

O Performativo.  
Impacto de uma cultura gastronómica entre  
o social e o doméstico da Arquitetura

Viviana Almeida Costa

M  
2026





# O PERFORMATIVO.

Impacto de uma cultura gastronómica  
entre o social e o doméstico da Arquitetura

**Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitetura**

apresentada à Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto  
sob a orientação do Prof. Doutor Luís Sebastião da Costa Viegas

Viviana Almeida Costa

Porto, 2026

**Nota prévia:** A presente dissertação está redigida ao abrigo do Novo Acordo Ortográfico. Todas as citações de línguas estrangeiras são traduzidas livremente pela autora no corpo de texto. As versões originais, encontradas nas edições mencionadas, são apresentadas em nota de rodapé. Em itálico, para além do título das obras referenciadas, encontram-se expressões ou construções de pensamento próprio.

Sempre que o termo inglês “fireplace” surge, associado a contextos pré-históricos, foi traduzido por “fogueira” ou “fogo”, em vez de “lareira”, por se considerar mais adequado ao enquadramento histórico.



*Enquanto o tempo for à mesa  
Vivemos a pressa sem a saber  
Somos na pausa a certeza  
Que temos tudo para quem quisermos ser*

*Porque se não houver tempo para tudo  
Temos pelo menos o tempo que é nosso  
Um prato cheio, nunca mudo  
Daquilo que quero dizer, mais do que posso*

*Deixa-se a saudade no seu lugar  
Ao lado daquilo que nos faz querer  
A lembrança futura desta forma de estar  
E um passado pela frente daquilo que nos resta ser*





## AGRADECIMENTOS

A quem me é o ponto de amor mais próximo e completo, que garante carinho e apoio inegociáveis, independentemente da vida.

*Ao lanche garantido. De quem sou, por inteiro.*

A quem dá sabor à vida e viveu isto comigo em todas as distrações intermédias, inerentes e inevitáveis. Quem acompanhou (e alimentou) uma inquietação, fruto de uma vontade de querer fazer tudo.

*Ao “café” demorado. De quem sou, com carinho.*

A quem enriqueceu o percurso académico com companhia, disposição e partilha do que são. Por serem o conforto dos dias cinzentos e viverem comigo os dias azuis. Quem acompanhou novos caminhos, incentivou a mais e conheceu parte do mundo comigo. Quem me ensinou a medir preocupações e a desmedir o tempo. Por me mostrar que tudo pode ser mais leve se nós também o formos.

A quem deu sabor a esta fase. E a quem contribuiu mas não ficou.

*À marmitta bem acompanhada. De quem sou, com saudade.*

Por fim, mas igualmente importante e indispensável, a quem me orientou e alimentou com o saber olhar para aquilo que aparentemente é pequeno. Por me surpreender e capacitar constantemente com a palavra e por me fazer perceber que muitas vezes, *a vida faz-se em excesso de velocidade.*

## RESUMO

A presente dissertação pretende analisar o papel da cultura gastronómica na configuração do tecido cultural contemporâneo e a sua relação com o espaço arquitetónico. Através de uma perspetiva fenomenológica e de observação, que cruza uma análise histórica e contemporânea, o estudo reconhece a evolução das práticas alimentares como reflexo dos momentos de transição dos costumes e das formas de habitar. São mencionadas tanto estruturas físicas (espaços de restauração e cozinhas domésticas) como as práticas gastronómicas nelas desenvolvidas e inerentes.

A análise é projetada em dois níveis de compreensão: o *prazer de estar*, referente à refeição exterior à habitação, num contexto social e exposto; e o *prazer de ser*, inscrito no domínio da habitação, onde a repetição quotidiana contribui para a construção da identidade. Ambos os panoramas são observados através de uma lente performativa, entendida neste estudo como resultado direto de uma perceção corporal do espaço.

Reconhecendo a Arquitetura como disciplina em constante contacto com as necessidades quotidianas, o estudo conclui que a Gastronomia opera como motor de desenvolvimento arquitetónico e cultural. Desta forma, confirma-se essencial a observação e compreensão das práticas para uma adequada projeção do espaço.

## ABSTRACT

This dissertation aims to analyze the role of gastronomic culture in shaping the contemporary cultural fabric and its relationship with architectural space. Through a phenomenological perspective and an observational approach that bridges historical and contemporary analysis, the study recognizes the evolution of food practices as a reflection of transitional moments in customs and modes of inhabiting. Both physical structures (dining spaces and home kitchens) and the gastronomic practices developed in them and inherent to them are mentioned.

The analysis is projected across two levels of understanding: the *pleasure of being-there*, referring to meals taken outside the home within a social and exposed context; and the *pleasure of being*, inscribed within the domestic sphere, where daily repetition contributes to the construction of identity. Both panoramas are observed through a performative lens, understood in this study as a direct result of a bodily perception of space.

By recognizing Architecture as a discipline in constant contact with everyday needs, the study concludes that Gastronomy operates as a driver of architectural and cultural development. Thus, the observation and understanding of these practices are confirmed as essential for the proper design of space.

# ÍNDICE

## INTRODUÇÃO 1

### 1. DA CULTURA GASTRONÓMICA 5

1.1 Cultura e Gastronomia 7

1.2 Fogo, Cozinha e Arquitetura 13

### 2. DO SOCIAL 21

2.1 *Restaurant*, o Palco 23

2.2 *Restaurer*, para além do saciamento 29

2.3 Empratamento do espaço 41

### 3. DO DOMÉSTICO 61

3.1 Cozinha, a evolução 63

3.2 Cozinhar, para além da necessidade 75

3.3 Empratamento em casa 83

## CONSIDERAÇÕES FINAIS 93

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 97

## FONTES ICONOGRÁFICAS 101





## **INTRODUÇÃO**

A presente dissertação procura compreender o papel da cultura gastronómica na configuração do tecido cultural contemporâneo. O estudo estrutura-se numa observação histórica e contemporânea, sob uma perspetiva fenomenológica. A compreensão inicia com a análise de períodos fundadores de ideologias e práticas quotidianas (inseridas no âmbito da alimentação), entendidos como momentos de transformação e transição dos costumes, mentalidades e formas de habitar. Tendo presente o processo evolutivo do domínio alimentar, os períodos mencionados, e tomados como objeto de observação, não intentam reconstruir uma narrativa história exaustiva, mas delinear um quadro interpretativo da cultura gastronómica atual. Deste modo, consideram-se tanto as estruturas físicas (os espaços de restauração e cozinhas domésticas), como as práticas sociais que nelas se desenvolvem.

A partir destas práticas, são projetados dois níveis de análise: o *prazer de estar* e o *prazer de ser*. O primeiro nível atribui-se à experiência da refeição fora do espaço doméstico, onde o ato de comer se organiza como evento. O momento é servido em torno de uma narrativa - um antes, um durante e um depois - em que atmosfera projetada participa ativamente na perceção da experiência. O segundo nível inscreve-se no domínio da habitação, onde a repetição quotidiana das práticas culinárias constrói um retrato de pertença com o espaço, frequentemente automático e intuitivo, mas profundamente identitário. Esta distinção permite compreender a prática gastronómica para além da sua função biológica: no contexto social, como experiência sensorial e partilhada; e no contexto doméstico, como construção silenciosa de uma identidade individual.

Ambas as atmosferas são reconhecidas sob uma lente performativa, não de teatralização ou de encenação, mas como condição produzida por uma perceção corporal do espaço e do contexto. O espaço performativo constrói-se através da experiência: o gesto repetido, a perceção sensorial, a consciência da presença e a forma como diferentes cenários convocam modos distintos de habitar. A alimentação, seja no processo de preparação ou durante o consumo, produz situações de representação, intimidade e reconhecimento. O performativo reside, assim, menos na ideia de espetáculo e mais na capacidade da arquitetura de enquadrar comportamentos, intensificar experiências e atribuir valor simbólico às práticas quotidianas.

A ordem de análise dos dois planos direciona o discurso para uma esfera interior e privada. Ao longo do percurso teórico, sendo enfatizado o valor da construção de uma identidade no âmbito da gastronomia e da cultura, defende-se ser dentro do espaço doméstico que se reconhece o culminar da individualidade. Retoma-se, assim, no último capítulo, a ideia apresentada no primeiro: a imprescindibilidade das diferentes singularidades para definir e alimentar a cultura.

Esta temática, para além de surgir de um particular interesse por toda a dimensão sensorial, estética e teórica do campo gastronómico, surge também da convicção da Arquitetura como arte transversal e pluridisciplinar. Considerada por Leland M. Roth uma “arte inevitável”<sup>1</sup>, a prática arquitetónica manifesta-se para além do seu carácter meramente construtivo e serve-se de uma estrutura criativa para materializar diferentes intenções e conceitos. Enquanto domínio que estabelece diálogo com outras áreas criativas, científicas e culturais, afirma-se como um “registo físico das atividades e aspirações humanas. É a herança cultural que nos foi legada.”<sup>2</sup>. Deste modo, a gastronomia, como um dos motores de desenvolvimento da cultura, em paralelo com a arquitetura, é entendida como uma área digna de observação, estudo e reflexão, de modo a ser compreendida a influência das suas práticas sobre a conceção e o uso dos espaços.

---

<sup>1</sup> ROTH, Leland M. – *Entender a arquitetura: seus elementos, história e significado*. São Paulo: Gustavo Gili, 2017, p.1.

<sup>2</sup> *Ibidem*.



## **1. DA CULTURA GASTRONÓMICA**



## 1.1 CULTURA E GASTRONOMIA

“A tradição nunca foi projetada para o ser: quanto muito foi para ser potencialmente reconhecível, valorizável ou interpretável.”<sup>3</sup>

---

<sup>3</sup> VIEGAS, Luís Sebastião da Costa – *Diálogos entre Arquitetura e Cidade. Por um Campo Multidimensional Operativo*. Porto: Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto, 2014, p. 37, Tese de Doutoramento.



Introduzir a cultura gastronómica como mote de exploração neste estudo exige uma compreensão das suas duas grandes componentes: a cultura e a gastronomia. A cultura, como forma de expressão de identidade, firma-se através da preservação e comunicação da mesma. Assenta num conjunto de conhecimentos, hábitos e costumes, sendo a sua natureza construída pela repetição, adaptação e transformação. “Um dos pilares da Cultura é a abstração.”<sup>4</sup>, uma vez que

“Os elementos culturais só existem na mente das pessoas como símbolos, paradigmas artísticos e mitos. A forma de materializar estas concepções é o estudo de produtos culturais concretos que se podem preservar no tempo e entre gerações.”<sup>5</sup>.

A transmissão dos elementos culturais, sejam eles “(...) crenças, regras morais, comportamentos, valores, instituições, leis, costumes e outras aptidões, conhecimento e arte (...)”<sup>6</sup>, concretiza-se, nomeadamente, através de práticas do quotidiano. Ocorre de forma consciente, se existir um momento de ensino direto e de partilha intencional, ou de forma inconsciente, através da observação e imitação. Na cultura, o corpo opera como um meio, não só pela sua capacidade de replicar o que aprendeu (conscientemente ou não), mas também pela forma como guarda e interpreta estímulos exteriores. A memória individual e coletiva garante uma dimensão sensível que transporta experiências, locais e até mesmo pessoas- através de cheiros, sabores, texturas e imagens. Para além das práticas, a transmissão cultural manifesta-se igualmente através da experiência sensorial do espaço: “A Arquitetura sustenta e possibilita os espaços onde a Cultura pode acontecer, ser revisitada e perpetuada no tempo.”<sup>7</sup>.

“A mudança cultural ocorre partindo de três pressupostos fundamentais. Da invenção ou introdução de novos conceitos; da difusão de noções de outras culturas e da revelação de algo ignoto que decidimos abraçar.”<sup>8</sup>

---

<sup>4</sup> PIMENTA, Joana – *Cultura = culture*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2010, p.4.

<sup>5</sup> *Ibidem*.

<sup>6</sup> *Ibidem*.

<sup>7</sup> *Ibidem*.

<sup>8</sup> *Ibidem*.

Ao longo do tempo, a dimensão cultural adapta-se às transformações e avanços das condições sociais, construindo uma nova identidade. “A Cultura deve ser dinâmica.”<sup>9</sup> e “(...) potenciada pelo contacto com outras culturas.”<sup>10</sup>, uma vez que consiste numa resposta direta das diferentes vontades, identidades e valores. Deverá estar em constante adaptação e transformação, valorizando e potenciando a sua diversidade.

A gastronomia, por sua vez uma forte vertente edificadora da cultura, “(...) desempenha um papel fundamental na construção da memória e da identidade.”<sup>11</sup>, alinhada através do conjunto de escolhas, gostos e hábitos, acumulados e preferidos ao longo do tempo. Enquanto linguagem cultural, transmite diferentes intenções inerentes a diversas tradições, ideologias e inovações, mantendo sempre presente uma capacidade evolutiva e de preservação da identidade.

“A construção de identidades utiliza materiais de construção provenientes da história, da geografia, da biologia, das instituições produtivas e reprodutivas, da memória coletiva e das fantasias pessoais, dos aparelhos de poder e das revelações religiosas.”<sup>12</sup>

A natureza evolutiva do campo gastronómico estabelece-se através de uma coexistência de tradição e inovação. A tradição, sendo uma preservação do passado no presente<sup>13</sup>, apresenta uma forte componente de valorização cultural. Os elementos culturais do campo gastronómico são igualmente transmitidos ao longo do tempo e entre gerações. A sua transmissão pode ocorrer através da partilha de receitas, técnicas e conceções, mantendo em constante comunicação diferentes valores, crenças e costumes. A inovação, por sua vez, reside numa vontade (ou

---

<sup>9</sup> PIMENTA, Joana – *Cultura = culture*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2010, p.4.

<sup>10</sup> *Ibidem*.

<sup>11</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.63.

<sup>12</sup> Versão original: “The construction of identities uses building materials from history, from geography, from biology, from productive and reproductive institutions, from collective memory and from personal fantasies, from power apparatuses and religious revelations.”, CASTELLS, Manuel – *The information age: economy, society and culture*. Oxford: Blackwell, 2002, p.7.

<sup>13</sup> “(...) uma percepção não apenas da condição de passado do passado, mas também de sua presença.”, Versão original: “(...) a perception, not only of the pastness of the past, but of its presence.”, ELIOT, T. S. – *Tradition and the Individual Talent*. London: The Egoist, 1919, p.55.

necessidade) de acompanhar novas mentalidades, ideologias e avanços tecnológicos, contando também que “(...) até a simplificação é um modelo de invenção.”<sup>14</sup>. A gastronomia apresenta uma grande possibilidade de atualização e adaptação às novas expectativas, procurando novos conceitos e respostas. Esta capacidade de desenvolvimento permite uma reinterpretação das práticas sem comprometer a identidade cultural própria das diferentes realidades socioculturais. A evolução constrói-se num equilíbrio entre a preservação da autenticidade e uma predisposição à experimentação.

“O ser humano tem também a necessidade de acumular energias e a necessidade de gastá-las, e mesmo de desperdiçá-las no jogo. Tem necessidade de ver, de ouvir, de tocar, de degustar, e a necessidade de reunir essas percepções num “mundo”.”<sup>15</sup>

A gastronomia é assim vista como um campo que preenche um papel fundamental de caracterização da identidade em questão, em que se verifica uma essencialidade na partilha para construir e fortalecer uma rede cultural.



Imagem 1- a celebração como pretexto para a alimentação, Mega-Feijoada na Ponte Vasco da Gama, 22 de março de 1998, Lisboa.

<sup>14</sup> Versão original: “(...) even simplification is a mode of invention.”, HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette – *Eating architecture*. Cambridge, Mass: The MIT Press, 2004, p.25.

<sup>15</sup> LEFEBVRE, Henri – *O Direito à Cidade*. Trad. Rubens Eduardo Frias. São Paulo: Centauro, 2001, p.105.



## 1.2 FOGO, COZINHA E ARQUITETURA

“Do homem das cavernas à torradeira, o fogo é o catalisador da evolução cultural.”<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Versão original: “From the caveman to the toaster, the fireplace is the catalyst of cultural evolution.”, KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.6.



Ao longo do tempo, o espaço doméstico foi adotando novas configurações, adaptando-se constantemente às novas descobertas e novas necessidades do quotidiano. A procura por abrigo nasce de exigências ambientais, de segurança, de sobrevivência e de estruturação das práticas diárias.

“(...) começaram uns nesse ajuntamento a construir habitações cobertas de folhagens, outros a escavar cavernas sob os montes, e alguns, imitando os ninhos de andorinha e o seu modo de construir, a fazer moradas com lama e pequenos ramos para onde pudessem ir.”<sup>17</sup>

Uma das inovações primordiais que impulsionou a qualidade do modo de habitar foi a descoberta e domínio de uma fonte de calor e luz- o fogo. O primeiro contacto com este elemento acredita-se que foi estabelecido através de fenómenos naturais, nomeadamente as tempestades (Maciel, 2009, p.71) e, com o passar do tempo, foram reconhecidas e exploradas as vantagens associadas à sua utilização e proximidade, nomeadamente na preparação dos alimentos<sup>18</sup>, no aquecimento e iluminação dos espaços<sup>19</sup> e na proteção. Eventualmente, através de um processo longo, repleto de avanços e recuos e assente numa

---

<sup>17</sup> MACIEL, Manuel Justino Pinheiro – *Vitruvio: tratado de arquitectura*. 3ª ed. ed. Lisboa: Instituto Superior Técnico, 2009, p.71.

<sup>18</sup> “Com o controlo do fogo, o Homo Erectus consegue consumir maiores quantidades de calorias com menores custos calóricos de digestão. Em vez de passar o dia todo a mastigar, calorias preciosas podiam ser dedicadas a outras atividades como caçar e viajar.”, Versão original: “With the control of fire, Homo Erectus is able to consume higher quantities of calories at lower caloric costs of digestion. Rather than spend all day chewing, precious calories could be devoted to other activities like hunting and travelling.”, KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.12.

<sup>19</sup> “Quando as horas de luz eram prolongadas pela luz da fogueira, a atividade produtiva aumentava, podia-se dedicar tempo a elaborar planos de trabalho, distribuir tarefas e favorecer, de um modo geral, a comunicação e a troca de ideias.”, Versão original: “When the hours of light were extended by the light of the fireplace, productive activity increased, time could be spent making work plans, distributing tasks, and favoring in general communication and the exchange of ideas.”, KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.20.

aprendizagem contínua e progressiva (Salvador, 2016, p.39), o domínio na “(...) preparação dos alimentos num fogo colectivo favorecia o seu consumo em comum (...)”<sup>20</sup>, estimulando, por sua vez, “(...) o encontro, a reunião e a sociedade entre os homens (...)”<sup>21</sup>.

Com a necessidade de abrigo para proteção, própria e da chama em si, surge instintivamente a vontade de estabelecer uma organização espacial, por questões de metodologia e praticidade.

“Esta distribuição mais organizada do espaço também se aplicava às atividades de limpeza: ossos de animais eram atirados para o fogo para higienizar os espaços, e foram criadas “zonas de descarte” fora da caverna. Assim, surgiu uma distinção entre espaços habitáveis e de lixo. Alguns deles começaram a ter um uso ainda mais especial, como áreas de descanso, áreas de processamento de alimentos ou áreas de fabrico de ferramentas.”<sup>22</sup>

O fogo conquistaria uma posição intermediária entre o abrigo e a paisagem, as chamas estariam “(...) viradas para o vale e os hominídeos sentavam-se atrás delas, com as paredes da gruta às suas costas.”<sup>23</sup>. Esta transição atmosférica de exterior para interior, em parte inaugurada e consolidada pelo fogo, organiza o espaço interior de modo a fomentar um momento íntimo de socialização, o que “(...) contribuiu para o desenvolvimento de um caráter muito mais residencial, estruturando o espaço e concentrando as atividades à sua volta.”<sup>24</sup>, uma vez que a própria

---

<sup>20</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *História da alimentação, 1. Dos primórdios à Idade Média*. Trad. Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2001, p.24.

<sup>21</sup> MACIEL, Manuel Justino Pinheiro – *Vitruvio: tratado de arquitectura*. 3ª ed. ed. Lisboa: Instituto Superior Técnico, 2009, p.71.

<sup>22</sup> Versão original: “This more organized distribution of space also applied to cleaning activities: animal bones were thrown into the fire in order to sanitize the spaces, and “dump zones” created outside the cave. A distinction thus appeared between habitable and junk spaces. Some of them started to have an even more special use such as sleeping areas, food processing areas, or tool-making areas.”, KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.19.

<sup>23</sup> Versão original: “Hearths were generally positioned facing the valley and hominids sat behind them, with the walls of the cave at their backs. They have an information landscape on the horizon and an inner “closed” space where they conduct their domestic activities.”, *Ibidem*.

<sup>24</sup> Versão original: “(...) it did contribute to the development of a much more residential character, structuring space and concentrating activities surrounding it.”, KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.20.

preparação do alimento incentivava também a partilha da refeição e a comensalidade<sup>25</sup>. “Teremos pois encontrado, com a primeira cozedura- há mais de 500 000 anos-, o primeiro vestígio de cozinha? O momento da humanização dos comportamentos alimentares?”<sup>26</sup> A comensalidade, como gesto de partilha da mesa e do alimento (Salvador, 2016, p.69), para além do seu papel nutritivo, reside no convívio entre diferentes identidades, potencializado por uma troca íntima desde cedo presente no funcionamento do quotidiano. Através do encontro proporcionado pelo fogo é consolidado um núcleo, tanto espacial como representativo, que promove uma organização do quotidiano em torno da produção de várias atividades. Sendo possível, assim, reconhecer a comensalidade enquanto prática fundadora da vida em comunidade atual.

O fogo manteve-se como elemento estruturante do funcionamento e conforto do espaço, ao longo do desenvolvimento da cozinha. Adotou diversas formas de manifestação, seja embebido na arquitetura através de sistemas de aquecimento do chão (Koolhaas, 2014, p.32), seja de forma mais evidente quando o espaço dispunha de uma lareira. Inicialmente, no contexto doméstico, a lareira ocupava uma posição central e concentrava em si uma socialização inerente à habitação. Esta centralização manteve-se até ao início do século XX e, com o passar do tempo, a estrutura deslocou-se para as paredes, reduzindo a sua dimensão e adquirindo uma maior preocupação estética (através de molduras ornamentadas) e disseminando-se pelas paredes de diferentes divisões da casa (Koolhaas, 2014, p.48). A lareira, outrora motivo de reunião e convívio, veio a ser, em parte, substituída pela presença da televisão: “...a televisão é agora a lareira em torno da qual nos reunimos, o fogo acolhedor das noites em casa e o local de encontro tribal para momentos de celebração ritual ou luto”<sup>27</sup>.

---

<sup>25</sup> “Além do interesse nutricional da cozedura dos alimentos, a sua importância no plano social foi, sem dúvida, mais imediatamente perceptível: favorece, com efeito, o comensalismo, isto é, a realização das refeições em comum, introduzindo no seio do grupo uma divisão de trabalho mais aperfeiçoada, um ritmo de actividades comum a todos e, no conjunto, um nível mais complexo de organização de grupo.” FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *História da alimentação, 1. Dos primórdios à Idade Média*. Trad. Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2001, p.33.

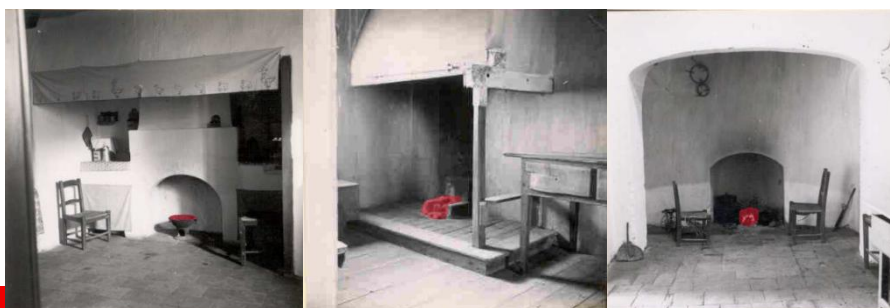
<sup>26</sup> *Ibidem*, p.22.

<sup>27</sup> Versão original: “...television is now the hearth around which we meet, the cool fire of domestic evenings and the tribal gathering place for moments of ritual celebration or mourning”, HENRY III, William – artigo na revista *Life* cit. por KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.91.

Atualmente, o fogo apresenta-se como fonte de calor, integrado em diversos aparelhos modernos que privilegiam a funcionalidade e estética, essenciais tanto à preparação do alimento como à comodidade espacial (Koolhaas, 2014, p.148). A essencialidade deste fator enquanto objeto cultural afirma-se incontestável, reconhecendo assim o fogo como elemento criador da cozinha e elemento catalisador da arquitetura.

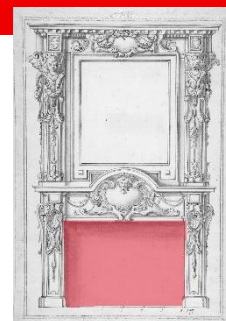
Registos fotográficos de casas portuguesas em 1955 para o Inquérito à Arquitetura Popular em Portugal.

### LAREIRA NA COZINHA



### DOMÍNIO DO FOGO

“Um fragmento de pirita de ferro encontrado em Barnham. (Jordan Mansfield/Divulgação) (...) funcionava como um isqueiro na Idade da Pedra. (...) A técnica consiste em friccioná-la contra o sílex para gerar faíscas sobre um material inflamável, muitas vezes fungos secos.”



### LAREIRA NA SALA

TAVERNIER,  
Melchior II –  
Desenho de  
Lareira, 1633.

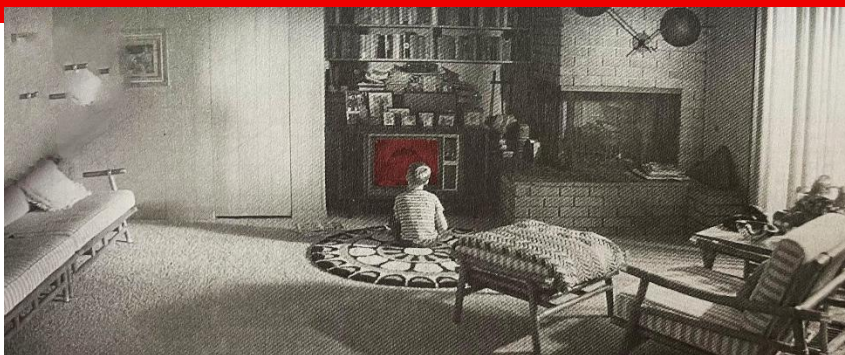
“Norma, sistema, módulo: Detalhe de uma cozinha equipada Therma, década de 1960.”

### APARELHOS MODERNOS



Ikea Portugal- Imagem de catálogo.

### COZINHA CONTEMPORÂNEA



### TELEVISÃO

“A lareira, desprovida das suas funções de aquecimento e de suporte de media, e fechada, ao lado da televisão.”

Imagem 2- o percurso do fogo no domínio doméstico. Colagem da autora.



## **2. DO SOCIAL**

*prazer de estar*



## **2.1 *RESTAURANT, O PALCO***

“Um bom estabelecimento tinha de satisfazer o paladar,  
mas também cumprir a fantasia e o desejo.”<sup>28</sup>

---

<sup>28</sup> Versão original: “A great establishment had to satisfy taste but also to fulfil fantasy and desire.” SHORE, Elliott – *Dining Out: The Development of the Restaurant*. In: FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*. London: Thames & Hudson, 2019, p. 272.



O momento da refeição consolidou-se, ao longo do tempo, como momento de encontro e convivência, seja este de natureza corrente ou de carácter excecional:

“Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico - a refeição - que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer.”<sup>29</sup>.

No período medieval, por parte da nobreza, verifica-se um particular interesse no convívio associado ao momento da refeição. Por se tratar de uma época em que atribuíam “(...) importância extrema à expressão pública e às formalidades.”<sup>30</sup>, as refeições alcançavam dimensões cerimoniais: “O

---

<sup>29</sup> SIMMEL, Georg – *Sociologia da refeição em Estudos Históricos*. Trad. Edgard Malagodi. Rio de Janeiro: Fundação Getulio Vargas, v.1, nº 33, 2004, p. 160.

<sup>30</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.153.

contraste com a alimentação dos dias magros era evidente nos *banquetes* nobres, caracterizados pelo excesso e abundância, animados por música, poesia e trovadores.”<sup>31</sup>. Para além disso, observa-se também um cariz performativo e representativo vinculado à refeição:

“Os banquetes adquiriam progressivamente um carácter mais teatral, com pratos complexos em forma de navios, cenas na floresta com animais e fontes com diferentes tipos de vinho, evocando contos fantásticos e maravilhas imaginadas (...). Havia pratos em chamas e pequenas explosões de pólvora, combinando a criatividade das várias artes - pintura, escultura, arquitectura – com a pastelaria e confeitaria, num grande espectáculo de textura e, acima de tudo, cor.”<sup>32</sup>.

As práticas alimentares organizavam o tipo de relação e a hierarquia entre os diferentes indivíduos, num contexto histórico em que “A comida expressava a identidade social (...)”.<sup>33</sup>. Com o passar do tempo, e independentemente do estatuto social, o momento da refeição formalizou-se como uma oportunidade de confraternização, celebração ou de “reforço de alianças”<sup>34</sup>, em que, para além da satisfação biológica, subsistia nela um prazer inerente à partilha e convívio.

A ideia de Restaurante surgiu gradualmente a partir de diferentes necessidades e mudanças de ideologias. No entanto, antes da implementação de um espaço que oferecesse liberdade de escolha sobre um determinado menu, era comum que “viajantes (...) peregrinos, estudantes, emissários e soldados”<sup>35</sup> parassem para comer em

---

<sup>31</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.161.

Dias magros- dias estabelecidos pela Igreja em que “estava interdito o consumo de vinho, carne ou gorduras de ‘animais da terra’” e seriam “dias de consumo privilegiado de pão, vegetais e *peixe*” (Salvador, 2016, p.155), sendo que “restrições impostas variavam de ordem para ordem” (Salvador, 2016, p.159). No entanto, para as classes mais altas, os dias magros não eram propriamente dias de privação, uma vez que “O consumo de carne era sinónimo de estatuto, aumentando consoante a riqueza e posição social.” (Salvador, 2016, p.155).

<sup>32</sup> *Ibidem*, p.164 e 165.

<sup>33</sup> *Ibidem*, p.159.

<sup>34</sup> *Ibidem*, p.161.

<sup>35</sup> Versão original: “Travellers (...) pilgrims, students, emissaries and soldiers”, SHORE, Elliott – *Dining Out: The Development of the Restaurant*. In: FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*. London: Thames & Hudson, 2019, p. 263.

estabelecimentos que disponibilizavam refeições fixas por um valor simbólico (Freedman, 2019, p.266). Com o passar do tempo, para além de se formalizar esta facilidade de acesso a refeições completas, fora do contexto da habitação, já se verificava, também, enraizada a ideia de que a refeição exterior poderia ser uma experiência agradável e, muitas vezes, desejada.

Depois da Revolução Francesa (1789-1799), “Com o declínio da corte e das grandes casas aristocratas, uma multidão de *chefs* altamente qualificados viu-se sem trabalho (...)”<sup>36</sup>. Com o objetivo de dar continuidade ao ofício praticado em contextos privados, abrem os seus próprios estabelecimentos. Por se tratar de chefs de elevada aptidão e com serviços de alto nível de exigência, os estabelecimentos em questão, os restaurantes, eram espaços frequentados por classes altas e de estatuto reconhecido, em que persistia uma constante preocupação social, cultural e estética (Salvador, 2016, p.227).

A consciência espacial e a atenção pela aparência tornaram os restaurantes em *palcos* de afirmação social, onde se construíam e reasseguravam identidades e estatutos. A partir desta ideia, surge diretamente a expressão *performativo* para caracterizar a atmosfera cénica e representativa que formalizava os encontros. Este panorama de validação, em que a burguesia se sentia vista e reconhecida, influenciava o tratamento e conceção dos espaços. Asseguravam-se princípios de distinção, (uma vez que a quantidade de comida já não seria sinónimo de estatuto social<sup>37</sup>) como a qualidade dos alimentos, do serviço e do ambiente. Progressivamente, com o avanço tecnológico e uma constante vontade (e disponibilidade) de experimentação, o espaço conquistaria novos cuidados na sua apresentação, verificando-se que, “No final do século XIX, a experiência de [comer fora] estava a tornar-se cada vez mais estética.”<sup>38</sup>.

---

<sup>36</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.227.

<sup>37</sup> (...) com a evolução da agricultura, a *quantidade* de comida deixa de actuar como um factor de diferenciação social demarcado, as classes dominantes recorrem a outras práticas que o façam. Assim, no final da Época Medieval e transição para Época Moderna, inicia-se uma transformação dos costumes. Começam a ser apreciados comportamentos mais ‘civilizados’ e cortesões, distintos dos comportamentos rudes e rústicos dos camponeses”, *Ibidem*, p.166.

<sup>38</sup> Versão original: “By the end of the nineteenth century, the dining experience was becoming increasingly aesthetic.”, SHORE, Elliott – *Dining Out: The Development of the Restaurant*. In: FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*. London: Thames & Hudson, 2019, p. 288.



## **2.2 *RESTAURER*, PARA ALÉM DO SACIAMENTO**

“o corpo inteiro não é nada mais senão a vontade objetivada,  
que se tornou representação.”<sup>39</sup>

---

<sup>39</sup> SCHOPENHAUER, Arthur – *O mundo como vontade e como representação*. Trad. Jair Barboza. São Paulo: UNESP, 2005, p. 157.



Imagem 3- “O prazer de comer é uma sensação peculiar direcionada à satisfação de uma necessidade.”<sup>40</sup> Captura de ecrã de vídeo publicado por Paolo Abate (@paolo\_abate) no Instagram, 2024.

---

<sup>40</sup> Versão original: “The pleasure of eating is a peculiar sensation directed to the satisfaction of a necessity.”, BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme – *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston, 1854, p.202.

*Restaurer*<sup>41</sup>, na presente reflexão, para além de se referir ao momento de revigoração que a primeira ideia de restaurante prometia proporcionar<sup>42</sup>, alude simultaneamente ao conceito contemporâneo de revitalização associado à refeição. O momento do consumo consiste numa predisposição que parte da vontade de *escolher um lugar para deixar o tempo acontecer*. A partir de uma intenção estabelecida (seja esta de encontro, reencontro ou partilha), há uma satisfação que habita na essencialidade de um instante e na consciência da presença. Esta postura, um quanto subtil, de proposição perante um determinado contexto, ambiente e espaço, delineia um *prazer de estar* presente na alimentação para além da função meramente biológica, constituindo em si uma experiência social e cultural:

---

<sup>41</sup> *Restaurer*- verbo "restaurar" em francês.

<sup>42</sup> "(...) o primeiro restaurante foi um estabelecimento que recebeu o nome de um tipo específico de comida, um caldo 'restoratif'. O restaurante servia um caldo quente e saudável que tinha como intenção acalmar e 'restaurar' o corpo. O primeiro restaurante oferecia tanto comida como um espaço para comer que promovia a saúde.", Versão original: "(...) the first restaurant was an establishment named after a particular type of food, a bouillon 'restoratif'. The restaurant served a healthful hot broth that was supposed to soothe and 'restore' the body. The first restaurant provided both food and a place to eat in that promoted health.", SHORE, Elliott – *Dining Out: The Development of the Restaurant*. In: FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*. London: Thames & Hudson, 2019, p. 267.

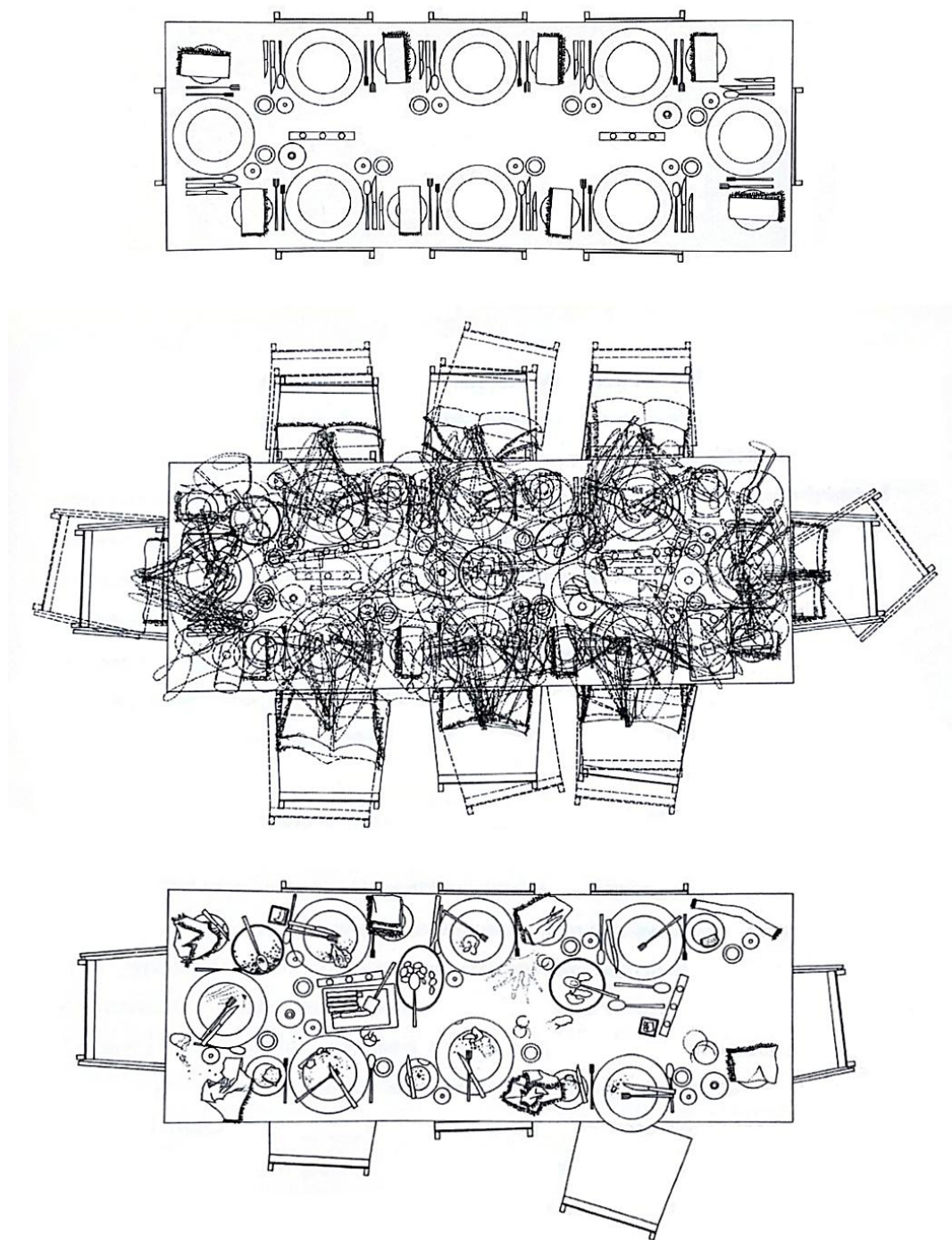


Imagem 4- o antes, durante e depois da refeição, WIGGLESWORTH, Sarah – *Increasing Disorder In A Dining Table*, 2001.



Imagem 5- *a narrativa da refeição*. Diagrama da autora.

“É quando o homem começa a ganhar domínio sobre as suas necessidades biológicas e a forma de as satisfazer, utilizando-as para veicular outros significados e simbolismos- fazendo edifícios que não se esgotam na proteção contra os elementos naturais, ou refeições que vão para além da supressão da fome-, que se distingue dos restantes animais e se torna verdadeiramente *humano*.”<sup>43</sup>.

O conceito da refeição está associado a uma narrativa sequencial. Num primeiro momento, através de um silêncio de antecipação dos diferentes elementos, o cenário de apresentação da mesa aguarda o momento de consumo. Durante, há uma consciência espacial e uma rede comportamental constituída pelo cruzamento de intenções e vontades. A mesa define-se como campo de interação e troca, resultando numa coreografia de natureza intuitiva. Num terceiro e último momento, é, assim, deixado para trás um registo da refeição: testemunho de um encontro gastronómico.

Para além de uma consciência comportamental e da preocupação da apresentação do espaço, a própria *cozinha* adquire uma nova forma de ser encarada e executada ao longo do tempo, através de uma mudança progressiva das mentalidades. A Nouvelle Cuisine, por exemplo, movimento inovador na cozinha francesa na década de 1970, inaugurou uma nova forma de entender e praticar a gastronomia:

<sup>43</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.22.

“Aprender a cozinhar ao novo estilo francês é uma questão de preparar cada prato de forma simples e honesta, enfatizando a essência dos ingredientes básicos e apresentando-os de maneira apetecível e atraente, em vez de os mascarar com molhos ricos e ingredientes desnecessários.”<sup>44</sup>.

Desta forma, foi também introduzida a ideia de que:

“(...) satisfazer o olhar é importante no novo estilo de cozinha francesa. [Estar] particularmente atento à apresentação de cada prato concluído, decorando com elementos comestíveis cuidadosamente selecionados nas cores, formas e texturas que realcem e complementem os ingredientes principais.”<sup>45</sup>.



Imagem 6- a confecção. MUNRO, Joe – *Leftovers*, Ilustração.

<sup>44</sup> Versão original: “Learning to cook in the new French style is a matter of preparing each dish simply and honestly, emphasizing the essence of the basic ingredients and presenting them in an appetizing and attractive manner, rather than masking them with rich sauces and unnecessary ingredients.”, AULICINO, Armand – *The nouvelle cuisine cookbook : the complete international guide to the world of nouvelle cuisine*. New York: Grosset & Dunlap, 1976, p.1.

<sup>45</sup> Versão original: “(...) satisfying the eye is important in the new style of French cooking. Be particularly conscious of the presentation of each completed dish, garnishing with carefully selected edibles in the colors, shapes, and textures that enhance and complement the basic ingredients.”, *Ibidem*, p.3.

Esta nova abordagem, marcada por “(...) ingredientes frescos, técnicas simplificadas e apresentações elegantes.”<sup>46</sup>, nasceu de uma vontade de contrastar as tradições da Haute Cuisine, implementada na gastronomia francesa da época, “(...) famosa pelos seus pratos pesados e elaborados.”<sup>47</sup>.



Imagem 7- a “cozinha performativa”. LUCIANO, Daniel – Fotografia do restaurante Euskalduna Studio, Porto.

<sup>46</sup> Versão original: “(...) fresh ingredients, simplified techniques, and elegant presentations.”, GASTRONOMOS, *Nouvelle Cuisine: The Revolution of Gastronomy*. Acesso em: 23 abr. 2026. Disponível em: <https://www.gastronomos.fr/post/c%C3%B3pia-de-nouvelle-cuisine-the-revolution-of-french-gastronomy> .

<sup>47</sup> Versão original: “(...) famous for its heavy and elaborate dishes.”, *Ibidem*.

Assim, reunindo em cima da mesa uma nova elegância, “simplicidade”<sup>48</sup>, e “(...) uma sensação de leveza e modernidade (...)”<sup>49</sup>, que se prolongam até aos dias de hoje, cresce uma vontade adjacente - e um quanto performativa - de criar um momento de exibição para a cozinha. Na restauração, o espaço de confeção é, muitas vezes, objeto de exposição e representação do estabelecimento, e, em alguns casos, chega a ser projetada uma “cozinha performativa”, para ser feita a finalização dos pratos, para além da “cozinha real”<sup>50</sup>.

“(...) as últimas décadas viram uma mudança fundamental de poder da linha da frente para os bastidores (que já não se encontram necessariamente nos fundos). O surgimento da cozinha com ecrã de vidro, que se tornou uma característica tão distintiva de tantos restaurantes atualmente, pode ser visto como um reconhecimento arquitetónico desta transição.”<sup>51</sup>

Através desta permeabilidade visual e partilha de atmosferas, constrói-se uma proximidade entre o comensal e o serviço disposto, traduzindo-se numa sensação de intimidade, característica facilmente associada ao domínio doméstico. Atualmente contamos com um conforto pensado para coexistir com uma consciencialização social do espaço, uma vez que, desde início, “Os restaurantes projetavam uma certa imagem de

---

<sup>48</sup> Versão original: “simplicity”, GASTRONOMOS, *Nouvelle Cuisine: The Revolution of Gastronomy*. Acesso em: 23 abr. 2026. Disponível em: <https://www.gastronomos.fr/post/c%C3%B3pia-de-nouvelle-cuisine-the-revolution-of-french-gastronomy>.

<sup>49</sup> Versão original: “(...) a sense of lightness and modernity (...)”, *Ibidem*.

<sup>50</sup> BARRIOS, Joana – *Manuel Aires Mateus*. Refeitório (Podcast). 17 abr. 2026. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/2aicsadN3XhqC4RVR0BUoQ?si=53c1e314f0f14bbf>. Min: 24:10.

<sup>51</sup> Versão original: “(...) the last couple of decades have seen a fundamental shift of power from the front of house to the back (which is no longer always to be found out back). The rise of the glass-screened kitchen, which has become such a signature feature of so many restaurants nowadays, can be seen as an architectural acknowledgement of this transition.”, SPENCE, Charles; PIQUERAS-FISZMAN, Betina – *The Perfect Meal - The multisensory science of food and dining*. Oxford: John Wiley & Sons, 2014.

intimidade familiar e refinamento ao mesmo tempo.”<sup>52</sup>. Esta percepção corporal do lugar produz, inevitavelmente, uma preocupação estética, contribuindo para uma solenidade adjacente à experiência. Considerando que uma postura performativa influencia o modo de viver e compreender o espaço, a atmosfera carrega uma singularidade própria capaz de responder a esta exigência:

“O processo de comunicação cenográfico é gradualmente reinventado visando compreender as relações entre o corpo, o espaço, a gestualidade e a materialidade do espaço.”<sup>53</sup>.

Por outro lado, é essencial considerar a perspectiva de Marc Augé, na sua reflexão dos “Não-Lugares”<sup>54</sup>, para questionar uma possível padronização desta experiência. Um restaurante poderá ser considerado um “não-lugar” na perspectiva de lugar passageiro, de função e ocupação limitada a cada pessoa e com uma experiência semelhante a todos aqueles que o cruzam. Num contexto social de intensa e saturada oferta, a experiência gastronómica requer padrões facilmente reconhecíveis, com o intuito de garantir um rápido reconhecimento do público:

“Uma sociedade caracterizada pela racionalidade é aquela que enfatiza a eficiência, previsibilidade, calculabilidade, substituição da tecnologia não humana pela humana e controlo sobre a incerteza.”<sup>55</sup>.

---

<sup>52</sup> Versão original: “The restaurants projected a certain image of familial intimacy and refinement at the same time.”, SHORE, Elliott – *Dining Out: The Development of the Restaurant*. In: FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*, London: Thames & Hudson, 2019, p. 269.

<sup>53</sup> RIBEIRO, João de Lima Mendes – *Arquitetura e Espaço Cénico: Um percurso biográfico*. Coimbra: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, 2008, p. 16, Dissertação de Doutoramento em Arquitetura.

<sup>54</sup> Os *Não-Lugares*, segundo o autor francês Marc Augé, são lugares de transição e sem identidade, produzidos pela “supermodernidade” e pelo excesso de espaço como por exemplo as autoestradas, supermercados ou aeroportos. Todos estes espaços possuem instruções de uso, sejam estas de prescrição, proibição ou informativas e não possuem capacidade de pertencer à memória: “O espaço de não-lugar não cria nem identidade singular, nem relação, mas solidão e semelhança.”, AUGÉ, Marc – *Não-Lugares. Introdução a uma Antropologia da Supermodernidade*. Trad. Miguel Serras Pereira. Lisboa: Letra Livre, 2012, p.87.

<sup>55</sup> Versão original: “A society characterized by rationality is one which emphasizes efficiency, predictability, calculability, substitution of non-human for human technology and control over uncertainty.”, RITZER, George – *The “McDonaldization” of Society*. Journal of American Culture, 1983, p.100.

Apesar de nos depararmos com “(...) um mundo assim prometido à individualidade solitária, à passagem, ao provisório e ao efémero (...)”<sup>56</sup>, com uma (inevitável) necessidade de apoio em lógicas de consumo e visibilidade, é necessário reconhecer o papel de uma arquitetura que contraria a crescente individualização da experiência e insiste na construção de atmosferas propícias à partilha: “O lugar consuma-se através da palavra, da troca alusiva de certas senhas, na convivência e na intimidade cúmplice dos locutores.”<sup>57</sup>. Inevitavelmente, esta dinâmica contribui para espaços de reconhecimento mútuo e experiências comuns, sendo gerada uma identidade partilhada entre os comensais que se manifesta a diferentes escalas - não apenas num plano restrito, mas numa dimensão coletiva:

“Eu experiencio-me na cidade e a cidade existe através da minha experiência corporificada. A cidade e o meu corpo complementam-se e definem-se mutuamente. Eu habito na cidade e a cidade habita em mim.”<sup>58</sup>.

Perante uma *singularidade padronizada*, a arquitetura assegura-se através de um constante trabalho de apresentação: o impacto do espaço, a projeção da luz, o toque do material ou a sensação do revestimento. Existe uma capacidade imaginativa adjacente aos elementos construtivos, uma vez que “(...) a natureza inevitavelmente terrestre da construção é tão tectónica e tátil no carácter quanto é cénica e visual (...)”<sup>59</sup>.

---

<sup>56</sup> AUGÉ, Marc – *Não-Lugares. Introdução a uma Antropologia da Supermodernidade*. Trad. Miguel Serras Pereira. Lisboa: Letra Livre, 2012, p.87.

<sup>57</sup> *Ibidem*, p.67.

<sup>58</sup> Versão original: “I experience myself in the city and the city exists through my embodied experience. The city and my body supplement and define each other. I dwell in the city and the city dwells in me.”, PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005, p.40.

<sup>59</sup> Versão original: “(...) the unavoidably earthbound nature of building is as tectonic and tactile in character as it is scenographic and visual (...)”, FRAMPTON, Kenneth – *Studies in Tectonic Culture: The Poetics of Construction in Nineteenth and Twentieth Century Architecture*. Cambridge, MA: MIT Press, 1995, p.2.





## 2.3 EMPRATAMENTO DO ESPAÇO

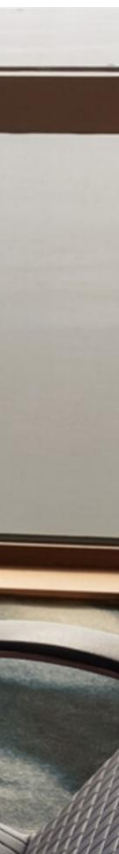
“Tu comes primeiro com os olhos.”<sup>60</sup>

---

<sup>60</sup> Versão original: “You eat with your eyes first.”, DELWICHE, Jeannine F. – *You eat with your eyes first*. *Physiology & Behavior*. Vol. 107, nº 4 (2012), p.502.



Imagem 8- o *empratamento do prato ao espaço*. FIFTY SECONDS, Lisboa.



É fundamental reconhecer que a dimensão estética tem conquistado cada vez mais presença em diversos domínios atuais. No contexto gastronómico, nomeadamente, esta preocupação plástica cresce progressivamente e a apresentação equipara-se ao carácter gustativo e ao valor nutricional do próprio alimento. Este tratamento visual, como estímulo para dinamizar e estimular a experiência sensorial, resulta num forte crescimento do conceito do empratamento como linguagem introdutória e de proposição na gastronomia. Num primeiro contacto, o empratamento assume um papel de convite através de características com grande capacidade comunicativa- cores, texturas, cheiros, temperaturas, disposições e vazios. Este conjunto de decisões plásticas interagem com o comensal através da visão, olfato e, por fim, paladar, passando por uma hierarquia sensorial e um ritmo próprio de apreciação.

O ato de emprar transforma o alimento em narrativa, elevando a confeção a objeto estético de uma composição visual.

“Na criação de mensagens visuais, o significado não se encontra apenas nos efeitos cumulativos da disposição dos elementos básicos, mas também no mecanismo preceptivo universalmente compartilhado pelo organismo humano.”<sup>61</sup>

Imagem 9- *a percepção do prato. Lirio, FIFTY SECONDS, Lisboa.*

---

<sup>61</sup> DONDI, Donis A. – *Sintaxe da Linguagem Visual*. São Paulo: Martins Fontes, 2003, p.30.



O conceito do empratamento é também reconhecido no contexto espacial, uma vez que se mantém presente a preocupação formal, a construção de uma narrativa visual (e sensorial) e a composição entre os diferentes elementos. A escala, no tratamento da intenção em questão, enquanto que no empratamento do prato é direcionada para o detalhe, no empratamento do espaço parte da medida do corpo e da vivência do mesmo. “A experiência arquitetônica coloca o mundo num contacto mais íntimo com o corpo.”<sup>62</sup>, através de estímulos presentes na interação com o espaço, sendo eles visuais, táteis ou auditivos:

“Observamos, tocamos, ouvimos e medimos o mundo com toda a nossa existência corporal, e o mundo experiencial torna-se organizado e articulado em torno do centro do corpo. O nosso domicílio é o refúgio do nosso corpo, memória e identidade.”<sup>63</sup>.

O espaço torna-se um suporte físico que valida a narrativa proposta pelo alimento, através de diferentes recursos arquitetônicos como os materiais, a iluminação, a circulação e até mesmo a relação com o exterior.

“Esta nova consciência é fortemente projetada por numerosos arquitetos em todo o mundo hoje que tentam re-sensualizar a arquitetura através de um sentido reforçado de materialidade e percepção háptica, textura e peso, densidade do espaço e luz materializada.”<sup>64</sup>



---

<sup>62</sup> Versão original: “Architectural experience brings the world into a most intimate contact with the body.”, PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005, p.60.

<sup>63</sup> Versão original: “We behold, touch, listen and measure the world with our entire bodily existence, and the experiential world becomes organised and articulated around the center of the body. Our domicile is the refuge of our body, memory and identity.”, *Ibidem*, p.64.

<sup>64</sup> Versão original: “This new awareness is forcefully projected by numerous architects around the world today who are attempting to re-sensualise architecture through a strengthened sense of materiality and hapticity, texture and weight, density of space and materialised light.”, *Ibidem*, p.37.

É entendido o empratamento como gesto que enquadra a experiência, cada intenção prolonga-se fisicamente pelo espaço e é materializada uma linguagem formal própria e característica do mesmo. Assim como no prato existe uma hierarquia na qual os elementos são perceptíveis, provados e sentidos, no espaço os seus elementos enquadram, envolvem e moldam a experiência.

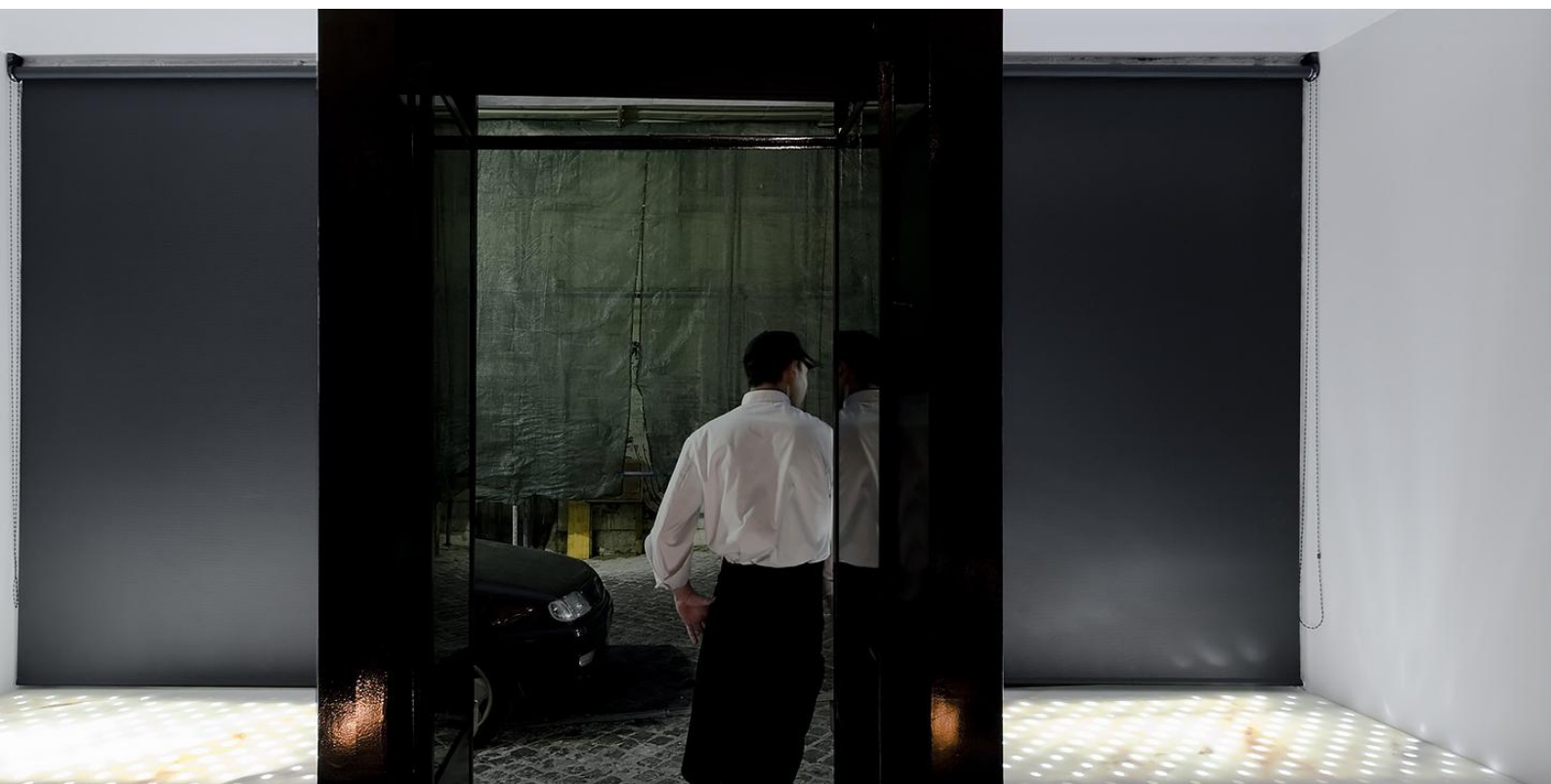


Imagem 10- o *enquadramento do espaço*. GUERRA, Fernando – Fotografia do Restaurant 560 (João Tiago Aguiar, Arquitectos), Lisboa.

A percepção do espaço é construída pelo percurso e contacto gradual com os diferentes elementos formais. A hierarquia espacial (assim como a hierarquia sensorial do prato) estrutura-se, primeiramente, em função do impacto visual. Existe um primeiro contacto com os elementos principais: a escala, a luz, a materialidade. A distinção entre espaços centrais e espaços de mediação (ou de apoio) é definida pela variação destes elementos. Um espaço de mediação poderá ser desenhado com uma iluminação pontual ou com materiais de menor expressão visual. No prato, o primeiro impacto também se rege por uma distinção, seja de um volume maior, uma cor dominante ou um posicionamento mais acentuado. Os elementos secundários do mesmo complementam e reforçam a ideia principal apresentada.



Imagem 11 e 13 TAVARES, Ivo – Fotografias do restaurante Barril (Paulo Merlini Architects), Gondomar.

Imagem 12- Fotografia da francesinha do restaurante Barril.

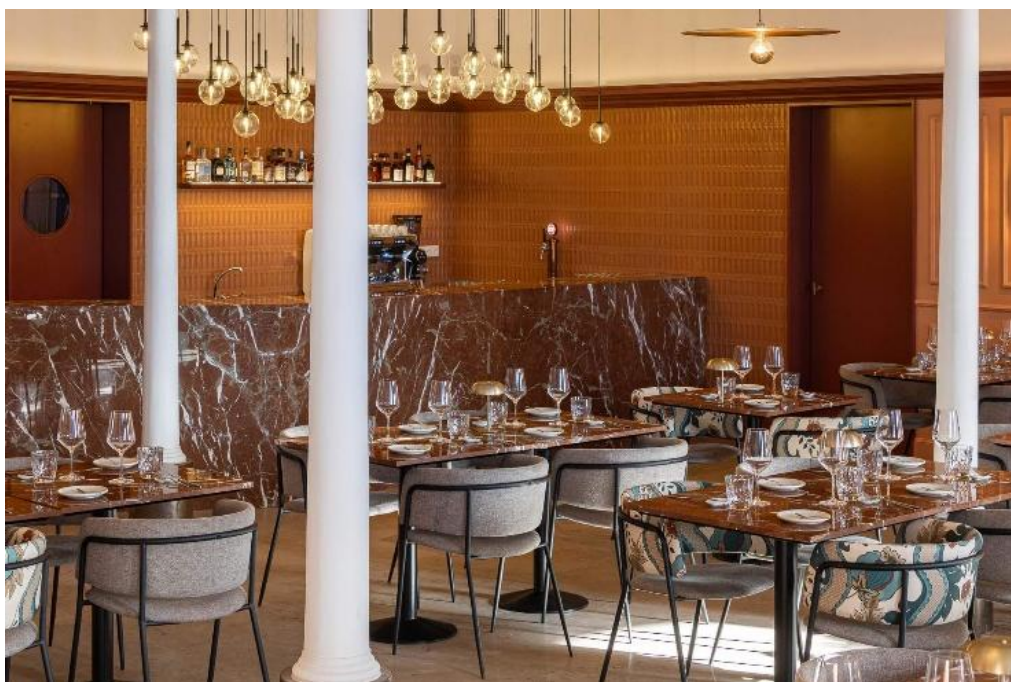


Imagem 14- Eton Mess de Morango, fotografia publicada pelo restaurante CONCERTO (MiMool Arquitectura & Design de Interiores) (@concerto.vila) no Instagram, 2026.

Imagem 15 e 16- TAVARES, Ivo – Fotografias do restaurante CONCERTO (MiMool Arquitectura & Design de Interiores), Vila do Conde.





Imagem 17- *a narrativa exterior*. TAVARES, Ivo – Fotografia do restaurante Clube de Vela da Costa Nova (Ferreira Arquitetos), Ílhavo.

O contacto com o exterior traduz-se muitas vezes como princípio construtor de atmosferas próprias. Bachelard refere que: “(...) também é preciso dar um destino de exterior ao ser do interior.”<sup>65</sup>, deste modo, o contexto exterior não se apresenta como um mero entorno físico, mas, em vez disso, conquista uma presença e atuação cenográfica da narrativa interior, através de um conjunto de decisões: escala, enquadramento e permeabilidade. É medido o tipo de relação entre o espaço interior e o seu panorama envolvente a partir de uma noção de limite que se dissipa na leitura do espaço, onde o contraste atmosférico e a continuidade visual coexistem. “O exterior e o interior são ambos íntimos; estão sempre prontos a inverter-se, a trocar suas hostilidades.”<sup>66</sup>

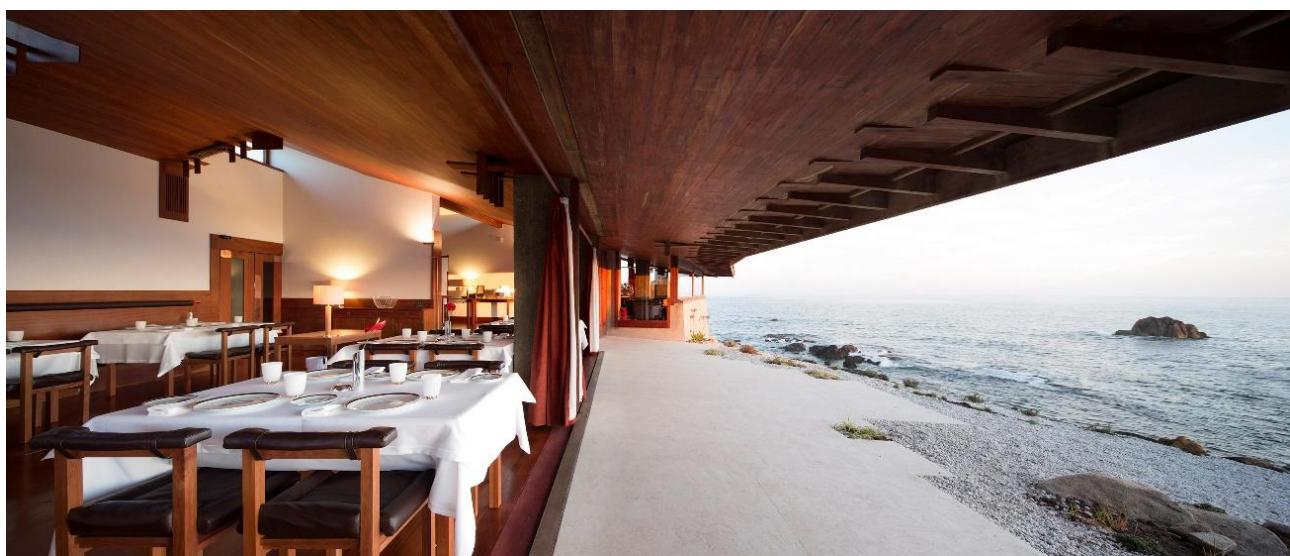


Imagem 18 e 19- *a intenção do espaço: a intenção do prato.*

Casa de Chá da Boa Nova (Álvaro Siza), Leça da Palmeira.

BARBOSA, Robin – *A dish at Casa de Chá da Boa Nova.*

---

<sup>65</sup> BACHELARD, Gaston – *A poética do espaço*. Trad. Antônio da Costa Leal e Lúcia do Valle Santos Leal. São Paulo: Martins Fontes, 2008, p.204.

<sup>66</sup> *Ibidem*, p.339.





Imagem 20- a negociação interior-exterior. Café da Casa da Música (Rem Koolhaas), Porto.

A relação interior-exterior, para além de se definir por uma abertura física ou pela transparência estabelecida com o respetivo contexto, manifesta-se essencialmente através de planos de enquadramento que coordenam a proximidade, a distância e a exposição. O limite do espaço torna-se um momento de negociação, onde são propostas transições, hierarquia de elementos e continuidade dos mesmos, permitindo que o espaço interior reúna características exteriores sem abdicar da sua essência formal. Desta forma, é construída uma leitura espacial a partir da percepção, memória e expectativa, resultando numa experiência que é tanto física como simbólica.

A construção da percepção da realidade parte da capacidade de dar forma a elementos de cariz imaginativo que compõem a atmosfera, permitindo trazer para cima da mesa uma sensibilidade que se aproxima do campo da poética do espaço: “(...) provaremos que a imaginação aumenta os valores da realidade.”<sup>67</sup>. A projeção de uma subjetividade íntima sobre um universo físico e partilhado provoca uma forte ligação com a consciência através do reconhecimento e da associação. A intimidade, projetada e encenada num espaço, para ser identificada por uma memória coletiva, abre uma relação de familiaridade com a dimensão afetiva que o lugar adquire. “O espaço interior do armário é um *espaço de intimidade*, um espaço que não se abre à toa.”<sup>68</sup>

---

<sup>67</sup> BACHELARD, Gaston – *A poética do espaço*. Trad. António da Costa Leal e Lúcia do Valle Santos Leal. São Paulo: Martins Fontes, 2008, p.199.

<sup>68</sup> *Ibidem*, p.248.



Imagens 21- *a materialidade acompanha o imaginativo*.<sup>69</sup> “Jules Verne, Swimming Pool, Brussels, April 2018” in “Surrealist Dinners”.

<sup>69</sup> Charles Kaisin, designer, arquiteto e cenógrafo belga trabalha o conceito de “Jantares Surrealistas” (“Surrealist Dinners”), uma “imersão num mundo efêmero onde a fantasia, a poesia e a gastronomia apelam aos cinco sentidos.”\* Com “(...) um ar louco e fantasioso, diretamente saído das páginas de Alice no País das Maravilhas.”, “(...) o objetivo dos jantares era criar algo como uma performance ou acontecimento (...)”: “Os meus jantares têm a ver com a ideia de poesia e surpresa,” diz ele. “O que fazemos é apelar ao lado infantil das pessoas, criar um espanto que é primordial e sublime.”.\*\*

“Temos uma capacidade inata de recordar e imaginar lugares. A percepção, a memória e a imaginação estão em constante interação; o domínio da presença funde-se em imagens de memória e fantasia. Continuamos a construir uma imensa cidade de evocação e lembrança (...)”

Versão original: “We have an innate capacity for remembering and imagining places. Perception, memory and imagination are in constant interaction; the domain of presence fuses into images of memory and fantasy. We keep constructing an immense city of evocation and remembrance (...)”, PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005, p.67 e 68.

\* Versão original: “immersing you in an ephemeral world where fantasy, poetry and gastronomy appeal to all five senses.”, GALERIEJOSEPH – *Charles Kaisin’s dinners: totally surreal experiences*. 26 nov. 2020. [Consult. 19 mar. 2026]. Disponível em <https://galeriejoseph.com/2020/11/26/charles-kaisins-dinners-totally-surreal-experiences/>.

\*\* Versões originais: “(...) a madcap, whimsical air straight from the pages of Alice in Wonderland.”, “(...) the objective of the dinners was to create something like a performance or happening (...)”, “My dinners are about the idea of poetry and surprise,” he says. “What we do is appeal to people’s childlike sides, create an astonishment that’s primordial and sublime.”, KINSELLA, Clodagh – *Designer Charles Kaisin creates once-in-a-lifetime dinners that tap into Belgium’s surrealist streak*. 3 dez. 2019. [Consult. 19 mar. 2026]. Disponível em <https://www.thebulletin.be/designer-charles-kaisin-creates-once-lifetime-dinners-tap-belgiums-surrealist-streak>.





Imagem 22- *Do Social ao Doméstico*. Diagrama da autora.



### **3. DO DOMÉSTICO**

*prazer de ser*



### 3.1 COZINHA, A EVOLUÇÃO

“A cozinha sempre foi o *umbigo* da casa; e as mudanças culturais e sociais refletem-se nela de forma vívida. A cozinha é onde as tarefas do dia-a-dia e os divertimentos de fim-de-semana, essências misteriosas e desejos íntimos, ambições criativas e as modas do momento se condensam numa mistura emocionante.”<sup>70</sup>

---

<sup>70</sup> Versão original: “The kitchen has always been the navel of the home; and cultural and social changes are vividly reflected in it. The kitchen is where everyday undertakings and weekend amusements, mysterious essences and intimate longings, creative ambitions and the fashions of the day congeal in an exciting mélange.”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.7.



A cozinha, enquanto espaço de uso quotidiano, consiste num reflexo direto das transformações sociais e da progressiva valorização da praticidade e do conforto no contexto doméstico. Ao longo do tempo, as evoluções sociais, tecnológicas e culturais refletiram-se na sua organização espacial, na escolha dos materiais e no próprio modo de utilização e vivência do espaço.

“A cozinha tem sido sempre um espaço experiencial central para os seres humanos, quer reunidos em torno do fogo numa caverna da idade da pedra, arrancando pedaços de carne do osso, ou a grelhar as costeletas num forno moderno e multifuncional.”<sup>71</sup>

Vista nos séculos XVIII e XIX como apenas uma área de serviço e dedicada ao trabalho feminino<sup>72</sup>, terá sido afastada do núcleo doméstico (Salvador, 2016, p.201) por se acreditar ser mais agradável manter distância a determinados odores e mais seguro prevenir os perigos inerentes à chama da lareira (Busch, 1999, p.41). O seu tratamento espacial obedecia a critérios essencialmente funcionais,

“O ornamento tendia a ser utilitário, na forma de tachos de cobre reluzentes ou loiça com padrões vivos. Mas, apesar de toda a qualidade pitoresca destes acessórios, a divisão era registada como um lugar humilde de trabalho em vez de um de prazer.”<sup>73</sup>.

---

<sup>71</sup> Versão original: “The kitchen has always been a central experiential space for humans, whether gathered around the fire in a stone-age cave, gnawing chunks of meat off the bone, or grilling the ribs in a modern, multifunctional oven.”, KÄHLER, Gert – *The Kitchen Today. And a Little Bit Yesterday. And Tomorrow, Too, Of Course*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.75.

<sup>72</sup> “À medida que a Revolução Industrial progredia, o trabalho doméstico tornou-se trabalho das mulheres e ficou em segundo plano face ao trabalho masculino na fábrica.”, Versão original: “As the Industrial Revolution progressed, domestic work became women's work and took a backseat to men's work in the factory.”, BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.41.

<sup>73</sup> Versão original: “Ornament tended to be utilitarian, in the form of gleaming copper pots or brightly patterned tableware. But for all the picturesque quality of these accessories, the room was recorded as a humble place of work rather than as one of pleasure.”, *Ibidem*, p.42.

No período Pós-Guerra (após a Segunda Guerra Mundial, na segunda metade do século XX), marcado por uma fase de incerteza e reconstrução, “(...) o design do espaço da cozinha flutuava entre continuidade e progresso, ou entre “tradição emotiva e modernidade funcional”.<sup>74</sup>. Por se tratar de um espaço de grande proximidade com as constantes transformações da sociedade, a cozinha sofreu incontornáveis períodos experimentais, tornando-se “(...) tanto um laboratório como uma sala de máquinas.”<sup>75</sup>, devido à experimentação e inovação relativa aos eletrodomésticos (Busch, 1999, p.43). Com o grande desenvolvimento na produção e acesso aos alimentos processados<sup>76</sup>, o espaço necessário para confeção e armazenamento dos mesmos foi dispensado (Busch, 1999, p.45), sendo desafiadas as dimensões mínimas essenciais para o funcionamento do espaço: “Quão pequena consegue uma cozinha ser?”<sup>77</sup>. Com o desenho da cozinha de Frankfurt<sup>78</sup>, por exemplo, foi introduzida uma nova resposta para minimizar o movimento (e tempo) necessário para a utilização do compartimento, tentando “tirar o máximo proveito do espaço com o mínimo de esforço”<sup>79</sup>, sendo “considerada o protótipo da cozinha embutida moderna”<sup>80</sup>.

---

<sup>74</sup> Versão original: “(...) the design of the kitchen space fluctuated between continuity and progress, or between “emotive tradition and functional modernity.” ”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.46.

<sup>75</sup> Versão original: “The kitchen becomes both a laboratory and an engine room.”, CORRODI, Michelle – *On the Kitchen and Vulgar Odors*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.36.

<sup>76</sup> (...) o pão passou a comprar-se ao padeiro, abriram mercearias que vendiam vários produtos e o espaço da cozinha começou progressivamente a diminuir”, SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitetura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016, p.281.

<sup>77</sup> Versão original: “How small can a kitchen be?”, CORRODI, Michelle – *On the Kitchen and Vulgar Odors*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.32.

<sup>78</sup> Desenhada pela arquiteta austríaca Margarete Schütte-Lihotzky em 1926, com estrutura embutida e ergonomicamente organizada, reduzindo a cozinha às suas funções estritamente necessárias. (Spechtenhauser, 2006, p.31).

<sup>79</sup> WÜNSCH, Silke – *Como a “cozinha de Frankfurt” transformou os lares*. 29 dez. 2024. Disponível em: <https://www.dw.com/pt-br/como-a-cozinha-de-frankfurt-transformou-os-lares/a-71121262> . [Consultado em: 14 out. 2025].

<sup>80</sup> *Ibidem*.



Imagem 23- o design funcional. COLANI, Luigi – “experiment 70”- *sphere kitchen*. Cologne Furniture Fair, 1969/70.<sup>81</sup>

---

<sup>81</sup> “Designers visionários trabalharam no design de novas instalações de cozinha que não estavam mais restringidas a um espaço de cozinha específico, mas que poderiam ser instaladas como unidades independentes em qualquer parte da casa.”, Versão original: “Visionary designers worked on the design of new cooking facilities that were no longer restricted to a specific kitchen space but could be set up as self-contained, room units in any part in the home.”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.61.

Ao longo do tempo, o espaço adaptou-se a novos conceitos incutidos por uma vontade de tornar a experiência gastronómica numa prática social, devido à valorização do espaço da cozinha para além das suas funções domésticas e ao reconhecimento do ato de cozinhar como momento afirmativo da identidade própria<sup>82</sup>. As evoluções tecnológicas introduziram novas formas de cozinhar, desde “A chama aberta da lareira, o carvão no fogão de ferro fundido, o gás e finalmente a electricidade (...)”<sup>83</sup>, o que, por sua vez, permitiu que a cozinha se tornasse um espaço mais limpo e composto, excluindo a vontade de a isolar do contexto habitacional. Para além disso, “(...) a sala de estar tem sido descrita como um ‘espaço sagrado’ (...)”<sup>84</sup>, na medida em que é utilizado apenas ocasionalmente e os espaços “(...) tendem a desaparecer ou tornar-se meros vestígios.”<sup>85</sup>. Era ambicionado um convívio típico de “(...) apartamentos coletivos: a cozinha como ponto de encontro central para a vida doméstica e como sala de recreação para diversas atividades.”<sup>86</sup>. Assim, a partir desta intenção de abrir o espaço para uma parte da casa de natureza mais social, é adquirida uma responsabilidade na socialização e na convivência que, anteriormente, estaria destinada a outros espaços da casa. Ao criar uma continuidade entre a atmosfera de movimentos e praticidade (a cozinha) e a atmosfera de pausa e apresentação (a sala), o carácter funcional da cozinha vê-se num compromisso com a exposição. Desta forma, é exigida uma dignificação da sua estrutura quotidiana, uma vez que, “O objetivo já não é apenas satisfazer necessidades, mas criar valor adicional.”<sup>87</sup>.

---

<sup>82</sup> “Cozinhar passou a ser visto como uma habilidade pessoalmente gratificante e sofisticada”, Versão original: “Cooking has come to be seen as a personally rewarding and sophisticated skill”, BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.43.

<sup>83</sup> Versão original: “The open flame of the hearth, coal within the castiron range, gas, and finally electricity (...)”, GIEDION, Sigfried – *Mechanization Takes Command* cit. por BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.40.

<sup>84</sup> Versão original: “In some cases, the living room has been described as a ‘sacred space’ (...)”, RAPOPORT, Amos – *Cultura, arquitectura y diseño = culture, architecture and design*. 1a ed ed. Barcelona: Ediciones UPC, 2003, p. 75.

<sup>85</sup> Versão original: “(...) tend to disappear or become mere vestiges.”, *Ibidem*.

<sup>86</sup> Versão original: “The average citizen now wanted a return to the kind of arrangement common in communal flats: the kitchen as a central meeting point for home life and as a recreational room for diverse activities.”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.63.

<sup>87</sup> Versão original: “The point is no longer merely to cover needs but to create surplus value.”, CORRODI, Michelle – *On the Kitchen and Vulgar Odors*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.40.

A preocupação pela comodidade e conforto, ladeada pela praticidade, tornou-se, assim, uma das grandes prioridades no desenho do espaço. A ergonomia firma-se como critério estruturador da configuração projetual, sempre assente na premissa de um “funcionalismo acolhedor”<sup>88</sup>. A (boa) funcionalidade do espaço acabou por exigir uma sistematização na configuração da sua estrutura. As dimensões apresentadas pelos diferentes módulos requeriam uma standardização das medidas:

“As principais razões por trás de uma norma de cozinha eram tanto de natureza técnica e económica como psicológica. O objetivo principal era simplificar a cooperação entre planeadores, arquitetos, fabricantes, fabricantes de eletrodomésticos e trabalhadores no local. Além disso, dimensões autoritárias eram uma pré-condição para a pré-fabricação industrial e construção em sistema. (...) Outra razão que apoiava a criação de uma norma residia na “essência” da própria cozinha equipada. Com ela, o mobiliário de cozinha tornava-se um sistema – solidificava-se. (...) a cozinha equipada, apesar das suas vantagens para eficiência e higiene, era acompanhada de uma perda de liberdade para organizar, mover e substituir o mobiliário e os eletrodomésticos à vontade. Para manter estas limitações ao mínimo, a organização de objetos estacionários precisava ser cuidadosamente considerada e tinha de incluir a possibilidade de uma certa quantidade de variabilidade.”<sup>89</sup>.

---

<sup>88</sup> Versão original: “cozy functionalism”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.49.

<sup>89</sup> Versão original: “The primary reasons behind a kitchen norm were both technical and economic but also psychological in nature. The main purpose was to simplify the cooperation between planners, architects, manufacturers, appliance manufacturers, and workers on site. In addition, authoritative dimensions were a precondition for industrial prefabrication and system construction. (...) Another reason that supported the devising of a norm lay in the “essence” of the fitted kitchen itself. With it, kitchen furniture became a system – it solidified. (...) the fitted kitchen, despite its advantages for efficiency and hygiene, was accompanied by a loss of freedom to arrange, shift, and replace the furniture and appliances at will. In order to keep these limitations to a minimum, the organization of stationary objects needed to be carefully considered and had to include the possibility of a certain amount of variability.”, SONDEREGGER, Christina – *Between Progress and Idling: The Standard Kitchen*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.99 e 100.

Atualmente a utilização do espaço envolve-se de objetos que revelam os períodos inovadores, como “Frigoríficos, Ilhas de Cozinha e Outros Objetos de Culto”<sup>90</sup>. A “(...) crescente estetização e formalização da cozinha reflete uma continuidade social.”<sup>91</sup>, repleta de adaptações e respostas às novas e diferentes formas de habitar,

“(...) as cozinhas modernas devem ser “versáteis” mais do que nunca, porque diferentes pessoas, com diferentes preferências de cozinhar e de comer, agora utilizam-nas em diferentes momentos do dia.”<sup>92</sup>.

Apesar dos domínios materiais, que dão resposta às mais variadas necessidades domésticas, traduzidos em aparelhos que prezam pela eficiência, modernidade e estética, não se exclui a permanência de uma dimensão nostálgica e afetiva: “Queremos o futuro na cozinha, mas não à custa do passado.”<sup>93</sup>. O conjunto de preferências, hábitos, tradições e rituais transporta para momentos de aprendizagem, nos quais foram transmitidas práticas, saberes e valores pessoais.

A versatilidade do espaço, adquirida ao longo do tempo, contribui para a consolidação da cozinha como núcleo doméstico: “Não importa que a mesa de jantar possa ter um computador em cima ou muitas vezes se torne o local para dobrar a roupa ou separar o correio.”<sup>94</sup>, pois

---

<sup>90</sup> Versão original: “Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.45.

<sup>91</sup> Versão original: “(...) the increasing aestheticization and formalization of the kitchen reflects a social continuity.”, SPECHTENHAUSER, Klaus – *Refrigerators, Kitchen Islands, and Other Cult Objects*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.67-69.

<sup>92</sup> Versão original: “(...) modern kitchens must be “all rounders” more than ever before, because different people with different cooking and eating preferences now use them at different times of the day.”, *Ibidem*, p.67.

<sup>93</sup> Versão original: “We want the future in the kitchen, but not at the expense of the past.” BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.48.

<sup>94</sup> Versão original: “Never mind that the dining table may have a computer on it or often becomes the place to fold the laundry or sort the mail. Its surface bears an invisible imprint that indicates the placement of forks, spoons, knives, napkins, and plates, all of them promising order, civility, and good manners. Setting a formal table has retained its appeal through all the changes that have come into the dining room. This room, a small domain of ritual, though out of sync with the patterns of contemporary life, nevertheless seems to answer some vestigial human need.”, *Ibidem*, p.53/54.

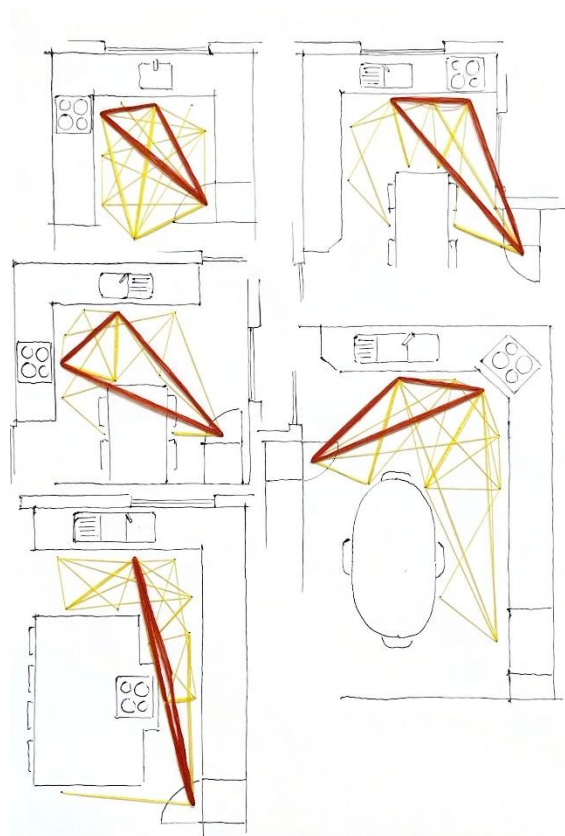
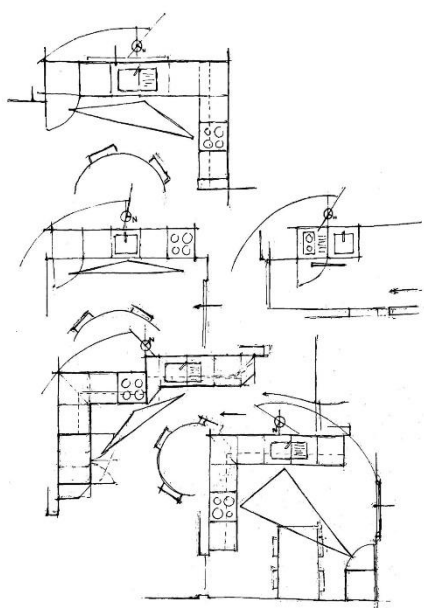
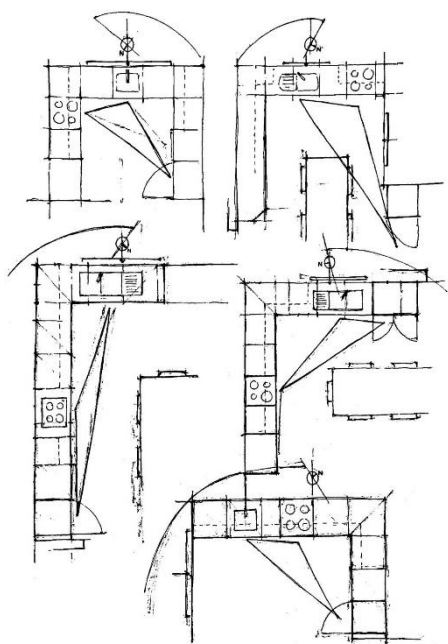
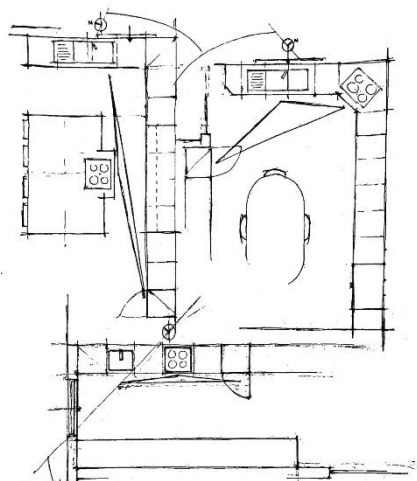
“É o lugar onde se pagam contas, se fazem chamadas importantes, se trata dos assuntos do dia a dia, tudo isso reforçando a ideia de que encontramos conforto em trabalhar na cozinha — e se não o encontrarmos em fazer pão, traremos outro trabalho igualmente gratificante que precisa de ser feito para dentro da divisão.”<sup>95</sup>.

“Embora a mecanização tenha certamente reduzido a fadiga das tarefas domésticas, parece que quando podemos escolher quais tarefas fazer e quando fazê-las, elas podem proporcionar-nos um conforto profundo. Talvez a cozinha seja o lugar da casa onde podemos encontrar algum equilíbrio face à aceleração em que estamos tão investidos noutros contextos.”<sup>96</sup>

---

<sup>95</sup> Versão original: “It is the place bills are paid, importante phone calls made, the business of everyday life attended to, all of it reinforcing the idea that we find solace in working in the kitchen—and if we don’t find it in baking a loaf of bread, we’ll bring other, equally satisfying work that needs to be done into the room.”, BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.47.

<sup>96</sup> Versão original: “While mechanization has surely diminished the drudgery of household chores, it seems that when we are able to choose which chores to do and when to do them, they can give us profound comfort. Perhaps the kitchen is the place in the house where we can find some balance to the acceleration in which we are so invested elsewhere.”, *Ibidem*, p.46.



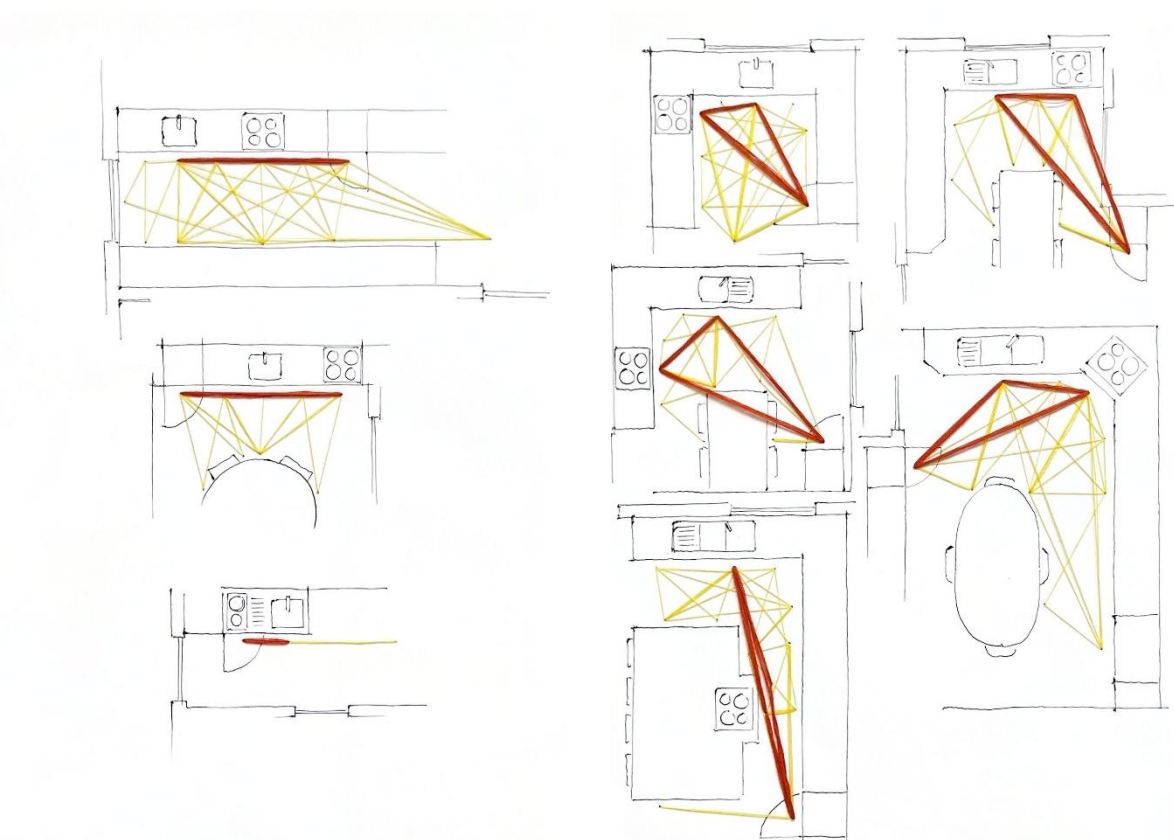


Imagem 24- as 13 cozinhas: estudo das diferentes tipologias. Desenhos da autora.



## 3.2 COZINHAR, PARA ALÉM DA NECESSIDADE

“Não existe uma técnica que tem de ser respeitada e, na verdade, aquilo que importa, mais do que a comensalidade, às vezes, é o sabor ou o conforto que aquilo traz, a memória que depois irá ficar associada a essa prática quotidiana.”<sup>97</sup>

---

<sup>97</sup> BARRIOS, Joana – *Mateus Habib*. Refeitório (Podcast). 20 dez. 2025. Disponível em: <https://open.spotify.com/episode/6qskG4julRCB2o1YAaVTHW?si=0c125cd2245344e5> . Min: 32:07.

Reconhece-se a cozinha como um lugar de ação contínua, em relação permanente com as exigências do dia a dia. Destaca-se no contexto doméstico por ser um espaço definido pelo movimento, pelo ritmo do corpo e pelo contacto constante (e indispensável) com os seus utensílios. A repetição dos gestos e a familiaridade com o espaço resultam numa utilização intuitiva e de desconscientização do mesmo, uma vez que esta relação entre ação e espaço se transforma num conhecimento inerente à memória corporal. “Considerando o corpo em movimento, vê-se melhor como ele habita o espaço (e também o tempo), porque o movimento não se contenta em submeter-se ao espaço e ao tempo, ele os assume ativamente (...)”<sup>98</sup>. Merleau-Ponty também reafirma, “(...) para mim não haveria espaço se eu não tivesse corpo.”<sup>99</sup>, definindo assim a indispensabilidade do corpo para a experiência espacial.

---

<sup>98</sup> MERLEAU-PONTY, Maurice – *Fenomenologia da percepção*. Trad. Carlos Alberto Ribeiro De Moura. 3a ed. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2015, p.149.

<sup>99</sup> *Ibidem*.

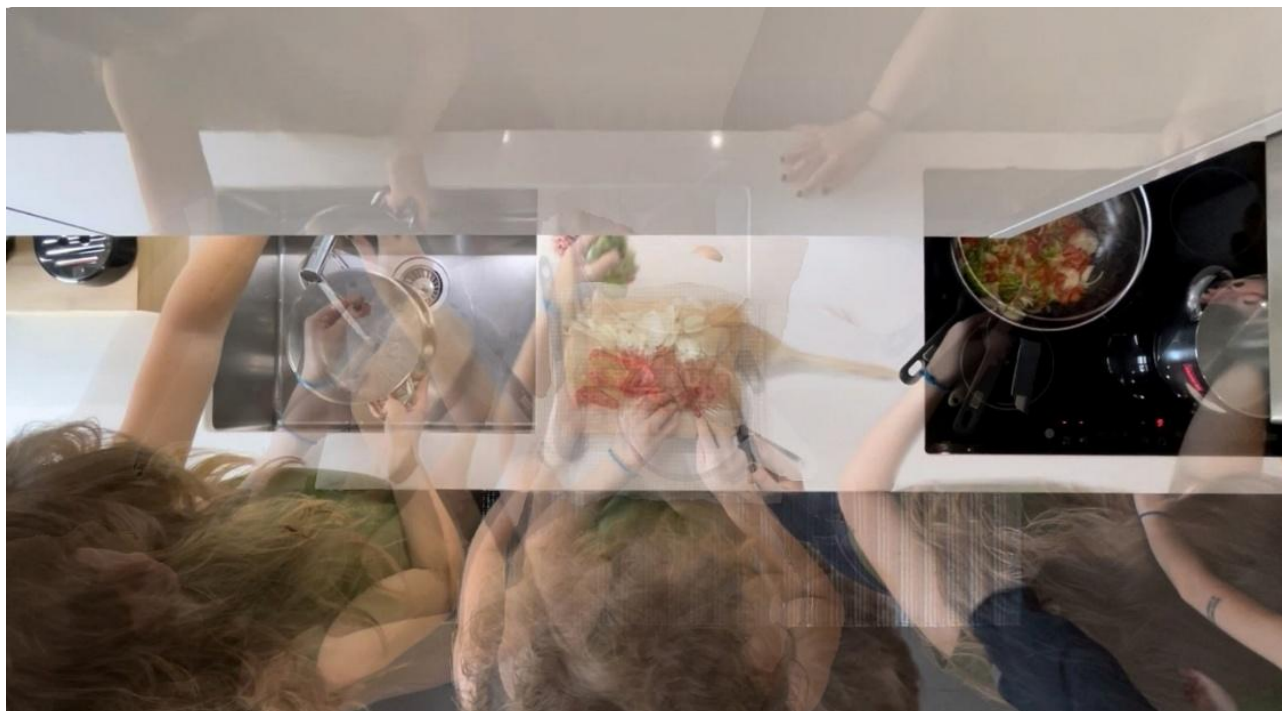


Imagem 25- “O gosto decide”<sup>100</sup>: *a bidimensionalidade de um processo*.<sup>101</sup> Colagem da autora (link associado à produção da imagem disponível nas fontes iconográficas, pág. 117).

<sup>100</sup> Versão original: “The taste decides”, BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme – *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston, 1854, p.54.

<sup>101</sup> A cozinha é lida como espaço de construção, não só de uma identidade doméstica, mas principalmente de uma identidade gastronômica. Este caráter estruturador de uma identificação própria deve-se à coexistência de práticas, tradições e experiências pessoais que se vão desenvolvendo no espaço e tempo. O gesto de cozinhar é compreendido como um ato contínuo, uma vez que, no espaço doméstico, não há uma ordem pré-definida ou implementada, entre os diferentes indivíduos, para realizar diferentes atividades: a intenção mistura-se com obrigações, necessidades e preferências.

“(…) a casa é um dos maiores poderes de integração para os pensamentos, as lembranças e os sonhos do homem. Nessa integração, o princípio que faz a ligação é o devaneio. O passado, o presente e o futuro dão à casa dinamismos diferentes, dinamismos que frequentemente intervêm, às vezes se opondo, às vezes estimulando-se um ao outro.”\*

A prática individual torna-se um saber incorporado e a desconsciencialização do momento acontece a partir de uma intimidade com o movimento associado. “(…) não existe um corpo separado do seu domicílio no espaço, e não existe espaço não relacionado com a imagem inconsciente do eu que percebe.”\*\* As aprendizagens, adquiridas por referências exteriores ou impulsionadas por um nível próprio de criatividade e curiosidade, são progressivamente interiorizadas e passam a constituir um hábito pessoal.

A interpretação gráfica presente carrega um registo de momentos e intenções, inscritos num intervalo de tempo (estabelecido como campo de observação) e sobrepostos no mesmo ângulo de análise. A interseção bidimensional das diferentes fases expõe cada gesto como movimento de caráter impercetível e, quando lidos no seu conjunto, apresentam uma fusão entre si e com o próprio espaço.

\* BACHELARD, Gaston – *A poética do espaço*. Trad. Antônio da Costa Leal e Lúcia do Valle Santos Leal. São Paulo: Martins Fontes, 2008, p.201.

\*\* Versão original: “(…) there is no body separate from its domicile in space, and there is no space unrelated to the unconscious image of the perceiving self.” PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005, p.40.

O conforto estabelecido pela atmosfera doméstica contribui para uma vivência afetiva do espaço, através de uma intimidade consolidada pela repetição das práticas e na reprodução constante das memórias: “Reconfortamo-nos revivendo lembranças de proteção. (...) As lembranças do mundo exterior nunca terão a mesma tonalidade das lembranças da casa.”<sup>102</sup>. A casa, enquanto espaço primordial de proteção e memória, constitui o “nosso canto do mundo” e “nosso primeiro universo”<sup>103</sup>. Bachelard afirma “A vida começa bem; começa fechada, protegida (...)”<sup>104</sup>. A familiaridade, construída pela repetição, transforma gestos, percursos e intenções numa coreografia performativa e de natureza intuitiva. Este cariz automático favorece um estado de desinibição com o ambiente, o que viabiliza uma manifestação da identidade individual através de preferências, hábitos e escolhas. Compreender o caráter intuitivo, tanto dos movimentos como da própria percepção do espaço, torna-se essencial no planeamento da cozinha. Prever cada gesto, movimento e intenção permite responder, com ergonomia e conforto funcional, às diferentes necessidades exigidas. A divisão é desenhada partindo de uma previsão da utilização das superfícies e espaços vazios e da distribuição dos diferentes volumes. Para além disso, a própria organização dos equipamentos estrutura a futura apropriação natural do movimento do corpo no espaço.

---

<sup>102</sup> BACHELARD, Gaston – *A poética do espaço*. Trad. Antônio da Costa Leal e Lúcia do Valle Santos Leal. São Paulo: Martins Fontes, 2008, p.201.

<sup>103</sup> *Ibidem*, p.200.

<sup>104</sup> *Ibidem*, p.201.

Desta forma, a cozinha materializa aquilo que Juhani Pallasmaa descreve como uma arquitetura dos sentidos, em que é priorizada uma percepção háptica para estabelecer uma relação íntima entre o utilizador e o espaço.

“Toda a experiência de contacto com a arquitetura é multissensorial; as qualidades do espaço, da matéria e da escala são medidas igualmente pelo olho, ouvido, nariz, pele, língua, esqueleto e músculo.”<sup>105</sup>

Esta dimensão sensorial nota-se particularmente na cozinha pelo contacto inevitável do espaço com os sentidos. Para além dos sentidos inerentes à experiência arquitetónica em particular, como a visão e o tato, convergem também sentidos envolvidos na preparação e consumo do alimento, como o olfato, paladar e até mesmo audição.

“Existe uma transferência subtil entre as experiências tácteis e gustativas. A visão também se transfere para o gosto; certas cores e detalhes delicados evocam sensações orais. Uma superfície de pedra polida e delicadamente colorida é subliminarmente sentida pela língua. A nossa experiência sensorial do mundo origina-se na sensação interior da boca, e o mundo tende a regressar às suas origens orais. A origem mais arcaica do espaço arquitetónico encontra-se na cavidade da boca.”<sup>106</sup>

Assim, a proximidade entre corpo e o espaço, através dos sentidos, revela que a matéria do espaço é apreendida através de um conjunto de experiências sensoriais, indispensáveis à vivência e compreensão do mesmo.

---

<sup>105</sup> Versão original: “Every touching experience of architecture is multi-sensory; qualities of space, matter and scale are measured equally by the eye, ear, nose, skin, tongue, skeleton and muscle.”, PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005, p.41.

<sup>106</sup> Versão original: “There is a subtle transference between tactile and taste experiences. Vision becomes transferred to taste as well; certain colours and delicate details evoke oral sensations. A delicately coloured polished stone surface is subliminally sensed by the tongue. Our sensory experience of the world originates in the interior sensation of the mouth, and the world tends to return to its oral origins. The most archaic origin of architectural space is in the cavity of the mouth.”, *Ibidem*, p.59.

Considerando a posição central na vivência doméstica, a cozinha articula, inevitavelmente, diferentes formas de habitar:

“A função central da cozinha é cozinhar. Cozinhar é uma arte, uma cultura, pode ser um passatempo ou uma profissão, um mal necessário ou um ritual diário, um procedimento solitário ou um evento social.”<sup>107</sup>.

A diversidade de posicionamentos implica uma resposta de adaptação por parte do espaço, sendo nesta pluralidade de interesses que emergem as qualidades do mesmo. A ergonomia, funcionalidade e harmonia visual dão resposta a escolhas, intenções e criatividade. Desta forma, a cozinha transforma-se num espaço de expressão das diferentes identidades e “(...) cozinhar torna-se uma performance (...)”<sup>108</sup>.

---

<sup>107</sup> Versão original: “The central function of the kitchen is cooking. Cooking is a craft, a culture, it can be a hobby or a profession, a necessary evil or daily ritual, a lonely procedure or social event.”, KESSELRING, Brigitte – *From Restrictive Norms to Greater Freedom*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.115.

<sup>108</sup> Versão original: “(...) cooking becomes a performance (...)”, RAPOPORT, Amos – *Cultura, arquitectura y diseño = culture, architecture and design*. 1a ed ed. Barcelona: Ediciones UPC, 2003, p. 72.





### 3.3 EMPRATAMENTO EM CASA

“o que temos em comum é precisamente aquilo que é dado a cada um como exclusivamente seu?”<sup>109</sup>

---

<sup>109</sup> CALVINO, Italo – *Palomar*. Trad. João Reis. Lisboa: Teorema, 2009, p.11.





Imagem 26 e 27- *a singularidade construída*. Captura de ecrã de vídeo publicado por Paolo Abate (@paolo\_abate) no Instagram, 2025 e 2026.

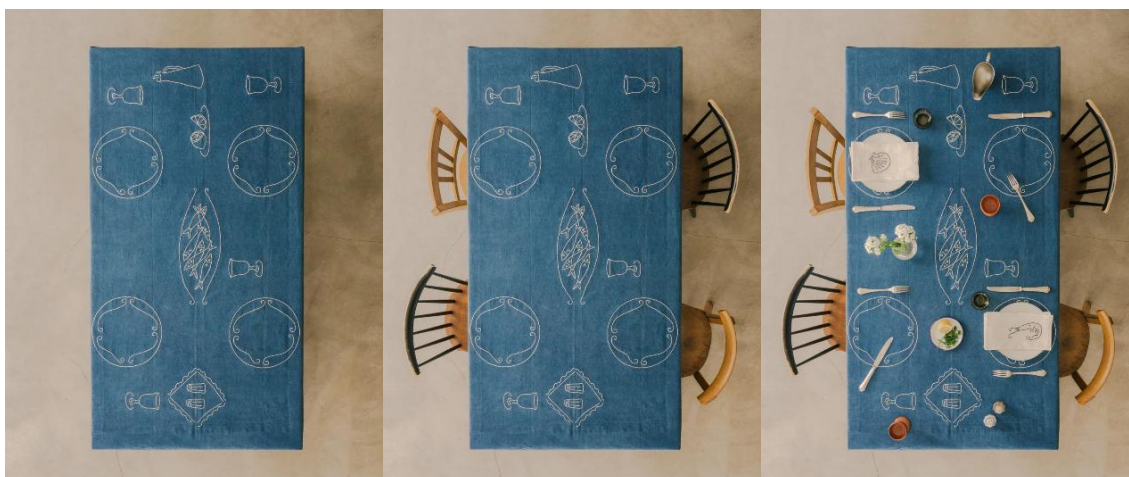


Imagem 28- *pôr a mesa*. ESPEUTE, Sarah – *Oeuvres Sensibles: Sardinade Tablecloth*. Marseille.<sup>110</sup>

A casa, entendida como espaço próprio, fruto de uma composição íntima e individual da forma de habitar, torna-se reflexo direto de uma identidade em constante construção. A cozinha, por sua vez núcleo essencial ao funcionamento do panorama doméstico, reflete diretamente esta transformação contínua através de adaptações nas formas de uso e na organização do espaço. A progressiva flexibilidade na forma como a cozinha é projetada e incorporada no contexto doméstico promove uma caracterização diversificada do espaço, marcada pela pluralidade de soluções que dão resposta às diferentes necessidades e preferências.

“Hoje em dia, as diferenças entre cozinhas integradas, de trabalho e de refeição já não são uma questão de diferenças de classe ou de bolso, mas sim de preferências pessoais ou da possibilidade de atualização num determinado contexto.”<sup>111</sup>

<sup>110</sup> “(...) a ilusão de ótica de uma refeição imaginária(...)”, Versão original: “(...) the trompe-l'oeil of an imaginary meal (...)”, [Consult. 3 mar. 2026]. Disponível em: <https://oeuvres-sensibles.com/products/la-sardinade-tablecloth>.

O panorama doméstico estrutura-se na admissão contínua de uma sobreposição de registos próprios, motivados pelo passar do tempo, influências externas e apropriações quotidianas. O ato de *pôr a mesa* revela-se como um preparo gradual, construído pela adição de elementos que pintam um cenário próprio. Cada *mesa* transparece uma individualidade construída e preferida ao longo do tempo.

<sup>111</sup> Versão original: “Today the differences between working, eat-in, and live-in kitchens are no longer a question of class solidarity or the pocket-book, but of individuals preferences and the possibility of their actualization in a given overall context.”, CORRODI, Michelle – *On the Kitchen and Vulgar Odors*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.40.

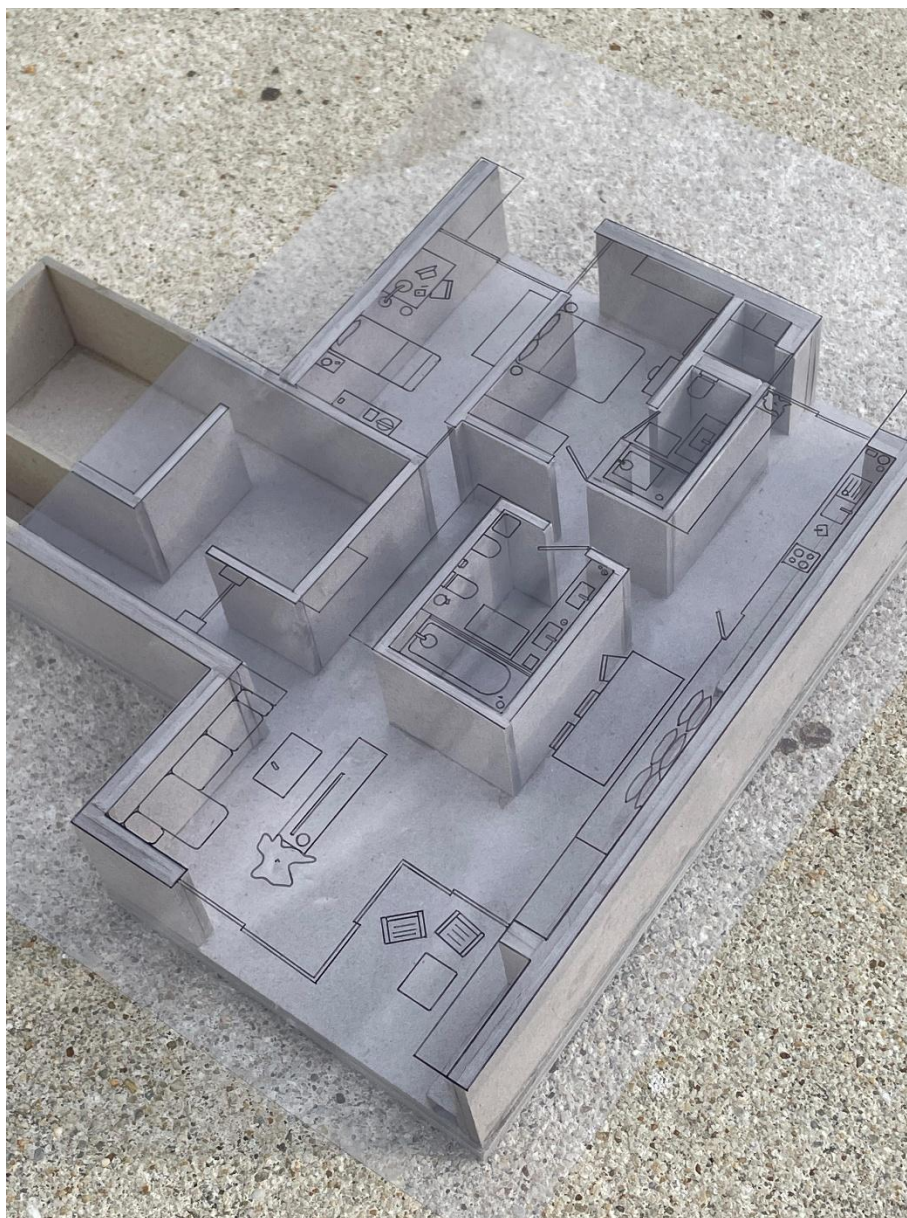


Imagem 29- a possível utilização do espaço sobre uma base pré-concebida.<sup>112</sup> Montagem da autora, folha de acetato sobre maquete de cartão.

<sup>112</sup> “Alguém que adore cozinhar vai desenhar uma cozinha de forma diferente de alguém que (apenas) adore comer.”, Versão original: “Someone who loves to cook will design a kitchen differently from someone who (only) loves to eat.” KESSELRING, Brigitte – *From Restrictive Norms to Greater Freedom*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.128.

Esta agilidade na concepção do espaço favorece, assim, uma utilização diversificada do mesmo, onde diferentes dinâmicas do cotidiano se cruzam e coexistem:

“A cozinha é uma divisão multifuncional, é um local de trabalho, um lar e um espaço de convívio ao mesmo tempo, para muitas pessoas ou apenas uma. A importância relativa da cozinha é influenciada pelo individualismo, pela família, pelo tamanho da família, pela sociedade e pela cultura.”<sup>113</sup>.

Desta forma, a função do espaço varia entre o seu papel técnico, de resposta às necessidades do cotidiano, e nomeadamente social, de partilha e convívio, uma vez que “(...) a cozinha hoje é ainda mais um lugar de encontro do que um local de preparação de alimentos.”<sup>114</sup>.

---

<sup>113</sup> Versão original: “The kitchen is a multi-functional room, is a work place, home, and living space at once, and this for either many or one person. The relative importance of the kitchen is influenced by individualism, family, family size, society, and culture.”, KESSELRING, Brigitte – *From Restrictive Norms to Greater Freedom*. In SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.115.

<sup>114</sup> Versão original: “(...) the kitchen today is even more of a gathering place than a place of food preparation.”, BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.47.

Perante esta liberdade espacial, de abranger e possibilitar diferentes ocupações no espaço, a cozinha elege-se como divisão de referência, preferência e conforto. Inevitavelmente, afirma-se como espaço de resposta, capaz de gerir as diferentes exigências e adaptar-se a diferentes formas de estar. Assim, torna-se propícia a uma manifestação transparente e desinibida de cada identidade, uma vez que o conforto proporcionado permite o seu desenvolvimento. Deste modo, o caráter do espaço consiste essencialmente no resultado direto da relação entre vontade e corpo: “a vontade é o conhecimento *a priori* do corpo, e o corpo é o conhecimento *a posteriori* da vontade”<sup>115</sup>. A vontade, enquanto princípio estruturador da prática, parte de um conjunto de fatores externos (sensoriais, contextuais e até mesmo culturais) que a moldam numa determinada direção. Através de um diálogo constante, em que o corpo se reconhece como mediação entre a intenção e a prática, o espaço é continuamente reinterpretado e construído. Os hábitos quotidianos compõem elementos edificadores e indispensáveis ao desenvolvimento do habitar doméstico: “Não nos deixemos levar pela ideia de que o quotidiano não tem história; de que tudo, desde sempre, teria sido, nele, semelhante àquilo que dele conhecemos atualmente.”<sup>116</sup>.



Imagem 30- o sabor do alimento nasce do costume, da memória e da própria identidade  
SPOERRI, Daniel – *Kinderstuben Fallenbild*, 2014, Litografia offset em cartão, assemblage.

<sup>115</sup> SCHOPENHAUER, Arthur – *O mundo como vontade e como representação*. Trad. Jair Barboza. São Paulo: UNESP, 2005, p.157.

<sup>116</sup> FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *História da alimentação, 1. Dos primórdios à Idade Média*. Trad. Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2001, p.8.

Partindo da ideia de que o *prazer de ser* reside na construção da própria identidade, o panorama apresentado neste contexto afasta-se de intenções meramente expositivas e de encenação para retratar uma realidade de complementaridade e pertença contínua. Esta estruturação de uma entidade própria permite-se através do controlo sentido pelo indivíduo na gestão das atividades. Entre o indivíduo e o espaço verifica-se um desenvolvimento mútuo, provocado pela interação e exigência de ambos. O cenário resultante, embora se produza de forma orgânica e espontânea, revela também um caráter performativo na sua composição. A *performance* desenha-se através dos gestos, das intenções e das vontades e a preocupação estética do enquadramento permanece, não para alcançar gostos exteriores mas para assegurar uma satisfação própria ou de identidades próximas. Os gestos característicos do espaço tendem a perder impacto à medida que se tornam repetitivos e recorrentes e, com o desenvolver e aprimorar de uma rotina, os movimentos e trajetos tornam-se contínuos e quase invisíveis. O panorama doméstico torna-se, assim, uma valorização desta natureza expressiva, orientada para o processo e não apenas para uma experiência isolada e objetivada.

As práticas domésticas, por natureza, acompanham o desenvolvimento das estruturas sociais, tecnológicas e culturais. A constante reconfiguração dos hábitos reformula o modo de habitar e perceber o espaço. Na cozinha, todas essas mudanças são nítidas, seja na materialidade do espaço ou no próprio modo de utilização e disposição do mesmo, refletindo a ideia de que “(...) para a cozinha é realmente tudo sobre a possibilidade de transformação.”<sup>117</sup>, assumindo-se assim, não como espaço de estrutura fixa, mas como corpo sensível e recetivo a transformações envolventes.

“À medida que aprendemos a manobrar digitalmente no mundo imaterial através de trocas no ciberespaço, comunidades na internet e compras online, só faz sentido que, simultaneamente, cultivemos experiências físicas e tangíveis que nos exijam usar as nossas capacidades de ver, cheirar, segurar e tocar de forma real e visceral. E a cozinha, claro, é o local ideal para nos entregarmos plenamente ao nosso romance com a experiência sensorial.”<sup>118</sup>

Deste modo, a cozinha vive, atualmente, como um lugar privilegiado devido à manifestação de cada essência nele desenvolvida. A utilização e vivência do espaço manifestam-se como extensão da própria identidade e, cada individualidade, em sua casa, contribui para a estruturação e desenvolvimento de uma cultura gastronômica coletiva.

---

<sup>117</sup> Versão original: “(...) for the kitchen is really all about the possibility of transformation.” BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999, p.49.

<sup>118</sup> Versão original: “So as we learn to maneuver ourselves digitally through the immaterial world in cyberspace exchanges, internet communities, and on-line shopping, it only makes sense that we simultaneously cultivate more physical, tangible experiences that demand we use our abilities to see, smell, hold, and touch in a real and visceral way. And the kitchen, of course, is the ideal place in which to fully indulge our love affair with sensory experience.”, *Ibidem*, p.44.



## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**



As práticas gastronómicas revelam-se, ao longo deste estudo, como instrumentos fundamentais na construção de relações entre o corpo, o espaço e a cultura. Mais do que responder a uma necessidade biológica, o ato de preparar e consumir uma refeição constitui em si uma oportunidade de manifestação de uma realidade própria, carregada de comportamentos, ritmos e modos de habitar. A distinção entre o domínio social e o doméstico, através do paralelismo entre o *prazer de estar* e o *prazer de ser*, permitiu compreender duas condições complementares da experiência arquitetónica. No contexto da restauração, o espaço constrói-se como cenário de exposição e partilha, onde a experiência é intencionalmente encenada e mediada. No espaço doméstico, pelo contrário, a repetição quotidiana das práticas culinárias estrutura uma relação mais silenciosa, mas profundamente enraizada na construção da identidade.

A arquitetura responde às duas dimensões através de uma adaptação espacial, respondendo a diferentes graus de visibilidade, formalização e intimidade. Com o desenho do espaço, que trabalha materialidade, luz e a relação com o exterior, é possível enquadrar e potenciar experiências distintas, que vão da representação à apropriação.

Neste contexto, o carácter performativo revela-se central ao evidenciar o papel do corpo e da perceção do espaço na construção do mesmo. A arquitetura afirma-se como condição ativa da experiência, participando na definição e construção dos modos de estar e de ser.

No entanto, importa também reconhecer que, num contexto contemporâneo, em que se verifica uma crescente estetização em todos os domínios, o contexto gastronómico não é exceção. A procura da refeição como *produto performativo* pode resultar numa padronização do mesmo, substituindo a singularidade que originalmente a caracteriza. Neste sentido, coloca-se à arquitetura o desafio de resistir a uma lógica meramente cenográfica, construindo espaços que permitam habitar, construir e cultivar a cultura.

Desta forma, a reflexão desenvolvida aponta para a necessidade de compreender a arquitetura como prática sensível e interativa, capaz de integrar dimensões culturais, sociais e individuais. Sendo, assim, neste equilíbrio entre exposição e intimidade que se afirma o seu potencial enquanto disciplina.



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AUGÉ, Marc – *Não-Lugares. Introdução a uma Antropologia da Supermodernidade*. Trad. Miguel Serras Pereira. Lisboa: Letra Livre, 2012.

AULICINO, Armand – *The nouvelle cuisine cookbook: the complete international guide to the world of nouvelle cuisine*. New York: Grosset & Dunlap, 1976.

BACHELARD, Gaston – *A poética do espaço*. Trad. Antônio da Costa Leal e Lúcia do Valle Santos Leal. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme – *The Physiology of Taste; Or, Transcendental Gastronomy*. Philadelphia: Lindsay & Blakiston, 1854.

BUSCH, Akiko – *Geography of Home: Writings on where we live*. New York: Princeton Architectural Press, 1999.

CALVINO, Italo – *Palomar*. Trad. João Reis. Lisboa: Teorema, 2009.

CASTELLS, Manuel – *The information age: economy, society and culture*. Oxford: Blackwell, 2002.

DELWICHE, Jeannine F. – *You eat with your eyes first. Physiology & Behavior*. Vol. 107, nº 4 (2012).

DONDI, Donis A. – *Sintaxe da Linguagem Visual*. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

ELIOT, T. S. – *Tradition and the Individual Talent*. London: The Egoist, 1919.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo – *História da alimentação, 1. Dos primórdios à Idade Média*. Trad. Maria da Graça Pinhão. Lisboa: Terramar, 2001.

FLUSSER, Vilém – *Filosofia da caixa preta: ensaios para uma futura filosofia da fotografia*. São Paulo: Hucitec, 1985.

FRAMPTON, Kenneth – *Studies in Tectonic Culture: The Poetics of Construction in Nineteenth and Twentieth Century Architecture*. Cambridge, MA: MIT Press, 1995.

FREEDMAN, Paul – *Food: The History of Taste*. London: Thames & Hudson, 2019.

HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette – *Eating architecture*. Cambridge, Mass: The MIT Press, 2004.

KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace.

LEFEBVRE, Henri – *O Direito à Cidade*. Trad. Rubens Eduardo Frias. São Paulo: Centauro, 2001, p.105.

MACIEL, Manuel Justino Pinheiro – *Vitruvio: tratado de arquitectura*. 3a ed. ed. Lisboa: Instituto Superior Técnico, 2009.

MERLEAU-PONTY, Maurice – *Fenomenologia da percepção*. Trad. Carlos Alberto Ribeiro De Moura. 3a ed. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2015.

NORBERG-SCHULZ, Christian – *Genius Loci: towards a phenomenology of architecture*. 1st ed ed. New York: Rizzoli, 1980.

PALLASMAA, Juhani; HOLL, Steven – *The eyes of the skin: architecture and the senses*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd., 2005.

PIMENTA, Joana – *Cultura = culture*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2010.

RAPOPORT, Amos – *Cultura, arquitectura y diseño = culture, architecture and design*. 1a ed ed. Barcelona: Ediciones UPC, 2003.

RITZER, George – *The “McDonaldization” of Society*. Journal of American Culture, 1983.

ROTH, Leland M. – *Entender a arquitetura: seus elementos, história e significado*. São Paulo: Gustavo Gili, 2017.

SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitetura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2016.

SCHOPENHAUER, Arthur – *O mundo como vontade e como representação*. Trad. Jair Barboza. São Paulo: UNESP, 2005.

SIMMEL, Georg – *Sociologia da refeição em Estudos Históricos*. Trad. Edgard Malagodi. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, v.1, nº 33, 2004.

SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006.

SPENCE, Charles; PIQUERAS-FISZMAN, Betina – *The Perfect Meal - The multisensory science of food and dining*. Oxford: John Wiley & Sons, 2014.

YOUNG, Nicole S. – *Food Photography: From Snapshots to Great Shots*. Berkeley: Peachpit Press, 2012.

## **PUBLICAÇÕES ACADÉMICAS**

PINTO, Ana Sofia de Matos – *Da Gastronomia e da Arquitectura: uma aproximação à Pastelaria*. Porto: Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2018, Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitectura.

PINTO, Inês Ferreira – *Histórias do Fogo e da Casa: o desenho da Lareira*. Porto: Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2021, Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitectura.

RIBEIRO, João de Lima Mendes – *Arquitectura e Espaço Cénico: Um percurso biográfico*. Coimbra: Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, 2008, Dissertação de Doutoramento em Arquitectura.

VIEGAS, Luís Sebastião da Costa – *Diálogos entre Arquitectura e Cidade. Por um Campo Multidimensional Operativo*. Porto: Faculdade de Arquitectura da Universidade do Porto, 2014, Tese de Doutoramento.

## **WEBGRAFIA**

BARRIOS, Joana – Mateus Habib. Refeitório (Podcast). 20 dez. 2025. Disponível em:  
<https://open.spotify.com/episode/6qskG4julRCB2o1YAaVTHW?si=8282a9303e0f49d4> . [Consultado em: 5 jan. 2026].

BARRIOS, Joana – Manuel Aires Mateus. Refeitório (Podcast). 17 abr. 2026. Disponível em:  
<https://open.spotify.com/episode/2aicsadN3XhqC4RVR0BUoO?si=53c1e314f0f14bbf> . [Consultado em: 17 abr. 2026].



## FONTES ICONOGRÁFICAS

### Imagem 0 6

Professor Rui Ramos, Fotografia da hora de almoço, 22 de fevereiro de 2022 (13:26h)

### Imagem 1 24

*a celebração como pretexto para a alimentação*, Mega-Feijoada na Ponte Vasco da Gama, 22 de março de 1998, Lisboa.

Disponíveis em:

<https://www.awmagazin.de/markenlexikon/poggenpohl> . [Consultado em: 30 abr. 2026].

### Imagem 2 31-32

*o percurso do fogo no domínio doméstico*.

Colagem da autora:

(1) LOPES, Luiza – *Arqueólogos identificam registo mais antigo de fogo feito por humanos, há 400 mil anos*, 2025. Disponível em: <https://super.abril.com.br/historia/arqueologos-identificam-registro-mais-antigo-de-fogo-feito-por-humanos-ha-400-mil-anos/> . [Consultado em: 25 maio 2026].

(2), (3) e (4) Registos fotográficos de casas portuguesas para o Inquérito à Arquitetura Regional Portuguesa (captura de ecrã das fichas originais com intervenção da autora), 1955, Messejana, Coimbra e Messejana (respetivamente). Disponível em: <http://www.oapix.org.pt/> . [Consultado em: 25 maio 2026].

(5) TAVERNIER, Melchior II – Desenho de Lareira (com intervenção da autora), 1633. Disponível em: <https://www.metmuseum.org/art/collection> . [Consultado em: 25 maio 2026].

(6) Versão original: “The fireplace, stripped of its heat and media-bearing functions, and shuttered, next to the television.”

KOOLHAAS, Rem; WESTCOTT, James – *Elements of architecture 14: international architecture, la Biennale di Venezia*. Venezia: Marsilio, 2014, Vol. X Fireplace, p.91.

(7) Versão original: “Norm, system, module: Detail of a Thormaehlen fitted kitchen, 1960s.”

SPECHTENHAUSER, Klaus – *The kitchen: life world, usage, perspectives*. Trad. Bill Martin e Laura Bruce. Basel: Birkhauser, 2006, p.93.

(8) IKEA PORTUGAL – Frigideira, revestimento antiaderente/aço inoxidável. Disponível em: <https://www.ikea.com/pt/pt/p/middagsmat-frigideira-revestimento-antiaderente-aco-inoxidavel-00545218/> . [Consultado em: 25 maio 2026].

### Imagem 3 43

“O prazer de comer é uma sensação peculiar direccionada à satisfação de uma necessidade.” Captura de ecrã de vídeo publicado por Paolo Abate (@paolo\_abate) no Instagram, 2024. Disponível em:

<https://www.instagram.com/p/C9ckjWCtOri/> . [Consultado em: 5 maio 2026].

Imagem 4 **45**

*o antes, durante e depois da refeição*, WIGGLESWORTH, Sarah – *Increasing Disorder In A Dining Table*, 2001.

Digitalização da obra HORWITZ, Jamie; SINGLEY, Paulette – *Eating architecture*. Cambridge, Mass: The MIT Press, 2004, p.12-13.

Imagem 5 **46**

*a narrativa da refeição*.

Diagrama da autora, 24 maio 2026.

Imagem 6 **47**

*a confeção*. MUNRO, Joe – *Leftovers*, Ilustração.

Disponível em:

<https://www.joemunro.com/food-surplus/utm3v3t11315ye8kqveyy1we8bmqx5> .

[Consultado em: 20 abr. 2026].

Imagem 7 **48**

*a “cozinha performativa”*. LUCIANO, Daniel – Fotografia do restaurante Euskalduna Studio, Porto.

Disponível em:

<https://www.revistadevinhos.pt/comer/euskalduna-studio> .

[Consultado em: 21 abr. 2026].

Imagem 8 **55**

*o empratamento do prato ao espaço*. FIFTY SECONDS, Lisboa.

Prato- Disponível em:

<https://www.fiftysecondsexperience.com/en/gallery/> . [Consultado em: 4 maio 2026].

Espaço- PRINE, John – Fotografia.

Disponível em:

<https://www.fiftysecondsexperience.com/portfolio-item/galeria24/> .

[Consultado em: 4 maio 2026].

Imagem 9 **58**

*a percepção do prato*. Lirio, FIFTY SECONDS, Lisboa.

Fotografia. Disponível em:

[https://guide.michelin.com/pt/pt\\_PT/article/michelin-guide-ceremony/todos-os-restaurantes-com-estrelas-michelin-em-portugal-2026](https://guide.michelin.com/pt/pt_PT/article/michelin-guide-ceremony/todos-os-restaurantes-com-estrelas-michelin-em-portugal-2026) .

[Consultado em: 4 maio 2026].

Imagem 10 **60**

*o enquadramento do espaço*. GUERRA, Fernando – Fotografia do Restaurant 560 (João Tiago Aguiar, Arquitectos), Lisboa.

Disponível em:

<https://joaotiagoaguiar.com/projectos/comercial/restaurante-560/> .

[Consultado em: 7 maio 2026].

Imagem 11 e 13 **61**

TAVARES, Ivo – Fotografias do restaurante Barril (Paulo Merlini Architects), Gondomar.

Disponível em:

<https://www.ivotavares.net/restaurant-e-barril-paulo-merlini-architectura/> .

[Consultado em: 6 maio 2026].

Imagem 12 **61**

Fotografia da francesinha do restaurante Barril.

Fotografia de Catarina Morais com intervenção de Inteligência Artificial.

**Imagem 14 62**

Eton Mess de Morango, fotografia publicada pelo restaurante CONCERTO (MiMool Arquitectura & Design de Interiores) (@concerto.vila) no Instagram, 2026.

Disponível em:

<https://www.instagram.com/p/DXzHWERDPTW/> . [Consultado em: 1 maio 2026].

**Imagem 15 e 16 62**

TAVARES, Ivo – Fotografias do restaurante CONCERTO (MiMool Arquitectura & Design de Interiores), Vila do Conde.

Disponível em:

<https://www.archdaily.com.br/br/1031918/concerto-mimool-arquitectura-and-design-de-interiores> . [Consultado em: 6 maio 2026].

**Imagem 17 64**

*a narrativa exterior.*

TAVARES, Ivo – Fotografia do restaurante Clube de Vela da Costa Nova (Ferreira Arquitectos), Ílhavo.

Disponível em:

<https://www.ivotavares.net/restaurant-e-clube-de-vela-da-costa-nova-ferreira-arquitectos/> . [Consultado em: 6 maio 2026].

**Imagem 18 65**

*a intenção do espaço:*

Casa de Chá da Boa Nova (Álvaro Siza), Leça da Palmeira.

Disponível em: <https://www.portugal-the-simple-life.com/post/michelin-restaurants-portugal> . [Consultado em: 21 abr. 2026].

**Imagem 19 66**

*a intenção do prato.*

BARBOSA, Robin – *A dish at Casa de Chá da Boa Nova.*

Disponível em:

<https://www.cntravellerme.com/story/a-guide-to-portos-matosinhos-neighbourhood-where-culinary-creativity-thrives> . [Consultado em: 4 maio 2026].

**Imagem 20 67**

*a negociação interior-exterior.*

Café da Casa da Música (Rem Koolhaas), Porto.

Disponível em:

<https://www.facebook.com/restaurantecasadamusica> . [Consultado em: 6 maio 2026].

**Imagens 21 70**

*a materialidade acompanha o imaginativo.* “Jules Verne, Swimming Pool, Brussels, April 2018” in “Surrealist Dinners”.

Disponíveis em:

<https://www.charleskaisin.com/jules-verne> . [Consultado em: 19 mar. 2026].

**Imagem 22 72**

*Do Social ao Doméstico.*

Diagrama da autora, 24 maio 2026.

104

