [Consult. a 2 de Agosto de 2018]. Acedido em: «https://www.visitportugal.com/pt-pt/sobre-portugal/biportugal».

DeWITT, Dave. *Da Vinci's Kitchen: The Birth of Italian Cuisine*. Novo México: Sunbelt Editions, 2017. Versão Kindle®.

USC School of Architecture. *Freeman House*. [Consult. a 10 de Julho de 2018]. Acedido em: «https://arch.usc.edu/freeman-house».

VIDLER, Anthony. *Etienne Louis Boullée*, 2016. [Consult. a 14 de Maio de 2018]. Acedido em: «https://www.architectural-review.com/essays/etienne-louis-boulle-1728-1799/10014814.article».