

# **Projecto Final de Arquitectura**

Rita Pereira Cosme

## **Parte I | Vertente Teórica**

O Olhar sobre o Espaço Culinário

## **Parte II | Vertente Prática**

Centro TIR do Carregado

Outubro, 2018



# Índice Geral

## Parte I | Vertente Teórica

|                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------|-----|
| 0 - Introdução .....                                         | 23  |
| 1 – O Espaço de Confeção de Alimentos.....                   | 69  |
| 2 - O Espaço Culinário, a ser partilhado pelo colectivo..... | 175 |
| 3 – Casos de Estudo.....                                     | 195 |
| 4 – Considerações Finais.....                                | 233 |
| Fontes.....                                                  | 239 |
| Anexos.....                                                  | 255 |

## Parte II | Vertente Prática

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| 0 – Introdução.....          | 267 |
| 1 – Trabalho de Grupo.....   | 269 |
| 2 – Trabalho Individual..... | 279 |







Escola de Tecnologias e Arquitectura  
Departamento de Arquitectura e Urbanismo  
Mestrado Integrado em Arquitectura

**Rita Pereira Cosme**

Trabalho de Projecto submetido como requisito parcial  
para obtenção do grau de Mestre em Arquitectura

**O Olhar sobre o Espaço Culinário**

Orientadora:

Doutora, Teresa Madeira da Silva, Professora Auxiliar, ISCTE-IUL

**Centro TIR do Carregado**

Tutor:

Doutor, Pedro da Luz Pinto, Professor Auxiliar, ISCTE-IUL

Outubro, 2018





Escola de Tecnologias e Arquitectura  
Departamento de Arquitectura e Urbanismo  
Mestrado Integrado em Arquitectura

**Rita Pereira Cosme**

Trabalho Teórico submetido como requisito parcial  
para obtenção do grau de Mestre em Arquitectura

**O Olhar sobre o Espaço Culinário**

Orientadora:

Doutora, Teresa Madeira da Silva, Professora Auxiliar, ISCTE-IUL

Outubro, 2018



# O Olhar sobre o Espaço Culinário

Parte I | Vertente Teórica



## Resumo

A multiplicidade do espaço da cozinha responde a uma procura progressiva do lugar, do tipo e da escala de serviço, bem como de necessidades programáticas. As distintas disposições espaciais do espaço de confecção de alimentos variam consoante a época, a cultura, os ideais e as influências de teóricos e de arquitectos, que devem ser consideradas durante a realização de projecto prático.

Neste sentido, no presente estudo entende-se sobre a evolução e a importância do espaço da cozinha ao longo da história, as funções a que responde, as circulações e as relações espaciais necessárias entre as várias zonas de serviço, para um correcto e bom funcionamento de uma cozinha doméstica e colectiva. Assim como, o mesmo trabalho, pretende servir de contributo de trabalho e de auxílio ao desenvolvimento da proposta de um espaço culinário que serve o colectivo, na vertente prática de Projecto Final de Arquitectura.

Através da evolução do espaço de confecção de alimentos, conseguida pela leitura de vários autores, é percorrido um período temporal, iniciado com, a descoberta do fogo, a criação de uma estrutura capaz de o proteger e preservar, o período romano, o medieval, a época renascentista, até ao século XX e XXI, e com a interpretação de 1 estudo e 2 casos de projectos de cozinhas colectivas, considera-se que a cozinha tornou-se o lugar principal da casa, sendo nesse espaço intemporal, que se desenvolve a acção essencial à vida – a realização da comida, e onde se estabelece, no momento da refeição o contacto, a partilha e a socialização com o outro.

**Palavras-chave:** cozinha, colectivo, espaço de confecção de alimentos, espaço de consumo, espaço culinário.





## A b s t r a c t

The multiplicity of the kitchen space is the answer to the increasing search for a place, a type and a work schedule as well as programmatic needs. The distinctive space dispositions of the food cooking place change according to the time period, the culture, the ideals and the influences of scholars and architects and should be considered during the construction of the practical project.

This way, this study focuses on the evolution and the importance of the kitchen place throughout history, the function it responds to, the space circulations and relations necessary among the several service areas for a correct and good functioning of a domestic and collective kitchen.

This study also means to serve as a working and auxiliary contribute to the development of the proposal of a cooking space which will serve the collective, in the practical side of the Final Project of Architecture.

Through the evolution of the food cooking place - after the reading of several authors, a time line is covered, starting with the discovery of fire, the creation of a structure capable of protecting and preserving it, the Roman period, the Medieval period, the Renaissance until the 20<sup>th</sup> and 21<sup>st</sup> centuries - and also with the interpretation of 1 study case and 2 projects of collective kitchens, we can say that the kitchen has become the main place in the house, being in this timeless place that the essential life action develops – the food cooking - and where, during the meal time, the contact, the sharing and the socialization with the other takes place.

**Key words:** kitchen, collective, food cooking place, eating place, cooking place.



## A g r a d e c i m e n t o s

À professora Teresa Madeira da Silva, pela disponibilidade, dedicação, apoio e simpatia ao longo deste percurso de orientação da vertente teórica, e pela confiança que em mim depositou.

Ao professor Pedro Pinto, pelo conhecimento, rigor, simpatia e boa disposição demonstrada durante as aulas de projecto.

Aos amigos que me acompanharam e partilharam comigo momentos de trabalho, de aniversários e de riso, especialmente à Guida, à Dani, à Raquel, à Mariana, à Vanessa, à Alaa e ao Vitor.

Aos meus pais, pela minha educação, pelo apoio e paciência durante todo este caminho.

(à mãe, pela comida, energia positiva e sorrisos...ao pai, pelas palavras racionais de incentivo)

À mana Eva, pela companhia, alegria e energia de criança...

Ao Emanuel, pelo apoio, companheirismo, paciência e exemplo de determinação.

Aos avós pelo amor.

... e aos momentos em São Miguel de divertimento e inspiração...



# Índice

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| Resumo .....                                                   | I         |
| Abstract .....                                                 | II        |
| Agradecimentos.....                                            | III       |
| Índice.....                                                    | IV        |
| Glossário. ....                                                | V         |
| <br>                                                           |           |
| <b>0.00 Introdução.....</b>                                    | <b>23</b> |
| Tema.....                                                      | 24        |
| Articulação entre a vertente teórica e a vertente prática..... | 27        |
| Metodologia.....                                               | 28        |
| Objectivos.....                                                | 29        |
| Estrutura.....                                                 | 30        |
| Revisão da Literatura.....                                     | 37        |
| <br>                                                           |           |
| <b>0.01 O Espaço de Confecção de Alimentos.....</b>            | <b>69</b> |
| 0.01.1.1 A descoberta do fogo .....                            | 71        |
| 0.01.1.2 O período romano.....                                 | 81        |
| 0.01.1.3 A idade média.....                                    | 96        |
| 0.01.1.4 O renascimento.....                                   | 121       |

|                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 0.01.1.5 A nova geração de cozinhas .....                                             | 144        |
| <b>0.02 O Espaço Culinário, a ser partilhado pelo colectivo.....</b>                  | <b>175</b> |
| <b>0.03 Casos de Estudo.....</b>                                                      | <b>195</b> |
| Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.....                                | 199        |
| Restaurante el Camión   2009   Llona + Zamora Arquitectos.....                        | 217        |
| Cozinha Comunitária das Terras da Costa   2014   AtelierMob + Projecto Warehouse..... | 225        |
| <b>0.04 Considerações Finais: reflexões a prolongar.....</b>                          | <b>233</b> |
| <b>Fontes.....</b>                                                                    | <b>239</b> |
| Referências Bibliográficas.....                                                       | 240        |
| Webgrafia.....                                                                        | 243        |
| <b>Índice de Figuras e Créditos.....</b>                                              | <b>245</b> |
| <b>Anexos.....</b>                                                                    | <b>255</b> |
| Anexo A - Entrevista "'Viver sem cozinha"? Anna Puigjaner explica como se faz.".....  | 256        |
| Anexo B – Participação Conferência TICYUrb'18.....                                    | 260        |

## Glossário

“Cantina: lugar onde se fornecem comida e bebidas aos indivíduos da mesma empresa.”<sup>1</sup>.

“Colectividade: qualidade de colectivo; junta; sociedade.

Colectivo: que abrange muitas pessoas ou coisa; que pertence a muitos: diz-se de um substantivo que, no singular, exprime a ideia de muitas pessoas, animais ou coisas.”<sup>2</sup>.

“Comensal: o que come à mesa com outros; do latim *cum*, “com”, e *mensa*, “mesa”.”<sup>3</sup>.

“pessoa que come habitualmente com outra à mesma mesa de hotel, pensão, etc.; ser vivo que vive no estado de comensalismo.

Comensalidade: camaradagem de comensais; qualidade de quem é comensal.

Comensalismo: estado de vida de um ser que se instala no hospedeiro à custa do qual se nutre, sem, no entanto, lhe causar prejuízo sensível.”<sup>4</sup>.

“Comum: de uso ou domínio de muitos ou de todos.

Comunitário: a comunidade.

Comunidade: qualidade de que é comum; participação em comum; comunhão; conjunto de pessoas que vivem em comum com recursos que não são da sua propriedade pessoal.”<sup>5</sup>.

“Convivência: acto ou efeito de conviver; convívio.

---

<sup>1</sup> **Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. p.180.

<sup>2</sup> Idem. p. 226.

<sup>3</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 397.

<sup>4</sup> **Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. p. 229.

<sup>5</sup> Idem. p. 234.

Conviver: ter convivência; viver com outrem.

Convívio: convivência; camaradagem.”<sup>6</sup>.

“ Cozinha: do latim *coquina*, parte da casa onde se coze a comida.

Cozinha (espaço): lugar, casa onde se cozinha, onde se preparam os alimentos, onde se faz a comida; do latim *coquina*, parte da casa onde se coze a comida. O mesmo que *cuisine* (francês), *cocina* (espanhol), *cucina* (italiano), *kitchen* (inglês) e *küche* (alemão).”<sup>7</sup>

“ Cozinha: compartimento onde se preparam os alimentos; arte de preparar os alimentos.

Cozinhar: preparar os alimentos ao lume.”<sup>8</sup>.

" Em comum: conjuntamente.”<sup>9</sup>.

" Espaço Culinário: espaços da casa que albergam as práticas culinárias de confecção e consumo alimentar.

Espaço de Confecção: espaço que alberga as práticas culinárias de confecção de alimentos; cozinha.

Espaço de Consumo: espaço que alberga as práticas culinárias de consumo de alimentos; sala de jantar (designação apenas existente desde a Idade Moderna).”<sup>10</sup>.

" Lugar: (...) habitar no sentido existencial, é o propósito da arquitetura. O homem habita quando pode orientar-se dentro e identificar-se com um ambiente, ou, simplificando, quando

---

<sup>6</sup> **Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. p. 251.

<sup>7</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 397.

<sup>8</sup> **Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. p. 261.

<sup>9</sup> Idem. p. 234.

<sup>10</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 397.



experimenta significativamente o ambiente. Habitar, dessa forma, implica mais do que abrigar. Implica que os espaços onde ocorre a vida são lugares, no verdadeiro sentido da palavra. Um lugar é um espaço com uma característica distinta. (...) Assim, considera crucial dotar a vida humana de significado existencial e, para ele, o lugar determina algo conhecido e concreto, é um espaço do qual nos apropriamos, um lugar vivido, feito nosso mediante o seu uso. É um lugar onde cada um se identifica e se relaciona com o mundo e que está rodeado de caráter e símbolos.”<sup>11</sup>.

“ Partilhar: fazer partilha de; dividir; repartir.”<sup>12</sup>.

“ Refeição: conjunto de alimentos que se tomam a certas horas do dia.

Refeitório: sala onde se servem as refeições.”<sup>13</sup>.

“ Sociedade: reunião de pessoas unidas pela mesma origem e pelas mesmas leis; relação entre pessoas; convivência.”<sup>14</sup>.

---

<sup>11</sup> REIS, Elisabete Rodrigues dos - **Lugar do Sentido**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2175-25912017000200008](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2175-25912017000200008)>.

<sup>12</sup> **Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. p. 738.

<sup>13</sup> Idem. p. 825.

<sup>14</sup> Idem. p. 907.



0 . 0 0

I n t r o d u ç ã o

## T e m a

Este trabalho surge no âmbito de Projecto Final de Arquitectura (PFA), do Mestrado Integrado em Arquitectura (MIA), do ano lectivo 2017/2018, do ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa.

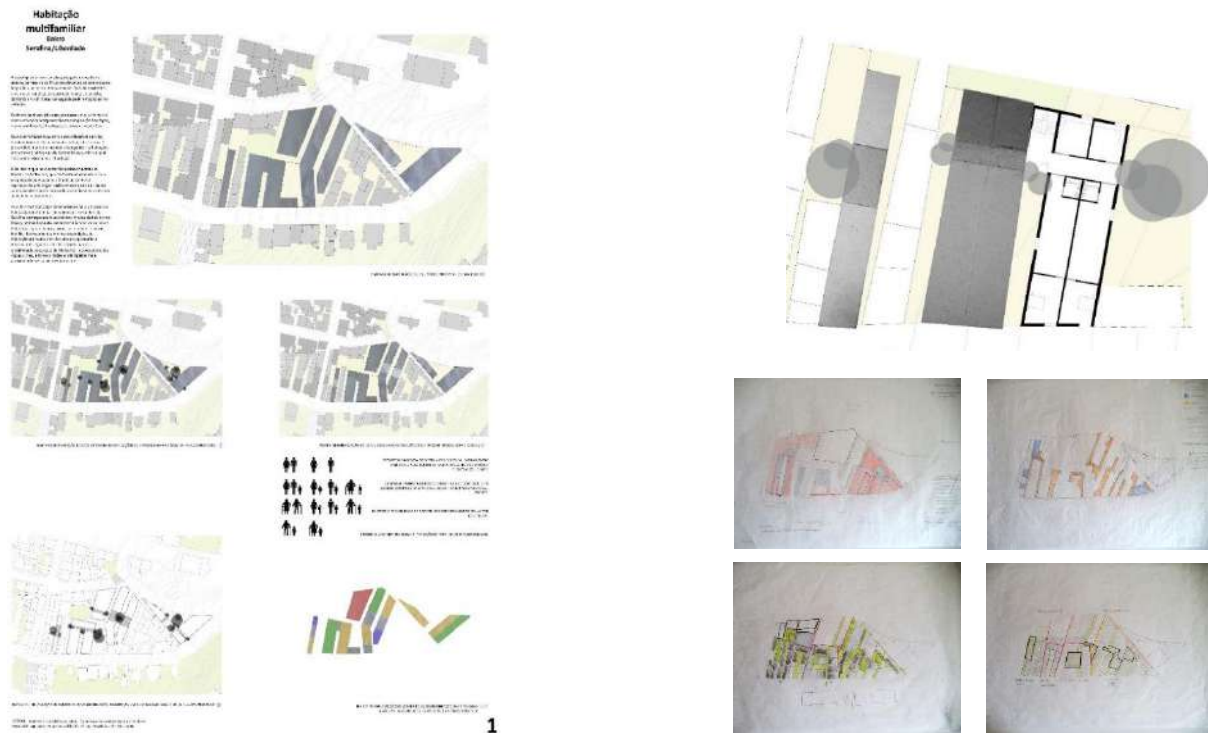
A escolha do tema para a vertente teórica de PFA parte da investigação iniciada no 3º ano, na Unidade Curricular (UC) de Arquitectura VI, no ano lectivo 2015/2016, acerca “do desenvolvimento de um programa de habitação multifamiliar nos bairros Serafina/Liberdade”<sup>15</sup> em Campolide, onde foram “apresentadas duas hipóteses de terrenos para intervenção: o terreno junto à Av. Pardelhas Sanches e os quarteirões com ocupações do tipo “vilas.””<sup>16</sup>. Dado a importância histórica, arquitectónica das estruturas em vila e reconhecidas enquanto elementos construtores de cidade, optou-se como estratégia de intervenção para o desenvolvimento do trabalho de Arquitectura VI, pelas estruturas edificadas já existentes, do tipo “vilas”.

Primeiramente, foram identificadas as vilas existentes no bairro da Liberdade e escolhidas situações pontuais, num quarteirão para intervenção. Esta (a intervenção) passou pela remoção de anexos e barracas encontradas ao longo do quarteirão, com o objectivo de oferecer aos moradores maiores condições de permeabilidade, conforto e visibilidade entre os diversos edifícios que o compõem (quarteirão). No que diz respeito ao desenvolvimento das tipologias, estas foram pensadas no sentido de dar aos seus moradores melhores condições de habitação, com maiores aéreas de espaço a utilizar no fogo. Propôs-se assim, uma lógica de tipologia onde se acentua o sentido do colectivo, existindo no conjunto habitacional pré-existente a partilha de um espaço comum, a cozinha. Pela existência de uma cozinha colectiva são conseguidas na reabilitação dos respectivos fogos, novas dimensões, por esse espaço (a cozinha) ter sido retirado dos mesmos.

---

<sup>15</sup> SILVA, Teresa Madeira da; GOMES, Miguel; PAIO, Alexandra - **Enunciado Arquitectura VI 2015/2016**.

<sup>16</sup> Idem.



**Figura 1** - Painel e esboços correspondentes ao trabalho desenvolvido pela autora na UC Arquitectura VI (MIA, 2015/2016).

Desta forma, tornou-se interessante a escolha do tema para o estudo da vertente teórica de PFA, tratar de entender o espaço colectivo, que nos conjuntos habitacionais foi proposto - a cozinha, identificada como elemento central do conjunto habitacional, o local de estar, de permanência, de encontro e de contacto intergeracional entre os distintos moradores. Assim, a pesquisa centra-se no espaço da cozinha, como este surgiu, como evoluiu, quais os serviços a que tem que responder e como pode ser partilhado e entendido como espaço colectivo.

## O Olhar sobre o Espaço Culinário



**Figura 2** - Zona Carregado Este, concelho de Alenquer. (Googlo Maps 2018). Adptada pela autora.

## **A r t i c u l a ç ã o**

### **e n t r e a v e r t e n t e t e ó r i c a e a v e r t e n t e p r á t i c a**

Em simultâneo à vertente teórica, é desenvolvido o projecto da vertente prática de PFA composto por uma estratégia geral de grupo localizada na zona industrial do Carregado, no concelho de Alenquer. Esta é circunscrita pela Estrada Nacional nº 1 e nº 3, pelo Itinerário Complementar 2 (IC2) e ruas municipais adjacentes.

A estratégia parte por uma redefinição do trajecto viário dos veículos pesados na freguesia do Carregado, em zonas próximas a aglomerados urbanos, nomeadamente no cruzamento entre as duas estradas nacionais (a EN 1 e a EN 3), propondo desta forma, o condicionamento da circulação destes veículos em determinados troços, bem como a realocação do parque TIR existente, libertando, por sua vez as vias existentes do estacionamento abusivo dos veículos pesados. Face aos acessos viários que esta zona industrial dispõe, considera-se relevante a proposta e desenho de novos loteamentos para a fixação de novas empresas, bem como uma reordenação e reestruturação de uma ocupação entendida como confusa e desordenada.

São propostos em grupo equipamentos e serviços que visam dotar a zona, do Carregado Este, de condições para a vinda de novas empresas, bem como assegurar o conforto e segurança dos motoristas e trabalhadores das mais variadas indústrias ali localizadas.

Numa proposta individual é trabalhado o centro de apoio ao parque TIR, dotado de espaços de repouso temporário, e serviços de balneários, de cozinha e de refeição, partilhados pelos motoristas, trabalhadores das fábricas existentes e moradores. Consiste, desta forma no desenvolvimento de um programa com valências privadas, bem como públicas ao serviço de quem trabalha na zona industrial do Carregado, bem como de quem mora no lugar da Torre.

Posto isto, a articulação entre a vertente teórica e a prática está na compreensão e no entendimento do espaço da cozinha, o modo como evoluiu, como é desenhado, no estudo sobre as suas diversas

tipologias, bem como numa vertente de espaço colectivo, onde são tomadas as várias refeições, no espaço de consumo.

## **M e t o d o l o g i a**

Para o desenvolvimento do estudo foi adoptada uma metodologia apoiada na leitura e na análise de bibliografia, que permite obter um conjunto de observações críticas e análises fundamentadas dos diversos autores sobre o espaço da cozinha e a partilha do espaço de consumo. A consulta de documentos escritos foi realizada em bibliotecas de Lisboa, como a Biblioteca Nacional de Portugal e a Biblioteca do ISCTE-IUL.

Consideram-se relevantes para a realização do estudo a obra publicada no ano de 1984, do arquitecto espanhol Miguel Espinet, “El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX” e o livro “Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias”, da arquitecta e investigadora Mariana Sanchez Salvador.

Outras fontes utilizadas são compostas por teses, dissertações, artigos, publicações e websites de modo a constituir um campo de bibliografia crítica, como de obtenção de informação sobre a evolução do espaço da cozinha, sobre os diferentes projectos de cozinhas e espaços de consumo colectivos a serem estudados. A consulta de trabalhos e artigos académicos realizou-se on-line pelo Repositório Científico de Acesso Aberto de Portugal (RCAAP). A recolha e leitura desta informação serve desta forma, de suporte e auxílio à estruturação e ao desenvolvimento do trabalho teórico.

Como complemento, são estudados casos de projectos de espaços de confecção e espaços de consumo colectivos, com o objectivo de sistematizar informação e consequentemente apresentar observações e comparações por semelhanças e diferenças entre os projectos



escolhidos. Nos casos elaborados estão os arquitectos, as datas dos projectos e construção, a localização e observações que enunciam aspectos do projecto em questão. Para uma melhor análise realiza-se para cada caso de estudo esquemas e diagramas para o entendimento da organização espacial dos espaços culinários.

É de salientar, que todo o trabalho será escrito conforme o antigo acordo ortográfico da língua portuguesa e as referências bibliográficas seguem a “Norma Portuguesa 405”.

## **O b j e c t i v o s**

Este trabalho tem como objectivo principal entender a evolução histórica do espaço de confecção de alimentos, bem como perceber a sua importância, as “acções” a que este tem que responder, as características técnicas, os equipamentos, as circulações e conexões entre os espaços de serviço, bem como servir de ferramenta de trabalho e auxílio ao desenvolvimento da proposta individual de um espaço culinário que serve o colectivo, entre operários, moradores, motoristas, entre outros, com o estudo histórico e de casos práticos.

Desta forma, torna-se fundamental levantar as seguintes questões de investigação: Que tipo de espaço é? A que “acções” este responde?; Que espaços de serviço existem numa cozinha que serve o colectivo?; Que circulações e conexões têm que existir entre os espaços de serviço que constituem uma cozinha que serve a comunidade? As respostas a essas questões tornam-se fundamentais para entender este espaço intemporal e formar uma opinião crítica sobre o mesmo.

## E s t r u t u r a

Para alcançar esse objectivo, traçou-se uma estrutura de trabalho que contextualiza a evolução e a importância histórica do espaço da cozinha, através de documentos escritos e registos gráficos, como também de casos de referência e respectiva análise da organização espacial e dinâmicas do espaço de confecção de alimentos.

Inicialmente, é apresentado um glossário com o significado de termos e conceitos que à autora e ao estudo tornam-se relevantes compreender, bem como servir de direccionamento à própria interpretação e compreensão da investigação. Os termos estão ordenados alfabeticamente e partem da publicação "**Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**" de Mariana Sanchez Salvador, nomeadamente comensal, cozinha, espaço culinário, espaço de confecção e espaço de consumo e do "**Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**" com as palavras cantina, colectividade, colectivo, comensal, comensalidade, comensalismo, comum, comunitário, comunidade, convivência, conviver, convívio, cozinha, cozinhar, em comum, partilhar, refeição, refeitório e sociedade.

O 1º capítulo resulta de uma contextualização histórica do espaço de confecção, apoiada no livro "**El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**", da síntese sobre o espaço da cozinha elaborada por Ana Marques Pereira em "**Cozinhas: Espaço e Arquietctura**" e da obra publicada "**Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**", da arquitecta e investigadora Mariana Sanchez Salvador.

A evolução histórica da cozinha desenvolve-se a partir da origem da descoberta do **fogo** e pela necessidade de criar "uma estrutura" para o proteger e preservar, devido à sua instabilidade, como a arquitecta Anatxu Zabalbeascoa defende:

"El hogar, como edificación, nació gracias al fuego, para guardarlo y mantenerlo vivo. El refugio del hombre se ha organizado siempre en torno al calor del hogar." <sup>17</sup>,

e Mariana Salvador retoma: "São vários os autores que, historicamente, estabeleceram uma relação directa e causal entre o fogo e a origem da Arquitectura. Não de uma arquitectura qualquer, mas da arquitectura *doméstica* - a cabana primitiva - que reúne e protege a família." <sup>18</sup>.

Elege-se, seguidamente o período da **Idade Média**, "fruto de bases monacales de trabajo y de las consideraciones generales de la historia descrita es el nacimiento de una generación de espacios culinarios individuales y autogestionados." <sup>19</sup>. No entanto, são também consideradas as contribuições **do período romano**, marcado, pelo melhoramento de técnicas a utilizar no espaço de confecção, como "el horno", "el tabarnea" e o sentido da "*cozinha comunitária* no piso térreo da *insula*" <sup>20</sup> quando:

"Hay que precisar que, en la mayoría de estas viviendas (a insula), no disponían de cocina individual y había que hacer periódicas visitas a la correspondiente taberna de la planta baja." <sup>21</sup>.

O **Renascimento**, como Espinet refere "Fue una época vanguardista y creativa, de innovación en las formas, de eclosión de genios y de importantes humanistas" <sup>22</sup> sendo de evocar para o presente estudo: a organização espacial da cozinha doméstica de Philibert de L'Orme, de 1567 e o modelo de cozinha *ideal* do cozinheiro secreto Bartolomeu Scappi do ano de 1570.

---

<sup>17</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.47.

<sup>18</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 48.

<sup>19</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.33.

<sup>20</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 83.

<sup>21</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.22.

<sup>22</sup> Idem. p.60.

Segue-se o período da **nova geração de cozinhas**, consequente dos grandes avanços tecnológicos, da mecanização, da investigação, da racionalização e da flexibilidade espacial da casa, já (este último aspecto) no decorrer do século XXI.

"Desde la hoguera prehistórica hasta los albores del hogar mecanizado, en el siglo XIX, la evolución de la cocina, entendida a la vez como método de elaboración y como lugar de trabajo, ha sido termómetro de opinión en la valoración que se hace del grado de desarrollo de un pueblo.

Pero sucede que, con la llegada de la mecanización en corto espacio de tiempo, esta lenta evolución parece despertar, ansiosa de avanzar hacia todo aquello suponga la modernización de la sociedad. Este fenómeno, trasladable a otros muchos aspectos de la vida cotidiana y del orden doméstico, tiene importantes repercusiones en el espacio culinario." <sup>23</sup>.

Neste subcapítulo são apresentados sobre uma linha temporal (em friso), registos gráficos compreendidos entre os contributos da cozinha de Rumford (1800), dos aparelhos de queima a gás (1839), das cozinhas de Soyer (1838-1858), das investigações de Catherine Beecher (1869), do aparecimento da electricidade (1900), da cozinha “eficaz” de Christine Frederick (1912), da casa-modelo “Hans am Horn de Weimar” (1923), da cozinha doméstica de dimensões mínimas designada de “cozinha de Frankfurt” (1927-1930) e por último, em contexto português a publicação de Nuno Portas, em 1969 sobre as “**Funções e exigências de áreas de habitação**” no que diz respeito ao espaço de confecção de alimentos.

Posteriormente, para o desenvolvimento do 2º capítulo considera-se a reflexão elaborada por Sebastião Ribeiro, quando menciona o interesse pela recuperação de modelos históricos para o desenho de proposta do espaço da cozinha doméstica, tendo em conta a sua importância pelos valores transmitidos, de colectividade, de reunião e de partilha entre pessoas, no espaço onde simultaneamente se confeccionam os alimentos, como se consomem.

---

<sup>23</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.77.

"(...) não estaremos perante um tempo que elege a cozinha como lugar fundamental da casa contemporânea? (...) Agora, são os sintomas de uma nova estrutura familiar menos hierarquizada e a progressiva igualdade de sexos, assim como aspectos sociológicos relacionados a individualização da sociedade, que tornam clara a necessidade de reinterpretar a casa a partir de modelos que promovam sentidos de colectividade. Nesta altura, não será arriscado assumir que nos interessa recuperar algumas características da casa/cozinha medieval para o projecto que propomos. Este modelo comporta grande parte das qualidades que procuramos imprimir no desenho da nossa casa, desde dimensões simbólicas de relação com o fogo e de **reunião** até à multifuncionalidade do espaço."<sup>24</sup>.

Bem como, uma consideração do Arquitecto Hugo Farias, ao trabalho de Mariana Sanchez Salvador: "Hoje, a cozinha é cada vez mais o coração da casa, (...) o espaço onde se preparam as refeições, ocorrem refeições familiares, mas também um espaço de socialização informal entre membros da família e visita."<sup>25</sup>.

Neste sentido, dada a importância do espaço da cozinha, em contexto doméstico, como elemento que promove a socialização interpessoal, desenvolve-se neste capítulo - **O espaço culinário, a ser partilhado pelo colectivo**, ou seja, o espaço da cozinha e de consumo a servir a comunidade.

Considera-se assim, de importância para o estudo a análise de tipologias de espaços de confecção a servir um maior número de pessoas, dado o interesse em entender a sua implantação, estruturação e dinâmicas destes espaços. Desta forma, revelam-se sobre análise **as considerações elaboradas por Miguel Espinet** no capítulo "Las Cocinas Profesionales" quando em 70 páginas introduz tipos de cozinhas profissionais, diferentes tipos de implantação, compartimentação, organização e exemplos práticos, e é entendido o caso de estudo do **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**, bem como **projectos de**

---

<sup>24</sup> RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – **A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa**. Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura.p. 39 e 40.

<sup>25</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 10.

**espaços culinários** que servem a comunidade, de modo a entender o tipo de implantação, as áreas solicitadas que constituem este tipo de serviço, bem como estas (as áreas) se organizam espacialmente, tendo em conta as funções a que se destinam.

O 1º caso corresponde ao projecto **Restaurante el Camión**, situado no Peru, do ano de 2009. São analisados os espaços desenhados, que tornam esta obra construída o local de repouso com serviços de alimentação para os motoristas, bem como um parque de estacionamento de TIR's e um posto de abastecimento associado a este. É de referir que o interesse do estudo por este projecto, desenhado por LLONA + ZAMORA Arquitectos, tem em conta o trabalho desenvolvido na vertente prática de PFA - o desenho de um centro de apoio a um parque TIR, com áreas de alimentação, de repouso, balneários e um posto de abastecimento.

De seguida, **a Cozinha Comunitária das Terras da Costa** do AtelierMob e do Projecto Warehouse, do ano de 2014. Nota-se que este projecto de criação de uma cozinha colectiva, possibilitou a reunião de diversas circunstâncias, tais como a geração de um centro comunitário num bairro de génese ilegal, a partilha de relações entre os moradores, a estruturação de um espaço público multifuncional numa comunidade localizada na Costa da Caparica, sem condições de vida. Neste sentido, nota-se a importância do desenvolvimento de um projecto social, que o colectivo consciente das condições presentes

"Muitas das famílias cozinham em fogueiras dentro ou na proximidade das casas, pondo em risco a segurança de um bairro sem água. É necessário percorrer um trajeto de cerca de 1 km para recolher água de um chafariz público.

A falta de espaço público também se revela um problema estrutural e de resolução urgente. Antes da construção da cozinha comunitária, não existiam espaços para reunir nem para as crianças brincarem, um aspecto crucial considerando que um número significativo destas crianças não tem acesso às escolas pré-primárias e passam o dia no bairro." <sup>26</sup>.

---

<sup>26</sup> Colectivo Warehouse - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:< <http://warehouse.pt/c011-pt.html>>.

pretendeu dar resposta, com a construção de uma cozinha comunitária partilhada pelos moradores do bairro, gerando a cozinha o lugar.

Por fim, resultam as conclusões acerca do ensaio teórico, que pretende apresentar uma linha cronológica da evolução do espaço de confecção de alimentos, bem como a proposta da cozinha colectiva desenvolvida, a integrar no centro de apoio ao parque TIR, localizado no Carregado que incorpora a vertente prática de Projecto Final de Arquitectura.

No que diz respeito aos anexos presentes no estudo, este é constituído pela entrevista "“Viver sem cozinha”"? Anna Puigjaner explica como se faz." ao jornal Expresso (Anexo A). Bem como, com base no presente estudo, foi apresentado o poster intitulado “Habitação e Comunidade” no âmbito da “Third International Conference of Young Urban Researchers” – TICYUrb’18 na semana de 18 a 22 de Junho de 2018, no ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa (anexo B).





## Revisão da Literatura

### bibliografia

Durante a leitura e recolha de bibliografia para a realização e desenvolvimento do estudo teórico, foram identificadas diversas obras que abordam o tema da cozinha e do espaço de refeições, a sua evolução temporal, as suas diversas dinâmicas espaciais, bem como o carácter de comunidade e colectividade como forma de estar e que constituem o estado da arte da presente investigação.

### monografias

Como referência ao estudo enuncia-se a obra publicada no ano de 1984, do arquitecto Miguel Espinet **“El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX”**. O arquitecto aborda a história da evolução do espaço da cozinha no 1º capítulo, em 105 páginas, e de seguida divide em 2 capítulos, a cozinha doméstica, das cozinhas profissionais. No que diz respeito à história "del espacio culinario", Espinet apresenta-a em 5 partes, nomeadamente: a "Introducción: los orígenes", "Del banquete de Platón a la taberna de Herculano", "Las cocinas medievales. De las abadias, las chimeneas y los espetones", "La lenta transición" (referindo-se ao período Renascentista) e por último "Los orígenes de la cocina moderna: del conde von Rumford al movimiento racionalista". Desta forma, foi pretendido com este livro: "estudiar la evolución, a partir de estos primeros puntos de elaboración culinaria conocidos, hasta las más moderna y sofisticadas cocinas de nuestros dias, evolución ésta que se ha desarrollado lógicamente paralela a la historia del individuo, creándose entre ambas una relación de recíproca necesidad." <sup>27</sup>.

Ao considerarmos o que o espaço culinário nos proporciona actualmente (conforto, organização espacial, iluminação, frigoríficos, entre outros) é necessário entender, como é

---

<sup>27</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.14.

referido pelo autor como, e de que forma comiam os nossos antepassados, sendo isso possível através de: "Ha sido una labor sabia y profunda la que han realizado algunos de los historiadores, gastronómicos de nuestro tiempo al investigar los textos clásicos en busca de pistas que dieran la posibilidad de construir una hipótesis sobre cómo y de qué manera comían nuestros antepasados mediterráneos, griegos e itálicos." <sup>28</sup>.

É desta forma, ao recorrer a historiadores, a teóricos, a textos e a desenhos elucidativos que o arquitecto constrói esta linha temporal do espaço culinário, descrita na 1ª parte (das origens até ao século XIX).

Sobre o século XX (2ª parte) Espinet aborda-a de forma diferente quando a divide em "La Cocina Doméstica" e "Las Cocinas Profissionais". Serão 2 modelos contemporâneos actuais?

"Es evidente que, llegados a este punto, encontramos un notable significado en los cambios que se produjeron en la manera de cocinar los alimentos. Ya no son necesarios largos períodos de vigilancia ante el fuego, ni las pesadas e inalterables soluciones del recetario popular. La cocina ha evolucionado hacia la domesticidad de los procesos, hacia una sabia asimilación del equilibrio entre el trabajo y la calidad y, por supuesto, hacia una decisiva diferenciación entre cocina profesional de restaurante, altamente sofisticada, muchas veces imposible de traducir en fogones domésticos, y la cocina de cada día, con un recetario sumamente simplificado y aligerado." <sup>29</sup>.

O livro **“La Casa: Historia de una idea”** do arquitecto e professor de arquitectura Witold Rybczynski, do ano de 1986, aborda em 10 capítulos a casa, desde o íntimo ao privado do período medieval, a domesticidade e a comodidade da casa burguesa, ao conforto da casa conseguido pelo correcto funcionamento e disposição desta à luz e ao ar, o século XIX marcado pelo avanço tecnológico, o começo da racionalização e a mecanização da casa, onde o autor denomina o capítulo de “La eficiencia”, o capítulo 8 sobre “Una casa es una máquina

---

<sup>28</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ª ed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.15.

<sup>29</sup> Idem. p.115.

en la que vivir” até ao conforto e bem-estar, considerados pelo autor como necessidades fundamentais ao ser humano.

Sobre o conforto no espaço da casa Witold Rybczynski diz-nos “(...) que no es precisamente una definición, pero quizá no haga falta una explicación más precisa. Quizá baste com comprender que el confort doméstico implica toda una gama de atributos – comodidade, eficiência, ócio, calma, placer, domesticidad, intimidad -, todos los cuales contribuyen a la experiencia;”<sup>30</sup>.

Do ano de 1969, publicado pelo LNEC, destaca-se o estudo realizado por Nuno Portas “**Funções e exigências de áreas da habitação**”. Serve esta análise para a definição de políticas da habitação em contexto urbano, determinada pelos padrões mínimos de habitabilidade admissíveis. Nuno Portas divide este estudo em 2 partes. A 1ª parte destina-se na compreensão da “Noção de mínimo de habitabilidade”, da “evolução dos mínimos nas políticas habitacionais”, do “desafio da evolução social”, apresentando ainda numa tabela a proposta das áreas mínimas úteis, tendo em conta a análise conseguida na 2ª parte do presente estudo.

A 2ª parte é constituída em 16 actividades “(...) comunicadas em fichas que, após a designação e descrição das acções, examinam(-se) as características funcionais requeridas, o equipamento que envolvem e respectivas exigências antropométricas por forma a poder refundamentar quadros de áreas mínimas parcelares.”<sup>31</sup>. Assim as fichas analíticas de programa correspondem às funções de: (1) dormir, descanso pessoal; (2) alimentação: preparação de refeições; (3 e 4) alimentação: refeições; (5 e 6) estar: reunião, receber; (7) recreio – crianças; (8 e 9) estudo – jovens, trabalho – adultos; (10,11 e 12) tratamento de roupas: passar, costura, lavagem, secagem; (13) higiene pessoal; (14) permanência em exterior; (15) separação – comunicação com o exterior e no interior; (16) arrumação.

---

<sup>30</sup> RYBCZYNSKI, Witold - **La Casa: Historia de una idea**. Argentina: Emecé Editores, 1986. p. 234.

<sup>31</sup> PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 2.

Do ano de 2006, o livro "**Cozinhas: Espaço e Arquitectura**" de Ana Marques Pereira. A autora elabora uma descrição da evolução do espaço destinado à confecção de alimentos, com início a partir da Idade Média, no século XII, até ao século XX. O texto descritivo é acompanhado por registos gráficos, desde alçados, plantas, cortes, perspectivas dos espaços, fazendo desde do período da Renascença referencia ao contexto português, no que diz respeito ao espaço de confecção de alimentos com o Palácio Nacional de Sintra, o Palácio dos Condes de Almada, o Paço Ducal de Vila Viçosa e a Casa de campo dos Marquesses de Angeja.

Após o período Medieval, com a construção das cozinhas dos mosteiros e das grandes chaminés, é de destacar no século XVI, a influência de **Philibert de L'Orme** e a "**Opera di Bartolomeo Scappi**" no desenho "ideal", para uma correcta disposição e organização espacial do espaço de confecção. No século XVII, a autora realça os tratados de arquitectura com: "Os ensinamentos da tratadística internacional" onde existia a preocupação por uma nova distribuição dos espaços das "grandes casas". Enuncia o arquitecto francês **Pierre le Muet** (1591-1669) que à semelhança de **Serlio** (1475-1554), que no "Livro VI - Sobre arquitectura doméstica" apresentou "vários tipos de casas de campo e citadinas, de acordo com a hierarquia dos seus possuidores. (...) descreveu um total de nove categorias que abrangem o leque de habitações de campo, enquanto os modelos de habitações citadinas são em número de onze, de acordo com a categoria social do proprietário, que ia desde o trabalhador ao príncipe." <sup>32</sup>, Muet "referia-se apenas a casas citadinas." <sup>33</sup>. Também o arquitecto Louis Savot (1570-1640) expôs o que defendia sobre a localização do espaço da cozinha: "Savot mantinha a separação nítida entre a cozinha e o espaço habitacional. Enfaticamente realçava que a cozinha não devia jamais situar-se debaixo do corpo principal e em especial debaixo do local

---

<sup>32</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.16.

<sup>33</sup> Idem .33.

em que decorriam as refeições, para evitar os cheiros e barulhos que subiam até aos andares superiores." <sup>34</sup>.

Seguem depois, casos de cozinhas portuguesas do século XVII, como é o caso da Casa de Abbades, a Casa da Andorinha, a Casa de Castro, a Casa do Outeiro, o Paço d'Anha, a Quinta da Bouça, a casa da Laje em Viana do Castelo, a Casa de Vale de Flores, a Casa dos Arcos, a Casa de Santar entre outros exemplos, em Lisboa, Setúbal, Cascais e Maфра com a Quinta dos Marqueses de Ponte de Lima.

No século XVIII a autora apresenta as habitações senhoriais e o desenho do interior das cozinhas, onde destaca as cozinhas do Palácio de Maфра de Frederico Ludovice e o projecto de recuperação do Palácio dos Marialva. Refere o período Pombalino (1755-1780), o século XIX, a transição para o século XX e a cozinha do século XX:

"Foi durante o século XX que mais se desenvolveu o conceito da importância do espaço doméstico para os arquitectos e para o público em geral. Embora a noção social do receber tenha perdido protagonismo, quando a comparamos com os séculos anteriores, manteve-se a preocupação de reservar as áreas sociais com uma aparência de acordo com o esperado estrato social em causa (...)" <sup>35</sup>.

Dá-se, "O planeamento da cozinha e as precursoras americanas" onde: " A cozinha experimental, de pequenas dimensões (...) permitia um máximo de funções num espaço reduzido, de modo a rentabilizar os movimentos e encurtar o tempo necessário para a execução das diferentes funções." <sup>36</sup>.

E simultaneamente, o que a autora menciona de " A cozinha sueca e a cozinha tipo americana”:

"A designação de cozinha sueca aplica-se a um tipo de cozinha em que existe mesa e cadeiras e onde se desenrolam as refeições familiares. O modelo (...) tinha por base a partilha

---

<sup>34</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.34.

<sup>35</sup> Idem.p. 109.

<sup>36</sup> Idem.p.112.

de funções domésticas pela família. (...) difundia a ideia de que a cozinha moderna devia ser estandardizada e usada para outras funções.

A cozinha que se designa por americana é uma cozinha aberta, em comunicação com a sala e directamente com a zona de refeições. Um dos percursores desta apresentação foi Frank Lloyd Wright (1867-1959) que, em 1934, usou esse conceito na Casa Wiley e em 1936 na Casa Jacobs." <sup>37</sup>.

e de "Cozinhas Europeias", com os arquitectos Le Corbusier e Walter Gropius que:

"rejeitaram os padrões estéticos do século XIX e consideraram o modernismo como contrário aos valores domésticos. Le Corbusier em 1927 considerava a casa como uma «máquina para viver». Apesar destes conceitos apenas em casos pontuais se faria sentir alguma alteração ao nível das cozinhas. A evolução da cozinha durante o século XX caracteriza-se pela diminuição das suas dimensões, acompanhada pela uniformização do espaço." <sup>38</sup>.

O 2º capítulo do livro é designado de "Particularidades habitacionais" onde a autora apresenta:

"Incluimos sob este título casas que permitem estabelecer características de grupo que as identificam e as distinguem das restantes. São as casas de habitação económica, feitas com condicionalismos de espaço e dinheiro, mas que representam o espírito do essencial do Estado Novo, são as casas de emigrantes do século XX, na grande maioria emigrantes europeus e são as casas das grandes explorações agrícolas. Em todas elas analisaremos o papel das cozinhas, os condicionalismos do espaço e a necessidade da sua multiplicação, sempre que o número de habitantes da casa aumenta e se alarga o leque das suas funções e hierarquia." <sup>39</sup>.

O capítulo 3 é sobre os "Efeitos do espaço na confecção dos alimentos" no período compreendido entre a Idade Média, o Renascimento ao final do século XVII, e os séculos XVIII, XIX e XX.

---

<sup>37</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.112.

<sup>38</sup> Idem. p. 113.

<sup>39</sup> Idem. p.131.

"(...) não há dúvidas que as alterações a nível do construído condicionam um determinado modo de confecção. O melhor exemplo é o aproveitamento do fumeiro. Embora qualquer lareira possa ser aproveitada para fumeiro existem características próprias, como sejam as grandes dimensões da lareira e das chaminés de estrutura larga, designadas de chaminés de fumeiros (...).

Também a facilidade em cozinhar os alimentos está dependente do local e do tipo do fogo e nesse aspecto os avanços do conhecimento introduziram novas variantes. A evolução do «local do fogo» ao longo dos séculos condicionou por si só alterações na confecção dos alimentos.

Do mesmo modo a inexistência de um forno restringe a produção de determinadas iguarias. Durante séculos os assados de forno foram considerados um luxo.

Também a acessibilidade de água para a sua confecção, assim como a forma de saída das águas sujas, limitam o tipo de actividade dentro de uma cozinha.

São estas condicionantes de espaço arquitectónico e o desenvolvimento da tecnologia ao longo dos séculos, que procuraremos analisar resumidamente e integrá-las na história da evolução dos hábitos alimentares." <sup>40</sup>.

Publicada em 2010 a obra de Bill Bryson “**Em Casa: Breve História da Vida Privada**”, com o título original *At Home: A Short History of Private Life* trata-se de um livro que tem em conta “as coisas vulgares da vida”, que para o autor tornaram-se importantes e interessantes de explorar. Bryson dá conta das interrogações feitas pelo próprio, acerca da “existência em todos os meus casacos de fato de uma fileira de botões inúteis em cada manga” e do porquê da forte ligação entre o ser humano e especiarias, como o sal e a pimenta, tendo em conta as demais existentes. Desta forma, inconformado com o misterioso mundo da casa, Bill viaja por ela e vagueia de divisão em divisão, de forma a entender a importância de cada espaço na evolução da vida privada: “A casa de banho seria uma história sobre a higiene, a cozinha sobre a culinária, o quarto acerca de sexo, morte e sono, e assim sucessivamente. Iria escrever uma história do mundo sem sair de casa.” <sup>41</sup>. Para esta narrativa, o autor situa-se “numa velha reitoria “real” de uma aldeia inglesa” e concentra-se num espaço

---

<sup>40</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p. 139.

<sup>41</sup> BRYSON, Bill – **Em Casa: Breve História da Vida Privada**. Bertrand Editora. Outubro de 2011. p.16.

temporal “dos últimos 150 anos, mais ou menos, altura em que o mundo moderno nasceu efectivamente”<sup>42</sup>. É ainda feita na “Introdução” uma reflexão pelo autor acerca do tempo de descoberta e do alcance sobre as coisas, e estas depois de adquiridas tudo surge facilmente e rapidamente, não sendo valorizado esse tempo de descobrimento e criação: “Estamos tão habituados a ter um determinado nível de conforto na nossa vida – a estar limpos, quentes e bem alimentados – que nos esquecemos do quão recente tudo isso é. Na verdade, foi preciso uma eternidade para o conseguir e quando o alcançámos, surgiu tudo de repente.”<sup>43</sup>.

Ao longo de 17 capítulos são apresentados os vários espaços que Bryson vai percorrendo na casa, adicionando dados históricos e avanços tecnológicos conseguidos ao longo do tempo, nomeadamente a introdução da chaminé nas casas medievais, o desenvolvimento de técnicas de refrigeração e conservação de alimentos, o aparecimento da linha férrea, que proporcionou o transporte de alimentos a locais mais distantes de onde eram produzidos: “Pela primeira vez na história, a comida não tinha de ser consumida perto do local onde era produzida. Os agricultores das vastas planícies de Midwest americano podiam agora não só produzir alimentos mais baratos e em maiores quantidades do que em qualquer outro local, como também vendê-los quase em qualquer sítio.”<sup>44</sup>, que contribuíram para o que actualmente existe em nossas casas.

No 1º capítulo, intitulado de “O Ano”, é enunciado o ano de 1851, a “altura em que a nossa história tem início”<sup>45</sup> e quando foi construída a casa, sobre a qual “estaremos ligados durante as próximas 500 páginas.”<sup>46</sup>. No capítulo 2 é apresentado “O Cenário”, o local onde se implanta a casa: “Hoje em dia encontra-se num bosque privado denso que lhe dá um ar de profundo isolamento, mas em 1851, quando ainda era novinha, ter-se-ia erguido destacada, de modo quase chocante, em campo aberto, um monte de tijolos vermelhos num descampado.

---

<sup>42</sup> BRYSON, Bill – **Em Casa: Breve História da Vida Privada**. Bertrand Editora. Outubro de 2011. p.16-17.

<sup>43</sup> Idem. p.17.

<sup>44</sup> Idem. p.91.

<sup>45</sup> Idem. p.26.

<sup>46</sup> Idem. p.26.



(...) Agora, tal como na altura, é manifestamente uma casa. Tem o aspecto que uma casa deve ter. Tem um ar acolhedor.”<sup>47</sup>.

Deste forma, é introduzido o tempo e o local e seguidamente o hall, a cozinha, a copa, a despensa, a caixa de fusíveis, a sala de estar, a sala de jantar, a cave, a passagem, o estúdio, o jardim, o quarto ameixa, as escadas, o quarto, a casa de banho, o vestiário, o quarto das crianças e no capítulo 19 o sótão, local sobre o qual o autor inicia a narrativa: “Pouco tempo depois de nos termos mudado para uma antiga reitoria (...) tive a oportunidade de ir ao sótão, em busca da origem de um gotejar lento, mas misterioso. Como a nossa casa não tem escadas originais de acesso ao sótão, o processo envolveu um escadote alto e obrigou-me a contorcer-me indecorosamente através de um alçapão no tecto, motivo pelo qual até então ainda não tinha ido (...) As habitações vitorianas são, muitas vezes, um repositório de assombros arquitectónicos, mas este era deveras incompreensível: não havia explicação possível para que um arquitecto se tivesse dado ao trabalho de acrescentar uma porta para um espaço sem qualquer necessidade ou objectivo evidente. Contudo, tenho de reconhecer que teve o efeito mágico e inesperado de garantir uma vista maravilhosa.”<sup>48</sup>.

Do mesmo ano de 2010, é de enunciar no contexto da partilha e contacto entre pessoas o projecto comunitário “**Tamera: Um Modelo Para o Futuro**”, com o título original Alemão *Ein Modell für die Zukunft* publicado por Leila Dregger sobre viver em comunidade com o meio ambiente e com a população existente. Este projecto, designado de Tamera desenvolve-se na freguesia de Relíquias, no interior do concelho de Odemira, no Alentejo e “luta contra o despovoamento do interior”, sendo composto por uma comunidade de participantes vindos de muitos países e onde as cozinhas são comunitárias.

É de destacar neste projecto o sentido de viver em comunidade e partilhar experiências entre pessoas de diferentes países e culturas para a construção de uma comunidade auto-suficiente

---

<sup>47</sup> BRYSON, Bill – **Em Casa: Breve História da Vida Privada**. Bertrand Editora. Outubro de 2011. p. 41.

<sup>48</sup> Idem. p. 41.

(sendo esse o objectivo do projecto): “O aspecto mais importante de tudo é ligar as pessoas. (...) Além de conhecimentos especializados, os participantes levam para casa os tesouros da experiência, como o prazer de experimentar, de desenvolver a auto estima e a experiência de comunidade.”<sup>49</sup>. Desta forma, é um projecto que relaciona a comunidade com o meio envolvente, procurando ser o modelo para o futuro:

“Um modelo de comunidade para o futuro deveria estar em integrado num meio saudável e natural, necessitando de um intercâmbio e uma comunicação viva com todas as co-criaturas. A ecologia é a expressão exterior de uma comunidade humana. Ela abrange o contacto entre homens, animais, plantas e elementos da natureza. A água é um aspecto decisivo para uma ecologia saudável. Em Tamera, está a ser desenvolvido um modelo para o Sul da Europa e para todo o mundo, de manuseamento natural da água e para a regeneração de paisagens gravemente danificadas.”<sup>50</sup>.

Para uma contextualização sobre modos de habitar no caso português, apresenta-se o capítulo “**Cenários do quotidiano doméstico: modos de habitar**” da autoria de Sandra Marques Pereira, do volume 4 “Os Nossos Dias” do ano de 2011, da coleção “História da Vida Privada em Portugal”. É revelado neste capítulo, principiado em meados do século XX a forma de como é vivida a casa pelo camponês, sendo esta (a casa) o projecto “que o camponês imagina, concebe e habita”, é identificado o espaço valorizado pelo camponês, local onde é consumido “o produto acabado da lavoura”, bem como onde é realizada uma das actividades essenciais de renovação de energias – a cozinha, “a divisão central de uma casa”. O sentido de partilha “do forno por várias famílias”, das “poucas camas existentes (...) quase sempre partilhadas pelos filhos” é reconhecido numa sociedade onde a partilha é assumida como uma necessidade e uma prioridade.

São conhecidas neste capítulo mudanças entre realidades, na procura de melhores condições de vida e de alojamento na cidade, bem como a partir daí ocorrem transformações que vão

---

<sup>49</sup> DREGGER. Leila – **Tamera: Um Modelo Para o Futuro**. 1ª ed. Alemanha: Verlag Meiga, Setembro de 2010. p.19.

<sup>50</sup> Idem. p.27.

acontecendo e melhorando o seu dia-a-dia, com novos materiais a substituírem a madeira e a lata nas casas por eles improvisadas. Surgem as “contemporâneas” vilas operárias numa solução aos bairros de lata, bem como novas soluções de alojamento “Aluga-se: só paredes com serventia de cozinha e casa de banho”; “Dos muitos «portugais» do Estado Novo e em especial do suave: alojar elites”; “Desfrute de um Lar Moderno! 3 assoalhadas desde 280 contos”; “Palavra de ordem: a habitação ao povo!”; “Vidas privadas suspensas no retorno à Casa-Mãe”; “Deus quer, o Homem sonha, a obra nasce” e “Casas para *baby boomers*”, com um entendimento contemporâneo da casa: “Mas também é verdade que aqui já não há lugar para espaços exclusivos e muito menos interditos. (...) o lugar da criança é onde ela quiser: «o nosso filho utiliza o quarto dele, mas utiliza a cozinha se nós estamos na cozinha, vem para a sala com os brinquedos! Não há restrições de espaços praticamente nenhuma».”<sup>51</sup>

O livro intitulado “**Todo sobre la casa**”, de Anatxu Zabalbeascoa, publicado no ano de 2011 aborda em 32 páginas o tema da cozinha, subdividindo-se assim nos espaços que compõem a casa, desde a casa de banho, a cozinha, a sala de jantar, o quarto, o jardim e a sala de estar. A autora elabora uma contextualização histórica destes espaços que formam a casa, pois considera que “pode-se saber tanto da história da civilização analisando as suas batalhas, como observando os seus hábitos privados.”<sup>52</sup> A casa, bem como o espaço da cozinha tem origem na localização do elemento fogo: “Podemos deitarmo-nos ao sol desnudos, durante uma hora e no pior dos casos, sofreremos uma leve insolação. Essa hora na neve matar-nos-ia. A necessidade de calor é uma questão de sobrevivência para o homem e por isso a ideia de proteger esse calor para nos proteger, encontra-se na génese da casa. A casa, como edifício nasceu graças ao fogo, para guardá-lo e mantê-lo vivo. O refúgio do homem foi sempre organizado em torno do calor da casa.”<sup>53</sup>

---

<sup>51</sup> PEREIRA, Sandra Marques - **Cenários do quotidiano doméstico: modos de habitar** (Os Nossos Dias) VOL.4. Círculo de Leitores e Temas e Debates. 2011. p. 41.

<sup>52</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.7.

<sup>53</sup> Idem. p.47.

Desta forma, inicia-se a evolução do espaço da cozinha a partir da pré-história, quando os alimentos eram elaborados em fogueiras ao ar livre, existindo por sua vez a necessidade e a preocupação de as manter (as fogueiras) acesas. Somos levados à *domus* romana, e aqui a cozinha estava afastada dos outros espaços da casa, tendo os romanos desenvolvido os “*braseiros portáites*” que vieram melhorar a temperatura interna da casa. As técnicas e organizações espaciais deste espaço experimentadas deram, segundo a autora Anatxu Zabalbeascoa origem ao espaço da cozinha.

Em momentos percebemos que o espaço da cozinha era o mesmo onde se vivia: “Y no existía diferencia entre la cocina y el resto de la casa. Se cocinaba donde se vivía, y se vivía cerca del hogar, para mantenerse caliente.”<sup>54</sup>. E com a integração do espaço da cozinha na casa é introduzida a primeira questão a ser solucionada pelos arquitectos - a necessidade de evacuar os fumos produzidos, com o objectivo de melhorar a qualidade do ar e proporcionar o aumento de segurança nas cozinhas e nos demais espaços da casa. Evoluções conseguidas, através das chaminés experimentadas nas cozinhas dos mosteiros medievais. Com o decorrer do tempo foram adquiridos novos materiais e técnicas e o modo de confeccionar os alimentos veio a melhorar: “Así, en el siglo XII, extendido el uso del fuelle de madera y con el fuego vivo e constante, se comenzó a cuidar y mejorar la cocción de los alimentos. En el siglo XV, por ejemplo, dar vueltas al asador era la labor más fácil (...).”<sup>55</sup>. São enunciadas pela autora transformações do uso do combustível a utilizar e com essas respectivas alterações são procuradas soluções de como “dosificarlo”, isto é, regular o fogo consoante necessária a sua utilização: “Cuando ya se sabía cómo iniciar el fuego y también cómo mantenerlo, el problema pasó a ser cómo dosificarlo.”<sup>56</sup>.

---

<sup>54</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.51.

<sup>55</sup> Idem. p.53.

<sup>56</sup> Idem. p.56.

A autora enuncia ainda os avanços, conseguidos no século XX, relativos à dimensão dos equipamentos, que se tornaram modulares. Facto este, que proporcionou às cozinhas um desenho mais reduzido no seu tamanho, denominadas por cozinhas compactas. No entanto, dados estes acontecimentos e mudanças, existiu, no século XXI a preocupação por parte de arquitectos em recuperar a união entre a cozinha e a sala já considerada no passado, por no século XX a cozinha ter-se tornado como parte individualizada da casa: “Como resultado, las cocinas redujeron su tamaño y su presencia en la casa para convertirse en una sala de máquinas, un taller en el que conviven lavadero, horno y armários.”<sup>57</sup>.

No ano de 2016, é publicado “**La Casa: Piezas, Ensamblés y Estrategias**”, que resulta de reflexões críticas de vários autores, acerca do programa que compõe *La Casa*, como “el pasillo, la cocina, la habitación, el cuarto de aseo”<sup>58</sup>. Em 40 páginas (80-121) as investigadoras e arquitectas María Carreiro e Inés Pernas escrevem sobre o espaço da cozinha, apresentando numa linha temporal a evolução deste espaço, em torno do elemento o fogo, bem como o seu domínio para a preparação dos alimentos como referem as autoras: “En toda sociedad existe una infraestructura destinada a preparar los alimentos. Una infraestructura nacida en torno al fuego. (...) Este epígrafe aborda el largo proceso seguido en el tránsito del fuego abierto al hogar y de este al fogón, a partir del que empieza a sistematizarse el espacio cocineral.”<sup>59</sup>. Na reflexão crítica são apresentados desenhos, plantas, cortes e perspectivas de cozinhas, como acontece com a “cocina ideal del siglo XVI de Bartolomeo Scappi”<sup>60</sup>, até ao contributo da mulher para a gestão doméstica e organização do espaço da cozinha. Com publicações de Catherine Beecher, em 1841 - *Treatise on domestic Economy, The American Woman's House* com a sua irmã Harriet Beecher-Stowe e de Christine Frederick, em 1912 - *The New Housekeeping: Efficiency Studies in Home Management* onde são entendidos modos

---

<sup>57</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.61.

<sup>58</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblés y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p. 7.

<sup>59</sup> Idem. p. 83.

<sup>60</sup> Idem. p. 86.

de organização deste espaço identitário da casa. As irmãs Beecher desenvolvem uma cozinha projectada em duas peças, uma destinada ao trabalho “de preparación, almacenamiento y panificación” e a outra “para la estufa” <sup>61</sup>. Christine Frederick estuda a disposição dos diversos equipamentos, tendo em conta a relação dos movimentos elaborados no acto de cozinhar pela mulher.

São apresentados e comparados dois casos de estudo de cozinhas, “Waller versus Spangen: la cocina americana versus la cocina europea”, um caso de 1895 de Frank Lloyd Wright e de 1918-1920 de Jacobus Johannes Pieter Oud, respectivamente, bem como identificados elementos básicos presentes em ambos os casos: “Los dos modelos analizados incorporan un equipamiento similar: fregadero, estufa y armario. Los elementos básicos de la cocina. Cada uno de ellos asociado a una función: limpiar, cocinar y almacenar. Las diferencias radican en el tratamiento espacial de la pieza.” <sup>62</sup>.

Como também é elaborada uma contextualização da cozinha moderna (anos 20, do século XX), com a cozinha modelo de Erna Meyer, a cozinha Stuttgart, entre outras, com o objetivo de melhorar a sua organização e eficiência de uso, sendo de realçar de entre as várias a cozinha de Frankfurt, com distâncias estudadas, iluminação e ventilação natural, pensada (a cozinha) como um espaço de trabalho “será lo bastante pequeña para economizar los recorridos y los movimientos, y lo suficientemente grande para que dos personas puedan trabajar simultaneamente sin tropezar.” <sup>63</sup>.

Em contexto do século XXI é ainda nos apresentado como proposta, o trabalho resultante da recuperação de edifícios existentes, isto é, as autoras elaboram uma reflexão sobre a regeneração de edificado, adaptado aos novos processos tecnológicos e às actividades do usuário. Entende-se que “La zonificación aplicada para racionalizar la vivienda del siglo XX

---

<sup>61</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblés y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p. 91.

<sup>62</sup> Idem. p. 95.

<sup>63</sup> Idem. p. 101.

há de substituirse por la flexibilidad en la vivienda del siglo XXI.” Sobre o qual consideram a importância da cozinha nessa mudança de contexto de século: “ En ella la cocina juega un papel importante, dada su dependencia de las instalaciones, una infraestructura común dentro del edificio.” <sup>64</sup>.

No mesmo ano (2016), é publicado o livro, pela arquitecta e investigadora Mariana Sanchez Salvador “**Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**”. Trata-se de um livro, que parte de uma investigação desenvolvida pela autora como Dissertação de Mestrado em Arquitectura, pela Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa, no ano de 2014. O livro publicado aborda a evolução do espaço culinário, desde a Roma Antiga, a Idade Média, a Idade Moderna, as transformações tecnológicas conseguidas com a industrialização do século XX, até às tendências contemporâneas do mesmo (espaço culinário).

A autora inicia neste estudo, nomeadamente no “Capítulo I” o cruzamento da Arquitectura e da Cozinha, considerando duas actividades “profundamente enraizadas” e ambas moldadas pelo homem <sup>65</sup>. Desta forma são elaboradas observações que resultam numa reflexão sobre a existência de relações entre a cozinha e a arquitectura, sendo ambas produto cultural, com génese na natureza. Pois, Montanari, um autor citado por Mariana defende que “A comida é cultura quando se produz, porque o homem não utiliza apenas o que se encontra na natureza (como fazem todas as demais espécies animais). A comida é cultura quando se prepara, porque, uma vez adquiridos os produtos básicos da sua alimentação, o homem transforma-os

---

<sup>64</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensembles y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p. 111.

<sup>65</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.25.

através do uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se expressa na cozinha.”<sup>66</sup>. E o mesmo acontece na arquitectura como defende a autora: “Assim, também a arquitectura é cultura porque o homem não se limita a ocupar os abrigos naturais do território, mas cria os seus próprios abrigos, construindo-os nos lugares que escolhe para habitar.”<sup>67</sup>.

No entendimento do mesmo capítulo “Arquitectura e Cozinha: espaços cruzados” é enunciado a origem de ambas (a cozinha e a arquitectura), estando estas relacionadas com o aparecimento do fogo, na Pré-História. A conquista do fogo proporcionou acções como cozinhar, aquecer, proteger e iluminar<sup>68</sup> representando o início da civilização humana “quer como elemento fundador da cozinha, quer da arquitectura”<sup>69</sup>, sendo considerado por outros autores, citados por Mariana Salvador, a existência de uma relação directa entre a origem da arquitectura e o elemento fogo, no sentido em que a arquitectura doméstica surgiu para proteger o fogo, devido à sua instabilidade.<sup>70</sup>

É ainda dada importância à socialização em torno da mesa, designada de comensalidade. Através da partilha “da mesa” são estabelecidas relações sociais de partilha e amizade: “Assim, a alimentação é uma actividade central na socialização primária. Constituinte a primeira aprendizagem social, é através dela que se interiorizam noções como a de privado e público e valores culturais, como as maneiras à mesa, as regras de partilha e de privilégio.”<sup>71</sup>. A autora em forma de consideração final sobre este subcapítulo escreve: “A refeição reúne, então, a cultura e história de um povo, o contexto social e familiar, a identidade e concepção corpórea do indivíduo, o contexto espacial no qual decorre, presente nas múltiplas escalas do

---

<sup>66</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.26.

<sup>67</sup> Idem. p.26.

<sup>68</sup> Idem. p.39.

<sup>69</sup> Idem. p.41.

<sup>70</sup> Idem. p.48.

<sup>71</sup> Idem. p.70.



espaço arquitectónico, urbano, regional, nacional e supra-nacional. Num único momento, uma refeição pode sintetizar uma sociedade.”<sup>72</sup>.

A partir desta reflexão sobre a convergência das duas áreas e no acto da refeição partilhada em torno da mesa, é-nos, nos restantes capítulos elaborada uma evolução histórica acompanhada por registos gráficos, sobre o espaço da cozinha, o convívio à mesa, a dieta realizada, sendo as épocas contextualizadas. Na Idade Média é-nos apresentado o caso do “desenvolvimento do espaço de confecção nos mosteiros”, como eram pensados e construídos, sendo por sua vez, estes mosteiros uma referência ao desenho das cozinhas domésticas. E ainda, citado pela autora, Miguel Espinet referencia que “o aspecto exterior destes edifícios deveria ser impressionante e evidenciava a necessária importância que as ordens religiosas medievais davam ao espaço culinário.”<sup>73</sup>. Sobre o espaço culinário das cozinhas medievais a autora auxilia-se também de registos gráficos, nomeadamente cortes expressivos destes espaços, marcados pelas chaminés de grande altura.

Na idade Moderna destaca-se o título de um subcapítulo “Os comportamentos civilizados: as maneiras à mesa”: “Durante a Idade Moderna, consolida-se a transformação de mentalidade iniciada no final da Época Medieval, directamente ligada à alteração da relação do Homem com o mundo natural.”<sup>74</sup>. Neste sentido reformulam-se comportamentos e enuncia-se um afastamento progressivo do homem face ao mundo natural<sup>75</sup>. Observa-se então: “Neste contexto, durante a Idade Moderna – com a melhoria no abastecimento alimentar, as conquistas coloniais e os processos civilizadores – dão-se importantes transformações nas práticas de confecção e consumo alimentar da sociedade europeia, um processo a que Mennell chamaria a “civilização do apetite”. A voracidade, o consumo excessivo e o palato não refinado eram considerados vestígios de práticas antigas e, ao longo dos séculos XVII e

---

<sup>72</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.76.

<sup>73</sup> Idem. p.148.

<sup>74</sup> Idem. p.219.

<sup>75</sup> Idem. p.219.

XVIII, o controlo do apetite, a delicadeza, a discriminação e o auto-domínio tornaram-se valores burgueses.”<sup>76</sup>.

Ressaltam, no século XIX os avanços tecnológicos com os “Sistemas de abastecimento e conservação alimentar”: “O caminho-de-ferro, aliado aos processos de refrigeração, permitiu assim alargar o leque de alimentos consumidos quotidianamente, tornando mais frequentes o consumo de frutas, carne e peixe fresco (...)” <sup>77</sup>, bem como as inovações domésticas, tais como o sistema de aquecimento central. A cozinha tornou-se o espaço de trabalho e de preparação de refeições, estas servidas na sala de refeições considerada como o espaço do consumo.

“O século XX à Contemporaneidade” trata a racionalização da cozinha, as suas dimensões, conforme citado pela autora: “Le Corbusier foi um dos defensores da padronização e normatização no que se referia ao habitar, tendo inclusivamente desenvolvido o seu próprio sistema métrico, *Le Modulor* (2000), publicado em 1948. Para este arquitecto, as necessidades humanas eram universais, pelo que as soluções deveriam ser prototípicas e não personalizadas. A tarefa do arquitecto seria identificar a solução mais correcta para a casa, que seria produzida em massa, como um objecto, ao qual os indivíduos se deviam adaptar. Preconizavam-se assim espaços-tipo, determinados por conjuntos de funções-tipo, pensados para um homem-tipo.” <sup>78</sup>. No entanto, este tipo de pensamento diferenciava-se do das “engenheiras domésticas americanas”. “Para Le Corbusier, as normas das máquinas de habitar eram impostas, externas e padronizadas. Para as engenheiras domésticas, as soluções mais eficientes dependiam de família para família e de mulher para mulher, pelo que cada dona de casa deveria descobrir o que funcionava para si e para as suas tarefas. (...). Além disso, as engenheiras domésticas preocupavam-se mais com funcionalidade da casa do que com o seu aspecto, não fazendo praticamente recomendações ou comentários sobre os aspectos visuais,

---

<sup>76</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.220.

<sup>77</sup> Idem. p.241.

<sup>78</sup> Idem. p.329.

como as cores de um espaço. Não viam conflito algum entre a decoração tradicional e a gestão doméstica eficiente, sendo um dos motivos pelos quais os seus ensinamentos tiveram tão grande aceitação. Era a existência de determinados aparelhos e infra-estruturas que tornavam a casa moderna e confortável, tornando a questão do estilo arquitectónico secundária. Com Le Corbusier e os arquitectos modernos passava-se o inverso: era importante que a casa não fosse apenas moderna, mas também que parecesse moderna. Interiores claros, cozinhas imaculadas, tecnologia inovadora.”<sup>79</sup>

Após a segunda guerra mundial, observa-se mudanças no espaço da cozinha, nomeadamente na América:

“Este espaço, anteriormente isolado, era agora chamado a participar da vida social da casa. Foi uma alteração radical: nunca antes a cozinha tinha integrado a vida da boa sociedade, agora estava completamente enquadrada. Tornou-se o centro da casa, o espaço social por definição, aberto para a sala, e onde decorriam as refeições informais, tornando-se um espaço uno de lazer.”<sup>80</sup>.

Neste sentido, é elaborado uma síntese denominada de “A transfiguração do espaço de refeições”, tornando-se agora a cozinha a “sala familiar”<sup>81</sup>. Por fim, são apresentadas as considerações finais sobre a pesquisa elaborada, bem como proposto pela autora um estudo evolutivo acerca dos espaços culinários, na arquitectura doméstica em contexto português ou, um estudo mais aprofundando de cada uma dessas épocas.

---

<sup>79</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.330.

<sup>80</sup> Idem. p.335.

<sup>81</sup> Idem. p.347.

## artigos, publicações e trabalhos académicos

Temas relacionados com o espaço de consumo e confecção têm também sido abordados em artigos, publicações, bem como em trabalhos académicos, das quais são submetidas como provas finais para a obtenção de distintos graus académicos. Todos os livros referidos anteriormente e trabalhos são fontes de informação para o estudo teórico.

Referente ao ano de 2006, o artigo sobre **“O Espaço da Cozinha na Habitação Plurifamiliar Urbana: Modos de Vida e Apropriação do Espaço”**, da autoria de Isabel Flamínio publicado na Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, aborda a temática do espaço da cozinha otimizada e funcional na habitação plurifamiliar. A autora apoia-se, para o estudo, em 3 casos de habitações plurifamiliares, localizadas na cidade do Porto, bem como em entrevistas realizadas aos respectivos arquitectos e moradores, compreendendo adaptações realizadas pelos moradores na cozinha.

É realizado um enquadramento acerca da evolução do espaço da cozinha, quando esta (a cozinha) “passa de um espaço multifuncional, na medida em que eram organizadas no seu seio actividades quotidianas relacionadas com a alimentação, higiene e estar, para um espaço monofuncional onde unicamente se praticam as tarefas domésticas relacionadas com o acto de cozinhar.”<sup>82</sup>, sendo que a reflexão incide, quando este “novo espaço monofuncional” é compreendido no desenho da habitação. São apresentados os motivos que levaram a uma diminuição, optimização e “transformação do espaço arquitectónico da cozinha”<sup>83</sup>, compreendida (a racionalização deste espaço), segundo Isabel Flamínio, num espaço temporal entre o início do século XX, com o movimento moderno até à actualidade, tendo em consideração o processo evolutivo de mecanização, ou seja, com a introdução de elementos produzidos em série, de finais do século XIX.

---

<sup>82</sup> FLAMÍNIO, Isabel - **O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: Modos de Vida e Apropriação do espaço**. [Em linha]. Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. 2006;16(1):251-277. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf>>. p. 252.

<sup>83</sup> Idem. p.253.

Ao longo da reflexão são apresentadas sequências de imagens, desde a “minimização do fogão na cozinha doméstica”, entre o fogão de Rumford do séc. XIX à placa vitrocerâmica do ano de 2003, esquemas da organização em planta da cozinha de Catherine Beecher (1869), de Christine Frederick (1912), a cozinha da casa *Am Horn* (1923), uma axonometria de uma cozinha em “L” para a cidade jardim de *Weissenhof* (1927) e registos fotográficos de 3 cozinhas e plantas dos 3 casos de estudos, nomeadamente o Edifício da Cooperativa de Massarelos (1990/95) dos arquitectos Francisco Barata e Manuel Fernandes de Sá, o Edifício Sache (1989), da Cooperativa de Aldoar, do arquitecto Manuel Correia Fernandes e o Edifício 15 de Novembro (1998/2001), do arquitecto Manuel Ventura <sup>84</sup>, formando considerações acerca da organização espacial de cada cozinha.

É considerado ainda pela autora que este modelo racional, optimizado de minimização da superfície de cozinha adequa-se à tipologia de habitação plurifamiliar, por se conseguirem distinguir vários modos de vida e novas formas de habitar: “um espaço por grupos familiares distintos” <sup>85</sup>. Dando o exemplo da tipologia em *kitchenette*, onde o espaço da cozinha se relaciona física e visualmente com o espaço da sala, sendo uma “nova concepção de espaço, do habitar, mais atraente a classes mais jovens ou a pessoas que aderem mais facilmente a outros modos de habitar” <sup>86</sup>.

No ano de 2007 foi elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, por parte do Governo do Brasil um **“Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias”**. São aqui referidos os critérios para o desenvolvimento, por parte de uma equipa de arquitectos, engenheiros, nutricionistas e profissionais na área social, de “estruturas e instalações adequadas para a realização das actividades inerentes a Unidades de

---

<sup>84</sup> FLAMÍNIO, Isabel - **O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: Modos de Vida e Apropriação do espaço**. [Em linha]. Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto. 2006;16(1):251-277. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf>>. p. 260.

<sup>85</sup> Idem. p. 258.

<sup>86</sup> Idem. p. 260.

Alimentação e Nutrição.”<sup>87</sup>. É-nos apresentado neste roteiro “o funcionamento ideal de uma Cozinha Comunitária” desde o programa a responder, o “fluxograma, relação entre as actividades realizadas em cada ambiente, dimensionamento de ambientes e superfícies de trabalho, parâmetros básicos de conforto térmico, acústico e luminoso, especificações de materiais e instruções para elaboração dos projectos de instalações prediais.”<sup>88</sup>. Ao longo deste documento e a acompanhar os conceitos e os parâmetros a responder são expostos diagramas, esquemas, 3D’s de modo a ser conseguida uma leitura “visual” do que está a ser descrito.

No ano de 2010 foi publicado um estudo sobre “**A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução**” e apresentado no IX Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design. Neste ensaio é realizado um enquadramento acerca da evolução do espaço da cozinha. Primeiramente sobre a Idade Média, é descrito como era vivida a casa, os grandes espaços que esta continha, que serviam para albergar um grande número de pessoas, bem como a localização da cozinha. Dão-se melhoramentos no espaço habitacional a partir do século XVII, e aí a cozinha, outrora situada num “grande salão usado para comer, entreter e receber visitas” e também afastada, no século XIII, dos lugares de estar, pelo cheiro desta ser “considerado desagradável” e se situar “distante do outro lado do jardim interno.”, localiza-se agora na maioria dos interiores das habitações das casas burguesas<sup>89</sup>.

Alterações dos modos de vida de trabalho e da sociedade sugeriam que fosse a mulher a pensar no espaço doméstico e, a partir de meados do século XIX, esta (a mulher) intervém no desenho da organização interna deste espaço. Assim, observações sobre este espaço foram

---

<sup>87</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.5.

<sup>88</sup> Idem. p.5.

<sup>89</sup> **A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução**. [Em Linha]. Artigo Científico. 2010. CAP.03: 30-66. (Consult. Janeiro de 2018). Disponível em WWW:URL:[http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492\\_11\\_cap\\_03.pdf](http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492_11_cap_03.pdf)>. p.30-33.

realizadas, tendo em conta princípios de aperfeiçoamento do trabalho na cozinha, de organização e de economia espacial, sendo apresentadas propostas por Catherine Beecher e Harriet Beecher Stowe e, mais tarde, em 1926, segundo os “padrões de *Frankfurt*” foi idealizada uma nova concepção de cozinha - “a cozinha de Frankfurt”, com dimensões *standart*, “para otimizar o trabalho na cozinha e reduzir o tempo de preparo (para que as mulheres tivessem mais tempo para trabalhar nas fábricas)”<sup>90</sup>.

Após definido o conceito da racionalização do espaço interno da cozinha é introduzido o conceito do triângulo do trabalho da cozinha, que parte das três funções principais de uma cozinha, identificadas como o armazenar, o preparar e o cozinhar. Este método consiste na disposição interna da cozinha, baseada nos lugares que ocupam estas três distintas funções, para que o trabalho de uma “acção” não interfira com outra. Estes ensaios, de finais do século XX, contribuíram para a formação de modelos de cozinha, nomeadamente 5 tipos de disposição formal e funcional.

É-nos, no 2º capítulo, apresentado “Da cozinha colonial brasileira às *kitchenettes* dos dias actuais”. Aqui existe a necessidade de um entendimento acerca da organização familiar e a vida doméstica no início da colonização no Brasil. Existe uma descrição sobre como era a casa dos moradores mais abastados, através da planta, dando destaque ao espaço da cozinha, como um local sujo e imundo, com descrições de diversos autores.

Nota-se que após o período colonial, em finais do século XIX, existem alterações neste espaço, nomeadamente, segundo Veríssimo § Bittar: “...a cozinha vai ocupar seu lugar determinado no organograma das novas casas. Ela deve ficar próxima aos quintais, no fundo da casa, porém dentro dela, com acesso fácil à sala de jantar das casas mais ricas e a constatação da diminuição das áreas utilizadas para a cozinha chegando mesmo na década de

---

<sup>90</sup> **A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução.** [Em Linha]. Artigo Científico. 2010. CAP.03: 30-66. (Consult. Janeiro de 2018). Disponível em WWW:URL:[http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492\\_11\\_cap\\_03.pdf](http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492_11_cap_03.pdf)>. p.39.

50 às *kitchenettes*, onde mal cabe um fogareiro.”<sup>91</sup>. É ainda assinalada a importação do método de conservação de alimentos e novas inovações tecnológicas são tidas em conta, como a substituição dos fogões a lenha por fogões a gás. Vantagens estas, que são adquiridas e possibilitam a racionalização do espaço da cozinha, tornando-se (o espaço da cozinha) cada vez menor.

Face a estilos de vida contemporâneos desenvolvem-se modelos de cozinha, como o caso das *cozinhas-living*, onde a cozinha une-se à sala de estar pelo espaço reduzido da habitação: “Em apartamentos cada vez menores, nem sempre é fácil conseguir o espaço necessário para uma área de convivência familiar que misture conforto, beleza e funcionalidade. Uma boa solução é a integração da cozinha com a copa. Assim, em pequenas ilhas centrais, com bancadas para refeições rápidas ou em espaços com mesas para até quatro pessoas, a palavra de ordem é união.”<sup>92</sup>.

Por fim, é neste ensaio referido “Códigos de obras e edificações - directrizes para o projecto de cozinhas residenciais”, bem como notas de materiais de revestimento a utilizar no espaço da cozinha e dimensões de armários desta.

No mesmo ano de 2010 decorreu o IX Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design, e é publicado “**A Evolução Projectual de Cozinhas Residenciais – O Papel e a Importância da Actuação do Designer de Produto**” que resulta do trabalho acima referido “**A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução**” ainda com conclusões da actuação do designer de produto no espaço da cozinha e a importância deste profissional no contexto. A base utilizada para o congresso parte do ensaio acima referido, embora seja utilizado parcialmente nesta apresentação. Ao longo de 16 páginas é-nos apresentado um “Resumo”, a “Introdução”, “A cozinha como espaço em permanente

---

<sup>91</sup> **A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução**. [Em Linha]. Artigo Científico. 2010. CAP.03: 30-66. (Consult. Janeiro de 2018) Disponível em WWW:URL:[http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492\\_11\\_cap\\_03.pdf](http://www2.dbd.pucrio.br/pergamum/tesesabertas/0912492_11_cap_03.pdf)>. p.45.

<sup>92</sup> Idem. p.49.



evolução”, “Da cozinha colonial brasileira às actuais edificações multifamiliares padrão “quarto-sala”, “Um novo conceito é estabelecido”, “A importância do designer de produto na era dos móveis planejados/modulados”, as “Considerações finais” e por fim as fontes utilizadas.

Em 2013, é elaborada uma outra investigação acerca de “**Um Olhar sobre a evolução do espaço da cozinha e o contributo da mulher**”, por Margarida G. Valentim onde é realizado um estudo dividido em 4 partes, nomeadamente sobre a figura da mulher e como esta é vista pela sociedade; o desenvolvimento da casa portuguesa e a vida privada; a análise do caso da cozinha internacional do século XIX e XX e na 4ª parte o caso da cozinha portuguesa. A autora nota que as inovações tecnológicas deram oportunidade a transformações e à evolução do espaço doméstico da cozinha. A cozinha é identificada como um espaço muito importante em qualquer casa e a evolução deste espaço deve-se a Catherina Beecher e Christine Frederick, por terem discutido e trabalhado na racionalização das tarefas domésticas. Considera, de facto importante ter sido um grupo de mulheres a trabalhar sobre este assunto pois “A mulher era a dona de casa e, como tal, só ela saberia o que se passava dentro dos limites da cozinha e o que seria necessário mudar para que se tornasse tudo mais harmonioso e simplificado”<sup>93</sup>.

“**A Contribuição da Habitação Espontânea para a Qualidade de Projectos de Habitação de Interesse Social: O exemplo da cozinha**” resulta de uma investigação realizada em 2014, por Cristina Ribas, para a obtenção do grau de mestre em Arquitectura e Urbanismo, pela Universidade de São Paulo, no Brasil. É um trabalho sobre o espaço da cozinha em unidades habitacionais de baixa renda. A autora na investigação compara as cozinhas construídas pelos próprios moradores, as cozinhas desenhadas por profissionais e as cozinhas oferecidas pelo governo e fundamentalmente pretende “demonstrar a importância

---

<sup>93</sup> VALENTIM, Margarida Gomes - **Um Olhar sobre a Evolução do Espaço da Cozinha e o Contributo da Mulher**. Lisboa: Universidade de Lisboa Faculdade de Belas-Artes. 2013. Dissertação de Mestrado em Design de Equipamento. p.99.

dos espaços destinados aos actos de cozinhar e das refeições, no contexto da rotina de moradia em habitações de interesse social”, em contexto brasileiro. Realiza um enquadramento histórico acerca da cozinha, o que era, a importância deste espaço na casa, as relações entre o espaço da cozinha e a vida familiar, bem como sobre a influência modernista das cozinhas racionais e optimizadas, nomeadamente para o Brasil. Feita uma contextualização sobre a “cozinha de *Frankfurt*”, a autora faz referência que a nova cozinha pensada e desenhada com uma medida *standart*, feita para a mulher, segundo estudos de movimentos do corpo e de funções, “perdeu o valor social e simbólico da cozinha tradicional não sendo mais considerada como o centro da casa.”<sup>94</sup>. Menciona as três funções que constituem e são necessárias no espaço da cozinha, como o armazenamento, a preparação e a confecção dos alimentos.

São apresentados “conjuntos habitacionais significativos, produzidos no século XX” e é notável a utilização dos princípios adquiridos da cozinha pequena e funcional nestes modelos habitacionais de baixa renda e para operários, nomeadamente: o Bairro Spangen, em Roterdão, de 1919-1921, o conjunto Habitacional Gallarate, em Milão, do ano de 1974, o Conjunto Residencial de Siemensstad em Berlim (1930), o conjunto Bergpolder, em Roterdão (1934), o conjunto Kensal House, em Londres, de 1936 e o conjunto Habitacional de Pedregulho, no Rio de Janeiro, de 1950 a 1952. Sobre estes é feita uma análise e entende-se que a cozinha apresenta uma pequena percentagem de área em comparação à área total da casa.

De seguida, existe uma abordagem histórica sobre a habitação social planeada no Brasil, e as influências dos avanços tecnológicos que foram sendo adquiridos. Como também uma interpretação do espaço da cozinha nas regiões urbanas e como esta foi encarada, para se situar dentro ou fora das habitações, seguindo os princípios modernos.

---

<sup>94</sup> RIBAS, Cristina – **A Contribuição da Habitação Espontânea para a Qualidade de Projectos de Habitação de Interesse Social: O exemplo da cozinha**. São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Arquitectura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. 2014. Dissertação de Mestrado em Arquitectura e Urbanismo. p.31.

Em contrapartida é apresentada a habitação espontânea no Brasil, apoiada com registos gráficos. É referido que os espaços internos dividiam-se em dois, um com maior dimensão destinado a actividades como a alimentação e o convívio e a área com menor dimensão era para o espaço de repouso. As casas eram construídas pelos próprios e, inicialmente afastavam a cozinha e as instalações sanitárias das restantes áreas de estar, por sua vez, mais tarde “a cozinha torna-se um espaço projectado dentro do corpo da casa, de dimensões amplas, tornando-se o principal espaço da moradia onde abrigava as funções de cozinhar, comer e estar.”<sup>95</sup>. A cozinha é aqui entendida como o “local de estar normalmente chamado de cozinha (...) comparece o fogão, que permanece ao lado da mesa de refeições, dos armários e da geladeira. Ali se come, ouve-se rádio, as crianças fazem lições, a mulher corta seus vestidos e também costura. (...)”<sup>96</sup>.

Sobre este enquadramento histórico a autora faz de seguida uma aproximação a um caso de estudo de habitação espontânea, tendo como referência o espaço da cozinha, localizado no Dique da Vila Gilda, em São Paulo. A autora elabora um levantamento de plantas de 36 moradias, como de registos fotográficos das cozinhas, fazendo no decorrer do capítulo observações à distribuição dos equipamentos e do mobiliário na cozinha, à área do espaço da cozinha em relação ao nº de pessoas da casa, ao estado de conservação do espaço da cozinha, onde esta está situada na planta, isto é, se é o elemento central da casa e que actividades este espaço recebe na moradia.

Tendo em conta esta extensa análise a autora elabora tabelas síntese de processo de informação, aplicando a mesma metodologia nas seguintes situações, nomeadamente a habitação planeada, sem reforma em Vila Gilda, a habitação planeada e reformada da Vila Gilda e habitações planeadas situadas na região metropolitana da Baixada Santista.

---

<sup>95</sup> RIBAS, Cristina – **A Contribuição da Habitação Espontânea para a Qualidade de Projectos de Habitação de Interesse Social: O exemplo da cozinha**. São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Arquitectura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. 2014. Dissertação de Mestrado em Arquitectura e Urbanismo. p.70.

<sup>96</sup> Idem. p.73.

Em conclusão, a autora apresenta as considerações da investigação académica considerando que, quando existe a possibilidade do morador envolver-se no projecto, a área da cozinha é maior, o que possibilita receber “mais actividades ligadas ao quotidiano íntimo, social e de serviços da família (...)”<sup>97</sup>, fazendo ainda referência a um autor que descreve sobre a valência social da cozinha: “...a cozinha ganha funções sociais, se destacando como o principal ambiente articulador da casa popular. De facto, nestas casas geralmente é na cozinha onde se dão as relações interpessoais. É também na cozinha onde são realizadas as seguintes actividades: guardar gêneros alimentícios e utensílios de cozinha, preparar alimentos, cozinhar as refeições, lavar utensílios, eliminar resíduos, podendo ainda comportar: passar roupa e guardar material de limpeza...”<sup>98</sup>, ao contrário do que acontece nas habitações planeadas, onde “o espaço da cozinha é pequeno mal cabendo as actividades relacionadas ao acto de cozinhar.”<sup>99</sup>.

Publicada no mesmo ano, 2014, a investigação teórica de Sebastião C. G. Ribeiro sobre **“A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa”** integra-se com a vertente projectual do Mestrado Integrado em Arquitectura. O projecto localiza-se na área pertencente ao antigo Convento de Santo António dos Capuchos e na vertente teórica trata sobre o “pensar a organização interna da casa urbana a partir de uma reflexão sobre as possibilidade de (re)constituir a cozinha como o centro das práticas colectivas do espaço doméstico quotidiano contemporâneo”, tendo como objectivo “pensar a cozinha na casa não só como o compartimento da estrita preparação e confecção dos

---

<sup>97</sup> RIBAS, Cristina – **A Contribuição da Habitação Espontânea para a Qualidade de Projectos de Habitação de Interesse Social: O exemplo da cozinha**. São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Arquitectura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. 2014. Dissertação de Mestrado em Arquitectura e Urbanismo. p.196.

<sup>98</sup> Idem. p.196.

<sup>99</sup> Idem. p.199.

alimentos mas antes como o lugar que a actual circunstância em Portugal potencia como sendo, por excelência, do encontro e das relações sociais no interior doméstico.”<sup>100</sup>.

O autor aborda neste contexto as mudanças das estruturas familiares e o facto de este espaço – a cozinha, acompanhar este processo de alterações, bem como a ideia do espaço da cozinha voltar a tornar-se o espaço principal da casa e o centro da vida doméstica colectiva, por ser na cozinha “que se trata de boa parte das “tarefas domésticas”, como já aconteceu durante a Idade Média, embora com diferentes condições, face às necessidades actuais.

É-nos, no ensaio feito um enquadramento acerca do “Estado dos Conhecimentos”, contextualizando desta forma o leitor sobre reflexões elaboradas por outros autores. Sebastião Ribeiro introduz a constituição de uma ideia transversal e comum entre os vários autores sobre o espaço da cozinha, como: “As cozinhas não são unicamente um espaço destinado à preparação da comida. São também um espaço activo para a vida comunitária.” de Ignásio Parízio e Xavier Sust em *La vivienda contemporánea*, do ano de 2000; de Otl Aicher, na obra *La cocina para cocinar* de 2004: “Se a cozinha não fosse tão pequena, poderia dar-se o caso do homem, em vez de se sentar no cadeirão da sala, se sentar junto da sua mulher, que lhe daria cerveja e se serviria de outra ela mesma. Os dois fariam do correio que havia chegado. O homem ajudaria a pôr os pratos e a conversa continuaria porque teve um princípio.”; por o grupo de investigação HABITAR: “Colocar a cozinha no “centro” da casa significa que esta peça pode ocupar um lugar em correspondência com o seu poder de convocatória que transcende a mera acção de cozinha. Uma cozinha ampliada em relação à dimensão, mas também ao uso, não é nenhuma invenção moderna, mas parece ter mais capacidade de centrar o debate sobre a casa de hoje que a sala de estar.” e ainda a reflexão de Catherine Clarisse,

---

<sup>100</sup> RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – **A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa**. Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura. Resumo.

que considera a cozinha como o espaço de “utilização comunitária da casa.” em *Cuisine, rechettes d’architecture*.<sup>101</sup>

O autor contextualiza a evolução histórica do espaço da cozinha, iniciada (a evolução) na Idade Média com o apoio da obra publicada de Witold Rybszczyński – *La Casa: Historia de una idea*, segue sobre a organização da casa burguesa no século XIV; as alterações das casas do século XVII, com o distanciamento físico do espaço da cozinha face aos espaços de estar, devido aos cheiros, dando-se ao longo do século XVIII profundas mudanças e as casas assumem dimensões reduzidas perdendo, por sua vez “o espírito da casa medieval como abrigo comum de grande público”<sup>102</sup>; a introdução do papel da mulher no desenho do espaço doméstico da cozinha e mais tarde já na década de 1950 a *living kitchen*, onde a sala e a cozinha comunicam dando forma a um espaço em continuidade. Desta forma, “o acto de cozinhar liberta-se progressivamente da ideia de obrigação para ser entendido como enriquecedor do tempo em família.”<sup>103</sup>.

De seguida, é adaptada em desenho a ideia de espaço da cozinha como elemento central da casa, no projecto prático pelo autor, e são, por sua vez numerados os espaços que a cozinha, por estar localizada no centro da casa consegue estabelecer relações físicas de proximidade, nomeadamente com o espaço de entrada, a sala, a varanda, no local para o tratamento de roupas e quartos.

Ao longo desta investigação são apresentados registos gráficos que acompanham todo o desenvolvimento. Por fim, são expostas as considerações sobre o ensaio onde o autor levanta uma questão “não estaremos perante um tempo que elege *A cozinha como lugar fundamental da casa contemporânea?*” e ainda “Nesta altura, não será arriscado assumir que nos interessa

---

<sup>101</sup> RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – *A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa*. Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura. p.13-15.

<sup>102</sup> Idem. p.20.

<sup>103</sup> Idem. p.23.

recuperar algumas características da casa/cozinha medieval para o projecto que propomos. Este modelo comporta grande parte das qualidades que procuramos imprimir no desenho da nossa casa, desde dimensões simbólicas de relação com o fogo, e de reunião até à multifuncionalidade do espaço. Acrescentando, a nossa estratégia para a constituição de uma cozinha nuclear, passa por estabelecê-la como peça fundamental do sistema de distribuição na organização interna da casa.”<sup>104</sup>.

Por fim, a tese de doutoramento de 2016, de Gonzalo P. Díaz intitulada de “**Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**” aborda o tema do espaço culinário doméstico numa linha temporal entendida desde o fogo, a sua domesticação até à cozinha modular da primeira metade do século XX, e no terceiro capítulo o tema da cozinha é retomado, e é enunciado o desenvolvimento de revoluções de género e novos modos de vida, entre os anos 60 e 90 da segunda metade do século XX, que determinaram “la disolución del espacio doméstico.”<sup>105</sup>. O autor apoia-se ao longo da sua investigação teórica, a par do desenvolvimento histórico de imagens que constroem o seu discurso.

---

<sup>104</sup> RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – **A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa**. Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura. p.39-40.

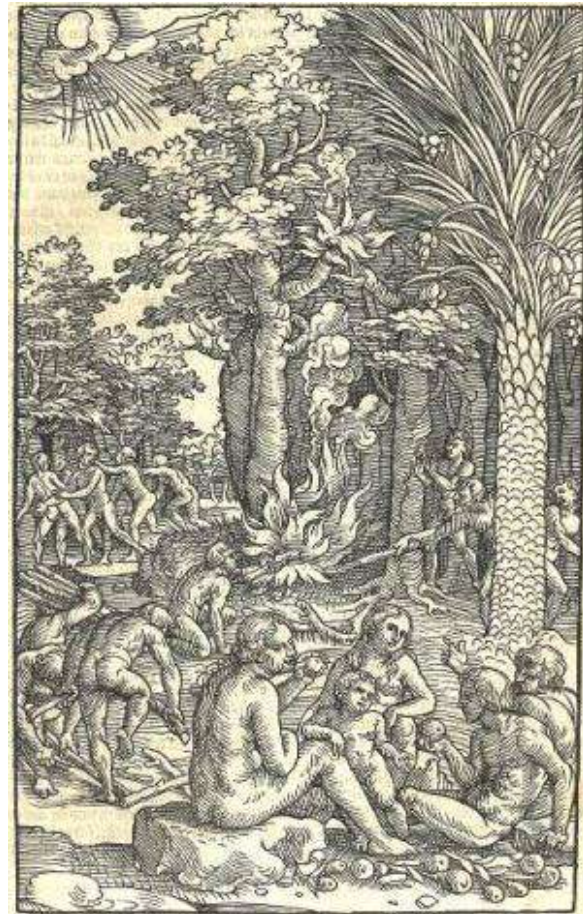
<sup>105</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p. IX.





0 . 0 1

0 Espaço de Confeção de Alimentos



**Figura 3** – A descoberta do fogo, 1548. (ESPEGEL, Carmen – **Heroínas del Espacio**. p.38.).

## O Espaço de Confeção de Alimentos

### a descoberta do fogo

A descoberta do fogo, capacitou o ser humano a confeccionar os alimentos que capturava, revelando-se, este momento da história, o princípio para o desenvolvimento e progresso do espaço da cozinha, pois é no espaço da cozinha que se produz o que é essencial à actividade humana – a comida.

“Desde la hoguera, en torno a la que se reunia la familia de humanoides en claro del bosque histórico, hasta el espacio que el hombre de hoy dedica en su vivienda a la elaboración y al consumo de su alimento, media nada más nada menos que la historia entera de la evolución de la Humanidad.”<sup>106</sup>.

Faustino Cordón, autor citado por Gonzalo Pardo Díaz em “Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño”, defende o acto de cozinhar como a primeira actividade humana<sup>107</sup> e de acordo com outras reflexões é entendido (o acto de cozinhar) como o acto de começo de cultura. Montarini refere-se à produção de comida como cultura, em vez de comida como natureza, como citado por Mariana Sanchez Salvador:

“La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza (como hacen todas las demás especies animales), sino que ambiciona crear su propia comida, superponiendo la actividad de producción a la de captura. La comida es cultura cuando se prepara, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre, aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por esse motivo, en realidad no come de todo, sino que

---

<sup>106</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984.. Contracapa anterior.

<sup>107</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.2.

elige su propia comida com critérios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida.”<sup>108</sup> .

Assim entendemos que:

o ALIMENTO NATURAL capturado, quando preparado e conficionado com o elemento FOGO, produz cultura - a COMIDA. Sendo ainda de mencionar que a historiadora Anatxu revela-nos que a descoberta do fogo proporcionou a origem da formalização da casa:

“Podemos tumbarnos al sol, desnudos, durante una hora y, en el peor de los casos, sufriremos una leve insolación. Esa hora en la nieve nos mataría. La necesidad de calor es una cuestión de supervivência para el hombre y por eso la idea de proteger ese calor para protegernos a nosotros mismos se encuentra en la génesis de la casa. El hogar, como edificación, nació gracias al fuego, para guardarlo y mantenerlo vivo.”<sup>109</sup> .

A descoberta deste elemento frágil, fonte de luz e de calor possibilitou a mudança de hábitos alimentares, pela manipulação dos alimentos em contacto com o fogo e o aparecimento do lugar. Este último aspecto deve-se ao momento de produção e ao trabalho em manter o fogo aceso, tal como a autora refere:

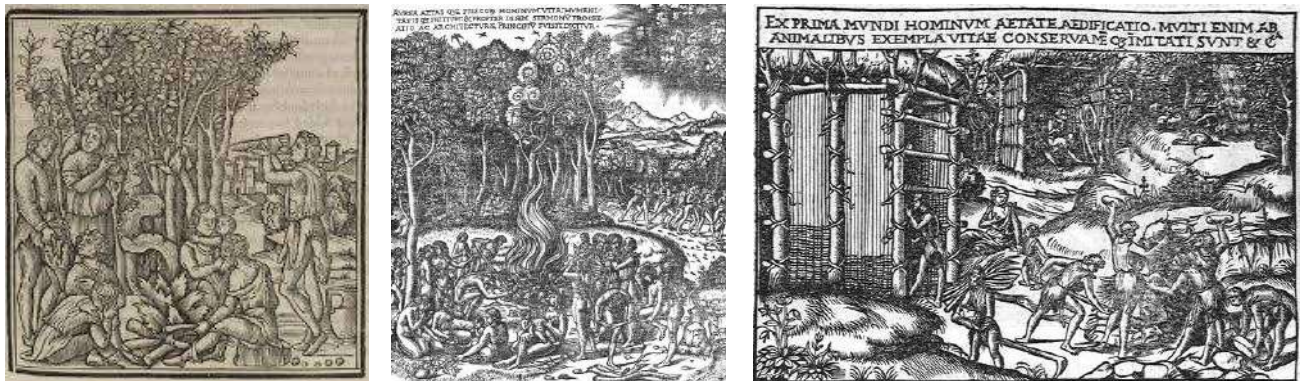
“En los antiguos poblados, la mayor parte de los alimentos se cocinaba al aire libre, en hogueras que se mantenían encendidas con esfuerzo colectivo y una organización de equipo. (...) Socialmente, en la Prehistoria, el fuego era un bien común, algo costoso de mantener. (...) Precisamente porque encender el fuego era un trabajo costoso, avivarlo y mantenerlo se convirtió en una tarea casi sagrada: los custodiosos del fuego tenían una gran responsabilidad, pues era más fácil mantenerlo encendido que producirlo de nuevo.”<sup>110</sup> .

---

<sup>108</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.26.

<sup>109</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.47.

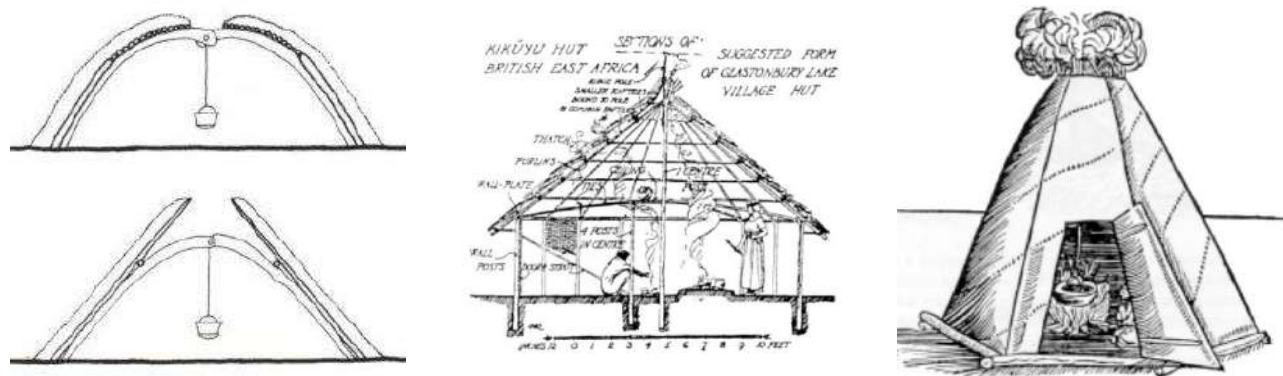
<sup>110</sup> Idem. p.47.



**Figura 4 – (1) A passagem para a vida civilizada pela descoberta do fogo. (ANDRADE, Francisco Dias de – A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Architectura Vernacular. p.281);**

**(2) A descoberta do fogo por Cesare Cesariano. (ANDRADE, Francisco Dias de – A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Architectura Vernacular p.283);**

**(3) A primeira imagem da cabana primitiva. (ANDRADE, Francisco Dias de – A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Architectura Vernacular p. 285).**



**Figura 5 – (1)** Cabana, coberta com troncos. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. p. 3.);

(2) *Secciones, comparadas de una choza africana y una cabaña britânica primitiva*. (ESPEL, Carmen – *Heroínas del Espacio*. p.8.);

(3) Tenda, Lapponia de Scheffer, 1673. (ESPEL, Carmen – *Heroínas del Espacio*. p.8.).

Desta forma, a fogueira tornou-se o lugar de reunião, de colectividade entre os distintos povos e deu origem à construção de abrigos com o intuito de garantir segurança e estabilidade ao fogo, como Gonzalo expõem:

“Es el descubrimiento y el uso de fuego el que da origen a la sociedad humana, y con ella a la construcción de los primeros abrigos y chozas. La domesticación de este elemento supone el paso del fuego como ser natural al fuego como ser social; un foco cuya organización espacial reproduce la concepción del cosmos, en torno al cual, y de una forma inédita, se estructura ambiental, social y simbólicamente el hábitat humano.

Además de proteger contra el frío y ahuyentar a los posibles animales depredadores, el fuego se utiliza por primera vez para cocinar: es alrededor de la hoguera donde, impulsado por la necesidad natural de comer – el hambre – el ser humano, en comunidad con otros, comprende la conexión entre el fuego, el calor y transformación de los alimentos.”<sup>111</sup>.



**Figura 6** – Cabana, coberta com troncos. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. p. 3.).

---

<sup>111</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.3.

De entre os povos que faziam da sua alimentação o que caçavam e pescavam – designados de nómadas, no período Paleolítico, aos primeiros assentamentos - dos povos sedentários do Neolítico, sabe-se que, nesse período (no Neolítico), motivados (os povos sedentários) a fixassem-se num lugar, pela descoberta da agricultura, começaram a trabalhar novas matérias. Este facto de “transformar a argila maleável e solúvel numa matéria dura, indeformável e impermeável”<sup>112</sup> fez com que aparecessem os primeiros recipientes cerâmicos, possibilitando a confecção dos alimentos, não estando estes em contacto directo com a chama.<sup>113</sup>

Este progresso que permitiu que “el habitual asado sobre la llama directa dejó paso felizmente a un más económico y elaborado estofado”<sup>114</sup> é anunciado por vários autores nas suas respectivas investigações, como um marco de inovação na confecção dos alimentos e consequente variedade de comida elaborada.

“Durante miles de años, el asado es el único método conocido para cocinar. Mediante la aplicación directa de la llama o de su calor sobre la pieza de carne, pescado o verdura, los distintos alimentos se cocinan en la hoguera sujetos por algún sistema rudimentario de espetones. Hay que esperar hasta la invención de la vasija de barro, (...) cuando se produce la siguiente gran revolución culinaria: estos recipientes permiten no solo asar los alimentos, sino también cocerlos, calentar agua y preparar sopas, entre otros. Sin duda un gran avance que permite aprovechar vegetales, como muchos cereales y legumbres, que no se convierten en comestibles con solo asarlos.”<sup>115</sup>.

---

<sup>112</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.40.

<sup>113</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984.. p.11-12.

<sup>114</sup> Idem. p.12.

<sup>115</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.4.



Com o passar dos tempos, existiram assim melhorias no aperfeiçoamento das técnicas a utilizar na prática da confecção de alimentos, e desde o aprender a trabalhar com o barro, também a cultura Egípcia conformou novos dados. Introduziram o uso *del horno* (forno/fornalhas), de pequenas dimensões construído em adobe. Este situava-se no exterior da casa e estava adossado a uma das paredes do pátio.

“El horno egipcio solía estar adosado al patio de servicio de la casa, o solidario a ella, y construído com adobes y tierra cocida.(...) Estos hornos solían ser de pequenas dimensiones y, en algún caso, eram substituidos por vasillas de arcilla gruesa, que se juntaban formando un cuerpo cerrado que podía aplicarse directamente encima del fuego.” <sup>116</sup>.

Neste sentido, é de considerar que os fornos possibilitaram a uniformidade do assado e que foram mais tarde aperfeiçoados pelos romanos. <sup>117</sup>

Outro dos avanços a considerar útil à tarefa de cozinhar é a base de ferro perfurada, onde sobre ela se colocam os recipientes cerâmicos sob o fogo a arder. Sendo salientado por Espinet, este desenvolvimento dos fenícios no ano 1000 a.C.:

“El progresivo conocimiento de la forja de hierro en los comienzos de la expansión fenicia, hacia la XXLL dinastia egipcia (1000 a.C.), permitió su aplicación en lo culinário. Así, por ejemplo, en una casa preromana encontrada en Welwyn, el fuego ardía sobre una base de hierro perforada y apoyada sobre unas patas. A fin de poder sostener las viandas mientras se asaban, se forjaron barras de hierro que se asentaban sobre sendos morillos. Incluso es posible que estas barras pudieran servir para sustentar recipientes cóncavos de barro cocido.” <sup>118</sup>.

---

<sup>116</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.13.

<sup>117</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.5.

<sup>118</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.13.

## em síntese

“Aun cuando el espacio concreto de un habitáculo para cocinar, interior o anexo de la casa, todavía no parecía muy definido, se conformaban ya útiles, aunque rudimentares, estructuras que permitían asar lentamente al fuego, cocer una masa en el horno o hervir una pócima en un caldero colgado en una barra de hierro. Son los orígenes de la organización culinária que, com el tiempo, permitirían al hombre sentirse un ser eminentemente civilizado y convenientemente alimentado.”<sup>119</sup>

O percurso, desde a origem do fogo, que permite o ser humano confeccionar e diversificar a sua alimentação, à consolidação dos povos num lugar fixo propiciou o início de um pensar, ainda distante, sobre a formação da cozinha, enquanto espaço físico.

Desta forma, sobre a evolução do espaço de confecção de alimentos prossegue-se para o conhecimento existente da cultura romana, com os progressos e contributos dados ao espaço da cozinha, como ao acto de cozinhar.

Sabe-se que os fornos em adobe, desenvolvidos pelo povo egípcio (figura 7.1) foram melhorados pelos romanos que realizaram uma nova versão em ladrilho destes. Estes (os fornos) anteriormente ficavam localizados no exterior da casa, no *atrium*, sendo na cultura romana constituída a cozinha de pequenas dimensões a integrar na *domus* romana e os fornos foram progressivamente aí inseridos.<sup>120</sup>

---

<sup>119</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.13.

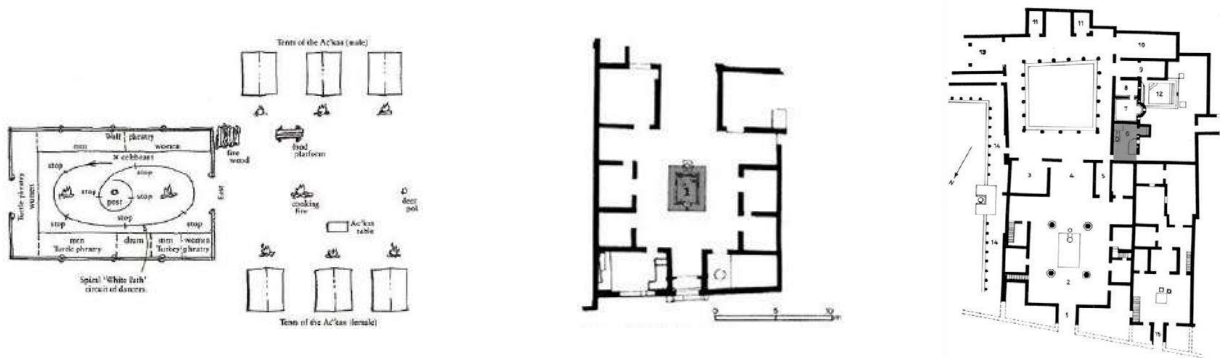
<sup>120</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.5.



**Figura 7 – (1) Fornos de barro do Antigo Egipto. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.** p. 5.);**

(2) Cozinha romana encontrada em Pompeya, Casa de los Vetti (62-68 d.C.) (Disponível em WWW:URL:<<http://almacendeclasicas.blogspot.com/2013/02/yacimiento-de-pompeya-la-casa-de-los.html>.>);

(3) Cozinha, Villa de San Marco, Estabia, Itália (79 d.C.). (DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.** p. 7.).



**Figura 8 – (1) Planta de assentamento Haida, Canadá;**

(2) Casa “del Cirujano”, Pompeya, Itália, s. IV a.C. Adptada pela autora.

(3) Casa “de las Bodas de Plata”, Pompeya, Itália. Principios do s. I d.C. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. p. 3.) Adptada pela autora.

## o período romano

A actividade de cozinhar era realizada no exterior, no *atrium* (pátio) (figura 8.2), ao que o povo romano sente a necessidade de encontro de um espaço protegido inserido na casa, a designada *culina* (figura 8.3). Ao que Gonzalo Díaz enuncia que, a origem do espaço físico da cozinha corresponde ao período romano: “a *cocina* entendida como una habitación diferenciada dentro de la casa, aparece por primera vez en siglo V antes de Cristo en la *domus romana*. ” <sup>121</sup>.

Na *culina* romana existia, referido por Díaz o elemento fundamental - o fogão ou “el banco de obra como fogón” (figura 7.2). Este elemento de queima, fundamental à confeção de alimentos consiste numa bancada de trabalho adossada à parede, onde sobre uma superfície plana se colocam e se espalham as brasas para a confeção da comida. As aberturas existentes serviam para armazenar a lenha e vários recipientes (figura 7.3). <sup>122</sup>

A cozinha romana é descrita como uma “habitación de carácter secundario, pequenã, en torno a los 10-15 metros cuadrados, oscura y poco ventilada”. Não possuía uma implantação fixa na *domus* romana, encontrando-se próxima do espaço onde se desenrolava o consumo de alimentos, designado de *triclinum*. <sup>123</sup> Serve a síntese de Espinet, que apresenta a organização interna da *domus*, por zonas e usos específicos:

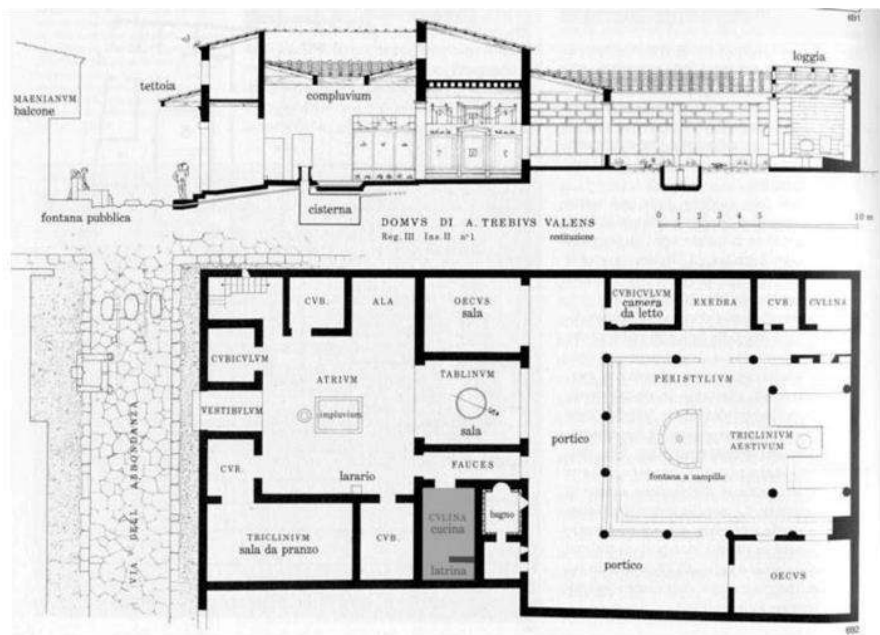
---

<sup>121</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.6.

<sup>122</sup> Idem. p.7.

<sup>123</sup> Idem. p.6.

## O Olhar sobre o Espaço Culinário



**Figura 9** – Domus Romana. (Disponível em [WWW:URL:<<https://1.bp.blogspot.com/\\_NpO3QhD0sGU/SHGMTLjVw6I/AAAAAAAAAXE/JYunTvSQE2c/s400/casa+romana.jpg>>](https://1.bp.blogspot.com/_NpO3QhD0sGU/SHGMTLjVw6I/AAAAAAAAAXE/JYunTvSQE2c/s400/casa+romana.jpg)). Adaptada pela autora.

“al **vestíbulo** de entrada, le seguía inmediatamente el elemento central y organizador de la planta llamado **atrium**; a su alrededor, se abrían los diferentes aposentos; la luz y el aire penetraban por un extenso orificio en la cubierta llamado **compluvium**; el centro del **atrium** era ocupado era ocupado generalmente por una piscina rectangular de nombre **impluvium**, en la cual se recogían las aguas de lluvia que dejaba entrar el **compluvium** de la cubierta. En algunas casas romanas, se han encontrado cisternas que debían llenarse con el agua de lluvia que caía en el recinto acuático del centro del átrio. Existían asimismo depósitos subterráneos para almacenar el trigo o el aceite, estos últimos en el subsolo de los habitáculos destinados a cocina o a taberna, según el caso. A ambos lados del vestíbulo, dando fachada a la calle, se ubicaban la taberna, el **triclinium** – una especie de comedor – y las estancias de guardia. En la parte posterior, simetricamente, se edificaba el **tablinum**, ligado al jardín, u *hortus*.”<sup>124</sup>.

---

<sup>124</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.20.

Entende-se, pela leitura da investigação desenvolvida por Mariana, que o espaço de confecção de alimentos podia ter diversas localizações na *domus* romana pois “podia estar numa das *alae* do *atrium*, ladeando o *tablinum* junto ao *triclinium* ou no *peristylum*”. No entanto, como também referido por Díaz a cozinha configurava “num espaço bastante pequeno e estreito relativamente às restantes dependências, sem grandes condições de ventilação ou iluminação. Tinha um fogão de alvenaria e um pequeno orifício para a saída de fumos, dada a ausência de chaminé.”<sup>125</sup>

Citados por Mariana os autores da obra “Así vivían los Romanos” de 1995 informam-nos sobre a organização interna da *culina* romana:

“Constaba de un banco de ladrillo sobre el que se hacía el fuego, que servía para guisar com cazuelas sobre rípodos o en parrillas. Bajo este banco había un hueco donde se almacenaba la leña. [...] El resto de la cocina consistía en un fregadero, mesas y alguna silla.”<sup>126</sup>.



**Figura 10** – Cozinha romana encontrada em Pompeya. Casa de los Vetii (62-68 d.d.J.). (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 21.).

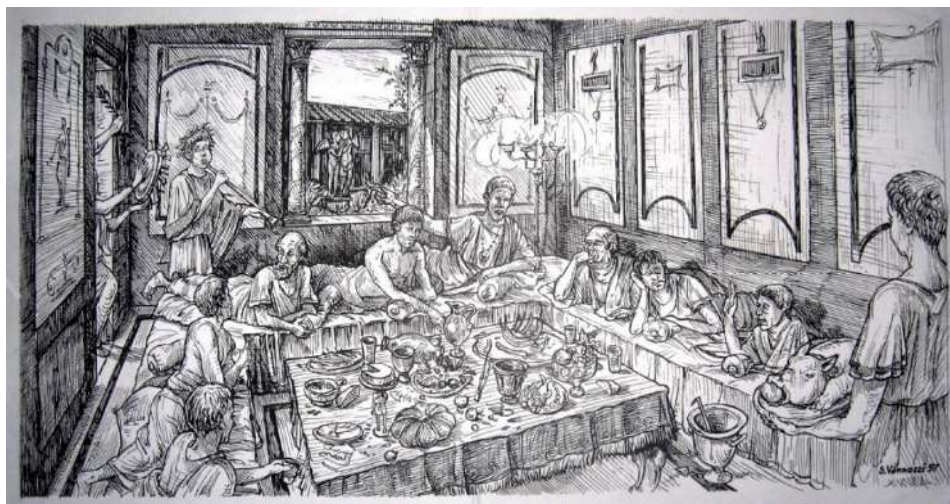
---

<sup>125</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.96.

<sup>126</sup> Idem. p.96.



“(...) el *triclinium* – una especie de comedor (...)”<sup>127</sup>



**Figura 11** – Reconstituição de um *convivium* romano, por Stefano Vannozi. (Disponível em WWW: URL:<<https://stefanovannozi.wordpress.com/2011/12/14/disegni-per-la-cultura/>>.).

---

<sup>127</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.20.

É de referir a existência de uma maior preocupação dada a outros espaços da casa romana, nomeadamente ao espaço de consumo de alimentos - o *triclinium*, sendo conhecidas as refeições festivas romanas - os banquetes, que promoviam os contactos sociais.<sup>128</sup> Assim, as refeições eram servidas pelos escravos, que se ocupavam com o trabalho de preparação e confecção dos alimentos, na cozinha e no espaço de consumo dos alimentos a organização seguia uma hierarquia e importância social entre os convidados. A disposição das mesas era em forma de U, existindo espaço livre para o serviço.<sup>129</sup>

Este *convivium* romano distinguia-se da rotina diária realizada em família, que era elaborada de uma “forma menos protocolar e o serviço era feito sem cerimónia”.

“En la cena diaria se tomaban lechugas, huevos duros, puerros, gachas y judias pintas com tocino magro; de postre se servían uvas, peras y castañas asadas si era el tiempo; el vino era corriente.”<sup>130</sup>

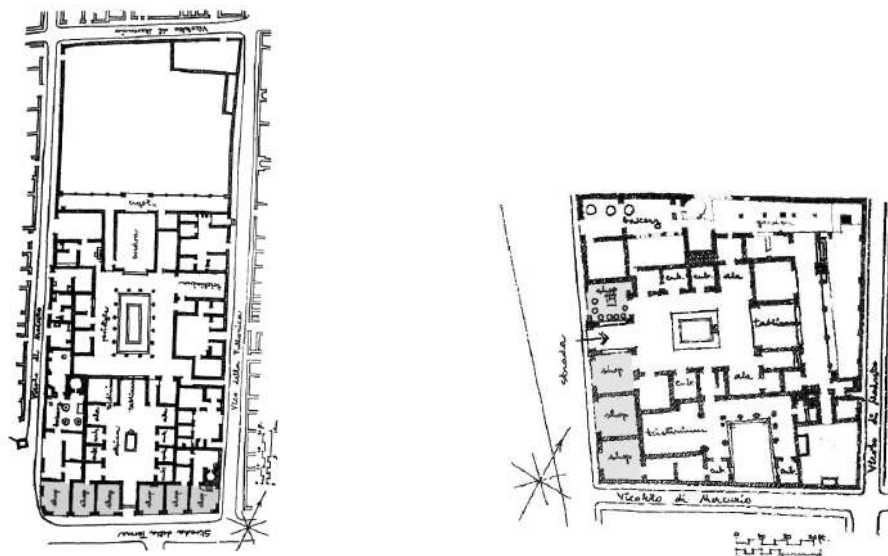


**Figura 12** – Reconstituição digital do triclinium da Villa dei Misteri, em Pompeia. (SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. p.99.).

<sup>128</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – *Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.101.

<sup>129</sup> Idem. p.98-103

<sup>130</sup> Idem. p.101.



**Figura 13** – (1) Casa di Pansa, Pompeia. (SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. p.90.) Adptada pela autora.;  
(2) Casa di Sallustio, Pompeia. (SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. p.93.). Adptada pela autora.

Desta forma, a *domus* romana estruturava-se a partir do desenho de um pátio, que variava na sua forma, influenciando por sua vez a localização dos demais espaços que se organizam à sua volta:

“É na alteração da configuração do *atrium* que mais evidentes se tornam as transformações na arquitectura doméstica romana. Originalmente, era aqui que ardia o fogo doméstico e onde a família trabalhava, comia e dormia; posteriormente, tornou-se o espaço para o qual se abria o resto da casa.”<sup>131</sup>.

---

<sup>131</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.92.

De frente para a rua e a constituir a *domus* romana, como enunciado pelo arquitecto espanhol Miguel Espinet, existiam as *tabernae* que foram importantes contribuições de auxílio à tarefa de cozinhar. A *tabernae* possibilitou o serviço de alimentação pública, pois apenas as classes mais altas dispunham no interior doméstico de uma cozinha individual <sup>132</sup>, bem como de resposta à necessidade de organização e criação de uma rede pública de alimentação e culinária, manifestada pelo crescimento comercial e populacional da cidade de Roma:

"Roma fue un activísimo centro comercial, una ciudad repleta de tiendas y talleres artesanales, y este conglomerado social y humano necesitaba de una imprescindible organización culinaria. Así nació la taberna, entendida como genuino embrión del bar-restaurante. (...) Disponía de un mostrador de piedra cubierto por unas piezas de mármol, en el que se practicaban cavidades circulares donde de introducían las vasijas a fin de matener calientes los alimentos y las bebidas." <sup>133</sup>.



**Figura 14 - Tabernae encontrada em Herculano (79 d.C.). (DÍAZ, Gonzalo Pardo - Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño. p. 8.).**

<sup>132</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.** [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.8.

<sup>133</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.17.



**Figura 15** – *Tabernae* romana. (Disponível em WWW: URL:< <https://i1.wp.com/sanrod.org/wp-content/uploads/2016/07/taberna-1.jpeg>>.).

As *tabernae* possuíam uma relação de proximidade com a rua (figura 13) e funcionavam como um sistema de venda de comida, sendo a sua actividade independente da *domus* romana.

Como refere Mariana Salvador, os espaços onde as *tabernae* se instalaram tinham como função inicial o seu uso, para oficinas ou lojas, e eram alugados às classes populares.<sup>134</sup> Tal como Mariana Salvador cita o autor Grimal:

“A loja abre-se largamente sobre a rua; paralelamente ao passeio, uma espécie de largo forno tapado em alvenaria [...]. É lá que se cozinham lentamente frituras e legumes preparados. Nas traves, estão penduradas réstias de alhos, de cebolas ou de ervas de cheiro. [...] Atrás, vê-se emergir de lajedo e gargalo de grandes ânforas em terracota, cheios de vinhos diversos [...]”<sup>135</sup>.

É de considerar que a *tabernae* foi primeiramente inserida no espaço da casa pelos etrusco-romanos:

“Las primeras tabernas, entendidas como espacio propio de la casa, se remontan a los antiguos *domus* etrusco-romanos. En ellos, la organización de la vivienda alrededor del *atrium*, com su correspondiente *impluvium*, coloca ya en la franja de contacto com la calle la taberna, utilizada como elemento independiente del resto de la morada.”<sup>136</sup>.

---

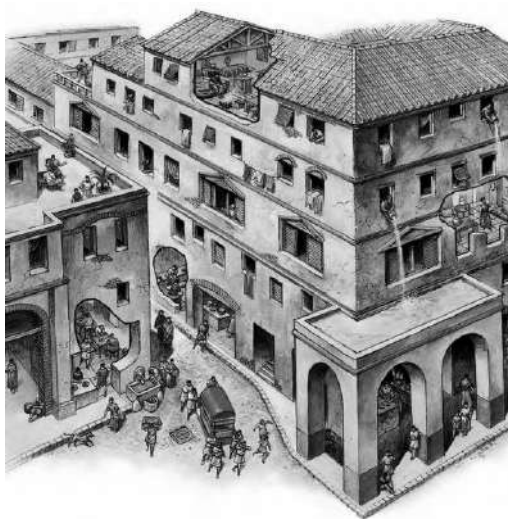
<sup>134</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.85-86.

<sup>135</sup> Idem. p.86.

<sup>136</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.18.

Outro, dos dois tipos de habitação existentes na Roma antiga, é a *insula*. Estas estruturas arquitectónicas, por oposição à *domus*, que se organiza horizontalmente, desenvolvem-se na vertical e são habitações “populares e plurifamiliares”.

A localização da cozinha na *insula* e dos restantes espaços variava consoante a implantação do edifício, ou seja, existia um cuidado no aproveitamento das melhores condições de ventilação para determinados espaços, ao qual Espinet refere que a organização dos espaços internos da *domus* romana baseava-se numa hierarquia entre os espaços principais e secundários e “en la *insula*, los habitáculos se desarrollaban con más uniformidade, no existía una ubicación para cada uso.”. É ainda de notar que o espaço da cozinha individual não existia na maioria dessas habitações, fazendo com que existissem visitas constantes às *tabernae*, localizadas no piso térreo.<sup>137</sup>



**Figura 16** – *Insula* Romana. (Disponível em [WWW:URL:<http://artehistoriaestudios.blogspot.com/2011/06/capitulo-9-domus-insula-villas-y.html>.](http://artehistoriaestudios.blogspot.com/2011/06/capitulo-9-domus-insula-villas-y.html)).

<sup>137</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.22.

Posto isto, Espinet apresenta outra das contribuições “decisivas” ao espaço da cozinha deste período romano:

“Una (...) significada aportación fue la adopción de las primeras medidas de conservación y aprovechamiento del calor ya sea en los posibles *bains Marie* de las tabernas; en los sistemas domésticos de calefacción que utilizaban el calor de la cocina.”<sup>138</sup>.

Pois, de acordo com o acima descrito encontraram-se vestígios nas *tabernea* romanas de “restos de instalaciones de agua que provenía de unos depósitos construídos a tal efecto en lo alto de una torre de ladrillos.”<sup>139</sup>.

---

<sup>138</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.22.

<sup>139</sup> Idem. p.17.



em síntese

“Sin embargo, a pesar de los adelantos realizados, la cocina entendida como lugar apto para manipular dignamente los manjares que los moradores de la casa y sus invitados degustaban nunca gozo en el período de dominación romana del pretigio que tendría siglos después.”<sup>140</sup>.

Desta forma, considerados os avanços do povo romano e com a introdução da cozinha no interior doméstico torna-se relevante o entendimento sobre a condução e evacuação do fogo produzido para o exterior.

A historiadora e jornalista Anatxu Zabalbeascoa refere que pela construção dos mosteiros, no período medieval são experimentadas e edificadas as chaminés.

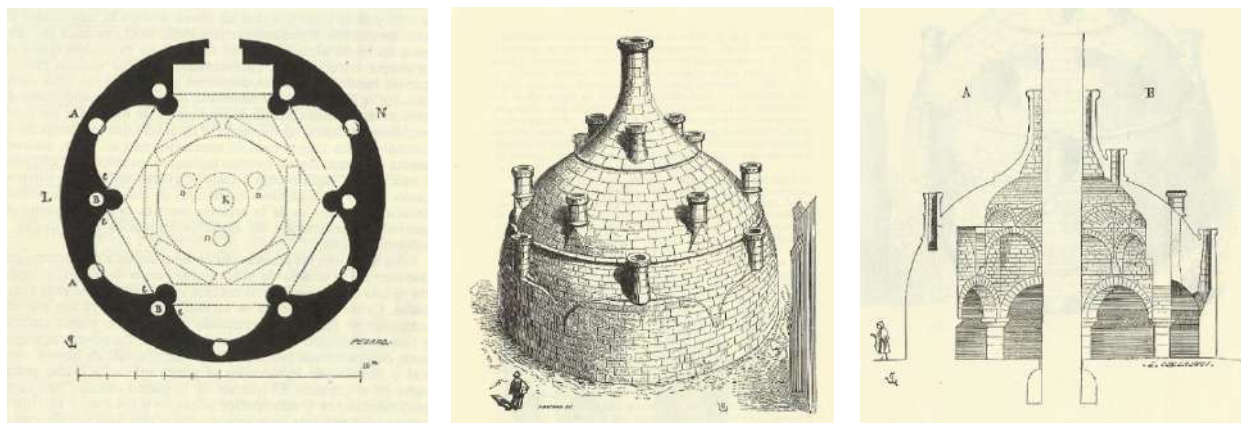
“Com la entrada del hogar en la vivienda, el doble uso del fuego para calentar y cocinar propició muchos accidentes domésticos. En el siglo VII, el arzobispo Teodoro de Cantebury declaro culpables de esos percances a las mujeres y exculpo a los hombres. En realidad, los inconvenientes y peligros derivados de la incorporación de un hogar central a las casas medievales fueron casi tantos como las mejoras que proporcionó el invento. (...). El fuego encendido, primero, y el humo encerrado, después, se convirtieron en las mayores desventajas del invento. Como salida de humos, sólo se empleaba una abertura superior que no estaba protegida por cristales.(...).

Y no existía diferencia entre la cocina y el resto de la casa. Se cocinaba donde se vivía cerca del hogar, para mantener-se caliente. Los fuegos llenaban de hollín la casa y la nula evacuación de humos hacía irrespirable la atmosfera. Ésa fue, precisamente, la primera cuestión que debieron solucionar los arquitectos para introducir la cocina en el interior. Las chimeneas fueron experimentadas y evolucionaron gracias a las cocinas de los grandes monasterios y abadías.”<sup>141</sup>.

---

<sup>140</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.23.

<sup>141</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.51.



**Figura 17** - Planta, "aspecto exterior" e corte da cozinha da Abadía de Marmoutier. (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.34-36.).



**Figura 18** – Festa Medieval. Preparação dos alimentos no exterior para posterior consumo no interior. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. p. 11.).

## a idade média

“Durante la alta Edad Media, el momento carolingio, comprendido entre los siglos VIII y IX, representa el mayor esfuerzo por recuperar la unidad cultural perdida entre las ruinas del mundo clásico.”<sup>142</sup>.

Seguidos da civilização clássica vieram tempos de desordem e caos, provocados pelas invasões dos povos bárbaros, resultando no desequilíbrio da cultura e da ordem clássica. Foi, como acima anunciado, durante a alta Idade Média que se veio a estabilizar e consolidar os princípios clássicos perdidos da Antiguidade.<sup>143</sup>

Face à situação de recuperação dos valores culturais, é de destacar neste período da história a forma de estar, de conduta e de viver da sociedade medieval (figura 18), bem como os avanços técnicos adquiridos e importantes para o progresso do espaço da cozinha (figura 17).

É-nos descrito pelo autor de “La Casa: Historia de una idea” - Witold Rybczynski, o modo de como a sociedade experienciava a casa medieval, onde é possível salientar, como esta (a sociedade) vivia, bem como o gosto de receber e partilhar actividades em colectivo.

“La casa medieval era un lugar público, y no privado. La sala estaba en constante uso para cocinar, comer, recibir invitados, hacer negocios y, por la noche, para dormir. Esas diferentes funciones se realizaban mediante el cambio de sitio de los muebles según se necesitaran. No había “mesa de comedor”, sólo una mesa que se utilizaba para preparar la comida, comer, contar el dinero y, de ser necesario, para dormir.”<sup>144</sup>.

---

<sup>142</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.9.

<sup>143</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.27.

<sup>144</sup> RYBCZYNSKI, Witold - **La Casa: Historia de una idea**. Argentina: Emecé Editores, 1986. p.38.

Também Miguel Espinet e Gonzalo Díaz mencionam esta multifuncionalidade da casa medieval, onde desta forma, é possível entender que o espaço onde se localizava o fogo servia diversas funções, possibilitando a realização de actividades diárias como de nocturnas, podendo o indivíduo usufruir da luz e do calor produzido pelo fogo.

“Por lo tanto, en las humildes casas medievales, no existía espacio culinario como tal; se cocinaba donde se vivía, se vivía donde se estaba caliente, y se calentaba donde de encendía un fuego.”<sup>145</sup>.

“De este modo, la gente más que vivir en sus casas acampa en ellas. Las actividades de trabajar, recibir invitados o dormir, se comparten con la preparación de los alimentos. Un fuego simple, rústico y preparado directamente sobre el suelo con alguns ladrillos como soporte, dispuesto generalmente en el centro del espacio, sirve indistintamente para calentarse, cocinar o secar la ropa. Sin duda una situación que hace pensar que el ambiente de una vivienda medieval debe identificarse con el humo.”<sup>146</sup>.

Desta forma, entende-se que não existe um espaço destinado à confecção de alimentos na casa medieval, apenas está à disposição o lugar com o elemento fogo para “calentar su potaje o asar su carne”, bem como para aquecer todo o espaço. É-nos ainda revelado a presença de uma chaminé rudimentar construída no centro da casa medieval.<sup>147</sup>

---

<sup>145</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.30.

<sup>146</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.13.

<sup>147</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.30.

Mariana Salvador sobre a vivência deste espaço central medieval, dá-nos a conhecer em contexto britânico, a composição arquitectónica deste *hall* multifuncional. Este, possuía pé-direito duplo ou triplo, recebia a fogueira, como os variados aspectos da vida medieval.<sup>148</sup>

Ao citar diversos investigadores, Mariana em “Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias” apresenta esse espaço de convívio medieval:

“Muitas vezes não existiam diferenças na formalização entre as casas maiores e as mais comuns, mas sim na dimensão. Assim, frequentemente, o *hall* não era apenas o espaço principal, mas a totalidade da casa.

A origem e evolução do hall foram amplamente estudados por Yago Bonet, na sua obra “La Arquitectura del Humo” (2007), onde caracterizou este espaço de fumo como tendo um pé-direito duplo, luz zenital, um sótão e uma fogueira no centro. (...). Segundo o autor, a palavra (...) *hall* (...) surgiu na Europa da Alta Idade Média com um significado arquitectónico concreto: designava um espaço amplo único, sem divisões internas, que albergava múltiplas funções.

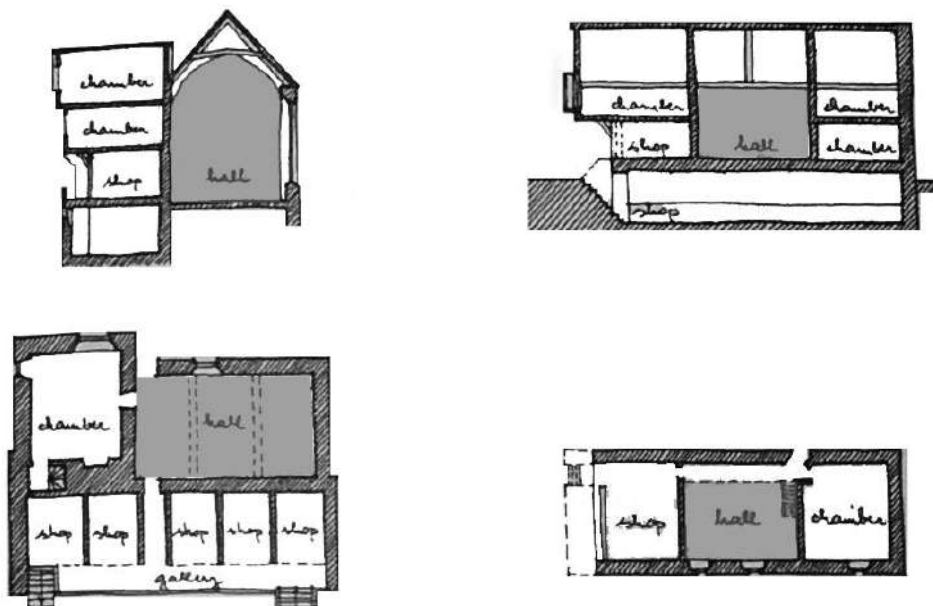
Neste grande espaço único – pouco mobilado e sempre fumarento, devido ao fogo central – desenrolavam-se praticamente todos os aspectos da vida. Família, hóspedes e criados aqui viviam, trabalhavam e negociavam, recebiam convidados, cozinhavam, comiam, dormiam e vestiam-se, convivendo simultaneamente um grande número de pessoas e de actividades neste espaço.

Esta configuração da casa traduzia, assim, um conceito de família diferente do actual. Na Idade Média, os familiares incluíam todo o agregado familiar, serventes, empregados, aprendizes, amigos, familiares distantes, visitas e hóspedes, não sendo raro viverem 25 pessoas numa casa.”<sup>149</sup>

---

<sup>148</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.132-134.

<sup>149</sup> Idem. p.134.



**Figura 19** – Casas medievais. (SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. p.133.). Adptada pela autora.

É de mencionar, tal como Miguel Espinet refere, a existência de espaços de apoio, situados ao lado deste espaço multifuncional, que serviam de arrumos e armazenamento de comida, úteis (os espaços de apoio) devido à falta dos mesmos, no espaço que é a “totalidade da casa” – o *hall*, conforme Mariana e Miguel enunciam:

“Completaba la cocina medieval rural una sala colateral para la despensa com armários para ahumar la carne y, en casos excepcionales en las grandes mansiones, com bodegas para guardar el vino, ya fuera en barricas de madera o en grandes tinajas de barro cocido.”<sup>150</sup>.

“Disponham também de espaços de despensa, copa e armazenamento de comida, necessários pela ausência de arrumos no *hall*.”<sup>151</sup>.

---

<sup>150</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.32.

<sup>151</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.132.



"Los monasterios son, desde el punto de vista arquitectónico, obras concebidas con una idea global de las cosas. La fundación de una nueva orden no solo responde a una pedagogía creadora, sino que mantiene al mismo tiempo una posición distinta ante la vida y dicta leyes que dan un nuevo estilo a la religiosidad de todo un pueblo. Precisamente este estilo es el que hace diferentes a las obras arquitectónicas, tanto en su evolución como en su propia estructura. Y, curiosamente, son los mismos monjes que los habitan quienes diseñaron y construyeron estos edificios. En la Regula Sancti Benedicti, considerada como punto de partida de las construcciones monacales, se dice: «De ser posible, debe edificarse el monasterio de modo que contenga en el interior de sus muros todo lo necesario; esto es: agua, molino, huerta y talleres donde puedan realizarse los diferentes officios», y esta misma regla otorga a cada actividad un espacio diferenciado. Fruto de estas bases monacales de trabajo y de las consideraciones generales de la historia descrita es el nacimiento de una nueva generación de espacios culinarios individuales y autogestionados." <sup>152</sup>.

---

<sup>152</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Marzo de 1984. p.33.



Acerca, dos inícios do espaço de confecção dos alimentos da época medieval, sabe-se que o fogo era o elemento central do espaço interior, e que o mesmo (o espaço) vivia da sua presença, sendo por sua vez necessário dar resposta à extracção de fumos produzidos para o exterior.

“Por outra parte, parece cierto que, a principios de la Edad Media, más en algunas zonas geográficas que en otras, se cocinaba la mayoría de las veces al aire libre. Gregoire de Tours habla de banquetes elaborados en extensas construcciones ligeras de madera y aja que los reyes galos y germanos levantaban allí donde residían una larga temporada. Así, y en favor de una necesaria protección de los enclenques tejados, se vieran obligados a edificar chimeneas de ladrillo y hornos de tierra, dando paso a las primeras organizaciones culinarias de la Alta Edad Media.”<sup>153</sup>.

Desta forma, edificam-se as altas chaminés, e de forma a evitar a propagação do fumo do espaço da cozinha para os demais espaços da casa, estas (as cozinhas) são afastadas da construção principal, configurando-se os espaços de confecção de alimentos construções isoladas da área habitacional.<sup>154</sup>

A respeito, das primeiras construções de espaços de confecção de alimentos medievais, afastadas da construção principal, o arquitecto Miguel Espinet leva-nos aos castelos normandos, e às suas cozinhas isoladas, com os seus espaços interiores negros, devido ao uso do fogo e às primeiras chaminés:

“En los recintos de los castillos normandos de los primeros siglos de nuestro milénio, pueden verse salas circulares ennegrecidas por el uso del fuego. Fueran seguramente las primeras cocinas medievales, edificios aislados, contruídos de piedra o ladrillo, com un diámetro que variaba entre los 5 y los 20 metros y com pocas aberturas. En estas construcciones se levantaron plataformas com estancias en plantas superpuestas, y las primeras chimeneas,

---

<sup>153</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.29.

<sup>154</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.14.

originariamente colocadas en el centro de la sala encima de piedras circulares, pasaron a ocupar lugares adosados a los muros.”<sup>155</sup>.

Assim, um dos aspectos característicos deste período da história e de interesse para o entendimento da evolução do espaço da cozinha está no aparecimento das amplas cozinhas, capazes de dar resposta à procura e “exagerada necesidad de comer desmesuradamente grandes cantidades de alimento (...) capaces, en las épocas de abundancia, de dar de comer a cientos de personas sabedoras (...)”<sup>156</sup>.

No livro “El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX”, são revelados casos de referência de banquetes celebrativos medievais, como:

“Según un texto de 1206, para celebrar la Navidad, el rey Juan encargo al intendente del castillo de Winchester, en Hampshire, la preparación de un banquete en el que se consumieron 1.500 pollos (galinhas), 5.000 huevos (ovos), 20 bueyes (bois), 100 cerdos (porcos) y 100 ovejas (ovelhas). Tan sólido menú, ofrecido a tanta gente y en tan poco tiempo, hacía que las cocinas evocaran más bien una planta de altos hornos. (...)”<sup>157</sup>.

“Gracias a un dibujo, tomado de la Historia de la Universidad de Oxford, conocemos la cocina de Christ Church, típica de la Edad Media, donde, en una amplíssima y aprvechada sala de gran altura, decenas de cocineros asaban animales en varias hoqueras localizadas en las paredes, mientras otros preparaban las viandas en enormes tableros de piedra construidos en el centro del gigantesco habitáculo. En estas vastas cocinas, no sólo se encendía la chimenea para la elaboración directa de los alimentos, sino que, en medio del ardor culinario, se disponían pequeños hornos situados en lo alto de los hogares, o se aprovechaban las repisas de piedra para extender sobre ellas brasas incandescentes y cocer allí los alimentos.”<sup>158</sup>.

Torna-se assim de interesse, entender sobre as estruturas arquitetónicas dominantes da época – os designados mosteiros, e como foram desenvolvidas as cozinhas monásticas, tendo em conta

---

<sup>155</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.29.

<sup>156</sup> Idem. p.28.

<sup>157</sup> Idem. p.28.

<sup>158</sup> Idem. p.28-29.

o modelo de viver em comunidade, bem como a capacidade de organização e cuidado prestado ao servir de refúgio e de alojamento a peregrinos.

Conhecidos como centros de cultura, de desenvolvimento e de influência à sociedade, a edificação dos mosteiros obedecia a regras e a directrizes, bem como o comportamento dos monges a normas.<sup>159</sup> É de notar, que existia uma total consciência destas entidades sobre o serviço a prestar ao público, nomeadamente em épocas particulares de guerra e fome, de atenção habitual aos membros das suas ordens, bem como aos peregrinos regulares, ou seja, existia uma compreensão total sobre o fluxo de gente a albergar e a grande quantidade de comida a confeccionar.<sup>160</sup>

São vários os autores que descrevem a atenção prestada destas entidades religiosas a servir o colectivo,

Miguel Espinet refere:

“Hay que tener en cuenta que los monasterios, además de actuar como centros de cultura y desarrollo, fueron también refugio y posada de peregrinos. Sus cocinas debieron servir miles de comidas, y sus servidores, conscientes de la transcendental misión, se apresuraron a proveerse de los máximos adelantos a fin de hacer de su labor un trabajo soportable.”<sup>161</sup>.

Mariana Salvador:

“Cabia às abadias prover ao público, durante as guerras e fomes, além dos membros das suas ordens e dos peregrinos regulares. As pessoas dependentes das abadias podiam ascender às 800 ou 900 pessoas, em alguns casos. Este fluxo constante de gente terá estado na base de vários desenvolvimentos no espaço de confecção monástico, geralmente de grandes dimensões e bem equipados (...)”<sup>162</sup>.

---

<sup>159</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.32-33.

<sup>160</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.142.

<sup>161</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.32.

<sup>162</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.142-143.

e Ana Pereira em “Cozinhas: Espaço e Arquitectura” ressalta para o facto de ter sido Viollet-Le-Duc, no século XIX, a dar importância ao interesse da edificação das cozinhas dos palácios e dos mosteiros da Idade Média <sup>163</sup>, que foram, estes espaços de confecção monásticos, pela forma de pensamento e construção, uma referência ao desenho das cozinhas domésticas.<sup>164</sup>

A obra “El Espacio Culinario”, sobre o espaço de confecção de alimentos dos mosteiros, apresenta-nos diversos casos de amplas cozinhas com um notável interesse arquitectónico, citados também por Mariana Salvador, entre as quais uma das primeiras cozinhas medievais construídas - a **Abadía de Marmoutier**.

Trata-se de uma cozinha isolada, de planta circular com cerca de 12 metros de diâmetro, compartimentada em 6 sub-espacos de menor dimensão, encimados com chaminés suplementares, nas laterais e com um espaço central, de onde parte a chaminé central (figura 17).<sup>165</sup>

A **Abadía de Vendôme** (figura 21), uma construção do século XII, é de planta circular, tal como se verifica na Marmoutier, e possui janelas que iluminam o espaço interior da cozinha. No interior, a planta circular configura-se a partir do espaço central, com 6 fogões “com 3 metros de altura e chaminés duplas para cada fogo, mais seis no alto da abóbada e uma grande chaminé central” <sup>166</sup>. Espinet sobre as chaminés refere que “se alzaban esbeltas, recubiertas de un tejadillo de protección contra la lluvia y el viento” <sup>167</sup>.

---

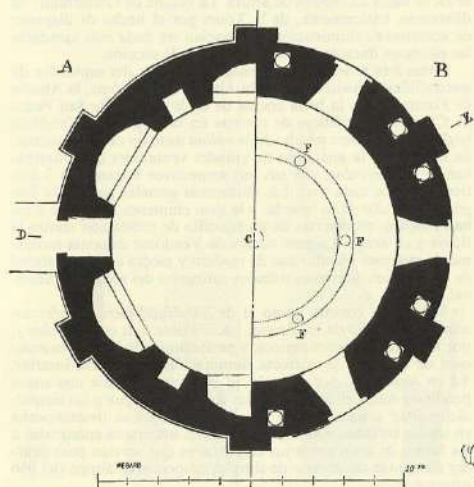
<sup>163</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.14.

<sup>164</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.143.

<sup>165</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.33.

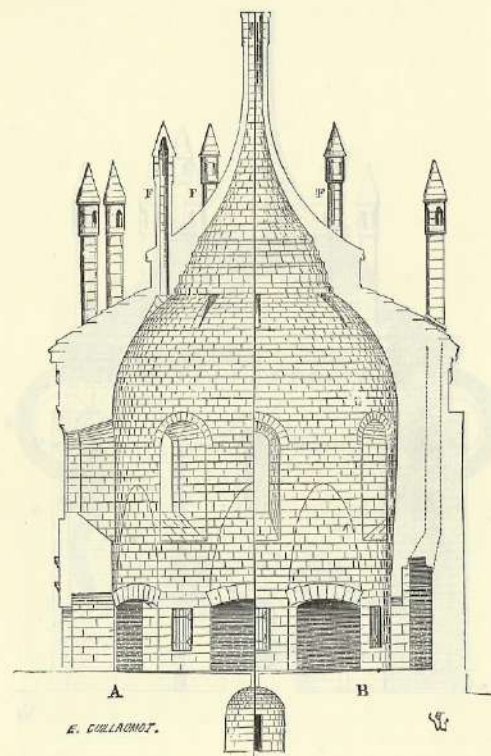
<sup>166</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.146.

<sup>167</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.37.



Planta de la cocina. Abadía de Vendôme.

38



Sección de la cocina. Abadía de Vendôme.

39

**Figura 21** – Planta e Corte da Abadía de Vendôme. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.**.p.38-39.).

Sabe-se que, com o decorrer dos tempos existiu um cuidado técnico de aperfeiçoamento do espaço da cozinha monástica, sendo-nos informado pelo arquitecto que:

“La gran cocina de Vendôme disponía asimismo de enormes plataformas de madera y piedra com la finalidad de asistir a los diferentes trabajos culinarios del recetario medieval.

Pronto las cocinas como la de Vendôme fueron perfeccionando el tamaño de los fuegos, haciéndolos más controlables y, por lo tanto, más económicos, y perfeccionando la total evacuación de humos y la correcta iluminación del espacio interior. Ya en Vendôme, por ejemplo, el pavimento seguía una suave pendiente hacia el centro, gracias a lo cual el agua y los desperdicios iban a parar a una gran alcantarilla que desembocaba en un río cercano. Asimismo, se dotó a los muros colaterales a los fuegos de unos armarios empotrados que servían para guardar alimentos calientes o de simples despensas al abrigo del frío exterior.”<sup>168</sup>.

Assim:

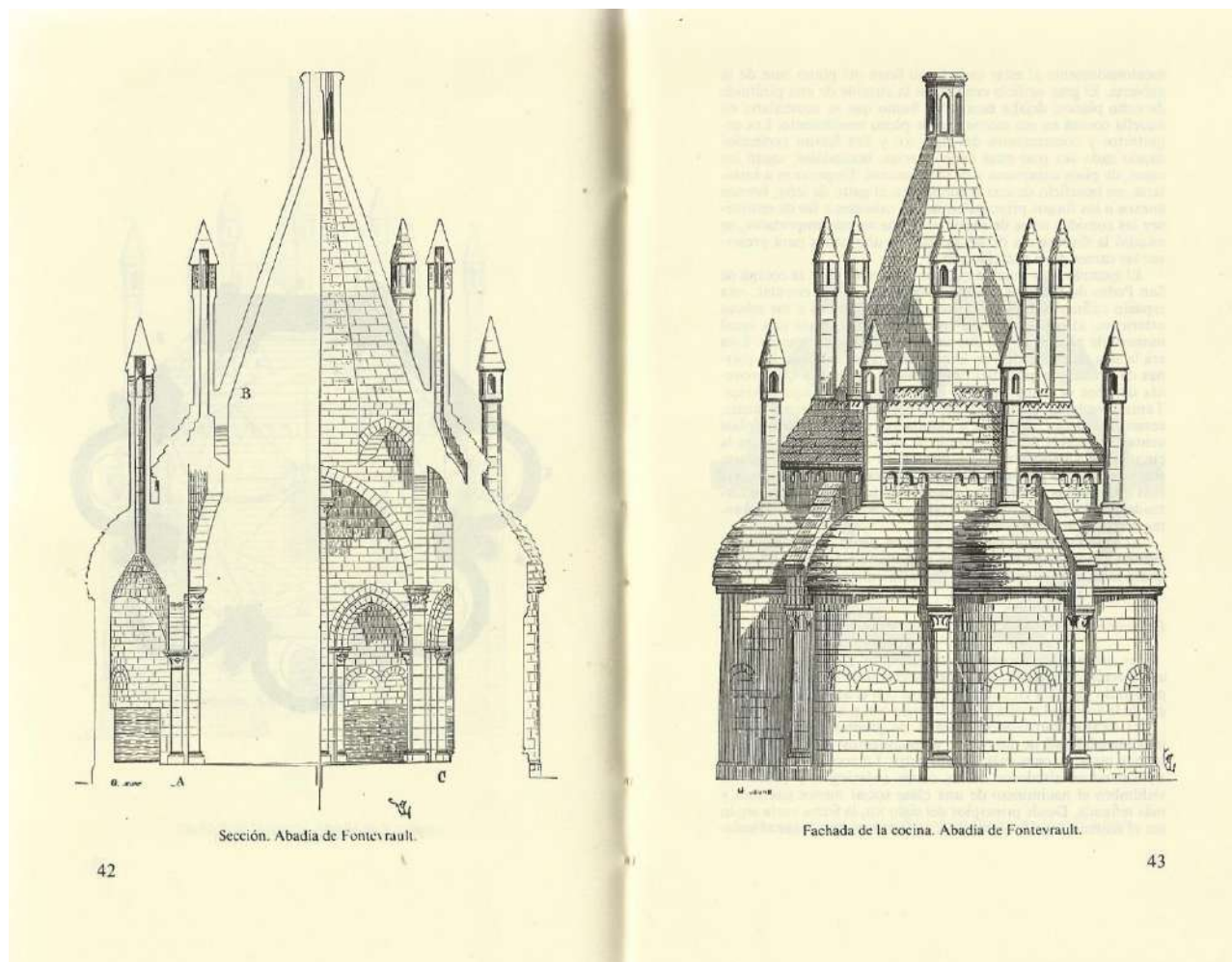
“Los arquitectos e constructores del siglo XII y XIII, fueron perfeccionando cada vez más estas dependências, dotándolas, según los casos, de pisos superiores y de salas anexas. Empezaron a instalarse, en beneficio de una reducción en el gasto de leña, hornos anexos a los fuegos principales, mesas calientes a fin de entretener las comidas antes de servir y, lo que es más importante, se estudió la disposición de las galerías de ahumados para preservar las carnes de la putrefacción.”<sup>169</sup>.

---

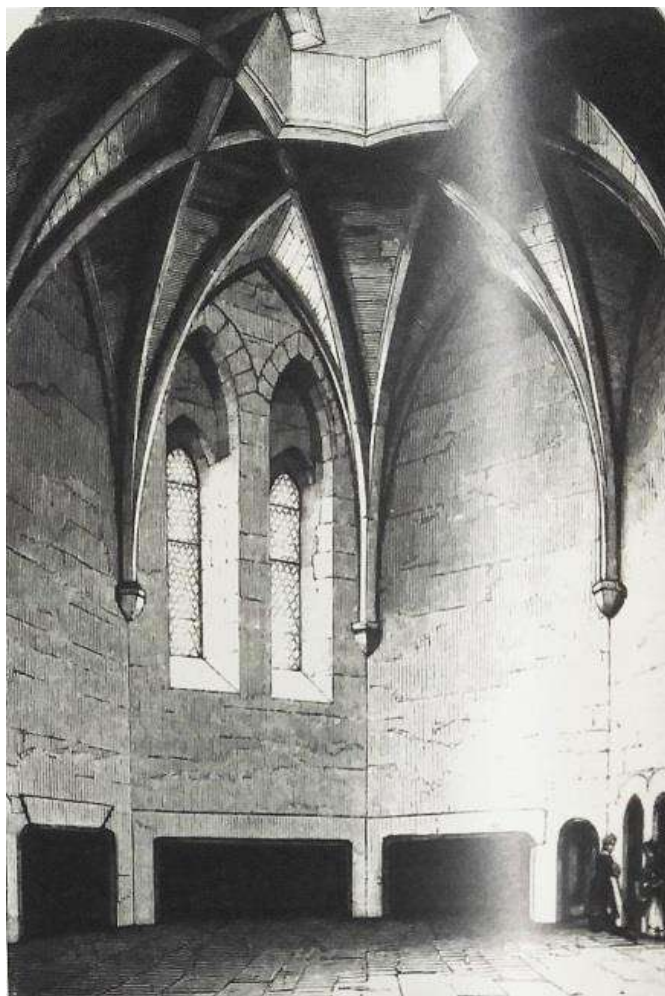
<sup>168</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. ISBN 84 7223 820 2. p.37.

<sup>169</sup> Idem. p.44.





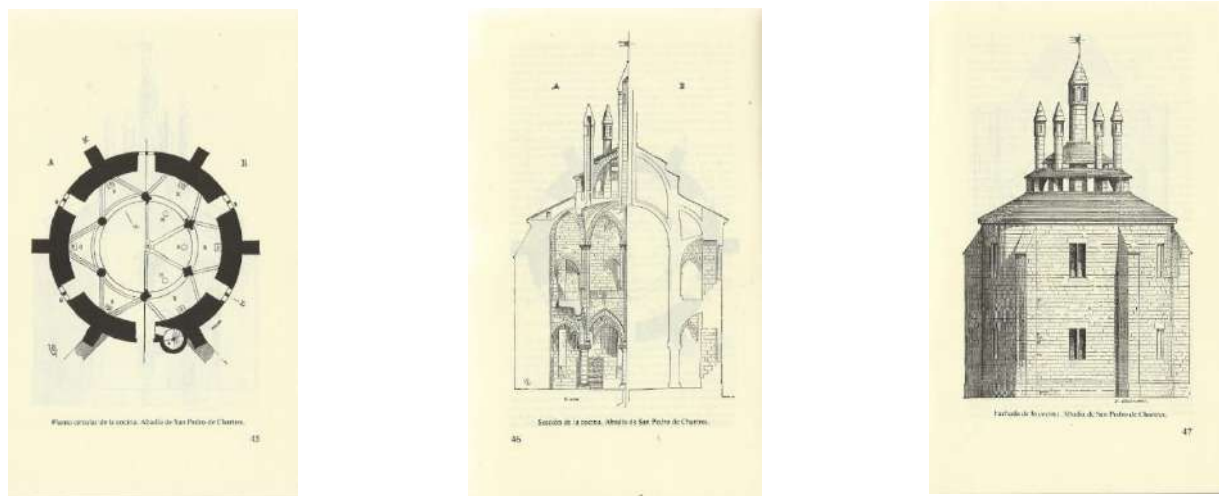
**Figura 22** – Corte e Alçado da Cozinha da Abadía de Fontevrault. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p.42-43.).



**Figura 23** - Cozinha da Abadia de Fontevrault. (PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**, p.14.).

No século XIII, temos o caso da **abadia de San Pedro de Chartres** (figura 24), em que é descrito:

“El exemplo más notable que conocemos es el de la cocina de San Pedro de Chartres en el siglo XIII. De planta circular, este espacio culinario disponía de seis fuegos adosados a los muros exteriores, alrededor de una interesante columnata con igual número de pilares, en los que se apoya la gajería superior. Esta era a sala de ahumados, en la que los monjes colgaban las piernas de cerdo que quedaban impregnadas del humo que provenía de unos orificios situados justo encima del fuego inferior. Tanto la planta «baja», la de la cocina propiamente dicha, como la superior, dedicada a ahumados, disponían de amplios ventanales con el fin de conseguir la corriente adecuada para la circulación ascendente de los humos. El conjunto de Chartres estaba coronado por seis chimeneas centrales y de una superior más alta que las demás. La cubierta era de pizarra y estaba formada por un gran orificio central soportado por ocho arbotantes (...)”<sup>170</sup>.



**Figura 24** – Planta, corte e alçado da cozinha de Abadía de San Pedro de Chartres. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*.p.45-47.).

<sup>170</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.44.

A partir do século XIII e XIV a arquitectura civil começa a ganhar destaque e importância face aos grandes edifícios culinários religiosos, acompanhada, por consequência, pelos avanços da sociedade, o que veio propiciar também exemplos de espaços de confecção de alimentos.

Segundo Espinet, a sociedade guerreira passou a mais refinada, o que fez com que existissem mudanças e influências para a arquitectura que “a fortaleza parte para o palácio e o castelo de grandes muros é substituído pela casa senhorial”.<sup>171</sup>

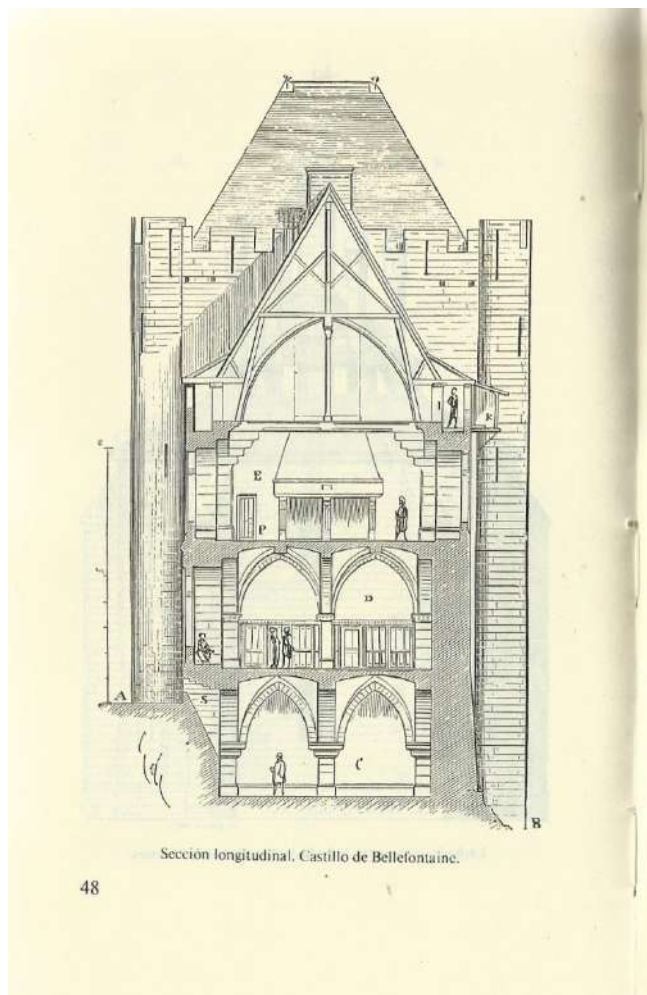
No entanto, é-nos partilhada a descrição que Viollet-le-Duc realiza ao “**palacio feudal en Bellfontaine**”, com considerações de Espinet, face aos “desvios e equívocos” na edificação destas “novas” construções medievais, no que diz respeito sobretudo à localização da cozinha e condições de iluminação e ventilação, tendo em conta o conhecimento já experienciado e adquirido pelas práticas dos monges:

“Viollet-le-Duc describe un hipotético palacio feudal en Beellfontaine, donde dibuja las características genéricas de estas nuevas construcciones medievales, y en cual sitúa la zona de cocinas, despensas y bodegas en un sótano mal iluminado y aún peor ventilado. Esta sórdida ubicación contrasta con las ricas e ingeniosas ofertas de las abadías monacales. Del establecimiento especializado, amplio y cuidadosamente ventilado, se pasa, en las construcciones civiles, a cocinas subterráneas, lóbregas, y sucias, donde los servidores preparaban en grandes marmitas los «ranchos» medievales. Se produce de repente, y en un corto espacio de tiempo, un considerable salto atrás (...)”<sup>172</sup>.

---

<sup>171</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ª ed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.44.

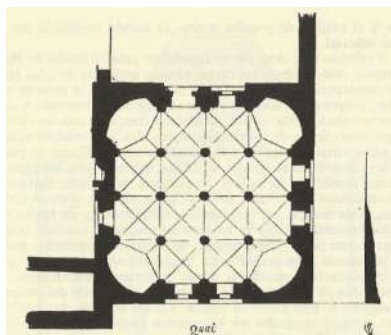
<sup>172</sup> Idem. p.49.



**Figura 25** – Corte do Castillo de Bellefontaine. (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX..p.48.).

Assim, surgem as cozinhas, dos finais da Idade Média, dos palácios, casas senhoriais e castelos, que se instalaram na construção principal devido à densa ocupação existente. Ficaram responsáveis os arquitectos e construtores por encontrar a localização apropriada para a implantação dessas estruturas civís, como também em aplicar os princípios apreendidos pela construção das cozinhas dos mosteiros e abadias.

É o caso da **Abadía de Saint Louis**:



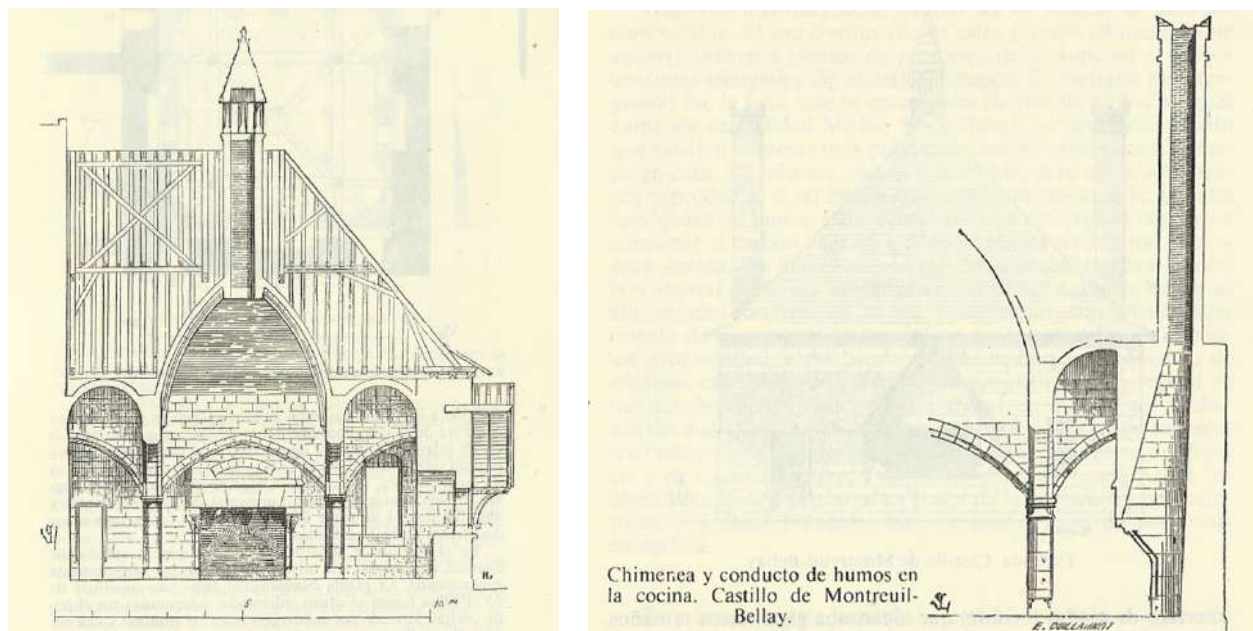
**Figura 26** – Planta da cozinha da Abadía de Saint Louis. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. p. 50.).

“Emplezaba en una gran sala del Palacio de Justicia de París, pertenece a las obras emprendidas entre los siglos XIII y XIV por Felipe el Hermoso. La sala, de planta cuadrada y abovedada entre 9 pilares centrales y 12 adosados, dispone de 4 grandes chimeneas en cada ángulo, donde se encendía los fuegos para cocinar. A fin de proporcionar mejor capacidad de extracción a las campanas, éstas se proyectaban en ángulos hasta el centro de la sala, apoyadas sobre arbotantes que entregaban en los pilares. De manera que, mientras se pudo ejercer en un espacio suficientemente adecuado, y la cocina de Saint Louis es un buen ejemplo, las cocinas se construyeron en edificios anexos, o bien dentro del edificio principal, en salas ventiladas y ubicadas junto a un pátio. Sólo cuando no lo había, iban situadas en sótanos mal ventilados.”<sup>173</sup>.

---

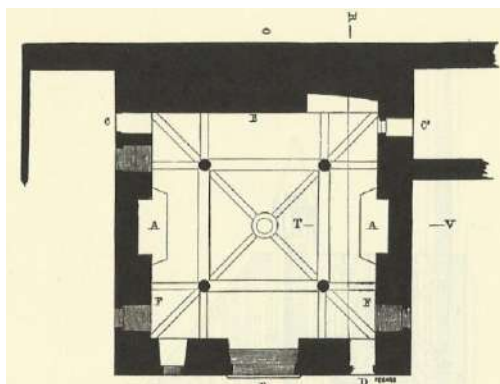
<sup>173</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.50.





**Figura 27** – Secção da cozinha, chaminé e conducto de fumos na cozinha, Castillo de Montreuil-Bellay. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 52-53.).

A cozinha do castelo de Montreuil-Bellay possui de área 85m<sup>2</sup>, configura um espaço quadrangular e representa um exemplo de espaço de confecção de alimentos. Contém um pátio interior central que está limitado por 4 pilares que apoiam o desenho de uma cúpula, que possibilita a ventilação do espaço interno, como a extração dos fumos aí produzidos.<sup>174</sup>



**Figura 28** – Planta da cozinha, Castillo de Montreuil-Bellay. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 51.).

É salientado por Espinet a recepção das matérias primas na cozinha como um momento de conforto e de evolução:

“Elemento especialmente interesante de esta cocina, y que denota su grado de confort y madurez, es el acceso directo de materias primas desde el exterior. Es de suponer que éstas llegan en carros, conducidos por los mismos proveedores de carnes, pescados, o verduras, entraban por la ventana-recepción. E y se colocaban en una extensa plataforma, desde donde se repartían a despensas y armarios de conservación. La ventana tenía forma rectangular, dominando la horizontal, a fin de ampliar ek espacio de recepción, y, en previsión de un buen recubrimiento exterior, corría una marquesinha com techo incorporado que abrigaba a las gentes que estacionaban frente a la obertura.”<sup>175</sup>

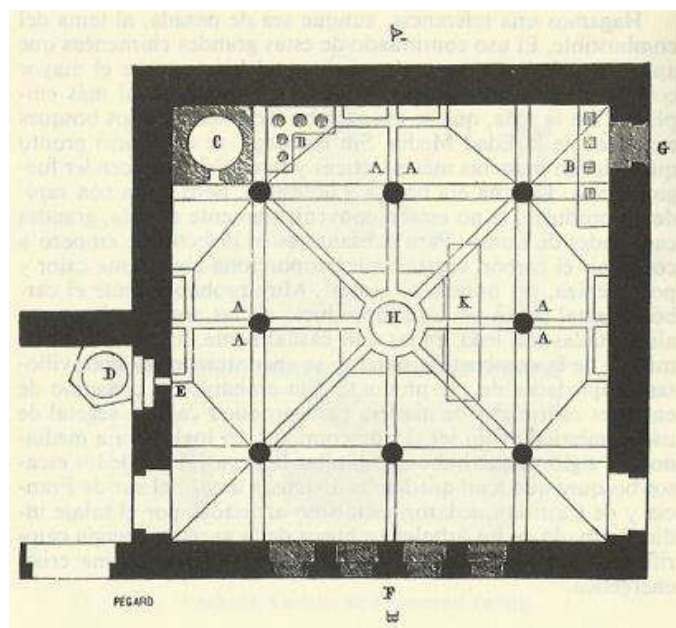
<sup>174</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.51.

<sup>175</sup> Idem. p.53.



Por último é dado destaque à **cozinha dos duques de Borgonha**, do século XV, considerada “la cocina más evolucionada y rica en soluciones de cuantas conocemos en los largos siglos de la Edad Media”. Sendo possível observar semelhanças com a cozinha anterior, a do castelo de Montreuil-Bellay.

Trata-se de uma cozinha isolada de planta quadrada, encimada por uma cúpula formada pelo apoio de 8 pilares, com 3 fogões e 1 forno circular. Contém uma mesa com fogões de pequena dimensão para os alimentos mais “delicados”, como “una extensa repisa de piedra, calentada por su lado inferior, servía de calienta-alimentos y platos”.<sup>176</sup>



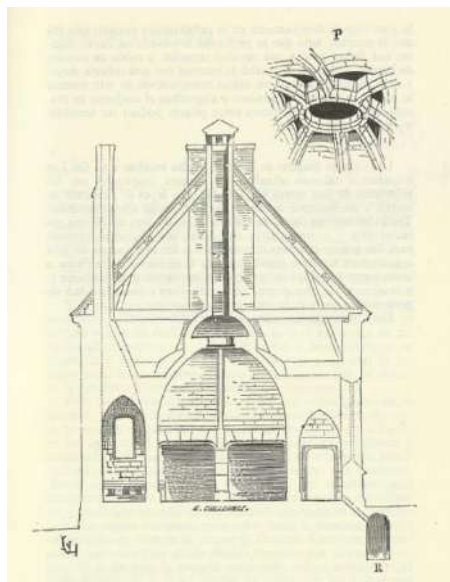
**Figura 29** – Planta da cozinha dos duques de Borgonha. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 56.).

<sup>176</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.55-56.

É de mencionar o preciso entendimento, neste espaço de confecção de alimentos, sobre o inovador sistema de extracção de fumos.

“Aquí, no se acababa la gran cúpula directamente en la canalización circular que iba por el exterior, sino que se perforaba la bóveda en vários lugares que daban paso a una cavidad superior, a modo de cámara de humos, y de ésta se pasaba al exterior por una tubería mejory más afinada. Las carcaterísticas constructivas de este sistema lo hacían razonable e ingenioso y aligeraban el conjunto (...)”<sup>177</sup>

Desta forma, entende-se que na abóboda, que forma a grande cúpula, foram realizadas aberturas que conduzem o ar do espaço interno da cozinha até uma “câmara de fumos” que o extrai por uma chaminé até a exterior.



**Figura 30** - Corte da cozinha dos duques de Borgonha. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 57.).

<sup>177</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.56-58.

## em síntese

Observou-se que na Idade Média “a invenção” da chaminé resolveu “um dos maiores problemas arquitectónicos” sugerido pela incorporação do espaço da cozinha na construção principal, possibilitando a extracção dos fumos produzidos pelas fontes de calor utilizadas.<sup>178</sup>

As diversas edificações de estruturas medievais possibilitaram a proposta de diversos espaços de confecção de alimentos, consolidados pelos conhecimentos que foram sendo adquiridos, e por tentativas em conseguir sistemas mais ricos em soluções.

Assim, desenvolveram-se temáticas precisas ao espaço da cozinha, que envolve a preparação e confecção de comida, como (1) a preocupação pela extracção de fumos; (2) a ventilação e a iluminação espacial interior; (3) o espaço preciso para a localização dos aparelhos de queima, nomeadamente os fogões e os fornos, e para a circulação de quem trabalha e confecciona a comida a servir; (4) a resposta à existência de um acesso directo a uma zona de armazenamento e de armários de conservação, aquando a chegada dos alimentos; (5) a atenção dada à proposta de uma ligeira inclinação do pavimento da cozinha, para escoamento de águas e de desperdícios.

Inicia-se agora, o que Espinet diz ser: “La lenta transición” – o período Renascentista.

“De hecho, las cocinas de la transición, desde el Renacimiento hasta el período prenapoleónico, no difieren en modo sustancial de las medievales. Las cocinas domésticas siguen siendo esquemáticamente las mismas, y las palaciegas, aún cuando se exijan elegancia y refinamiento en los modales y en la mesa, no modifican su estructura principal, por lo que siguen ubicándose en los sótanos y los lugares lóbregos de las espléndidas construcciones cortesanas.”<sup>179</sup>.

---

<sup>178</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.10.

<sup>179</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.60.

É de destacar, que o Renascimento corresponde a uma época criativa, de inovação e de vanguarda com a presença de humanistas, de teóricos, bem como de tratados e obras escritas elucidativas ao espaço da cozinha, tendo em conta a preocupação e apelo dos arquitectos em estabelecer princípios de equilíbrio, simetria e proporcionalidade nos edifícios da Renascença.

“Exteriormente, um edifício da Renascença devia ser igual quando observado de qualquer um dos lados. A simetria das fachadas, que se iria desenvolver nos séculos seguintes, começava a ser introduzida. Leone Battista Alberti (1404-1472) considerava que a beleza da arquitectura consistia numa harmoniosa relação entre as partes (...)”.<sup>180</sup>.

---

<sup>180</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.15 – 16.

## o renascimento

"Las últimas décadas de la Edad Media tocaban a su fin. Los arquitectos italianos afinaban sus croquis, inspirados por los principios de una nueva sensibilidad. Las leyes de profunda simetría y de riguroso orden no habían hecho sino despuntar. Tratar las cocinas como un volumen aislado, con una forma característica e representativa de su función, hubiera supuesto para los genios renascentistas deshonorar las ordenanzas de una arquitectura no tanto significada por la selección de métodos o instrumentos operativos, sino por la continuidad del lenguaje y, más aún, por la idea misma de arquitectura como actividad representativa de un ciclo concreto de la historia.

Las consecuencias, pues, no se hicieron esperar." <sup>181</sup>.

Miguel Espinet, refere-se ao período da Renascença como "La lenta transición", tratando-se de uma etapa de firmeza e ordem, no que diz respeito à possibilidade de mudanças na cultura e nas artes, face a princípios defendidos pelos arquitectos renascentistas, que valorizam princípios de estabilidade, proporção e simetria.

Assim sendo, verifica-se neste período do Renascimento, a procura de resposta a esses princípios de equilíbrio e proporção no projecto do espaço da cozinha. Refere Espinet, que dado o contexto da época, presenciada (a época) por génios renascentistas, reúnem-se as condições para uma desejada revolução culinária.

"(...) Estos importantes acontecimientos han quizás dejado suponer que, durante el siglo XVI, se produjo la ansiada revolución culinaria después del largo período de la Edad Media." <sup>182</sup>.

No que diz respeito aos casos de espaços de confecção de alimentos do Renascimento é dada importância ao trabalho de **Philibert de L'Orme**, na cozinha doméstica e de **Bartolomeu Scappi**, na “cocina ideal” de serviço de banquetes, por introduzirem princípios de conhecimentos estruturantes ao espaço da cozinha, como de organização e de comunicação de funções necessárias.

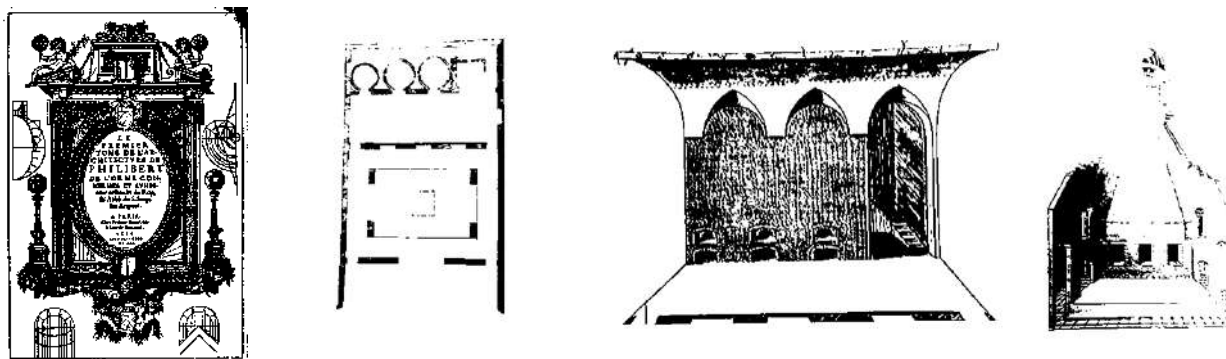
---

<sup>181</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.58.

<sup>182</sup> Idem. p.59.



**Figura 31** - Philibert de L'Orme. (Disponível em WWW:URL:< <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>).



**Figura 32** – (1) Capa da obra Le Premier Tome de l'Architecture (1567);

(2) Desenhos da autoria de Philibert de L'Orme, Le Premier Tome de l'Architecture (1567) : planta rectangular da cozinha, visão da zona dos três fogos e zona central da lareira. (Disponível em WWW:URL:< <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>).

**Philibert de L'Orme** (1510-1570) arquitecto francês renascentista, exerceu influência no que diz respeito à importância dada ao interior doméstico da habitação, tanto em conhecimento de obra escrita com *Le Premier Tome de l'Architecture*, do ano de 1567, como pela prática conseguida pela construção e desenvolvimento de projectos, tal como é descrito pela autora: "A sua obra foi inovadora na medida em que se baseou na prática da construção, característica provavelmente atribuível à sua anterior experiência como mestre-de-obras." <sup>183</sup>, quando L'Orme menciona:

"Na minha opinião seria melhor o arquitecto falhar nos ornamentos das colunas, nas medidas e fachadas (o que todos os que fazem da construção profissão, estudam em pormenor) do que nas belas regras da natureza que dizem respeito à comodidade, ao uso e ao proveito dos habitantes, e não a decoração, beleza e enriquecimento das habitações, feita apenas para o contentamento dos olhos, sem que isso traga frutos à saúde e vida dos homens." <sup>184</sup>.

Philibert deu a conhecer, em *Architecture*, o que considerava ser a melhor disposição espacial de uma cozinha doméstica inserida no modelo de "casas ricas", através dos estudos que realizou em Roma. Esse modelo é-nos apresentado no livro IX, através de desenhos e textos de apoio aos mesmos.

A cozinha situava-se no subsolo, local onde as mesmas deveriam ser construídas e constituírem o edifício principal. A mesma situação é referida por Espinet: "Las cocinas domésticas (...) siguen ubicándose en los sótanos y los lugares lóbregos de las espléndidas construcciones cortesanas." <sup>185</sup>.

O facto de as cozinhas deixarem de estar isoladas num edifício e situarem-se nas caves dos conjuntos habitacionais, acontece na Renascença, quando a procura pela simetria e proporção era uma máxima dos arquitectos renascentistas, o que não se observava caso existisse um edifício isolado do principal a servir a cozinha, como se verificou na Idade Média, nas construções religiosas.

---

<sup>183</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.18.

<sup>184</sup> Idem. p.18.

<sup>185</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. ISBN 84 7223 820 2. p.60.

Ao serem considerados na construção principal, os espaços de confecção mantinham-se ocultos dos demais espaços da casa, isto devido à propagação dos fumos a partir da zona de confecção dos alimentos. Esta necessidade de dividir por níveis a zona de serviços da zona privada da habitação é realçada também pelo facto do arquitecto e humanista italiano Alberti (1404-1472) defender a separação da zona dos patrões face à zona dos criados, tal como é referido:

"Como humanista Alberti valorizava o indivíduo por si só. Na sua obra (*De re aedificatoria* - A arte de construir) recomendava a separação entre a zona destinada aos patrões e a zona dos criados. Este conceito levou ao isolamento da cozinha, que deixava de ser frequentada pelos seus senhores." <sup>186</sup>.

O arquitecto Miguel Espinet sobre esta disposição por níveis, apresenta uma noção descritiva:

"La cocina del siglo XVI no difería ni en tamaño ni en forma de sus precesoras las cocinas medievales. Acaso, si es que hubo modificación, ésta debió consistir en reducir el volumen de los espacios, y su distribución pasó a ser más compartimentada. Y es lógico que así fuera. El ubicar las dependencias en los sótanos obligó a bajar alturas, prescindir de grandes techos abovedados y obtener una discreta ventilación por estrechas ventanas, colocadas a ras de suelo. Si, además, consideramos que las grandes salas estaban en la planta baja, cabe pensar que el peso de esta estructura debía descansar sobre gruesas y cercanas paredes, en la planta inferior, sesgando a pedazos el sótano." <sup>187</sup>.

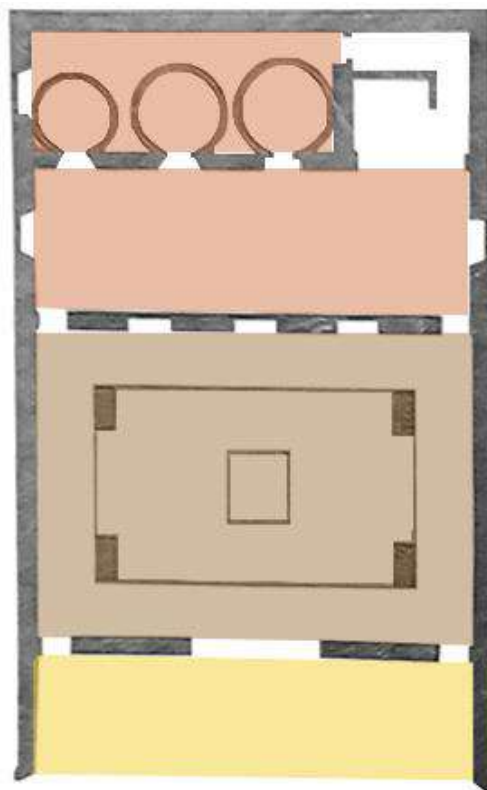
Para além do espaço de confecção constituir-se no edifício principal, deixa de ser um espaço amplo, para se traduzir num espaço com uma distribuição compartimentada.

---

<sup>186</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.16.

<sup>187</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.62.





**Figura 33** - Planta do espaço de confecção de Philibert de L'Orme. Representado a vermelho a zona dos fornos, a castanho a zona central de confecção dos alimentos e a amarelo a zona de lavagem dos alimentos. (Disponível em WWW:URL:< <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). Adptada pela autora.

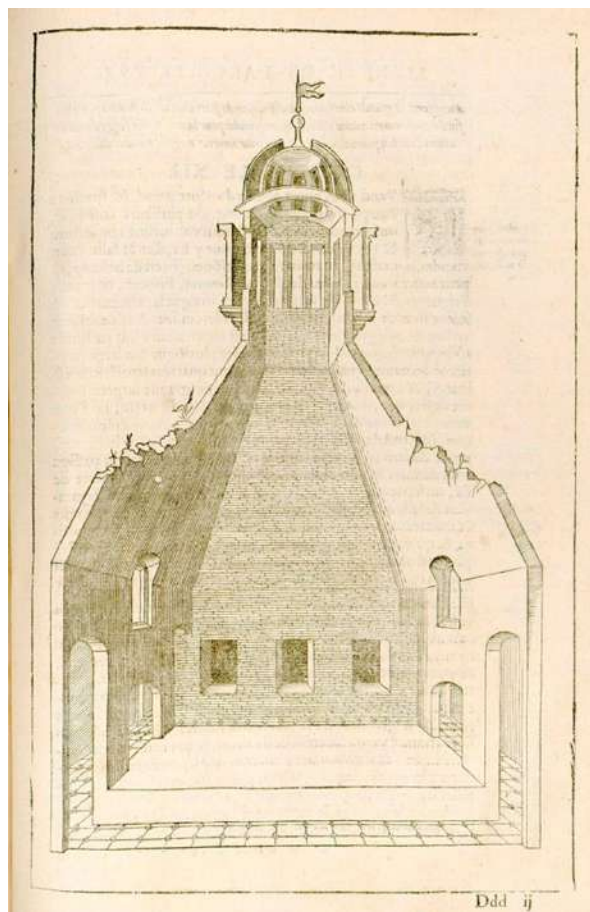
Desta forma, serve a descrição do arquitecto francês, para o entendimento da melhor organização espacial da cozinha que, por tratar-se de uma cozinha ao serviço de um maior número de pessoas, isto é, ao pertencer "a um modelo para casas ricas", considerava-se que o espaço de confecção deveria possuir uma maior área e consequentemente grandes chaminés.

A cozinha segue um modelo rectangular e é constituída por 3 zonas. Primeiramente a zona dos fornos (representada na figura 33 a vermelho), de seguida, na zona central onde se localiza o "local do fogo" e de onde segue a grande chaminé (representada na figura 33 a castanho) e a terceira zona corresponde à zona da lavagem e preparação dos alimentos (representada na figura 33 a amarelo).

A zona central da cozinha caracteriza-se por estar sobre-elevada em relação aos dois outros espaços desta. Isto acontece para que se deixe livre a circulação em torno do espaço do fogo (figura 34) e para quem estiver a confeccionar os alimentos não ser incomodado. Este espaço ainda estava limitado por "4 paredes que subiam a pique, inclinando-se depois para formar a base da chaminé (...)" <sup>188</sup>.

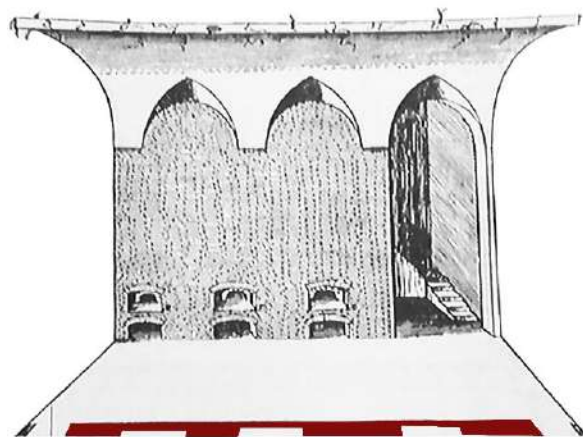
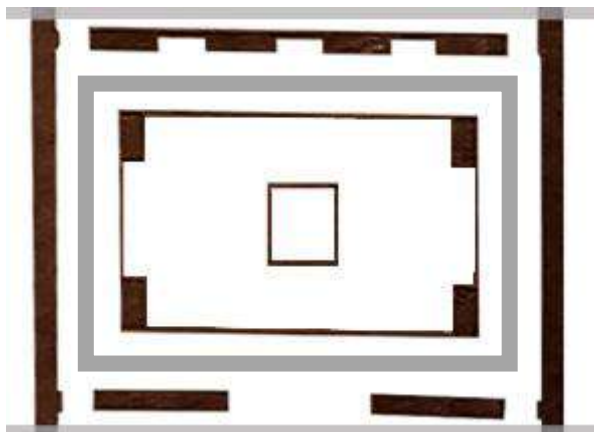
---

<sup>188</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.18.



**Figura 34** - Zona central da lareira. (Disponível em WWW:URL:< <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>).

Com o intuito do calor gerado pelos fornos não interferir com o correcto funcionamento da grande chaminé central, foi construída, a partir do centro do espaço de confecção, uma parede entre a zona central e a zona dos fornos, à qual denomina de "parede de comunicação". A zona dos fornos servia para "cozer pão e pasteleria, consoante as necessidades" e era constituída por 3 fornos de diferentes dimensões, que debaixo dos mesmos foi considerado espaço para "guardar a lenha".



**Figura 35** – (1) Zona Central. Representado a cinzento a circulação possível em torno do "local do fogo". (Disponível em [WWW:URL:< http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>](http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10)). Adptada pela autora;

(2) Zona dos fornos. Representado a vermelho a "parede de comunicação" criada por Philibert de L'Orme para o correcto funcionamento da chaminé central. (Disponível em [WWW:URL:< http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>](http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10)). Adptada pela autora.



**Figura 36** - Bartolomeu Scappi. (Disponível em WWW:URL:< <http://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi>>).



**Figura 37** – (1) Opera Di Bartolomeu Scappi “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL<: <https://pizzanapoletanismo.files.wordpress.com/2012/05/bartolomeo-scappis-recipe-book-opera-dellarte-del-cucinare.jpg>>);

(2) Gravuras “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi>>).

Cozinheiro secreto do Papa Pio V, **Bartolomeu Scappi**, elaborou um ensaio teórico “*Opera dell’arte del cucinare*”, no ano de 1570 onde apresenta a importância da ordem, da limpeza necessárias ao espaço de “una cocina ideal”.

São vários autores que se referem a este estudo de Scappi, como um momento de aprendizagem e de entendimento, de como era considerado o melhor funcionamento de uma cozinha “importante” do século XVI. É de mencionar que Scappi foi cozinheiro do Papa Pio V, tendo servido “en las cocinas de cardenales y o bispos venecianos, en una época en la que los banquetes eran una muestra del poder de la nobleza eclesiástica.”<sup>189</sup>, tal como referem as autoras María Carreiro e Inés Pernas, em *La Casa: Piezas, Ensamblés y Estrategias*.

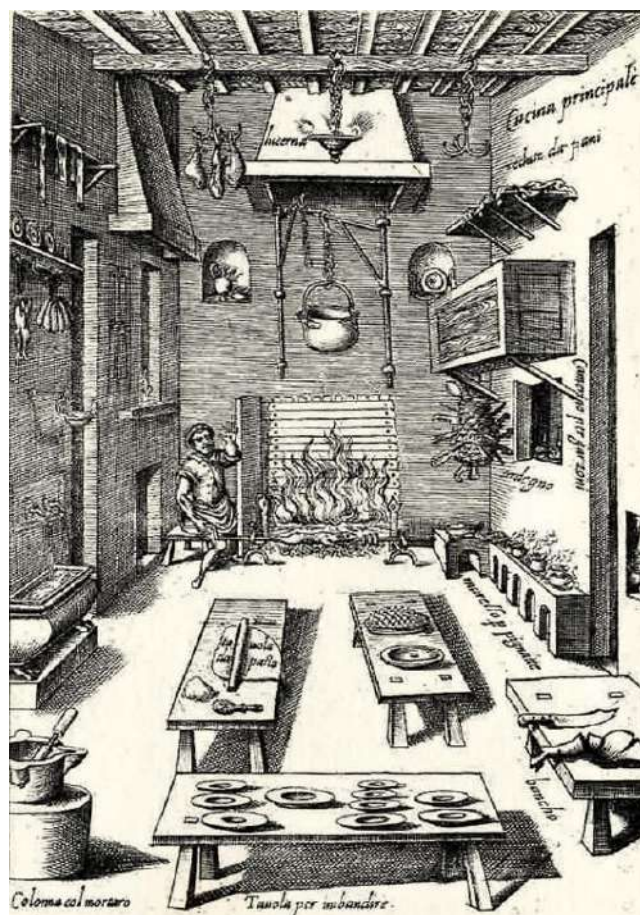
Miguel Espinet introduz o estudo teórico de Scappi através de uma gravura (figura 38), que reproduz a cozinha ideal do século XVI. Defende, que no ensaio realizado estão presentes as directrizes de organização de uma cozinha da época, bem como, face ao que expõe a gravura, apresenta considerações, no que diz respeito à dimensão do espaço, à quantidade de utensílios que compõem a **cozinha principal**:

“En ella están expressadas todas las sugerencias y las necesidades de la cocina de la época. La sala de tamaño mediano, más bien pequeño, tiene la novedosa particularidade de estar abarrotada de utensilios, aparatos, mesas de trabajo y fuegos de todo o tipo. No deja de ser una cierta utopia en matéria de diseño.”<sup>190</sup>.

---

<sup>189</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblés y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p.86.

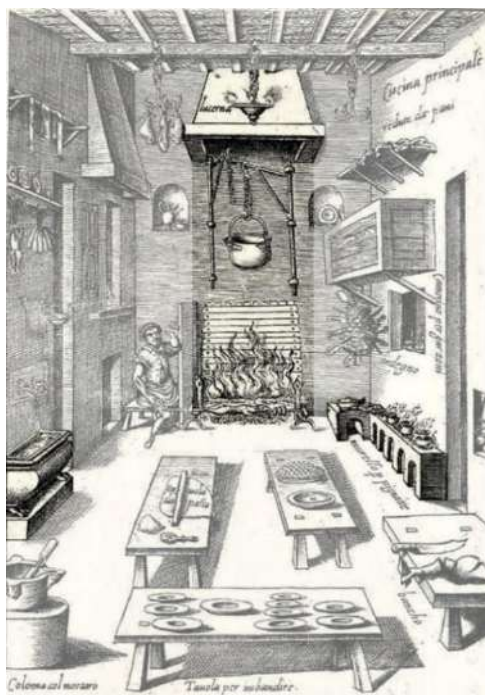
<sup>190</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.63.



**Figura 38** - Cozinha Principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:<  
<http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.).

No entanto, salienta 3 aspectos que se destacam no “interessante grabado de 1570”, sendo, consoante a figura 39 (da esquerda para a direita) a água num tanque ao alcance, no espaço da cozinha, a altura do preparado em relação ao fogo e as fogueiras anexadas a uma parede para a confecção “de los potagiers” (sopas) .

“(…) primero, la altura del puchero encima del fuego de la chimenea; segundo, la aparición de los *potagiers*, o fogones adosados a un muro; y tercero, la aportación de agua al alcance de la mano en una alberca de gan tamaño dentro de la cocina.”<sup>191</sup>.



**Figura 39** - Gravura da "cocina ideal del s. XVI". Destacados os 3 aspectos referidos por Espinet. (Disponível em WWW:URL<: <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora.

<sup>191</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.63.



Os pormenores do espaço de confecção de alimentos neste intitulado "livro de culinária" - a "Opera di Bartolomeu Scappi", são-nos descritos por Ana Marques Pereira, que se refere ao trabalho elaborado por Scappi como um título de referência: "A sua obra é de tal modo importante que se afirmou mesmo que, no campo da culinária, teve tanta relevância como a obra de Leonardo da Vinci, no campo da arte."<sup>192</sup>.

Bartolomeu Scappi, dividiu a sua obra em 6 volumes, e sobre as suas descrições e detalhes do funcionamento da cozinha fá-lo-o, no volume I, com gravuras do espaço da cozinha, como dos seus principais anexos e dos respectivos utensílios.

Desta forma, diz-nos a autora sobre a localização da "cocina ideal" de Bartolomeu Scappi:

"Sobre o local da cozinha, Scappi é claro, considerava que devia ficar afastada do público, fundamentalmente para não incomodar e não ser incomodado. Devia ser construída num andar baixo e «ser alegre, espaçosa e bem proporcionada, com chaminés altas e de boca larga». "<sup>193</sup>.

E sobre o seu espaço e organização interior diz-nos:

"A cozinha principal é uma divisão de grandes dimensões com tecto liso, em madeira, com traves igualmente de madeira, onde se encontravam fixos ganchos para pendurar alguns alimentos, como os presuntos, mas também o candeeiro (*lucerna*). Igualmente suspenso encontra-se um objecto (...) designado em veneziano por *ordegno*(...) e que se destinava a colocar facas e outros utensílios de cozinha."<sup>194</sup>.

---

<sup>192</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.20.

<sup>193</sup> Idem. p.20.

<sup>194</sup> Idem. p.20.

Face às 3 características levantadas por Espinet anteriormente sobre a cozinha ideal, Pereira também as menciona acrescentando-lhes mais detalhes (figura 40):

"Ao fundo da cozinha situava-se a lareira (...), alta, onde um ajudante de cozinha rodava um espeto para assar um animal (...). Na parede acima desta podem observar-se duas roldanas que permitiam mobilizar um caldeirão, suspenso por uma corrente.

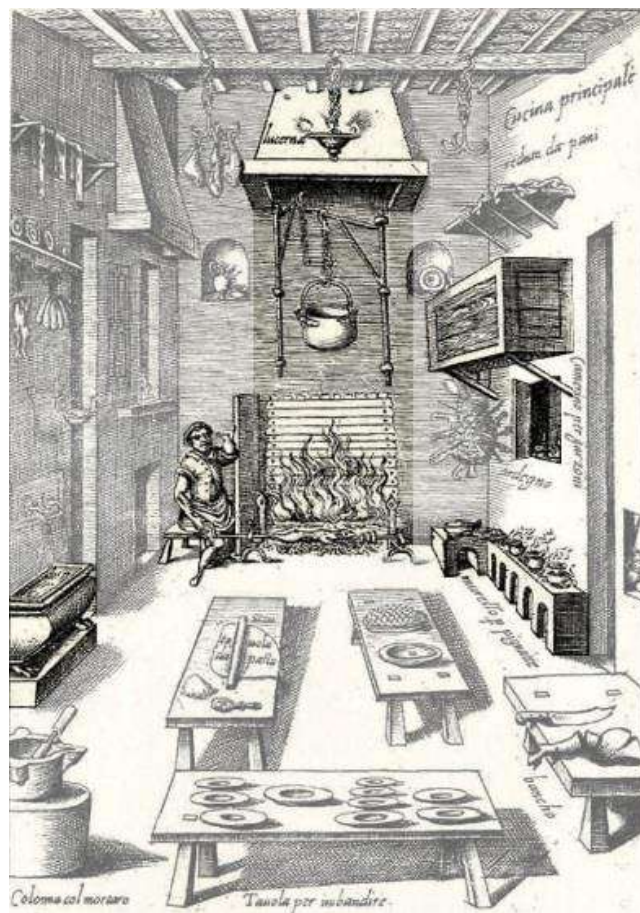
Do lado direito e perto da chaminé, observam-se dois tipos diferentes de precursores de fornalhas (*murello*), uma oca de arco único para colocar o caldeirão e as sertãs de fritar, e em que era possível colocar brasas na parte inferior para manter quentes os pratos e finalizar o seu cozimento.

O outro tipo de murete ou precursor de fornalha, construído sobre vários arcos, permitia o aquecimento de panelas finalizando a confecção dos alimentos e mantendo-os quentes (...).

Do lado esquerdo existia uma fonte com duas bicas, saindo a água de uma cisterna metida na parede, para uma bacia rectangular (...)." <sup>195</sup>

---

<sup>195</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.20-21.

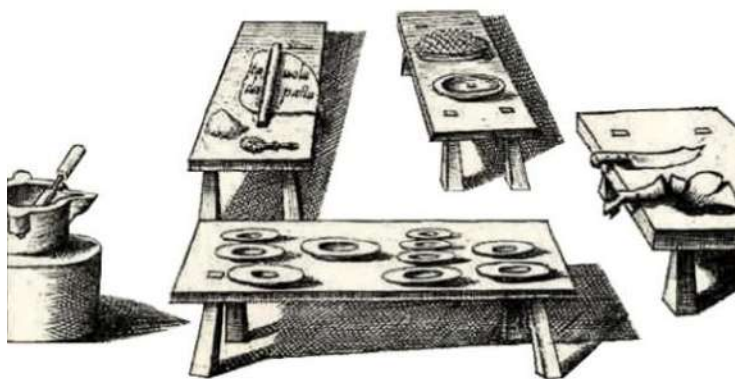


**Figura 40** - Gravura da "cocina ideal del s. XVI". Destacados os aspectos referidos por Ana Pereira. (Disponível em WWW:URL<: <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora.

Em relação às mesas visíveis na gravura entende-se:

"No plano anterior da gravura observam-se quatro mesas de madeira. Uma delas é designada de *bancho* e destinava-se a cortar carne. Uma das mesas servia para fazer a massa para as empadas e outros pratos semelhantes (...). Junto a esta, uma outra mesa, servia para ultimar os pratos de massa (...). Em primeiro plano encontra-se a mesa para emprar e que, como o nome indica servia para colocar a comida já preparada, nos pratos de serviço, antes de ser levada à mesa. Embora na gravura sejam visíveis apenas estas quatro mesas, Scappi afirma que deveria haver pelo menos seis mesas portáteis para emprar, e ainda dez mesas de pequeno tamanho para o peixe e outras dez para picar toucinho e outros ingredientes.

Presente estava também uma coluna de pedra sobre a qual se colocava o almofariz, peça indispensável para a mistura e esmagamento dos alimentos e condimentos (...). A cozinha devia ter ainda prateleiras de madeira fixas nas paredes, para colocação de utensílios e ganchos para pendurar alimentos." <sup>196</sup>.



**Figura 41** - Gravura da "cocina ideal del s. XVI". Destacadas as 4 mesas na cozinha principal e a coluna de pedra. (Disponível em WWW:URL<: <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora.

<sup>196</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.21.



**Figura 42** - Zona da Copa, anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.).

Próxima da cozinha principal destinada à confecção dos alimentos existia "uma outra divisão destinada à confecção de molhos, massas, gelatinas e manjar branco (...)".

Este novo espaço contíguo distinguia-se do primeiro e caracterizava-se pelo "(...) tecto alto em abóbada de cruzaria e bem ventilada por janelas altas, devia possuir várias prateleiras para colocação de utensílios."<sup>197</sup>.

Sobre esta denominada "**zona de confeitaria**", Espinet não faz referência, sendo no livro "Cozinhas: Espaço e Arquitectura" que o mesmo é abordado.

A ocupar o centro deste espaço estava "uma mesa de grandes dimensões destinada à confecção de todo o tipo de massas" existindo ainda, a observar na figura 43 a presença de outra mesa de dimensões mais reduzidas, em relação à primeira que servia "para diversas actividades (...) a gravura mostra-nos, sobre uma pequena mesa, outros dois ajudantes a coarem um molho através de um pano." <sup>198</sup>.



**Figura 43** - Zona da Copa, anexa à cozinha principal. Destacada a mesa central. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora.

<sup>197</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.21.

<sup>198</sup> Idem. p.20-21.

O forno que existia nesta dependência era de maiores dimensões e próximo deste, isto é, “aproveitando a chaminé do forno, devia existir uma fornalha para aquecer a água. A água era retirada de um poço existente neste espaço e posteriormente transportada para a cisterna, de onde saía por bicas de água.”<sup>199</sup>.



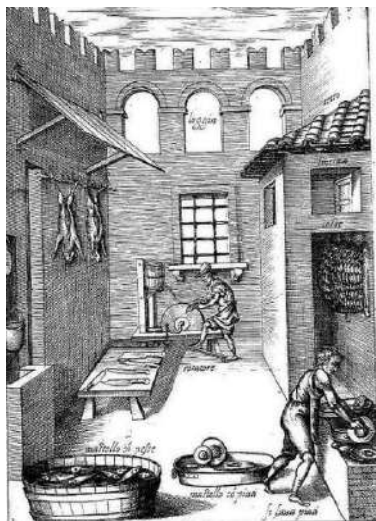
**Figura 44** - Zona da Copa, anexa à cozinha principal. Destacado o forno e o poço, donde era retirada água. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora.

<sup>199</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.21.



O autor ao fazer referência às exigências espaciais para uma correcta organização e bom funcionamento da cozinha ideal, pronunciou-se também para a necessidade de existir um **pátio** (figura 45) anexo à cozinha, para que nesse local, ao ar livre pudesse ocorrer o corte dos animais, a limpeza e a preparação destes.

“Este pátio devia ser bem ventilado e era nele que se fazia o corte e desmembramento dos grandes e pequenos animais. Por esse facto se observam na gravura vários ganchos fixos na parede, que se destinavam a pendurar neles os animais, afim de serem mais facilmente esquartejados. Pequenas mesas serviam para o corte e limpeza mais pormenorizada das peças. Era importante a presença da água neste pátio que, com grande probabilidade, vinha da cozinha anexa. Neste espaço podemos observar uma pequena construção telhada, que se destinava à lavagem dos utensílios. Estas actividades exigiam a presença de facas e outros utensílios de corte (...) devendo igualmente ser prevista a presença de uma roda de pedra para afiar as facas.”<sup>200</sup>.



**Figura 45** - Pátio anexo à cozinha. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.).

<sup>200</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.21.



Desta forma apresentado o espaço de confecção - a cozinha principal, seguiram-se os espaços de serviço anexos a este corpo principal, como a zona da copa, o pátio ao ar livre, sendo ainda:

“(...) documentada em gravura, (...) uma outra dependência designada por «Luochi freschi done fa lavoreri de latte» (“**sala fresca para elaborar produtos lácteos**”). De tecto alto e arejada por uma abertura ampla, nela se observam vários ajudantes (...)”<sup>201</sup>.



**Figura 46** - *Luochi freschi done fa lavoreri de latte*, anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <https://www.pinterest.pt/pin/424534702348295837//>>.).

No entanto, é de ter em conta a atenção de Scappi, quando:

“adverte ainda para a vantagem da existência de outras dependências de apoio à cozinha, como uma despensa, para guardar azeite, manteiga e outros produtos necessários para confecção de alimentos, bem como uma outra apenas para colocar o carvão, utensílios e os cestos (...)”<sup>202</sup>.

<sup>201</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006.p.22.

<sup>202</sup> Idem. p.22.

em síntese

Consideram-se, neste período os aspectos levantados por Espinet, referentes à cozinha ideal de Scappi, nomeadamente: a altura dada ao preparado face ao fogo, que sugere a resposta prática a um problema que se levantava – como a dificuldade de controlar o fogo produzido: “el tremendo fuego de la hoguera de leña ser difícil de controlar”. Desta forma, ao elevar o preparado Bartolomeo Scappi consegue controlar a temperatura que necessita para confeccionar os alimentos, bem como mover a “olla” de forma a poder observar o estado do preparado.<sup>203</sup>

Bem como, no que diz respeito à diversidade de aparelhos de queima existentes no espaço da cozinha, necessários à confecção de diversos tipos de alimentos, como o murete adossado à parede, “que permitia o aquecimento de panelas finalizando a confecção dos alimentos (...)”<sup>204</sup>.

Posto isto, revelam-se questões de extrema importância a serem experimentadas - “na nova geração de cozinhas”, seguindo-se propostas de resposta ao controlo do fogo, da temperatura, do tamanho e da qualidade da chama.

“(...) conversión de un espacio culinario antiguo, donde la chimenea residía con sus llamas abrasadoras, a una cocina moderna, donde el control del fuego, como consecuencia del calor de cocción, hizo posible modificar definitivamente los hábitos culinarios de la humanidad.”<sup>205</sup>.

---

<sup>203</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.63-65.

<sup>204</sup> PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitetura**. Lisboa: Edições INAPA. 2006. p.20-21.

<sup>205</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.76.

a cozinha do século XVI ao XVIII



**Figura 47** - Cozinha multifuncional do século XVI, segundo o pintor Pieter van der Borcht. . (DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. p. 24.).



**Figura 48** – (1) Cozinha do século XVI, segundo o pintor Pieter van der Borcht. (Disponível em WWW:URL:<<https://images.metmuseum.org/CRDImages/dp/original/DP808188.jpg>>.);

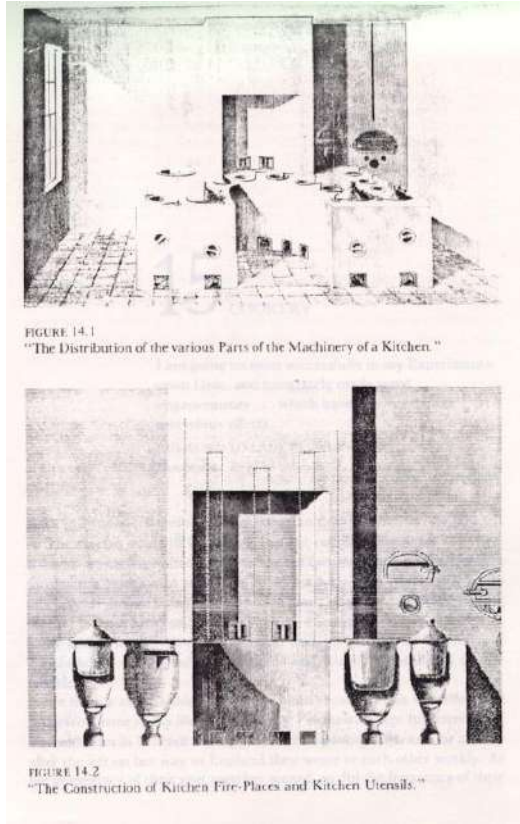
(2) Cozinha do século XVI, segundo o pintor Pieter van der Borcht. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. p. 68.).



**Figura 49** - Cozinha de 1770, segundo o pintor Daniel Chodowiecki. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. p. 74.).

a nova geração de cozinhas  
a cozinha de Rumford (1800)

---



**Figura 50** - Cozinha del conde von Rumford, 1800. (Disponível em WWW:URL:<<http://www.rumford.com/images/Rumfordkitchen.jpg>>.).



Como referido na introdução deste trabalho introduz-se o período da **nova geração de cozinhas**, marcado pelos grandes avanços tecnológicos, da mecanização, da procura, de investigação e da racionalização do espaço de confecção de alimentos.

Durante os séculos XVII e XVIII vigorou uma época de investigação e de estudo sobre as “fontes de calor” e os “métodos de combustão nos aparelhos de queima no espaço da cozinha”, tendo como objectivo o domínio total e eficaz do fogo produzido.<sup>206</sup>

“Tras estos intentos de perfeccionar alguns de los aspectos del utillaje de combustión doméstica, fue Benjamin Thompson, nacido en Rumford, Inglaterra, en 1753, quien dio el paso definitivo hacia la creación de un aparato que permitiera cocinar con precisión, sin riesgos de quemaduras y con una economía creciente de carburante.”<sup>207</sup>

“La tecnología, inventada por Rumford u otros físicos inventores de su época, propuso dos cambios radicales en el mundo culinario, dos cambios que posiblemente suponen el punto de partida para las modernas cocinas que poseemos en la actualidad. Por una parte, al conseguirse finalmente dominar la llama o, al menos, hacerla controlable en el punto de contacto con los pucheros, la tipología y la metodología, de las recetas pudieron avanzar a pasos agigantados.

Se crearon los hervido cortos, la grillada, la cocción lenta y la viva, el Baño María, todo un mundo nuevo que proporcionó al fin al cocinero el material necessário para elaborar los purés, las salsas, las necessárias ligazones, o la nueva técnica de los *pochés*.”<sup>208</sup>

---

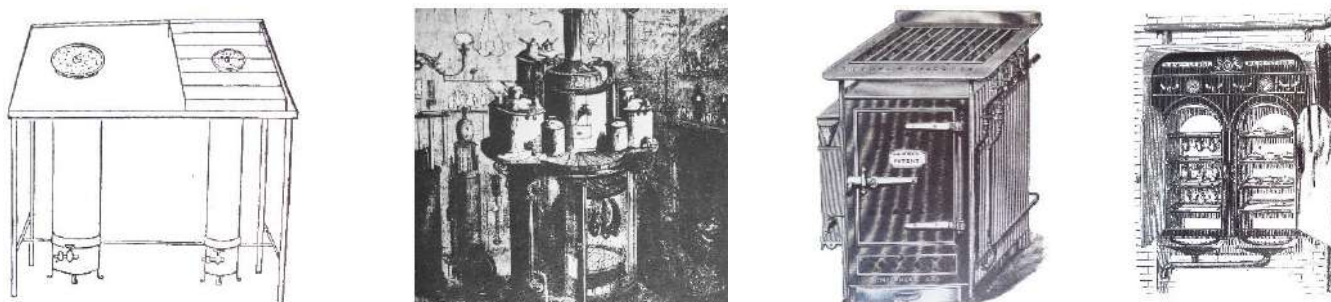
<sup>206</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.78-79.

<sup>207</sup> Idem. p.81.

<sup>208</sup> Idem. p.84.

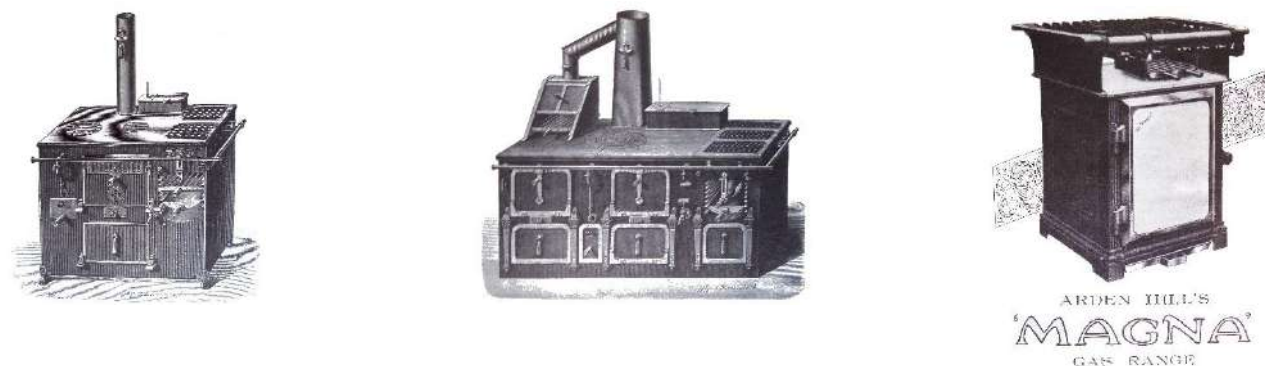
## a cozinha a gás

Em 1839 realizaram-se as primeiras demonstrações públicas de equipamentos para cozinhar a gás.<sup>209</sup>



**Figura 51** – (1) Cozinha de Gás Rickett, 1840. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 100.); (2) Cozinha de Gás Sharp, 1851. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 101.); (3) Cozinha a gás, 1883. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 103.); (4) Cozinha a gás industrial, 1883. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 104.).

<sup>209</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.99.



**Figura 52 – (1) Cozinha mista, 1890. (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. p. 106.);**

**(2) Cozinha mista, 1890. (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. p. 107.);**

**(3) Cozinha a gás, 1927. (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. p. 109.).**

## a cozinha de Soyer (1838 - 1858)

---

A dar continuidade às mudanças e transformações do espaço da cozinha e seguido de Rumford encontra-se o francês, “dotado de un gran talento” - a cozinha, Alexis Soyer. Soyer provido do interesse pela confecção de alimentos, tal como o cozinheiro Bartolomeu Scappi, no século XVI, colaborou no desenho de “las cocinas más bellas” e ligado à evolução de métodos culinários, redigiu 4 tratados de cozinha:

“Escribió el famoso Gastronomic Regenerato, dividido en dos partes, «The Kitchen of Wealthy» (La cocina de los ricos) y «The Kitchen at Home» (La cocina del hogar) (...) *The modern Houselife*, donde encontramos aportaciones interesantes y soluciones personaes a los problemas de la cocina doméstica; *A Shilling Cookery* (...) y, por último, un profundo estudio sobre la cocina de las classes más modestas, *The Poor Man's Regenerator*. ”<sup>210</sup>.

Em 1850, Soyer desenvolve uma cozinha para um barco, a servir um grande número de pessoas, reunindo no seu interior tudo o que considerava necessário para o processo de preparação e de confecção de alimentos, num espaço com aproximadamente 13m<sup>2</sup> de área. Trata-se de uma cozinha moderna, constituída e equipada com os avanços tecnológicos recentes:

“La cocina presentaba importantes avances tecnológicos: una mesa de Baño María, com depósitos de agua caliente en su interior y compartimentados para outra classe de líquido túbios, la cocina levantada sobre patas com horno, plancha y grill, y el ingenioso y atrevido diseño de un horno autóctono com armário caliente adosado en su parte superior. Los planos y el grabado de esta cocina demuestran el alto grado de perfección y orden: las legumbreras, el mortero industrial, las mesas escamoteables y las estanterías alineadas parecen más de una cocina de 1950 que de un modelo construído un siglo antes.”<sup>211</sup>

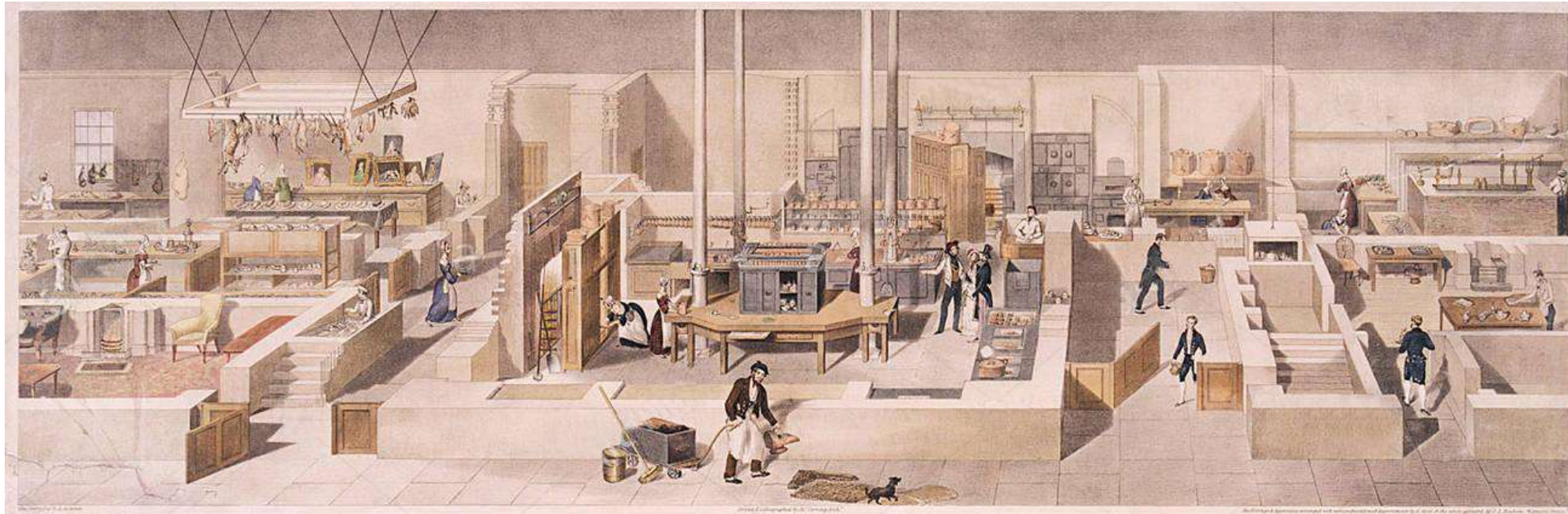
---

<sup>210</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.95-96.

<sup>211</sup> Idem. p.96-97.



## a cozinha de Soyer



**Figura 53** - Cozinha "Reform Club", desenhada por Alexis Soyer, 1838-1840. (Disponível em WWW:URL:< <https://c8.alamy.com/comppt/ddmn2a/reforma-do-clube-para-cozinhas-westminster-londres-1842-artista-joao-asfaltamento-ddmn2a.jpg>>.).



**Figura 54** - Cozinha de barco de Alexis Soyer. 1809-1858.. (LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - *La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias*.p. 88.).

No que diz respeito ao espaço da cozinha doméstica, são de considerar as mudanças existentes, nomeadamente: (1) os avanços técnicos adquiridos; (2) os novos equipamentos conquistados ao serviço do trabalho na cozinha; (3) bem como os “elementos básicos, por los que se guía el actual *design* del espacio culinario doméstico” tais como, as superfícies niveladas, os elementos contínuos e os espaços de armazenamento cuidadosamente dimensionados.

Assim, o espaço da cozinha, outrora multifuncional e central na casa, configura-se neste momento num espaço “fechado, autónomo e compartimentado”, surgindo a designada cozinha moderna.<sup>212</sup> É de mencionar uma consideração elaborada por Espinet, quando se refere a este chegado momento de racionalização do espaço da cozinha, como algo que foi conquistado ao longo dos séculos anteriores, derivado das diversas experimentações, descobertas:<sup>213</sup>

“(...) Pronto se empezó a hablar de racionalización en las distribuciones de la vivienda, del ahorro de movimientos, de la planificación de la economía del hogar. La «ingeniería doméstica» sustituyó a las trasnochadas costumbres de oscuras veladas a la lumbre de la chimenea y de su trashoguero. (...)”

La tecnología y las aportaciones debidas a los primeros grandes inventos, a la vez que modifican los hábitos culinarios, al poder por primera vez cocinar adecuadamente dentro de las viviendas de la urbe premoderna, dan la pauta para que la arquitectura, necesitada de aires inovadores, de alguna manera vanguardistas, trace las líneas maestras definitivas del nuevo orden social, culinario y arquitectónico.”<sup>214</sup>.

---

<sup>212</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.85.

<sup>213</sup> Idem. p.88-89.

<sup>214</sup> Idem. p.89.

Decorrentes da crescente mecanização do século XIX e da influência da mulher na sociedade realizaram-se, por diversas investigadoras, propostas de espaços de confecção de alimentos, de carácter doméstico.

“La reducción de las labores del hogar, a causa de la creciente mecanización y de una mejor organización de las mismas, favorecieron, a partir de finales del siglo XIX, una mayor independencia y libertad del ama de casa, ventajas de las que los norteamericanos gozaron antes que los demás, por haberse adelantado en la mecanización industrial y en consecuencia, en la de las labores del hogar.”<sup>215</sup>.

É o caso, da investigadora americana Catherine Esther Beecher, que entendendo minuciosamente “cada una de las tareas prácticas del hogar” formou propostas de organização do espaço da “cozinha-modelo”. Beecher, para a sua proposta teve em conta a adopção da nova tecnologia dos equipamentos de queima, como ao processo de trabalho de preparação e confecção de alimentos e ao estudo do desempenho e do esforço do ser humano durante a actividade de cozinhar (ergometria).<sup>216</sup>

É-nos, no livro de Espinet apresentada uma descrição de Giedion, acerca da cozinha produzida por Beecher:

“(…) Giedion analiza la meticulosa y casi científica estructuración de sus partes: «Las superficies de trabajo están bien iluminadas y no son mayores de lo necesario. A la izquierda, la tapa del gran depósito de harina queda nivelada con la superfice de trabajo, con la que forma un elemento continuo a la altura de la cintura. El ama de casa sólo tiene que levantar la tapa y salpicar com harina la adyacente plancha para amassar el pan. Esta plancha puede dar la vuelta para la preparación de carnes y verduras, y la superficie contigua, el escurridor de platos, está montada sobre bisagras, de modo que pueda descansar sobre la superficie de preparación o bien girar sobre sí misma y tapar el fregadero.»”<sup>217</sup>.

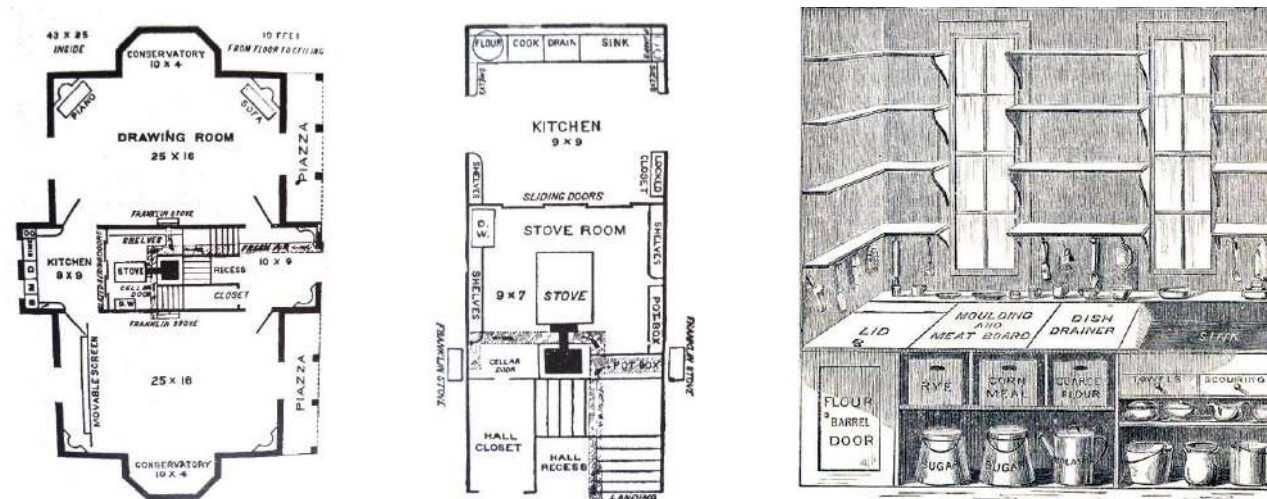
---

<sup>215</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.86.

<sup>216</sup> Idem. p.86-87.

<sup>217</sup> Idem. p.87-88.

a cozinha de Catherine E. Beecher (1869)



**Figura 55 - (1)** Espaço culinário central na casa de Catherine Beecher, 1869. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 87.);

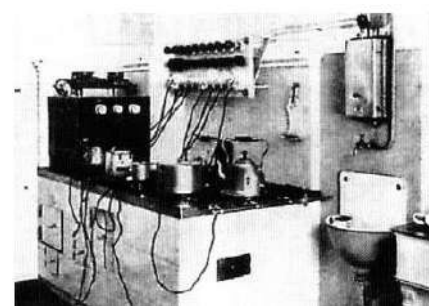
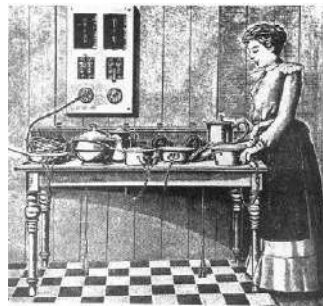
(2) Planta da cozinha. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 88.);

(3) Detalhe das superfícies de trabalho e das zonas de preparação. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 88.).





a cozinha eléctrica (1900)



**Figura 56 – (1) Cozinha Eléctrica, Chicago, 1893. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño. p. 42.);**

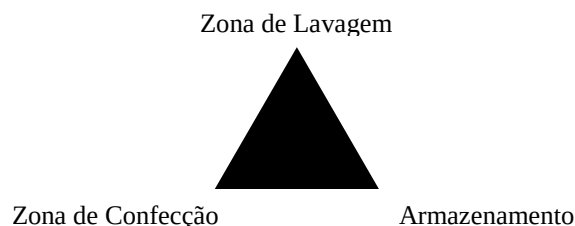
**(2) Aparelhos eléctricos, 1900. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño. p.42.);**

**(3) Primeira cozinha eléctrica, Berlin, 1905. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño. p.43.).**

## a cozinha de Christine Frederick (1912)

Christine Frederick ao continuar o trabalho desenvolvido por Catherine Beecher, propõe um espaço de cozinha eficaz com “superfícies de trabajo continuas, en un espacio de unos once metros cuadrados”.

Como resultado das investigações e estudos, Frederick elabora um livro, no ano de 1912, intitulado “The New Housekeeping Studies in Home Management”. Nessa publicação trata, ao entender quais as tarefas e equipamentos necessários numa cozinha, de apresentar o resultado de uma cozinha eficaz, *versus* uma cozinha ineficaz (figura 58). Isto é, C. Frederick ao identificar as “fases” de trabalho a acontecer na cozinha estabelece, num diagrama, a sequência de movimentos realizados, baseando-se, para o seu estudo, na “teoria del triángulo de trabajo” (zona de lavagem, zona de confecção e zona de armazenamento), no “menor número de pasos” e na utilização da “menor cantidad de utensílios” possível.

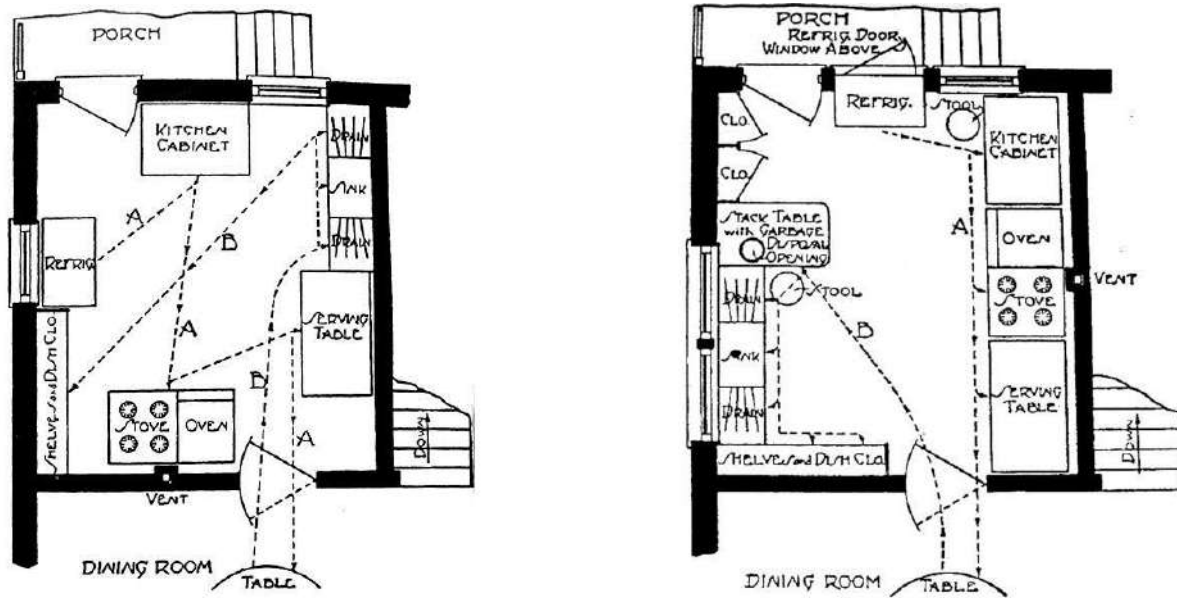


**Figura 57** – Triângulo do trabalho. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. p.39.).

Christine identifica as 6 fases de trabalho no espaço da cozinha, sendo: a de preparar, cozinhar, servir, retirar, lavar e por último a de colocar. Com o intuito de aumentar a eficácia e o rendimento de tempo, energia, espaço e dinheiro nas tarefas domésticas estabeleceu os mesmos métodos usados nas tarefas de limpar, lavar e cozinhar nas indústrias e nas fábricas.<sup>218</sup>

---

<sup>218</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad

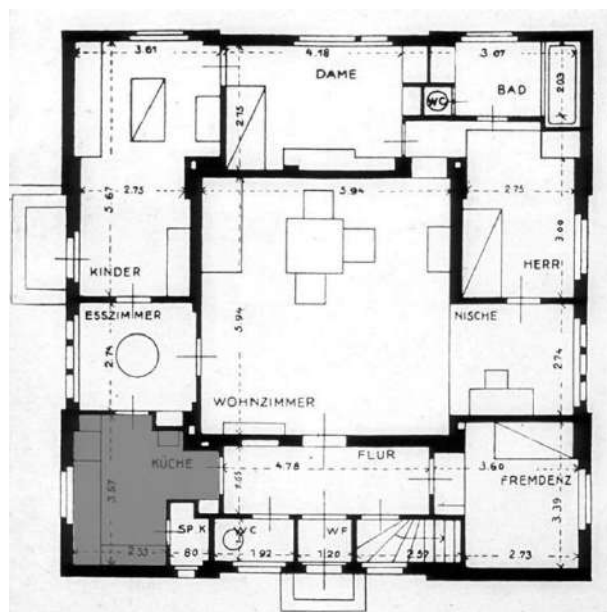


**Figura 58** – Esquema comparativo da cozinha ineficiente e a cozinha eficiente, Christine Frederick, 1914. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño*. p.39.).

Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutorado. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p. 38-39.



a cozinha da “Haus am Horn de Weimar” (1923)



**Figura 59** – Planta da “Haus am Horn”, 1923. (Disponível em WWW:URL:< <http://socks-studio.com/2016/05/31/a-prototypal-house-at-the-bauhaus-the-haus-am-horn-by-georg-muche-1923/>>.). Adptada pela autora.

No que diz respeito às propostas europeias de espaços de confecção de alimentos, importa salientar a investigação e o modo de pensamento arquitectónico da escola de desenho alemã, a Bauhaus, sobre a evolução e a organização da cozinha inserida na casa actual.

O protótipo apresentado da “casa experimental” (figura 59), em 1923, tinha na sua constituição o espaço da cozinha, que configurava uma organização em L, com os vários espaços de trabalho dispostos num contínuo e os armários “inteligentemente organizados”.<sup>219</sup>

“En el vértice de la L, se ubica el centro del almacenamiento, con armarios inferiores, debajo de la superficie de trabajo, o «armarios base», y armarios superiores, llamados «armarios murales» o «armarios de pared». El fregadero, aún independiente, estaba ubicado en un extremo y, en el otro, se asentaba la cocina con aletas laterales que se prolongaban, enrasadas con la superficie, todo al mismo nivel. El aparato de cocina de gas presentaba cuatro fuegos con quemadores circulares (...) y, debajo de ellos, se disponía del clásico horno y cajón calienta-platos.”<sup>220</sup>



**Figura 60** – Parte da cozinha da casa modelo. (Disponível em WWW:URL:<<https://www.archdaily.com/873082/ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche/593b59d4e58ece83c5000160-ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche-photo>>.). Adptada pela autora.

<sup>219</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.113-115.

<sup>220</sup> Idem. p.115.

## a cozinha de Frankfurt (1927-1930)

---

É de mencionar a cozinha de Frankfurt, como um modelo de cozinha com dimensões mínimas a constituir-se em casas desenhadas, sobre o visionamento do arquitecto Ernst May, entre a década de 20 e 30.

De modo a dar resposta à procura de alojamento, são construídas na cidade de Frankfurt, aproximadamente 15.000 unidades de habitação, desenhadas “sobre la base del *existenzminimum*”, considerando que o indivíduo tem o direito de habitar uma casa com áreas mínimas garantidas, como o acesso às necessidades básicas, “como el agua caliente, la electricidad y la calefacción.”

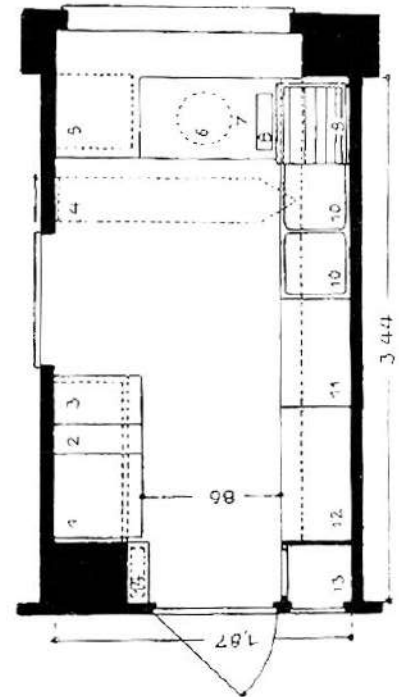
São, por sua vez realizados estudos, como observadas referências de soluções de espaços de cozinhas, a inserir numa casa com uma área inferior a 90m<sup>2</sup>. A respeitar um bom funcionamento e economia de espaço é desenhada a cozinha de Frankfurt, caracterizada segundo Díaz <sup>221</sup> :

“(…) por la economía del gesto, este espacio de 6.5 metros cuadrados, dentro de una vivienda inferior a 90 metros cuadrados, cuenta com todo le esencial para su óptimo funcionamiento. El tamaño reducido de estas cocina no se debe exclusivamente a motivos económicos, sino también a aspectos eficientes, ya que Schütte busca la minimización de distancias entre el armario, el mostrador, los fuegos, la mesa y el fregadero para la que sería su principal usuária: lanueva mujer moderna.” <sup>222</sup>.

---

<sup>221</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p. 45-46.

<sup>222</sup> Idem. p. 46.



**Figura 61** – (1) Cozinha de Frankfurt, 1927-1930. (Disponível em WWW:URL:<<http://www.pcjewishpulse.com/kitchen-design-history.html/>>.); (2) Planta da Cozinha de Frankfurt, 1927-1930. (1) fogão a gás, (2) bancada, (3) armazenamento, (4) tábua dobrável, (5) despensa, (6) cozinha giratória, (7) superfície de trabalho, (8) lixo, (9) escorredor de pratos, (10) “lava-loiças”, (11) caixas de alumínio para armazenamento, (12) armazenamento de recipientes para cozinhar, (13) vassoura, (14) bancada dobrável. (DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. p.46.).

em síntese

---

Formaram-se assim, importantes contributos para o espaço da cozinha que se aproxima ao (espaço) que conhecemos nos dias de hoje:

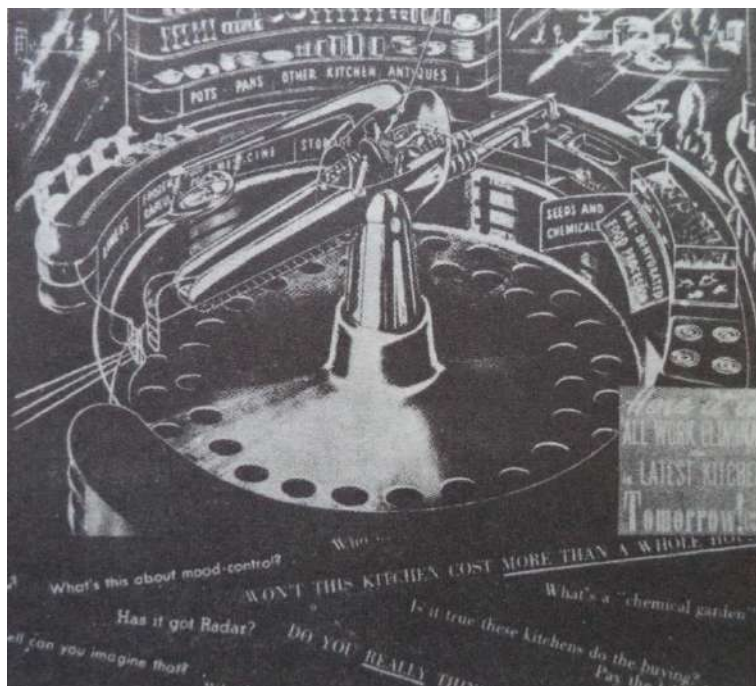
“Al notable avance en técnicas culinarias, cocinas de gas, cocinas eléctricas, etc., se unieron, para la total mecanización de los trabajos de la cocina, otros apartados que en cierto modo proponían soluciones más novedosas que las de las propias fuentes de calor. (...)”

Los aparatos «auxiliares» de cocina, como venían llamándose a principios de siglo, son inventos tecnológicos que avanzan paralelos a la própria investigação del aparato culinario. El aligeramiento de cargas domésticas simplificó y dignificó a la vez el uso el uso el espacio culinario, porque la mayoría de las nuevas aportaciones se instalaban en el recinto, cada vez más mecanizado, de la cocina. A nuestro juicio, los aparatos frigoríficos y los lavavajillas fueron las dos aportaciones definitivas que transformaron en último término la organización culinaria y que, en consecuencia, permitieron estructurar el espacio de una manera compacta y racionalmente funcional. (...)”

Pero el hombre había dado el salto definitivo en el campo de la mecanización y, en cien años, se avanzó más que en toda la historia del espacio culinario. Al fin se disponía de los utensílios adecuados para convertir la labor cotidiana de manipulación de alimentos, tanto doméstica como industrial, en un trabajo de elevada cualificación. El ingenio de la era industrial y las nuevas formas de energía del siglo XX han transformado la cocina, quedando por plantearse tan sólo la reforma del espacio culinario, no tanto en su génesis, sino más bien en su evolución estructural y funcional.”<sup>223</sup>

---

<sup>223</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.112.



**Figura 62** – Sátira de um fabricante norteamericano contra a cozinha moderna “recargada” de aparelhos. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 125.).

Como as autoras María Carreiro e Inés Pernas, do capítulo *La Cocina*, da obra publicada “La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias” enunciam, o espaço da cozinha torna-se um “objecto autónomo” e um espaço especializado, estruturado e higiénico na casa, incorporando as máquinas e os utensílios necessários à preparação, confecção e armazenamento dos alimentos, sustentado a partir de “elementos identitários” como a “bancada e o triângulo de trabalho”.<sup>224</sup>

Em suma, considera-se que: “La evolución de la cocina en el último siglo se acompaña de la evolución de la industria.”<sup>225</sup>.

O espaço da cozinha ao organizar-se em bancadas de trabalho e com dimensões *standarts*, assume diferentes tipos de configuração espacial, como: “La cocina lineal, una línea única, com la encimera a un solo lado del recinto. La cocina en U, una línea de três tramos consecutivos. La cocina en L, una línea de dos tramos seguidos en ángulo recto.”<sup>226</sup>.

No entanto, sobre o desenho e o objectivo de proposta para o espaço da cozinha do século XXI, questiona-se:

“La cocina del siglo XX se diseñó com el doble objetivo de dignificar el trabajo doméstico y simplificar las labores en la cocina. En el siglo XXI, ¿qué objetivo há de proponerse en el proyecto de la cocina contemporânea (...)?”<sup>227</sup>.

---

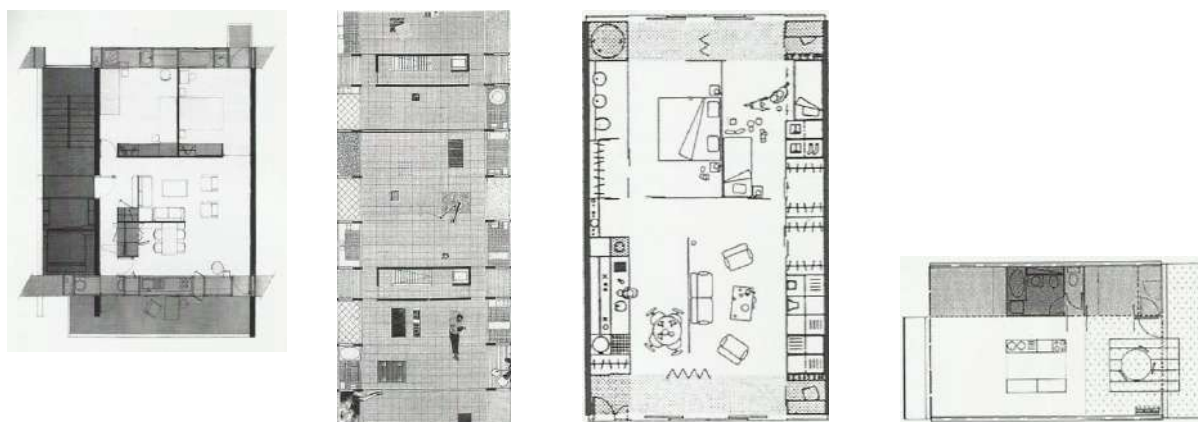
<sup>224</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p.103.

<sup>225</sup> Idem. p. 104.

<sup>226</sup> Idem. P. 109.

<sup>227</sup> Idem. p. 110.

Para tal, entende-se o contexto e os ideias da casa, do século XXI, onde é defendido o interesse por princípios de (1) sustentabilidade – “En el campo residencial la sostenibilidad se alcanza a través de reciclar, reutilizar y recuperar las viviendas existentes. De renovar el tejido residencial cuando no sea posible recuperarlo.”; (2) acessibilidade, no intuito de facilitar o uso interior dos espaços públicos, como privados a pessoas com dificuldades físicas; e (3) pela procura pela flexibilidade dos espaços que constituem a casa, tendo em conta a proposta de um programa que acompanhe as necessidades dos usuários, a substituir a “zonificación aplicada para racionalizar la vivienda del siglo XX”.<sup>228</sup>



**Figura 63** - Propostas de localização de cozinhas, séc. XXI. (LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias**. p. 112 e 114.).

(1) “Banda activa: Domus Demain, Y.Lion y F. Leclercq.”; (2) “Galería filtro, A.Wall, W.Neutelings, X.de Geyter y F. Roodbeen.”; (3) “Medienera técnica, J.F.Delsalle y J.B. Launcourdre.”; (4) “Corazón técnico, Njiric & Njiric.”.

<sup>228</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p. 110-111.



Desta forma, sucederam-se propostas de espaços de cozinhas presentes na casa doméstica, onde se localizam, nas extremidades do fogo (figura 63.1,2,3), proporcionando um espaço aberto que se relaciona com o lugar de estar da casa. Na figura 63.4, a cozinha torna-se o elemento físico que organiza os restantes espaços, como as circulações e relações entre eles, por estar localizada no centro do fogo.

Posto isto, é possível entender que estas “novas” cozinhas domésticas adoptaram-se segundo princípios e modelos anteriormente apresentados neste estudo <sup>229</sup> e que o seu desenho e projecto, responde a um conjunto de observações como de reflexões:

“En los casi cien años transcorridos desde las exposiciones alemanas de vivienda y cocina, hasta esta segunda década del siglo XXI, han ido creciendo, paulatinamente, diferentes tópicos sobre la conformación y naturaleza de la cocina. Algunos se refieren a la superficie de la cocina: *debe tener amplitud suficiente para que varias personas puedan trabajar a la vez; debe ser amplia porque en ella los niños pueden hacer los deberes mientras se prepara la merienda o la cena, o la comida.* Otros aluden a la comunicación de las mujeres, *debe ser abierta o estar vinculada a otras estancias para que la “mujer” pueda participar de la conversación mientras cocina.* Otros a las características espaciales, *debe tener luz natural porque en ella se pasan muchas horas; debe dar al exterior para vigilar a los niños cuando están fuera, en el exterior.”* <sup>230</sup>.

---

<sup>229</sup> LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. p.113 -115.

<sup>230</sup> Idem. p. 119.

contexto português - Nuno Portas LNEC 1969

---

Em contexto português, no século XX, do ano de 1969, é de destacar, da autoria do arquitecto português Nuno Portas a publicação “**Funções e exigências de áreas da habitação**”. O arquitecto procurou, para a regularização dos padrões mínimos de habitabilidade admissíveis – a designada definição de políticas da habitação, conhecer as necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais do indivíduo, bem como entender o tempo em que se encontra e que se reflectem no desenvolvimento dos padrões mínimos de habitação, como:

“o incremento do trabalho feminino (fora da casa) e do equipamento auxiliar para a preparação de refeições, tratamento de roupas e limpeza tendente a reduzir o esforço de manutenção da casa, maior frequência e duração de tempos livres em casa, a par de maior consumo dos tempos livres exteriores, com novas ocupações tais como a leitura ou estudo, televisão e rádio, além das tradicionais costura e conversa; maior desejo de independência de grupos, sobretudo de idades, no interior da casa; maior exigência de privacidade em ordem ao exterior e à vizinhança como condição de equilíbrio para relações de vizinhança e amizades mais selectivas.”<sup>231</sup>.

Assim, são de destacar 3 aspectos da evolução das necessidades familiares com consequências para o desenho e organização do espaço da casa, como a **modificação do papel da mulher na casa**, que acontece quando é atribuído o acesso desta à instrução, bem como a sua inserção ao trabalho profissional. A adicionar também o aumento da partilha das tarefas de casa e o progresso técnico e mecânico dos equipamentos a utilizar na casa, na preparação de refeições e no tratamento de roupas. Este desenvolvimento induz à diminuição dos movimentos de trabalho e racionalização do projecto da casa.

A **intensificação da vida activa no lar**, que corresponde a alterações na vida quotidiana em casa pelos vários membros da família, derivado do aumento dos tempos livres destes. Esta

---

<sup>231</sup> PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 2.

condição conduz a uma maior autonomia entre os vários membros do conjunto familiar e a uma maior divisão de funções na casa, como refere Portas:

“(...) para o caso dos adolescentes, com necessidade de sítio de estudo e isolamento, e das crianças com necessidade de espaço para tornarem «seu», para não referir já o problema da «terceira geração» idosa, frequente ainda no meio urbano popular português.”<sup>232</sup>.

E um **novo equilíbrio entre privacidade e vida de relação**. Esta necessidade refere-se à procura de condições acústicas e relações visuais entre as distintas zonas que constituem o fogo.<sup>233</sup>

Dadas as necessidades familiares, que marcam este período histórico, estabelece-se assim um acerto dos padrões mínimos de habitabilidade, que foram variando ao longo dos tempos, face ao desenvolvimento económico e às necessidades e exigências da população. Entende-se que estes padrões mínimos partiram primeiramente, nos séculos XVIII e XIX, pela conquista das condições mínimas de higiene, posteriormente, pelo interesse da “casa própria” para cada família e nos finais do século XX pela “preocupação dos técnicos em definir necessidades mínimas” para a habitação de massa.<sup>234</sup>

Anunciados estes aspectos sociais com efeitos no desenho, funções e exigências do espaço da casa, considerou-se para a realização de uma análise funcional as 16 actividades programáticas a constituírem a habitação, tendo o arquitecto verificado, através da soma dessas áreas programáticas o estabelecimento de uma área útil mínima para uma habitação de cerca de 70m<sup>2</sup>.<sup>235</sup>

Ao considerar para a sua análise nomeiam-se de seguida as 16 actividades a compor o fogo: (1) dormir, descanso pessoal; (2) alimentação: preparação de refeições; (3 e 4) alimentação: refeições; (5 e 6) estar: reunião, receber; (7) recreio – crianças; (8 e 9) estudo – jovens, trabalho – adultos; (10,11 e 12) tratamento de roupas: passar, costura, lavagem, secagem: (13)

---

<sup>232</sup> PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 11.

<sup>233</sup> Idem. p. 12.

<sup>234</sup> Idem. p. 9.

<sup>235</sup> Idem. p. 10.

higiene pessoal; (14) permanência em exterior; (15) separação – comunicação com o exterior e no interior; (16) arrumação.

É de destacar, assim para o presente estudo, a função nº 2, 3 e 4 – de alimentação: preparação de refeições e refeições, para entender as acções, a organização espacial, os equipamentos e as características funcionais mínimas que estão associadas ao espaço da cozinha e de refeições, definidas nesta publicação de políticas de habitação.

Nuno Portas, aborda esta análise seguindo em primeiro o programa e em seguida o projecto. No programa existe o interesse pela (1) recolha de informação acerca do uso do espaço, (2) se estabelece alguma relação com outro tipo de função, (3) sobre quem o usa maioritariamente e (4) face ao trabalho executado que tipo de equipamento mínimo é previsto para uma correcta organização interna do espaço, nomeadamente a cozinha.

Seguindo os aspectos acima levantados, no que diz respeito à área da preparação de refeições é possível entender que este espaço corresponde às actividades ligadas à confecção e serviço das acções alimentares. É o local onde maioritariamente se passa um maior número de tempo, e:

“por razões históricas, trata-se de uma função a que se dedica quase exclusivamente a dona de casa (...).” e onde também se verifica uma “tendência para participação crescente do marido e filhos nas operações domésticas, na medida em que aumenta a proporção de mulheres empregadas fora do lar.”<sup>236</sup>.

---

<sup>236</sup> PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 29.

Tendo-se verificado um acentuado progresso no espaço da cozinha ao longo dos tempos, como acima referido, traduz-se numa tabela os equipamentos mínimos necessários à sua organização (figura 64).

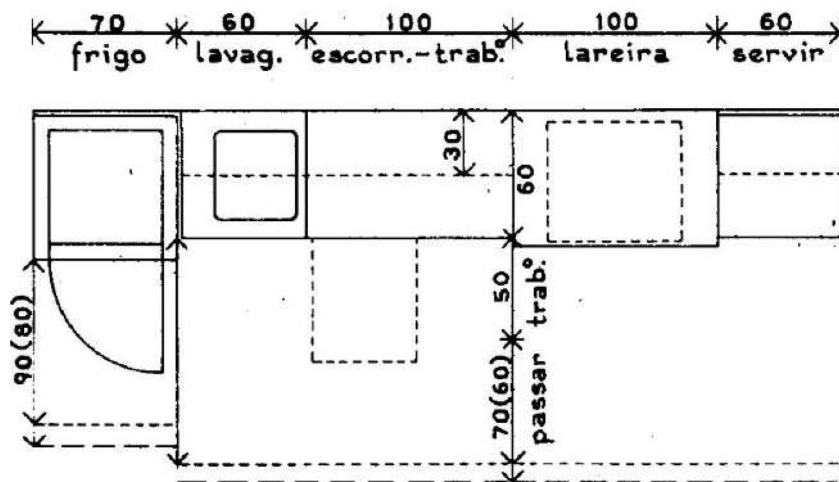
| Ordem | Série de operações                         | Equipamento                                                                                             | Dimensões mínimas                                        |
|-------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| a     | Recepção e conservação de alimentos        | — despensa, reserva<br>— frigorífico                                                                    | 60 × 60 × 250<br>70 × 70 × 150                           |
| b     | Preparação — lavagem, corte, mistura, etc. | — plano de trabalho<br>— (bacia de lavagem)<br>— arrumo de utensílios                                   | 80 × 60 × 85 (*)<br>80 × 60 × 85 (*)<br>80 × 60 × 85 (*) |
| c     | Cozinhar                                   | — fogão, forno<br>— depósito de combustível                                                             | 100 × 60 × 35                                            |
| d     | Preparar travessas e servir                | — plano de trabalho                                                                                     | 60 × 60 × 85                                             |
| e     | Lavagem da loiça da mesa e trem de cozinha | — bacia dupla lavagem<br>— escorredouro<br>— arrumo material limpeza, arrumações<br>— fonte água quente | 80 × 60 × 85 (*)<br>80 × 60 × 85<br>80 × 60 × 85         |
| f     | Arrumar e guardar loiça e utensílios       | — armário                                                                                               | 60 × 40 × 180                                            |
| g     | Eliminar detritos                          | — recipiente ou conduta                                                                                 |                                                          |

**Figura 64** - Programa de equipamento. É-nos apresentado a série de operações no espaço da cozinha, o equipamento mínimo admitido para a escala doméstica relacionado com as acções elaboradas e as suas dimensões mínimas. (PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 30.).

Esta organização estabelece-se segundo um esquema de funções, iniciadas a partir da entrada dos alimentos no espaço da cozinha. Assim consideram-se as acções de: (1) recepção dos alimentos, guardá-los e/ou conservá-los; (2) prepará-los para a posterior (3) confecção (4) servir a refeição, para de seguida se proceder (5) à lavagem e (6) arrumação da loiça utilizada, tendo em conta ainda a existência de um espaço para os detritos.

Neste sentido, e seguindo a tabela resulta o desenho da organização destes equipamentos face às dimensões mínimas levantadas.

Este esquema corresponde assim, ao espaço mínimo necessário de cada equipamento, não existindo ainda uma configuração da totalidade do espaço da cozinha.



**Figura 65** – Desenho da organização dos equipamentos. (PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 30.).

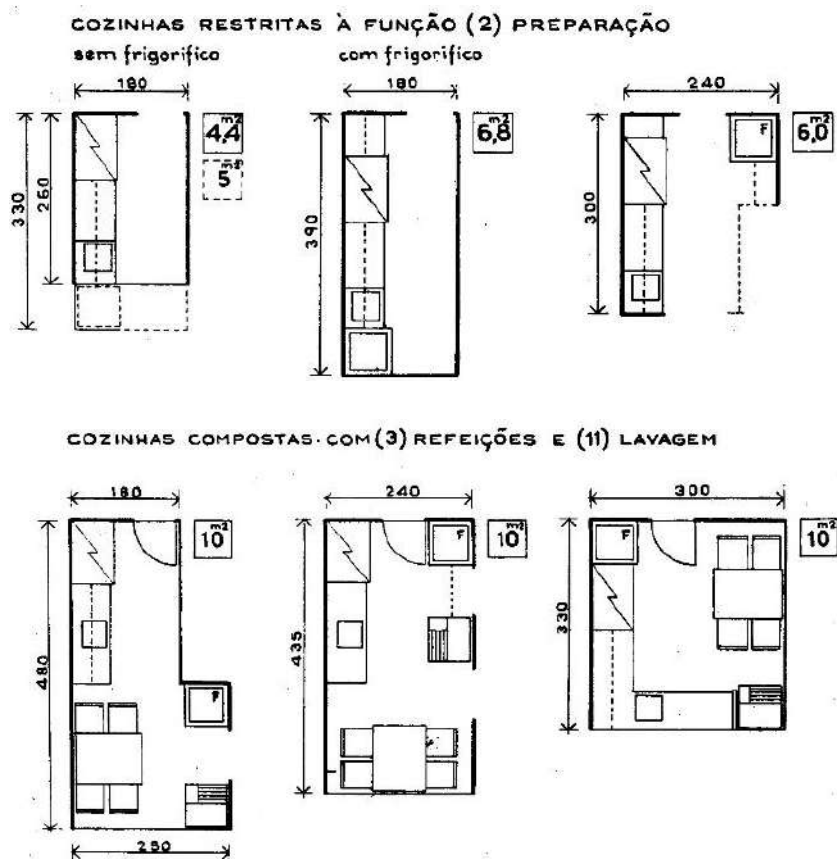
Com o levantamento das funções a constituir o espaço da cozinha e as dimensões mínimas de cada equipamento a utilizar, realizam-se propostas do espaço da cozinha com as respectivas áreas definidas.

A respeito de uma cozinha com a acção de preparação e confecção (figura 66.1) regista-se uma área que varia entre os 6 e os 6,8m<sup>2</sup>, de acordo com a disposição dos equipamentos e as designadas cozinhas compostas que já agregam as refeições e o espaço para o tratamento de roupa (figura 66.2), nomeadamente a acção da lavagem correspondem a uma área de 10m<sup>2</sup>.

Posto isto, sendo no espaço da cozinha que acontece uma parte importante da actividade diária e para um melhor funcionamento e equilíbrio do espaço, é necessário um cuidado para obter uma boa **iluminação** e boas condições, quer na intensidade, quer na disposição dos planos de trabalho em relação às fontes luminosas. Das funções nomeadas pertencentes à preparação dos alimentos, os actos de preparação e o de cozinhar os alimentos requerem uma melhor disposição à iluminação. É de ter em conta também a **renovação de ar** do espaço, no sentido de minimizar a propagação dos cheiros e dos fumos produzidos durante a confecção dos alimentos.<sup>237</sup>

---

<sup>237</sup> PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 31.



**Figura 66** – Propostas de áreas mínimas de organização do espaço da cozinha.

(1) Cozinha constituída pela preparação e confecção de alimentos.

(2) Cozinha constituída pela preparação, confecção de alimentos e em articulação às refeições e ao tratamento de roupa (lavagem). (PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação**. Lisboa: LNEC. 1969. p. 33.).





0.02

O Espaço Culinário,  
a ser partilhado pelo colectivo



**Figura 67** - Comensalidade em torno da mesa. (Disponível em WWW:URL:<<https://windhorsetour.com/blog/top-chinese-new-year-cities-visit-2017>>.).

## O espaço culinário, a ser partilhado pelo colectivo

“Desde la hoguera, en torno a la que se reunía la familia de humanoides en claro del bosque prehistórico, hasta el espacio que hombre de hoy dedica en su vivienda a la elaboración y al consumo de su alimento, media la historia entera de la evolución de Humanidad. Y lo maravilloso es que, a través de los tempos, algo há permanecido inmutable: la necesidad imperativa que siente el hombre de reunirse com otros de su misma especie para comer. El espacio culinário, gracias a esta necesidad atávica, passa a ser así el núcleo vital en torno al cual, del fuego al fogón, se há desarrollado la sociedad de los hombres.” <sup>238</sup> .

No seguimento da evolução do espaço de confecção de alimentos, é de considerar a importância da ação – a produção de comida e da relação entre indivíduos, no acto de consumo de alimentos, que este lugar permite e estabelece, respectivamente. Entendemos assim, que existe uma relação espacial entre o lugar de confecção e o lugar de consumo de alimentos, e que se traduz no designado espaço culinário, onde é promovido o momento de encontro e de partilha entre o ser humano.

É possível observar-se que, primeiramente as fogueiras tornaram-se o lugar de reunião e de coesão social <sup>239</sup>, manifestado pelo princípio de união em torno da fonte de luz, de calor e do meio para cozinhar os alimentos, e seguindo a conclusão de Espinet, entende-se que o ser humano procura estar em contacto com o outro e socializar com o outro em torno da mesa, pois considera-se que nesses momentos:

“criam-se relações de amizade, celebra-se a existência de uma comunidade (...) Um grupo em torno de uma mesa supõe solidariedade e cooperação, sendo historicamente, o momento real e simbólico de integração numa sociedade. Mas forjam-se também alianças, estabelecem-se relações de poder e selam-se acordos.” <sup>240</sup>.

---

<sup>238</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. Contracapa.

<sup>239</sup> DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrid. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>. p.3.

<sup>240</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 69.

Desta forma, através da partilha “da mesa” são estabelecidas relações sociais:

“a alimentação é uma actividade central na socialização primária. Constituindo a primeira aprendizagem social, é através dela que se interiorizam noções como a de privado e público e valores culturais, como as maneiras à mesa, as regras de partilha e de privilégio. (...)

A refeição reúne, então, a cultura e história de um povo, o contexto social e familiar, a identidade e concepção corpórea do indivíduo, o contexto espacial no qual decorre, presente nas múltiplas escalas do espaço arquitectónico, urbano, regional, nacional e supra-nacional. Num único momento, uma refeição pode sintetizar uma sociedade.”<sup>241</sup>.

Neste sentido, são diversos os autores que mencionam a importância do espaço culinário, como centro da colectividade, de partilha e de contacto interpessoal no lugar onde se realiza uma actividade essencial à vida, bem como, historicamente entendida a relação existente entre a procura pela socialização em torno do fogo.

Anna Zabalbeascoa em “Todo sobre la casa” diz-nos: “El hogar, com edificación, nació gracias al fuego, para guardarlo y mantenerlo vivo. El refugio del hombre se ha organizado sempre en torno al calor del hogar.”<sup>242</sup>.

Sebastião Ribeiro menciona o interesse pela recuperação de modelos históricos, dado os valores de colectividade, de reunião e partilha entre pessoas no espaço culinário:

"(...) não estaremos perante um tempo que elege a cozinha como lugar fundamental da casa contemporânea? (...). Nesta altura, não será arriscado assumir que nos interessa recuperar algumas **características da casa/cozinha medieval** para o projecto que propomos. Este modelo comporta grande parte das qualidades que procuramos imprimir no desenho da nossa casa, desde dimensões simbólicas de relação com o fogo e de **reunião** até à multifuncionalidade do espaço.”<sup>243</sup>.

---

<sup>241</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p.70 e 76.

<sup>242</sup> ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa**. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. p.47.

<sup>243</sup> RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – **A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de**

O arquitecto Hugo Farias ao trabalho de Mariana Sanchez Salvador considera: "Hoje, a cozinha é cada vez mais o coração da casa, (...) o espaço onde se preparam as refeições, ocorrem refeições familiares, mas também um espaço de socialização informal entre membros da família e visita."<sup>244</sup>.

Posto isto, é de interesse, para o presente estudo teórico, compreender neste capítulo, seguindo a contextualização histórica do espaço da cozinha, como se organizam espacialmente as cozinhas e os espaços de consumo que servem a comunidade. É de realçar primeiramente e apoiado em Espinet as referências históricas de cozinhas ao serviço do colectivo:

“No faltan definiciones, clásicas ya, del oficio de restaurador, entendido como una profesión que consiste en tener en propiedad o administrar un establecimiento dedicado a dar de comer a todo el que quiera entrar en él y que se digne a volver. Pero también es cierto que estas definiciones, que provienen casi todas de los tiempos de la Revolución francesa, se inspiran a su vez en referencias mucho más antiguas. Hemos hablado aquí de las inmensas **cocinas monacales** de la Edad Media, que, no cabe duda, servían al peregrino al igual que la fonda sirve hoy al viajante o al turista, y también de las imperfectas y sectoriales cocinas de las **tabernas romanas**, imagen de innegable similitud con nuestros bares y cafeterías contemporáneas.”<sup>245</sup>.

Bem como, uma observação do mesmo autor, a respeito da “perda da filosofia” das cozinhas medievais, assumidas como “lugar, como taller, como âmbito de trabajo” a servir a comunidade, que volta (a filosofia) a ser “respeitada” e a assumir importância a partir dos finais do século XIX, com o surgimento dos restaurantes.

“Se produce de repente, y en un corto espacio de tiempo, un considerable salto atrás, y un hecho sociológicamente notable va haciéndose realidad: la cocina, como lugar, como taller, como ámbito de trabajo, no volverá a gozar de relevância y magnitud hasta finales de siglo XIX, en el que los restaurantes tomarán el relevo y, aunque parcialmente, apropiarán de la filosofía de las abadías monacales del período medieval.”<sup>246</sup>.

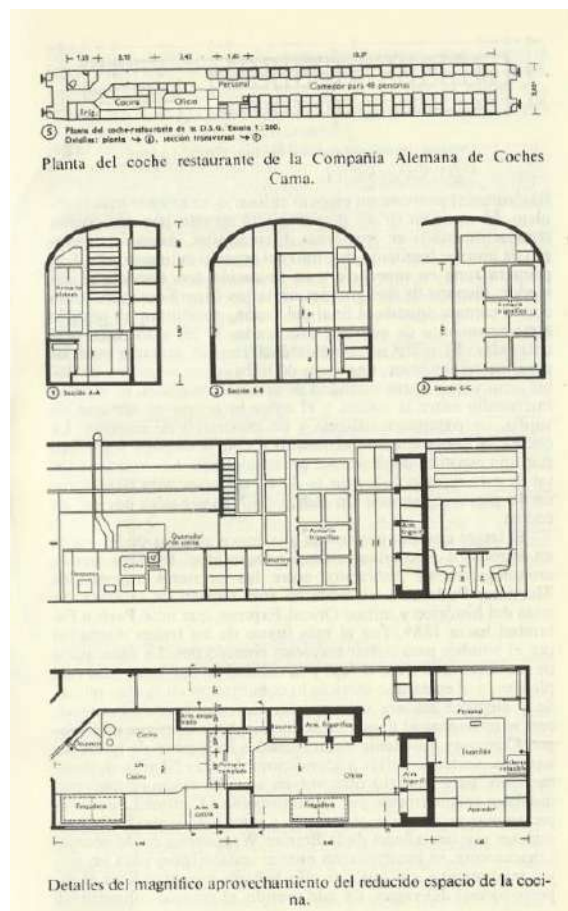
---

**Lisboa.** Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura.p. 39 e 40.

<sup>244</sup> SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias**. Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. p. 10.

<sup>245</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.187.

<sup>246</sup> Idem. p.49.



**Figura 68** – Espaço culinário da “Compañía Alemana de Coches Cama”. (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 193.).

Assim, ao propor o desenho de um espaço culinário a servir o colectivo, entende-se o capítulo sobre “As Cozinhas Profissionais”, de Miguel Espinet.

Sobre o desenvolvimento e avanço dos espaços culinários colectivos sabe-se, pela leitura de “El Espacio Culinario” que os que constituíam os meios de transporte, nomeadamente os comboios e os barcos tiveram progressos consideráveis, depois das referidas *tabernae* romanas e das cozinhas das estruturas medievais a prestarem serviço colectivo.

São assim, os espaços culinários dos meios de transporte exemplo, pela capacidade de organização e síntese espacial, nomeadamente pela localização “precisa” dos diversos aparelhos necessários ao trabalho na cozinha, dadas as reduzidas dimensões a respeitar.

“Desde la más remota Antigüedad, los hombres han viajado con la cocina a cuestas, al menos cuando lo hacían en grupos organizados. Ya hemos visto, por ejemplo, el ingenioso diseño del aventureiro e inventor francés Alexis Soyer para una cocina de campaña. (...)”

Los dos medios de transporte en los que más se desarrolló y perfeccionó este sistema de cocinas fueron los ferrocarriles y los barcos. Las compañías que explotaban los largos recorridos pronto cayeron en la cuenta de que el tren era algo más que un simple sistema de locomoción. Podían ofrecer además al viajero un servicio de restaurante, unas camas para dormir y unos aseos.”<sup>247</sup>,

“Las cocinas de los trenes, y en diferente medida los espacios culinarios de los buques, son auténticos ejercicios de diseño de gran precisión y desbordante ingenio. Su labor consiste en conocer profundamente los últimos mecanismos tecnológicos de las instalaciones culinarias, colocarlos y ordenarlos adecuadamente y pensar cómo y de qué manera debe moverse el cocinero en su trabajo diario.”<sup>248</sup>.

---

<sup>247</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.191.

<sup>248</sup> Idem. p.195.





"La **neo**-restauración"

"La restauración de **masas**"

"La restauración  
**evolutiva**"

"La restauración **clásica**"

Consoante Miguel Espinet desenvolvem-se diferentes **tipos de espaços de cozinha de serviço colectivo**, ao que designa de “restauración”. Sobre os mesmos enumera as várias características pertencentes a cada um deles.

Desta forma, é possível identificar qual o tipo de serviço a realizar na proposta de criação do espaço culinário, tendo em conta a que tipo de equipamento se destina o serviço de refeição, diferenciado as respectivas cozinhas, na implantação, nas instalações, organização e objectivos no tipo de serviço.

A propósito da “restauración clásica” entende-se que se trata de um tipo de cozinha tradicional, de “hotel, fondas, hostales y además residências de reducida o mediana capacidad”.<sup>249</sup> ; a restauração de massas serve as colectividades, colégios, centros universitários, comerciais e cozinhas de fábricas, bem como de indústrias.<sup>250</sup>

A “neo-restauración” dedica-se a serviço de centros de saúde e hospitais. Existindo, desta forma como o autor apresenta, um exímio cuidado no processo de confecção, “sin interferências y com un alto rendimiento. Estas cocinas industriales son objectos perfectamente diseñados, integralmente estudiados (...)”;

E por último existe a “restauración evolutiva” ou a “cozinha rápida”, que respeito aos serviços de “fast-food”, cafeterías, *snacks*, *pubs*, *hamburguers* y *grills-rooms*. ”<sup>251</sup>.

---

<sup>249</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.198.

<sup>250</sup> Idem. p.195.

<sup>251</sup> Idem. p.200-201.

Ao partir da proposta de desenvolvimento de uma cozinha a servir os trabalhadores e moradores de uma zona industrial, na vertente prática de Projecto Final de Arquitectura entende-se o que é denominado por: “restauración de masas”.

Este tipo de cozinha respeita um serviço “*in situ*” a cada usuário, ao que importa salientar a presença de sistemas de conservação de alimentos quentes - em “Baño María”. Corresponde a uma cozinha de boas dimensões, com espaços para cada uso e importa atender à iluminação e ventilação da mesma.

No que diz respeito aos equipamentos de preparação e confecção de alimentos a serem utilizados, são salientados os aparelhos de cozinha industrial, como:

“Paellas basculantes de gran capacidade, marmitas a presión, estufas de ahumar, y máquinas para pelar patatas con un rendimiento de hasta cuatrocientos kilos por horas. (...) Es corriente en estas instalaciones utilizar grandes trenes de lavado automatizados con rejillas de recuperación de desperdícios, aclarado y secado de gran velocidad. (...). El almacenamiento de víveres, cámaras de frío y despensas en general están tratados con rigor (...)”<sup>252</sup>.

Ao realizar esta diferença entre os vários tipos de espaços de confecção de alimentos de serviço colectivo, são-nos expostas alternativas para a **localização da cozinha no espaço culinário**, com as suas vantagens e desvantagens, caso esta se desenhe nas proximidades do espaço de consumo, afastada ou situada numa estrutura independente.

A cozinha ao localizar-se **próxima** do espaço das refeições possibilita: (1) um contacto contínuo entre os usuários do equipamento e a equipa responsável pela cozinha; (2) uma rápida comunicação entre a equipa; (3) uma facilidade de serviço; a chegada da comida em boas condições de temperatura e de apresentação; (4) circuitos curtos entre a zona do refeitório e a zona da copa; (5) e por último é estabelecido contacto visual no espaço culinário, isto é, entre o espaço de confecção de alimentos e o de consumo.

---

<sup>252</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.199-200.

No entanto, é de salientar a transmissão de fumos, cheiros e vapores para o espaço de consumo, bem como percebida as “dificultades estéticas por la visión a menudo desordenada y caótica” instalada na cozinha. É de notar que, se for realizada uma correcta instalação de equipamentos mecânicos de extratção de fumos, bem como de ventilação natural, estes inconvenientes são minimizados ou mesmo eliminados.<sup>253</sup>

Caso a cozinha se situe afastada da zona de consumo de alimentos, ou **numa cota distinta**, os cheiros e ruídos da cozinha são inexistentes, contudo é perdido o contacto físico e visual entre o refeitório e a cozinha, anteriormente privilegiado. Existe, nesta alternativa um maior trajeto a realizar até à entrega do confeccionado.

“(…) la ubicación en un lugar físicamente alejado del comedor, permite sin lugar a dudas la estructuración de un espacio más confortable al no tener que estar a la vista del comedor. Se puede, en este sentido, y si la superficie lo permite, dividir la cocina, compartimentarla, ventilarla o iluminarla adecuadamente, con la seguridad de que ni los humos, ni el ruido infernal de las cacerolas causarán el menor perjuicio al comensal que permanece ajeno a este trajín. Pero esta situación también tiene su inconveniente. La comunicación entre los dos espacios, el de fabricación y el de consumo, se realiza pesadamente, sin fluidez, y la comida corre el peligro de llegar fría o mal servida al comedor.”<sup>254</sup>

Por último, a cozinha situada **numa estrutura isolada e independente ao refeitório**. Esta acarreta um maior custo de instalação, exige uma maior equipa de serviço no equipamento, e já mencionado como uma desvantagem na 2ª alternativa - o “grande” afastamento entre o espaço de confecção e o espaço de consumo.<sup>255</sup>

---

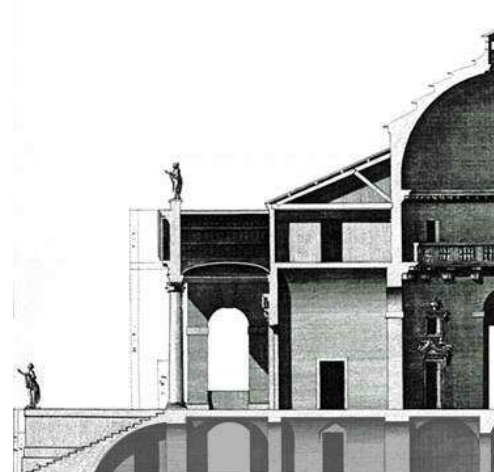
<sup>253</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.203-205.

<sup>254</sup> Idem. p.203-204.

<sup>255</sup> Idem. p.206.

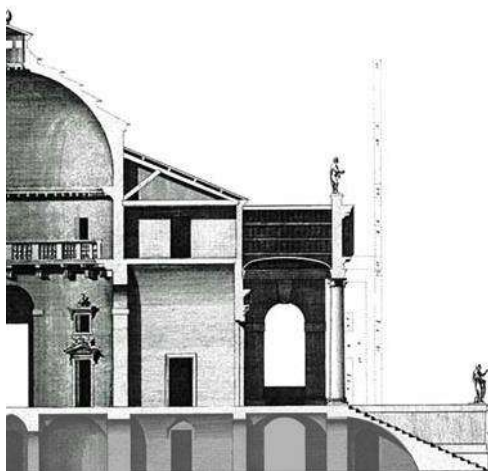
Através desta distinção de implantação das cozinhas colectivas, é possível estabelecer uma relação entre as cozinhas estudadas no capítulo 1 deste presente estudo, com:

- (1) a cozinha da casa medieval, quando relacionada com as cozinhas localizadas perto do espaço de consumo de alimentos, por aí se desenvolver “o contacto” entre quem elabora e quem consume (figura 69.1);
- (2) as cozinhas localizadas afastadas do espaço de consumos, com referência às cozinhas renascentistas, quando implantadas no piso inferior, aos demais espaços (figura 69.2);
- (3) e por último, as cozinhas implantadas em estruturas independentes e isoladas à construção principal, como influência das edificações religiosas do período medieval (figura 70).



**Figura 69** – (1) A Cozinha. Vincenzo Campi, 1580. (Disponível em WWW:URL:<[http://pt.wahooart.com/Art.nsf/O/8Y34NA/\\$File/Vincenzo-Campi-Kitchen-2-.JPG](http://pt.wahooart.com/Art.nsf/O/8Y34NA/$File/Vincenzo-Campi-Kitchen-2-.JPG)>.);

(2) Corte da Cozinha da Villa Rotonda, Itália, Andrea Palladio, 1566. (Disponível em WWW:URL:<[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Palladio\\_Rotonda\\_seccion\\_Scamozzi\\_1778.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Palladio_Rotonda_seccion_Scamozzi_1778.jpg)>.).  
Adptada pela autora;



**Figura 70** – Alçado da cozinha da Abadia de Vendôme. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX*. p. 40.).



Outro dos aspectos a ter em conta no projecto de uma cozinha pública diz respeito, **às circulações e conexões entre os espaços que a compõem**. Espinet elabora 4 trajectos fundamentais, como a entrada da matérias-primas, do pessoal (funcionários e clientes) e a saída dos desperdícios. Assim:

(1) a circulação das matérias-primas desde o exterior até ao espaço de armazenamento, conservação e congelação, deve ser feita o mais rápido possível, para garantir a sua máxima higiene e controlo de temperatura.<sup>256</sup>

“Hay que dotar la llegada o recepción de las materias primas del suficiente espacio para almacenarlas provisionalmente y luego distribuir las, de una balanza de comprobación y de un área de administración para el pago y el control de las entregas, tras lo cual las materias primas se dirigen o bien al almacén o despensa geral, o bien a lugares de uso inmediato, o bien a la conservación en frío en cámaras, neveras o aparatos de mantenimiento de congelados.”<sup>257</sup>;

(2) sobre a evacuação de resíduos produzidos na cozinha, bem como na área aberta ao público, é conveniente que exista no equipamento um depósito dimensionado, num lugar ventilado, encerrado, climatizado a baixas temperaturas e afastado do espaço de consumo, com o propósito de não gerar cheiros desagradáveis e com acesso ao espaço exterior.<sup>258</sup>;

(3) e o circuito da equipa de serviço e o dos clientes podem realizar-se pelo mesmo acesso, derivado dos horários variados de entrada e saída dos funcionários e dos usuários do equipamento público. No entanto, considera-se interessante a realização de 2 acessos: o 1º e o principal trata-se da entrada/saída pelo alçado principal de acesso ao equipamento e o 2º acesso, o secundário serve a entrada/saída da equipa de serviço.<sup>259</sup>

---

<sup>256</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.209.

<sup>257</sup> Idem. p.207.

<sup>258</sup> Idem. p.207.

<sup>259</sup> Idem. p.207-208.

É de notar, para a necessidade de existir um pensamento e conhecimento, no momento de projecto prático, sobre as várias circulações que acontecem no espaço culinário, sendo elas “una serie de circulaciones cruzadas y superpuestas” <sup>260</sup>.

Sabe-se que, desde a chegada da matéria-prima à zona do armazenamento, o alimento é recebido na cozinha, para a sua preparação e confecção, e que depois de “elaborado y en forma de plato cocinado, llega a la mesa del comedor” <sup>261</sup>, para tal, configuram-se **5 grandes “áreas”**, como Espinet refere: “Economato, Fabricación, Limpieza, Administración y Personal.”, no espaço da cozinha, que implicam um conhecimento sobre o que cada uma responde.

A área do “**economato**”, diz respeito ao local onde estão instalados os espaços de: (1) recepção e entrada da matéria-prima, (2) o armazém, (3) o espaço das embalagens, (4) a despensa, (5) a adega, (6) câmaras frigoríficas e espaços especializados para o frio, e (7) espaço para as instalações da cozinha.

A área de “**fabricación**” “está intimamente relacionada “con la filosofía culinaria de cada establecimiento” pois nesta zona está localizada a cozinha. Primeiramente a “legumbrería” que se dedica à preparação, tratamento de corte e à lavagem, de legumes e verduras; posteriormente é referido o “cuarto frío y pastelería”, onde se realiza tudo o que não necessita, para o seu processo do contacto com o fogo; e de seguida “a cozinha” onde “convergen todas las aventuras gastronómicas” com a zona da queima, de trabalho e de serviço ao espaço de consumo. Esta “deberá ser correctamente ventilada y tener, de ser posible, iluminación natural durante el día”.

---

<sup>260</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo -XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.209.

<sup>261</sup> Idem. p.209-210.

Sobre a organização da zona de confecção, o autor recomenda uma cozinha central, que para além de reunir os vários equipamentos de queima e facilitar a extracção dos fumos, “presenta un aspecto realmente imponente, es limpia e independiente. Es la más elegante de las cocinas, y adoptarla significa un innegable prestigio para la casa.”<sup>262</sup>;

Posteriormente realiza-se a preparação dos pratos para entrega e posterior distribuição ao cliente, sendo na zona “mostrador de entregas” que se estabelece o contacto entre os 2 espaços principais de um espaço culinário, a cozinha e o espaço de consumo.<sup>263</sup>

E por último, ainda na área de “fabricación” o “office”:

“Cuál es pues la función del office? En él, se elaboran y se preparan los aperitivos, se almacena y se corta el pan, se mantienen las pastas del café a punto, se guarda la botellería fría, las aguas minerales, los vinos blancos, y los champagnes, se mantiene en reserva el vino tinto de uso inmediato, se hacen el café y las infusiones y se guardan las copas, las bandejas y otros artículos de calidad que deben ser presentados al cliente en condiciones de absoluta limpieza.”<sup>264</sup>.

A 3ª área, designada de “**limpieza**”, corresponde à copa de lavagem dos utensílios usados na cozinha e no espaço de consumo, que referido pelo autor:

“Por motivos de desorden, ruido y contaminación, las zonas de lavado se han separado física y ambientalmente del resto de la cocina, situándolas al alcance de los camareros que regresan del comedor con los servicios sucios.”<sup>265</sup>.

É dirigida ainda uma área - “**personal**”, à equipa responsável pelo trabalho na cozinha que serve o colectivo, nomeadamente com espaços de vestuários, duches, instalações sanitárias e de consumo, bem como uma zona auxiliar de administração e controlo de serviços<sup>266</sup> :

---

<sup>262</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo -XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.220.

<sup>263</sup> Idem. p.220.

<sup>264</sup> Idem. p.221.

<sup>265</sup> Idem. p.222.

“En esta área, el cocinero, o quien le ayude a regentar el establecimiento dispondrá de un pequeño espacio para sentarse a una mesa y controlar el buen funcionamiento del restaurante, preparar la redacción de los menús, archivar las listas de proveedores y clientes, guardar la correspondencia y realizar los cobros y los pagos al personal y a los proveedores.”

<sup>267</sup>.

Sobre o tipo de **equipamentos e materiais** a utilizar nos espaços da cozinha é realizada uma definição detalhada, nomeadamente sobre os pavimentos, no que diz respeito à zona de “fabricación y lavado”, dado o material a utilizar como revestimento e a atenção ao escoamento e evacuação das águas utilizadas durante a limpeza dos espaços <sup>268</sup>; as paredes onde:

“recomiendan materiales fáciles de lavar, brillantes o satinados, de superficie lisa, com juntas poco profundas y, de preferencia, de tonalidades claras y luminosas. (...) En las áreas de mayor densidade operativa y/o más calorosas, puede pensarse en revestir las paredes com placas de inox, de alto precio, pero de gran beleza y modernidade.” <sup>269</sup>;

os tectos, a ventilação e extracção de fumos para o conforto do espaço culinário, que devem ser realizadas de uma forma equilibrada entre a saída e entrada de ar:

“Recomendamos, para las cocinas profesionales, médios naturales de ventilación, en la medida en que éstos no condicionen câmbios bruscos en la humedad o en la temperatura del local. (...) Es lógico, además, que se regule la velocidade de extracción y de entrada, puesto que, en la mayoría de los sistemas, al forzar el flujo, se generan corrientes excessivamente fuertes que no contribuyen en absoluto a crear un ambiente agradable. Uno de los principios fundamentales de los sistemas de ventilación es el equilibrio entre el adecuado caudal de entrada y la posible extracción del aire viciado.” <sup>270</sup>;

---

<sup>266</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo -XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.224-226.

<sup>267</sup> Idem. p.226.

<sup>268</sup> Idem. p.227-228.

<sup>269</sup> Idem. p.230.

<sup>270</sup> Idem. p.231.

ainda sobre as características a respeitar para uma correcta iluminação, onde Espinet refere o recurso a vãos altos para uma “iluminação ideal” no espaço da cozinha e ainda sobre os espaços que necessitam de maior qualidade lumínica:

“Por eso, creemos que sólo es recomendable en los lugares donde se necesite una mayor concentración de luz (zonas de elaboración y cocinado) y especialmente en la zona de pasaplatos, donde todo defecto debe quedar al descubierto antes de pasar al comedor. En este sentido, algunos cocineros franceses, por ejemplo Barrier, en Tours, há instalado sobre el pasaplatos unas potentes lámparas de infrarrojos a fin de aumentar el nivel lumínico para facilitar la inspección.”<sup>271</sup>.

e por último, sobre “otras instalaciones de agua, gas, electricidad, megafonia y TV”.

A respeito **dos equipamentos de auxílio à prática de culinária**, Espinet elabora uma descrição “de todas las instalaciones mobiliarias que configuran un espacio culinario profesional”, no que diz respeito a 5 grupos de utilização e funcionalidades diferentes: (1) os aparelhos de confecção, (2) as instalações e aparelhos frigoríficos, (3) as máquinas de lavar, (4) os materiais de armazenamento e de complemento, como balanças “ (...) y las pequenas básculas, tan necesarias en las zonas de acceso y recepción de materias primas y obviamente en las cocinas para medir cantidades y proporciones;” entre outros<sup>272</sup>, e para finalizar (5) os robots, como cortadoras, picadoras e batedoras.<sup>273</sup>

---

<sup>271</sup> ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo -XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.234-235.

<sup>272</sup> Idem. p.244.

<sup>273</sup> Idem. p.235-244.

0.03

Casos de Estudo



## Casos de Estudo

Os casos de estudo são constituídos por 1 estudo e 2 projectos de espaços culinários colectivos – o Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias, o Restaurante el Camión e a Cozinha Comunitária das Terras da Costa.

O Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias serve de estudo sobre o funcionamento ideal de uma cozinha comunitária, tendo ao longo das descrições registos gráficos adaptados pela autora que auxiliam na compreensão, bem como a respeito das circulações existentes no espaço culinário é traduzido em planta o espaço culinário do roteiro e são realizadas sobreposições dos percursos identificados.

A selecção destes 2 projectos deve-se à relação existente entre a vertente teórica e a vertente prática de Projecto Final de Arquitectura, tendo em conta o programa composto de cada caso, servir de referência de análise ao espaço culinário a desenvolver, na componente prática.

O roteiro de implantação para cozinhas comunitárias por tratar-se de um estudo descritivo e gráfico sobre a organização e funcionamento de um espaço culinário público. O Restaurante el Camión por tratar-se de um local de paragem de veículos pesados e por constituir-se um espaço culinário a servir esses motoristas. E a Cozinha Comunitária das Terras da Costa pela dinâmica impulsionada com a construção de uma cozinha comunitária, num bairro de génese ilegal, tornando o local onde a mesma (a cozinha) foi implantada no lugar.





## roteiro de implantação para cozinhas comunitárias

Como referido no estado da arte deste estudo teórico, serve o artigo designado de **“Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias”** desenvolvido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, do Governo do Brasil, para o estabelecimento de critérios de planeamento, como de implantação de “estruturas e instalações adequadas para a realização das actividades inerentes a Unidades de Alimentação e Nutrição.”<sup>274</sup>.

Desta forma, é de interesse, entender sobre o:

“funcionamento ideal de uma cozinha comunitária através da abordagem dos seguintes tópicos: programa de necessidades, fluxograma, relação entre as actividades realizadas em cada ambiente, dimensionamento de ambientes e superfícies de trabalho, parâmetros básicos de conforto térmico, acústico e luminoso, especificações de materiais (...)”<sup>275</sup>.

Primeiramente, é definido o conceito de cozinha comunitária, no sentido de apresentar que espaço é, o que o caracteriza, bem como o local onde as cozinhas comunitárias devem ser implantadas, dando prioridade ao usuário de deslocar-se pedonalmente ao equipamento, evitando desta forma a utilização de meios de transporte e quais as condições da sua envolvente próxima.

“As Cozinhas Comunitárias caracterizam-se como pequenas Unidades de Alimentação e Nutrição, com produção mínima de 200 refeições por dia, e com funcionamento de – no mínimo – cinco dias por semana.”, sendo que estas cozinhas proporcionam a “oferta de refeições nutricionalmente balanceadas”, como “representam também inclusão social produtiva, e fortalecimento da acção coletiva e da identidade comunitária.”<sup>276</sup>.

---

<sup>274</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.5.

<sup>275</sup> Idem. p.5.

<sup>276</sup> Idem. p.7.

Para um correcto funcionamento deste espaço colectivo é essencial respeitar um “programa de necessidades”, sobre o qual são estabelecidos os espaços que constituem a cozinha comunitária, e simultaneamente é desenvolvido um fluxograma, que representa esquematicamente a relação necessária, a existir entre as diversas zonas que a suportam.

Neste caso, segundo este roteiro “os ambientes necessários para o funcionamento ideal de uma cozinha comunitária são:

“A área de recepção/pré-higienização de matéria-prima; a área para armazenamento de matéria-prima; as áreas de preparação; a área da confecção; o refeitório; os sanitários para os usuários; o depósito de lixo; o depósito de material de limpeza e os sanitários/vestiários para funcionários.”<sup>277</sup>.



**Figura 71** – Fluxograma do programa de necessidades a seguir para o funcionamento “ideal” de uma cozinha comunitária. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias**, p.8.). Adptada pela autora.

<sup>277</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.8.

Face ao programa estabelecido, a equipa apresenta-nos, ao que denomina de “Proporcionalidade de áreas numa Cozinha Comunitária”, isto é, tendo em conta as 9 zonas necessárias anteriormente referidas, a equipa organiza-as em 3 grupos distintos, de acordo com a necessidade de existir uma relação de proximidade entre cada uma das actividades, e estabelece a área que cada um dos “grupos” deverá ocupar no projecto do espaço culinário.

Esses grupos são designados por “Sectores” e são constituídos por 3, nomeadamente:

“o sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento, o sector da Cozinha e o sector do Refeitório”

Ao 1º **sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento** pertencem as seguintes zonas: a recepção/pré-higienização, a despensa, o depósito do material de limpeza, os vestiários e os sanitários dos funcionários (representado na figura 72 a amarelo);

Ao 2º **sector da Cozinha** correspondem a zona de confecção dos alimentos, a de preparação e a da higienização dos utensílios (representado na figura 72 a cinzento);

Por último, ao 3º sector pertence **a zona do refeitório**, com a entrada dos usuários, as instalações sanitárias dos mesmos, a sala com as mesas e o depósito para o lixo (representado na figura 72 a laranja).

Por consequência desta organização o sector nº 1 ocupa cerca de 15% da área total do espaço culinário. Ao sector da Cozinha corresponde 35% da área do espaço culinário, sendo 50%, da área total do espaço culinário, pertencente ao espaço de consumo – o refeitório (o sector nº3), representado a laranja na figura 72.<sup>278</sup>

---

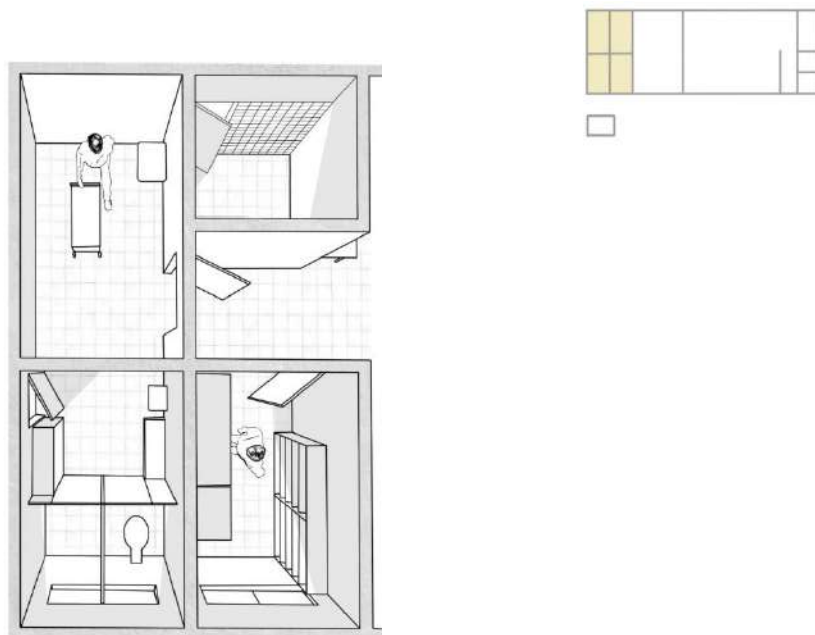
<sup>278</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.9.



**Figura 72** – Esquema tridimensional da proporcionalidade de áreas numa cozinha comunitária. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias**, p.9.). Adptada pela autora.

Dado o cuidado de estabelecer as diretrizes para o funcionamento e organização de uma cozinha comunitária, são também realizadas observações de cada uma das zonas, face à actividade que aí é realizada, tendo em conta preocupações de zoneamentos, luminosidade, pavimentos, distâncias, materialidades, acessos e equipamentos.

Para o 1º sector da **Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento** da matéria-prima serve a seguinte descrição:



**Figura 73** - Esquema tridimensional do Sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento de matéria-prima. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias**. p.9.). Adptada pela autora.

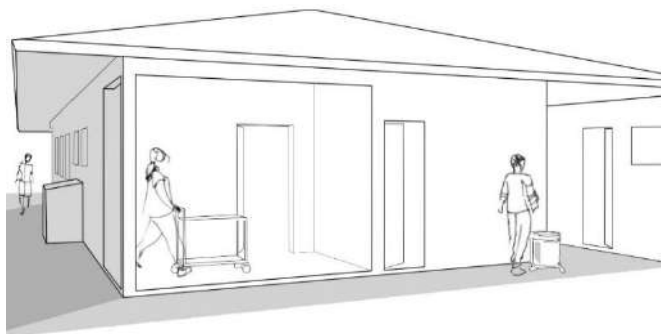
No “**Local de recepção dos materiais e gêneros entregues pelos fornecedores** não é necessário que seja uma área fechada por paredes, mas deve, necessariamente, ser uma **área coberta**. Os equipamentos previstos para esta área são, (...) tanques de higienização e esguichos de pressão. Neste local ocorrem as operações de: pré-higienização de gêneros e a entrada de materiais e gêneros.”

Sendo observados os seguintes aspectos:

“A área de entrada de gêneros deve dispor de dimensões suficientes e iluminação adequada para a realização da limpeza e higiene dos veículos transportadores de gêneros;

O piso na área de recepção e da pré/higienização deve ser de alta resistência, pois deve suportar tráfego pesado e intenso. Além disso, deve permitir a fácil limpeza, ser antiderrapante (...) e impermeável, e ainda, deve (...)”: ter em consideração uma inclinação mínima do piso para permitir o escoamento de água, de modo a evitar a sua acumulação.

É recomendável que a entrada dos alimentos e a saída do lixo não sejam feitas pela mesma porta. (...).<sup>279</sup>



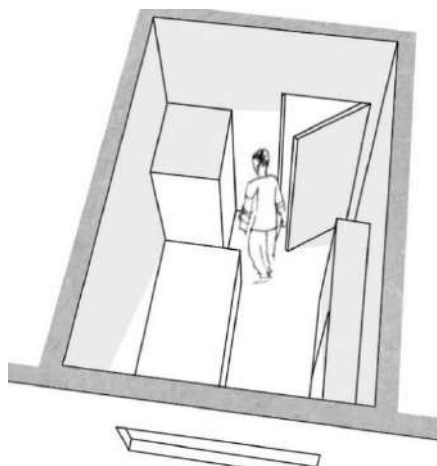
**Figura 74** - Esquema tridimensional do **Sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento** de matéria-prima. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**, p.10.). Adptada pela autora.

<sup>279</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.10-11.

Da zona da recepção e da pré-higienização, é apresentada a **despensa**.

O lugar onde são:

“armazenados géneros como: cereais, enlatados, açúcar, etc. Os géneros podem ser armazenados à temperatura ambiente (despensa seca, sob congelamento ou sob refrigeração). Deve ter um único acesso, a fim de favorecer um controlo eficiente da movimentação de mercadorias; A área necessária para este ambiente depende do planeamento de compra, ou seja, da estratégia de abastecimento da Cozinha Comunitária (semanal, quinzenal ou mensal); Há a necessidade de ser um ambiente bem iluminado, mas deve-se evitar a incidência de luz natural directa sobre os produtos armazenados (...)”<sup>280</sup>.

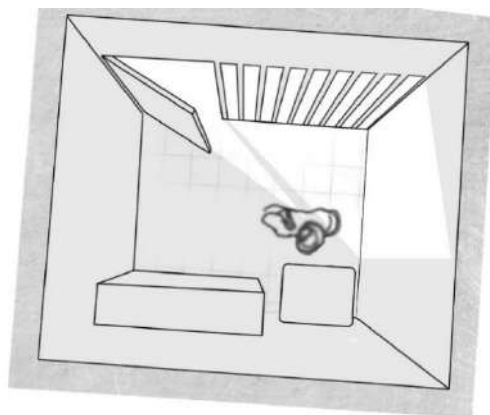


**Figura 75** - Esquema tridimensional da **despensa**. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. p.12.). Adptada pela autora.

<sup>280</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.12.



É recomendável que o **depósito do material de limpeza**, esteja localizado num espaço afastado “de todo o fluxo referente aos alimentos”, no que diz respeito ao seu armazenamento, preparação e confecção (figura 76).<sup>281</sup>



**Figura 76** - Esquema tridimensional do depósito do material de limpeza. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. p.13.). Adptada pela autora.

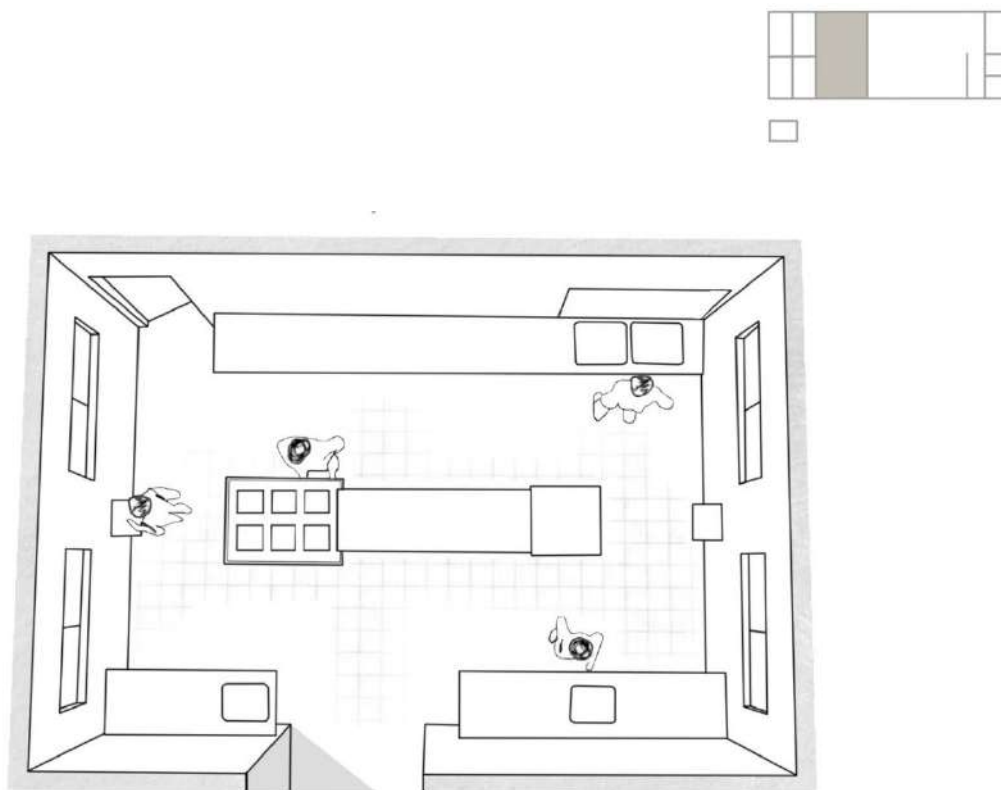
A zona dos **sanitários e dos vestiários dos funcionários** desenvolvida e pertencente ao 1º sector para um correcto funcionamento da cozinha comunitária, deve estar localizada no edifício de forma “a permitir que todos os funcionários tenham que, obrigatoriamente, passar por ela antes de ingressar na área de produção.” Este conjunto deve ser constituído por armários individuais, zona de chuveiro, lavatório e sanita.<sup>282</sup>

---

<sup>281</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.13.

<sup>282</sup> Idem. p.14.

Na **Cozinha** estabelecem-se as zonas de preparação dos alimentos, a confecção e a limpeza dos respectivos utensílios da cozinha e também dos utilizados pelos usuários do refeitório.



**Figura 77** - Esquema tridimensional da Cozinha. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.15.). Adptada pela autora.

O acesso dos funcionários do equipamento ao espaço da cozinha é feito a partir da zona da entrada de funcionários e alimentos (figura 78), que respeita uma zona de preparação preliminar ao acto de cozinhar. Para o efeito, distribuem-se áreas distintas de preparação, uma para vegetais e uma outra de carnes, aves e peixes.

Dado o facto de se tratarem de zonas destinadas a “actividades e procedimentos de manipulação de alimentos” os alimentos da zona de preparação não se podem misturar aos alimentos da zona de confecção”, sendo previsto que exista uma distância mínima de 1m entre as bancadas de preparação com as de confecção de alimentos.<sup>283</sup>

Entende-se que a preparação de vegetais, de carne, aves e peixe, consiste no processo que antecede a cozedura, sendo que os funcionários se dedicam aos “trabalhos para a modificação dos géneros alimentícios, ou seja, procedimentos de higienização, corte, tempero, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes.”<sup>284</sup>.

Ao concretizarem-se essas funções, o produto chega à fase do processamento térmico, a acontecer na zona de confecção, situada no cento desta área, “formando uma ilha” e próxima da “distribuição do produto final no refeitório”.

Desta forma, localizam-se nesta zona os equipamentos designados de “queima”, sendo eles os fogões e os fornos, bem como, junto destes é recomendável “a inclusão de uma mesa para servir de apoio”.<sup>285</sup>.

---

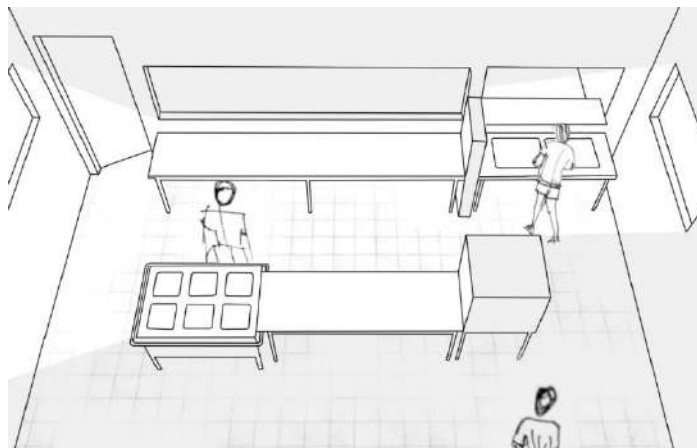
<sup>283</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.15.

<sup>284</sup> Idem. p.16.

<sup>285</sup> Idem. p.17.



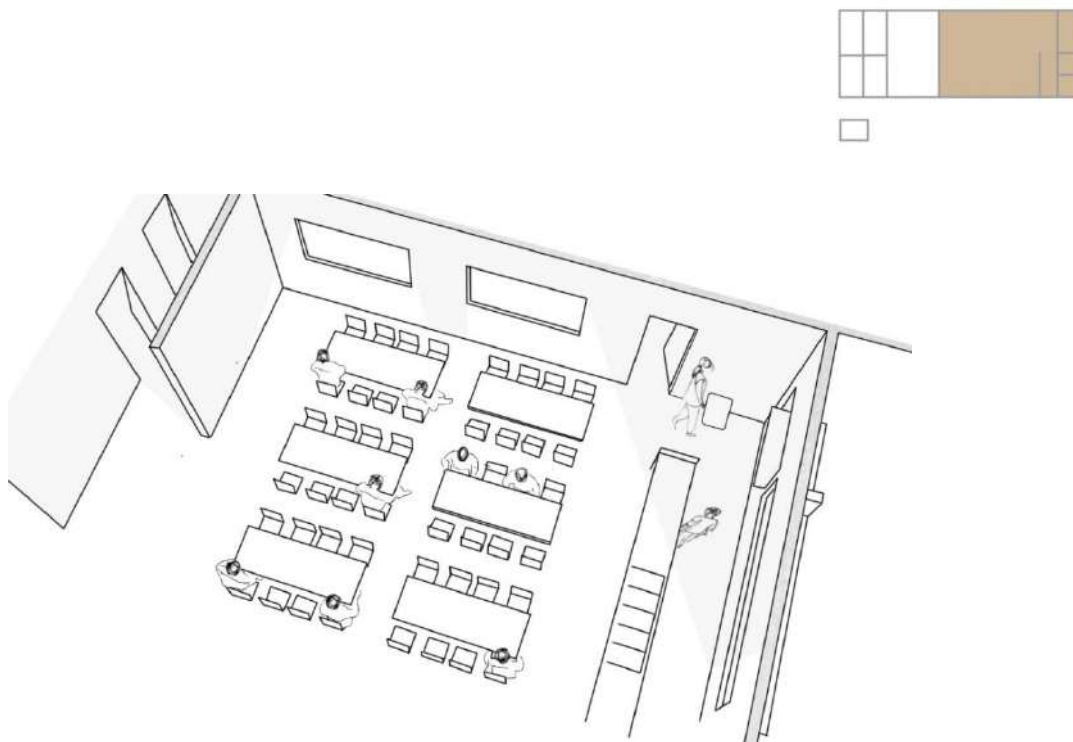
**Figura 78** - Esquema tridimensional da zona de preparação e confecção dos alimentos. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. p.16.). Adptada pela autora.



**Figura 79** - Esquema tridimensional da zona de confecção dos alimentos. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. p.17.). Adptada pela autora.



A **zona do refeitório**, que ocupa 50% da área total do espaço culinário, é o espaço de consumo, como também proporciona a interação entre os vários usuários do equipamento, que utilizam um serviço de apoio colectivo.



**Figura 80** - Esquema tridimensional do **refeitório**. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.21.). Adptada pela autora.

A organização deste espaço é constituída por uma zona de distribuição das refeições aos usuários, pelo espaço onde estão situadas as mesas e pelo sector da higienização dos usuários.

O serviço de distribuição da refeição é o local intermédio entre a zona da confecção do produto final com o espaço de consumo, existindo uma grande proximidade entre ambos os espaços no espaço culinário (figura 81).

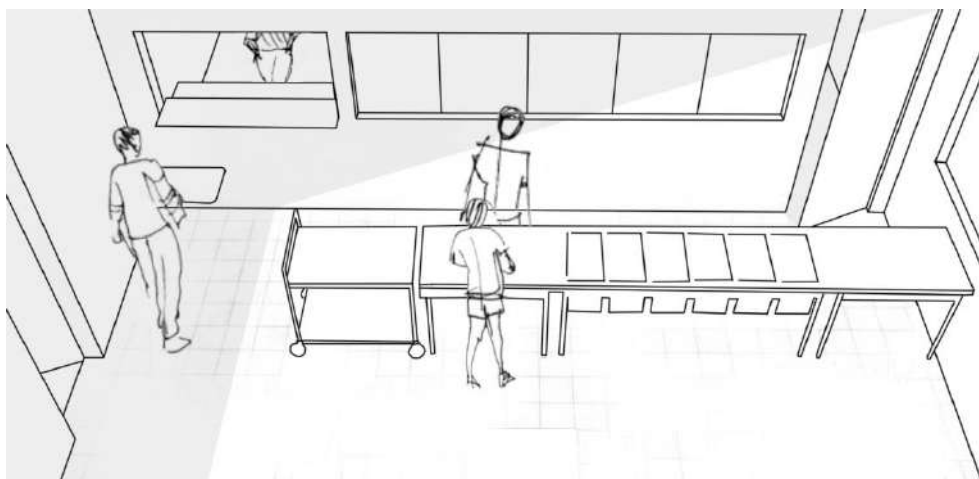
A distribuição de refeições aos usuários é realizada através de uma linha de apoio, composta pelos “balcões térmicos de distribuição, com secções para pratos frios, pratos quentes, sobremesas, bebidas, etc.”, pelos tabuleiros, pratos e talheres.

Posto isto:

“É nesta região que o usuário termina de montar o prato/bandeja e dirige-se à mesa. Neste momento, sua atenção está dividida entre equilibrar a bandeja e procurar o local para sentar, portanto, o usuário está sujeito a acidentes. Sendo assim, não devem existir fluxos cruzados, desníveis ou quaisquer obstáculos até às mesas.”<sup>286</sup>.

---

<sup>286</sup> Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias**. [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>. p.22.



**Figura 81** - Esquema tridimensional do **refeitório**. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.22.). Adptada pela autora.



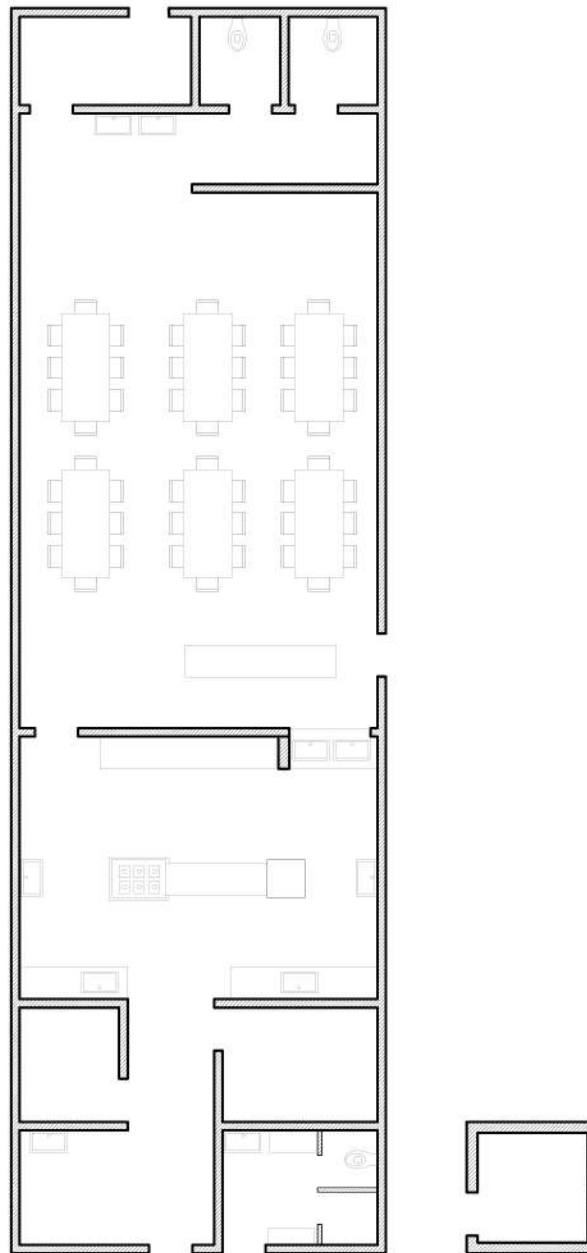
A corresponder à distribuição anteriormente definida dos espaços que compõem a cozinha encontram-se esquemas de percursos entre as diversas actividades no interior de uma Cozinha Comunitária. Esses percursos estão apresentados, tendo como base uma planta elaborada (figura 82):

O percurso de entrada dos funcionários no equipamento, é realizado pelo acesso secundário deste, bem como a entrada da matéria-prima, para o local do armazenamento e onde se encontram as câmaras frigoríficas (vegetal 1).

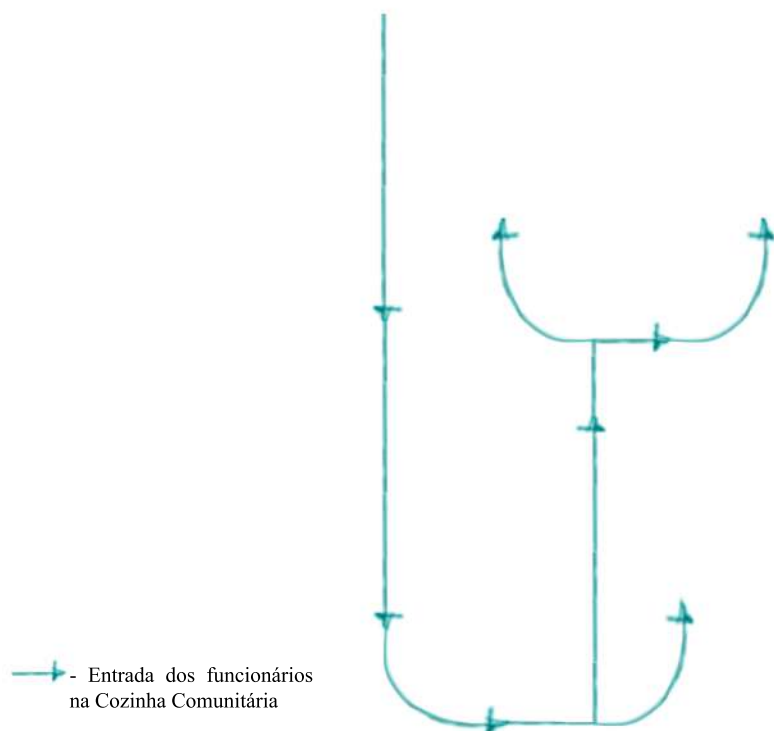
Já no interior do espaço da cozinha observam-se 3 tipos de circulação, nomeadamente no armazém ou despensa, de onde são dispensados os alimentos para o espaço da cozinha. Estes são recebidos na zona de preparação para lavagem e/ou corte e seguem para a zona da queima, que neste caso é central no espaço apresentado (vegetal 2).

A distribuição da refeição aos usuários é realizada através da “zona da distribuição”. Os usuários no espaço de consumo têm ao dispor as mesas e cadeiras e conseguem aceder ao equipamento através da entrada principal, localizado no lado oposto à entrada secundária, anteriormente referida (vegetal 3).

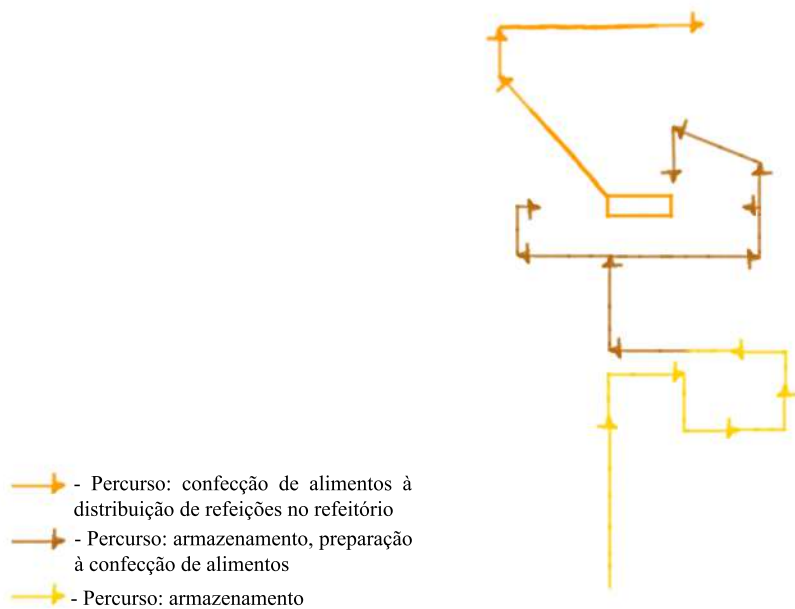
O percurso realizado no espaço culinário termina quando os utensílios utilizados são devolvidos à equipa, que se encarrega da sua limpeza, para um uso posterior (vegetal 3), bem como quando são retirados os depósitos de lixo presentes no espaço de consumo, como na cozinha e transportados para um local próprio para a sua recolha (vegetal 4).



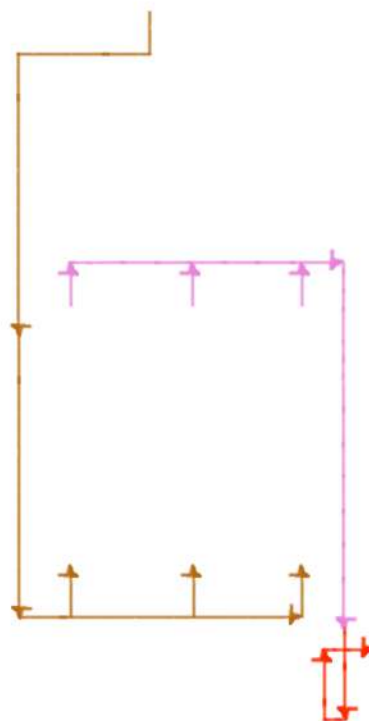
**Figura 82** - Planta da Cozinha Comunitária. (Imagem da autora).



**1** - Esquema do acesso dos funcionários à Cozinha Comunitária. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de implantação para cozinhas Comunitárias** p.26.).



2 - Esquema dos diversos circuitos no espaço de confecção da Cozinha Comunitária. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de implantação para cozinhas Comunitárias** p.27.).



-  - Percurso: entrada dos usuários no refeitório, zona de distribuição e consumo
-  - Percurso: refeitório e devolução de tabuleiros
-  - Percurso: devolução dos tabuleiros e saída dos usuários da Cozinha Comunitária

**3** - Esquema dos diversos circuitos no espaço de consumo da Cozinha Comunitária. (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de implantação para cozinhas Comunitárias** p.28.).





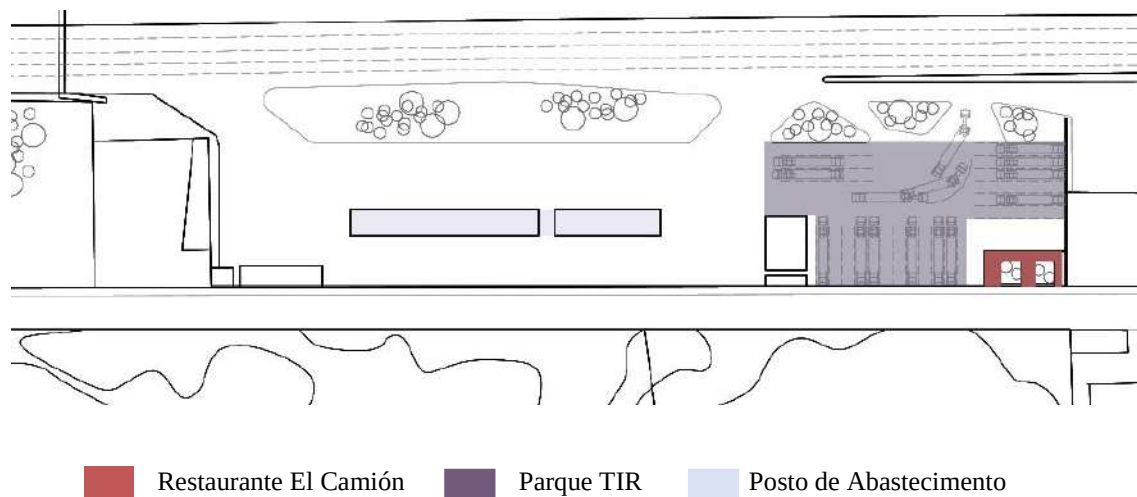
**Figura 83** - Planta de Localização do Restaurante El Camión, 2011. (Disponível em WWW:URL:<<https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.). Adptada pela autora.

## Restaurante el Camión

**Arquitectos:** LLONA+ZAMORA arquitectos [arq. Michelle Llona + arq. Rafael Zamora] + arq. Fernando Mosquera

**Projecto/Construção:** 2009

**Localização:** Villa el Salvador (Peru)



**Figura 84** - Planta de implantação do Restaurante El Camión. (Disponível em [WWW:URL:<https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant>.](https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant)) Adptada pela autora.





**Figura 85** - Restaurante El Camión. (Disponível em WWW:URL:< <https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.).

“Al sur de Lima, en el kilómetro 19 de la carretera Panamericana, existe una parada casi obligada para camioneros. Junto a una gasolinera existe un patio de estacionamiento para camiones de carga y trailer. En este patio queda una esquina de 22.5 metros x 10 metros imposible de ser ocupada para estacionar. Ese espacio es el lugar del nuevo restaurante.”<sup>287</sup>.

O projecto El Camión consiste num espaço pensado, constituído com áreas de repouso e serviços de alimentação para os motoristas dos veículos pesados, articulado a um parque de estacionamento e a um posto de abastecimento.

Parte da configuração de um volume rectangular - “caracterizador del conjunto”, onde os usuários são recebidos e onde acontecem parte das refeições, tendo esse volume, e o que se destaca na figura 85 e 86, as dimensões de 20m de comprimento x 2,5m de largura e 6 m de altura.<sup>288</sup>

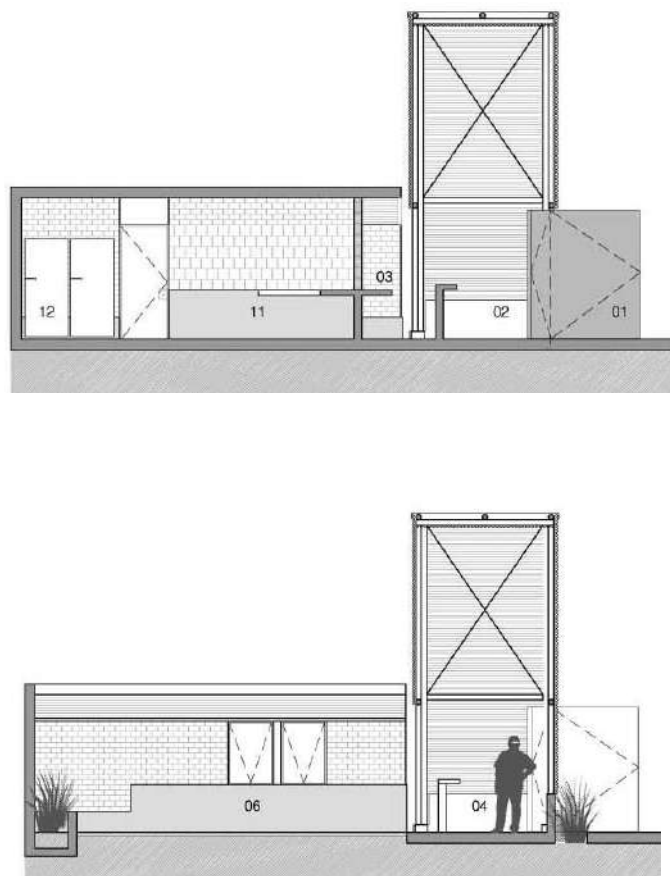


**Figura 86** - Restaurante El Camión. (Disponível em WWW:URL:< <https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.).

<sup>287</sup> Tectonicablog – **El Camión Restaurante**. [Em linha]. (Consult. Agosto de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://tectonicablog.com/docs/camion.pdf>>. p.2.

<sup>288</sup> Idem. p.2.

## O Olhar sobre o Espaço Culinário



(01) acesso ao restaurante; (02) recepção; (03) caixa; (04) espaço de consumo do bar; (06) pátio; (11) cozinha; (12) despensa.

**Figura 87** – Corte 01 e 02 do Restaurante El Camión. (Disponível em WWW:URL:< <https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.).

O espaço culinário “Restaurante El Camión” é composto por um restaurante, com zonas de consumo (representados a laranja na figura 88), uma aberta e outra fechada, uma cozinha (representada a cinzento na figura 88), com zonas necessárias para um correcto funcionamento desta, nomeadamente um espaço dedicado ao armazenamento e zonas de frio – denominada de despensa (representada a amarelo na figura 88), instalação sanitária de serviço ao público (representada, à direita, a azul na figura 88), bem como áreas de serviço restritas aos funcionários, próximas do espaço de confecção.<sup>289</sup>

O equipamento tem capacidade de receber cerca de 60 pessoas na zona de consumo e é composto ainda por um bar que está localizado próximo da entrada principal (figura 87). Entende-se, pela observação dos elementos gráficos que existem 2 acessos ao equipamento público, o principal, no alçado principal e o secundário, localizado na lateral do edifício, o que vem demonstrar o referido por Espinet da:

“(...) conveniência del doble acceso. El primero, llamémos le principal, que conectaría con la mejor fachada sería el de la entrada de clientes, y el outro, el del personal, se ubicaría en algún lugar de la fachada secundaria (...)”<sup>290</sup>.

Tal como acontece, no exemplo do roteiro de implantação para cozinhas comunitárias, a entrada secundária serve os funcionários, como a entrada da matéria-prima até à zona da despensa (a amarelo na figura 88).

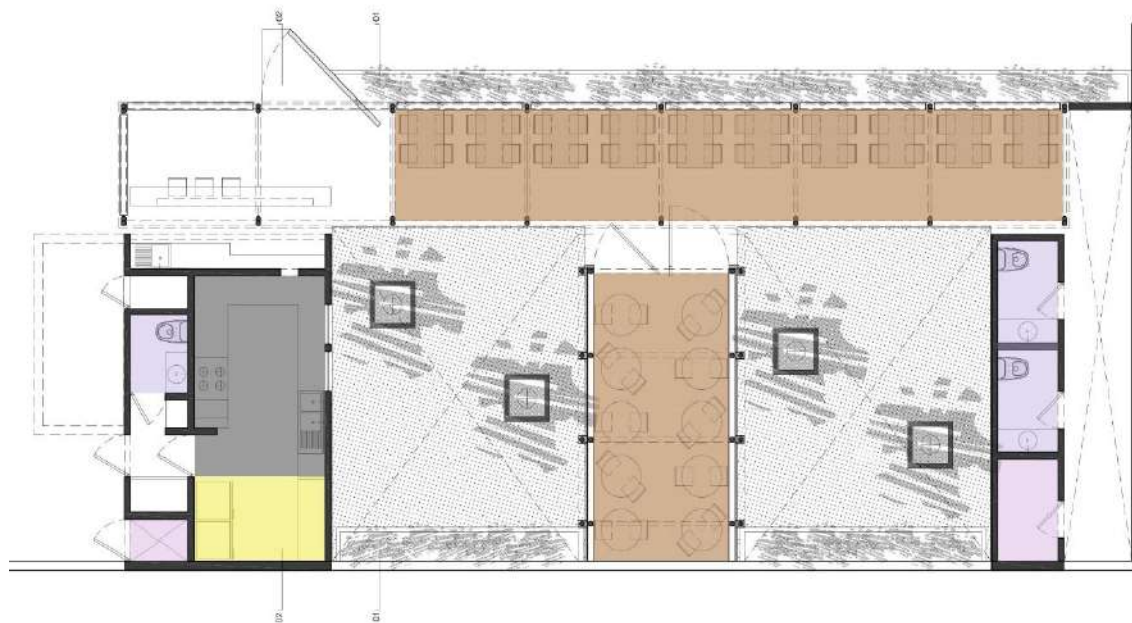
No que diz respeito ao espaço da cozinha, este organiza-se em “U”, possui uma relação de proximidade com a despensa e com o bar. Possivelmente a distribuição dos pratos ao usuário é realizada pelo pátio através das aberturas, vistas no corte 02, da figura 87.

A configuração deste espaço culinário é marcada pelo pé direito duplo da entrada com 6m de altura ao longo dos respectivos 20m de comprimento e pelos vazios criados entre os espaços de consumo de alimentos – os 2 pátios, que o organizam.

---

<sup>289</sup> Divisar - LLONA + ZAMORA ARQUITECTOS RESTAURANTE EL CAMIÓN. [Em linha]. [Consult. Dezembro de 2017]. Disponível em WWW:< <https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant>>.

<sup>290</sup> ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo -XX*. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. p.207.



■ Cozinha   ■ Despensa   ■ Espaço de Consumo   ■ Instalações Sanitárias   ■ Depósito

**Figura 88** – Planta do Espaço Culinário do Restaurante El Camión. (Disponível em WWW:URL:<<https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.). Adaptada pela autora.





**Figura 89** – Localização da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:<<https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse>>.). Adptada pela autora.



## Cozinha Comunitária das Terras da Costa

**Arquitectos:** AtelierMob + Projecto Warehouse

**Projecto/Construção:** 2014

**Localização:** Terras da Costa (Costa da Caparica)



**Figura 90** – Espaço de consumo da cozinha comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:<<https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliermob-plus-projecto-warehouse>>.).



“Cozinha Comunitária das Terras da Costa é um projecto desenhado pelo colectivo Warehouse em colaboração com o ateliermob. Este projecto foi concebido e projectado através de um processo extenso e altamente participativo, que contou sempre com a presença activa desta comunidade na sua discussão.

O processo construtivo é acompanhado por várias actividades que têm como objectivo ajudar esta comunidade na decisão sobre o uso deste espaço, os seus direitos, deveres e as regras a adoptar para a gestão autónoma e sustentável deste equipamento.

Uma vasta equipa internacional e interdisciplinar (arquitectos, urbanistas, carpinteiros, artistas, mediadores sociais, etc) e um número crescente de voluntários, juntaram-se ao projecto desde o seu começo. A simplicidade da técnica dos pórticos de madeira e as inúmeras actividades em torno da zona de construção permitem que qualquer um faça parte deste projecto. A construção é por excelência um momento de partilha de conhecimentos e de uma aprendizagem prática “mãos-na-massa”.<sup>291</sup>.

---

<sup>291</sup> Colectivo Warehouse - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://warehouse.pt/c011-pt.html>>.

O projecto da cozinha comunitária das Terras da Costa resulta de uma contextualização social, territorial, bem como no conhecimento sobre as condições de habitabilidade dos moradores do bairro.

“As Terras da Costa é um território isolado e invisível onde as pessoas se sentem esquecidas e a intervenção pública mais determinante são as frequentes e severas acções policiais.

Muitas das famílias cozinham em fogueiras dentro ou na proximidade das casas, pondo em risco a segurança de um bairro sem água. É necessário percorrer um trajeto de cerca de 1 km para recolher água de um chafariz público.

A falta de espaço público também se revela um problema estrutural e de resolução urgente. Antes da construção da cozinha comunitária, não existiam espaços para reunir nem para as crianças brincarem, um aspecto crucial considerando que um número significativo destas crianças não tem acesso às escolas pré-primárias e passam o dia no bairro.”<sup>292</sup>.

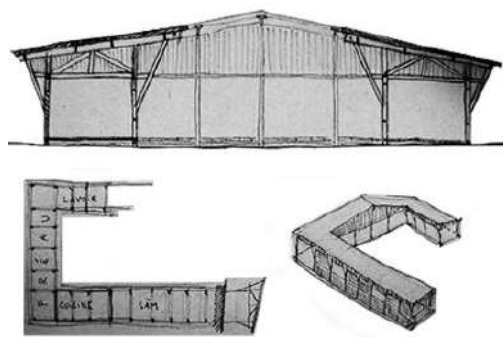
Desta forma, atentos a todos os aspectos, foi desenvolvida a proposta de uma cozinha comunitária a servir a população, como também possibilitou a chegada de condições inexistentes e respondeu a necessidades essenciais, pois “Acreditava-se que uma cozinha podia trazer a água para dentro do bairro”.<sup>293</sup>

Assim, é de ter em conta que o trabalho resultou na criação de um centro comunitário multifuncional, pois gerou-se um espaço ao serviço de todos, de partilha e de contacto intergeracional entre os vários ocupantes, pela reunião num equipamento de vários serviços precisos no dia-a-dia; e de destacar, a importância do desenvolvimento de um projecto social, que o colectivo, consciente das condições presentes, pretendeu dar resposta com a construção de uma cozinha comunitária partilhada pelos moradores do bairro, gerando a cozinha o lugar.

---

<sup>292</sup> Colectivo Warehouse - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://warehouse.pt/c011-pt.html>>.

<sup>293</sup> AtelierMobLatestNews - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa | Ateliermob + Projecto Warehouse**. [Em linha]. [Consult. Dezembro de 2017]. Disponível em WWW:< <http://ateliermob.com/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-465018>>.

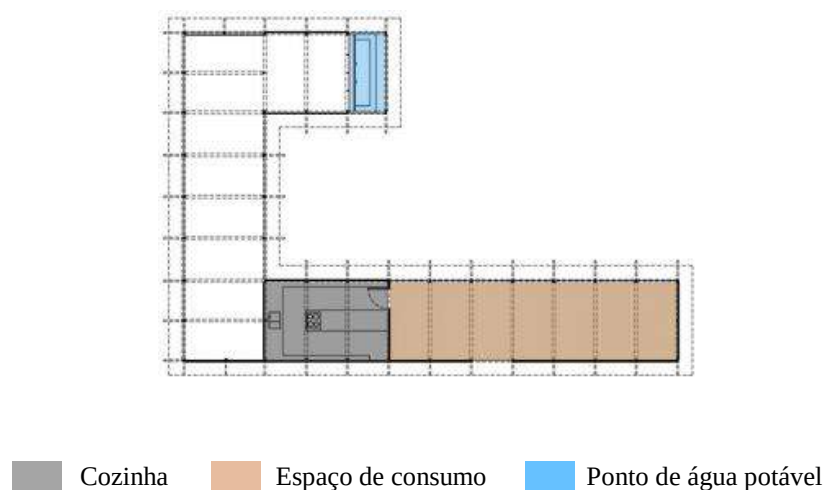


**Figura 91** – (1) Desenhos da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:< <http://warehouse.pt/c011-pt.html>>.); Adptada pela autora.

(2) O ponto de água potável, conseguido pela implantação da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:< <http://ateliermob.com/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-465018>>.).

A respeito da proposta da Cozinha Cunitária desenvolvida pelo colectivo, no bairro das Terras da Costa, é possível observar o desenho contínuo, entre o espaço de confecção de alimentos (representado a cinzento na figura 92) e o espaço do consumo (representado a laranja na figura 92). Uma vez optada por uma implantação que proporciona a proximidade entre ambos os espaços que compõem a cozinha comunitária, é conseguido um contacto entre os seus intervenientes, nomeadamente entre quem serve e quem é servido.

Através da observação dos registos gráficos, a zona da queima encontra-se ao centro do espaço de confecção, o que faz com que o contacto visual, sobre o que está a ser confeccionado sobre o fogo aconteça.



**Figura 92** – Planta da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:<<https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliermob-plus-projecto-warehouse>>.). Adptada pela autora.



**Figura 93** - Espaço de confecção de alimentos da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:< <https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse>>.).



## 0.04

### Considerações Finais: reflexões a prolongar

No espaço da cozinha acontece a confecção dos alimentos, necessários à actividade humana, e no momento da refeição estabelecem-se encontros, relações e partilha de momentos entre a família e visitas, na cozinha doméstica ou entre indivíduos, em espaços culinários colectivos. Existe, desta forma uma relação intrínseca entre os espaços que constituem o espaço culinário.

Primeiramente, geraram-se as condições para o princípio (ainda distante) do pensar sobre o espaço da cozinha, que por questões de protecção, segurança e conforto do fogo e de quem o produz estabeleceram-se as bases para o desenvolvimento de abrigos e estruturas estáveis, que variaram entre épocas, bem como, posteriormente procurou-se a resposta a problemas espaciais e técnicos de auxílio à prática culinária e ao espaço da cozinha, que assumiu diferentes tipologias ao longo dos tempos.

A multiplicidade formal da cozinha quer na escala doméstica, quer na escala “colectiva”, acontece, segundo o estudo elaborado, e por ordem cronológica com:

- (1) a descoberta do fogo, que permitiu a elaboração do alimento cultural, através dos alimentos naturais caçados pelo homem;
- (2) a fixação dos povos num lugar, e consequente criação de abrigos;
- (3) as contribuições do período romano, no que diz respeito à resposta de um espaço próprio e protegido para a cozinha, inserido na casa, bem como no aparecimento do serviço de alimentação pública, das *tabernae*;
- (4) a cozinha central e multifuncional da casa medieval e as cozinhas independentes e isoladas da arquitectura religiosa medieval;
- (5) o aparecimento de teorias e ideais renascentistas, que privilegiaram a inserção da cozinha na construção principal, e na realização de estudos, baseados na experiência prática, acerca da concepção da “cozinha ideal”;

- (6) a época da industrialização e dos avanços dos equipamentos a constituírem o espaço da cozinha, assim como propostas de cozinhas domésticas racionais, com dimensões de espaço mínimas e redução dos movimentos de trabalho realizados durante a prática culinária.

Tendo em conta as descobertas, experimentações e desenvolvimentos na procura de soluções ao desenho e correcto funcionamento do espaço da cozinha, é de realçar o período da história – o designado neste estudo por “a nova geração de cozinhas” pelos avanços e progressos técnicos e formais conquistados, ao desenvolvimento do espaço da cozinha e à prática culinária. Existiu, desta forma uma consolidação e estabilização de princípios e ideias experimentadas e melhoradas, face à época e ao contexto, que são actualmente observadas.

É de notar que reunidos os avanços históricos preserva-se a ideia, de que o designado espaço culinário é o lugar principal da casa, e é nele que se desenvolve a partilha entre indivíduos, sendo de ressaltar a necessidade intemporal que sente o ser humano de reunir-se com o outro, durante o momento do consumo de uma refeição, pela socialização estabelecida em torno da mesa e pela relação e contacto entre o outro conquistado. Nesse sentido, o espaço culinário torna-se o lugar essencial da casa, como o lugar pensado, que reúne características para a sua formalização e de serviço público, no caso das cozinhas colectivas e comunitárias.

Ao tomar como referência, o estudo evolutivo do espaço da cozinha doméstica, para entender a melhor organização e funcionamento deste espaço, bem como de cozinhas, que no período da idade média e do renascimento já serviam grandes quantidades de comida a um grande número de pessoas, percebe-se a influência que a história tem no desenvolvimento do projecto prático. Ou seja, a partir da contextualização do espaço da cozinha e através da análise de casos de estudo entende-se que, no que diz respeito à prática, de propostas de espaços culinários colectivos, identificam-se reinterpretações de “vivências” de espaços culinários estudados, que privilegiam a relação de proximidade existente, entre a cozinha e o espaço de consumo, o contacto visual e contínuo conseguido ao longo da totalidade do espaço culinário.



No estudo das “Cozinhas Profissionais” do arquitecto espanhol Miguel Espinet e do “Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias” são entendidos os espaços de trabalho que o projecto de uma cozinha comunitária necessita de abranger, assim como o conhecimento das circulações necessárias e as relações interespaciais entre as áreas de: recepção da matéria prima, de armazém, despensa e armários frigoríficos, de preparação, confecção dos alimentos e de apoio ao refeitório, de lavagem dos utensílios, bem como, com a zona dirigida a quem trabalha no equipamento.

Actualmente, são projectados espaços culinários que servem o colectivo, como os restaurantes e as cozinhas comunitárias de apoio local, e a sua implantação denota importância e valor pelo serviço prestado ao público. A construção do restaurante El Camión, possibilitou, pela sua localização próxima a um posto de abastecimento e de uma via principal, o erguer de um local favorável à paragem de camiões TIR, e consequente utilização das instalações.

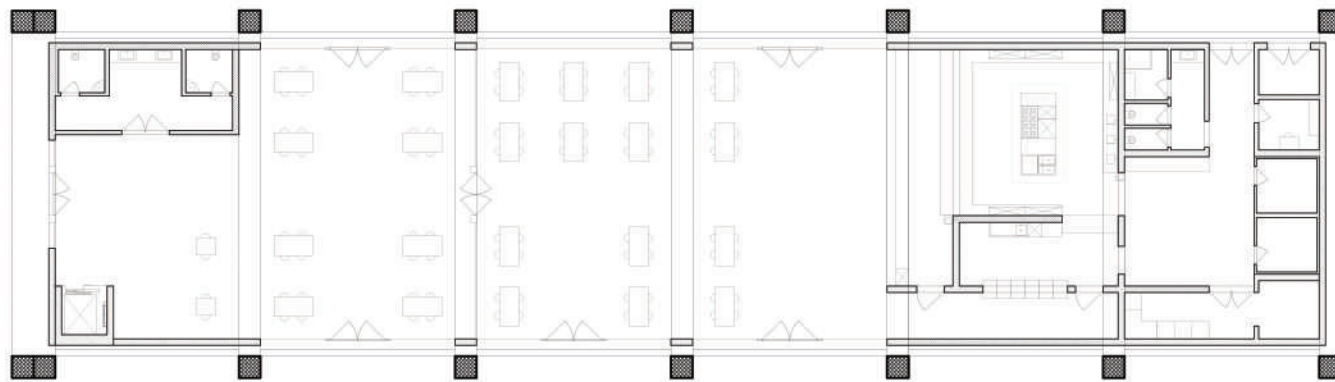
A intervenção social, no bairro da Costa da Caparica, capacitou-o de um equipamento público, central e multifuncional, através de espaços necessitados à população, para a realização da própria comida, como de espaços de consumo e de pontos de acesso a água potável. Este desenvolver, de desenho e concepção de um espaço culinário, conseguiu o apoio por parte dos moradores, que o iriam utilizar, por reunir ambas as “acções” necessárias e essenciais à vida – a alimentação e a água potável, como também impulsionou o contacto e partilha de experiências, vivências e momentos entre todos, durante o período da sua construção.

No que diz respeito ao espaço culinário proposto, na vertente prática, de Projecto Final de Arquitectura tomou-se como referência a pesquisa elaborada, tendo em conta o conhecimento sobre o princípio e a evolução da cozinha, como os espaços e relações necessárias, as circulações, implantação e disposição dos equipamentos no espaço, para o correcto funcionamento de uma cozinha de serviço público.

Desenvolveram-se assim 2 espaços culinários no centro de apoio TIR, localizado na zona do Carregado Este. O primeiro é de valência pública, está situado no piso térreo da intervenção e tem como responsáveis do equipamento público uma equipa. O segundo, corresponde a um espaço que está ao serviço de quem ocupa o serviço de repouso temporário, situado no piso 1 da estrutura desenhada.

A cozinha colectiva, possui entradas destinadas aos usuários do equipamento e uma destinada à entrada de quem trata do serviço, bem como à entrada de matéria prima. Existe assim, um espaço que antecede a cozinha, composto pelas instalações sanitárias dos trabalhadores, um espaço destinado ao arrumo de documentos precisos à organização da cozinha e o espaço do armazenamento, de câmaras de conservação e congelação dos alimentos. Segue-se a cozinha, onde os equipamentos da “queima” estão localizados ao centro, permitindo que exista um contacto visual sobre a totalidade do espaço da cozinha e sobre o que está a ser preparado, como confeccionado, por quem ocupa o refeitório. Desta forma, a cozinha e o espaço de consumo estabelecem uma relação de proximidade, por configurarem um espaço contínuo, claro e livre.

Sobre o espaço culinário que se desenvolve no piso superior, considerou-se o desenho de uma cozinha localizada no centro do espaço culinário e toda a disposição das mesas para consumo circunda esse elemento central. Neste tipo de equipamento sugere-se que os próprios ocupantes realizem as suas próprias refeições, com matéria prima própria. Assim dispõem de aparelhos de queima, de aquecer e de lavagem dos utensílios.

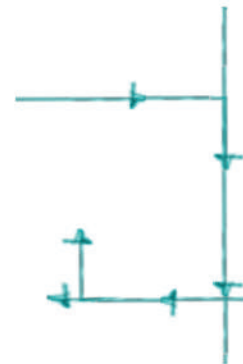


**Figura 94** - Planta da Cozinha Colectiva proposta. (Imagem da autora).



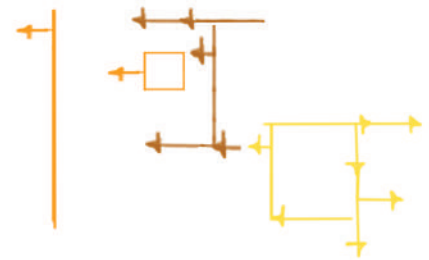
- Refeitório
- Cozinha
- Armazenamento

5 - Esquema dos diversos espaços da Cozinha Colectiva proposta. (Realizado pela autora).

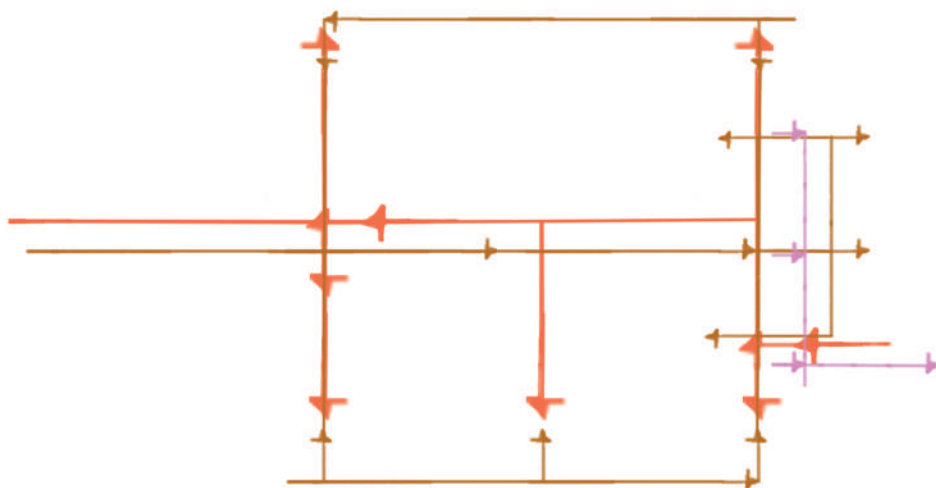


 - Entrada dos funcionários  
na Cozinha Colectiva

**6** - Esquema do acesso dos funcionários à Cozinha Colectiva proposta. (Realizado pela autora).

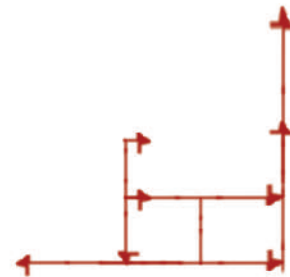


- - Percurso: confecção de alimentos à distribuição de refeições no refeitório
- - Percurso: armazenamento, preparação à confecção de alimentos
- - Percurso: armazenamento



-  - Percurso: entrada dos usuários no refeitório, zona de distribuição e consumo
-  - Percurso: refeitório e devolução de tabuleiros
-  - Percurso: devolução dos tabuleiros e saída dos usuários da Cozinha Comunitária

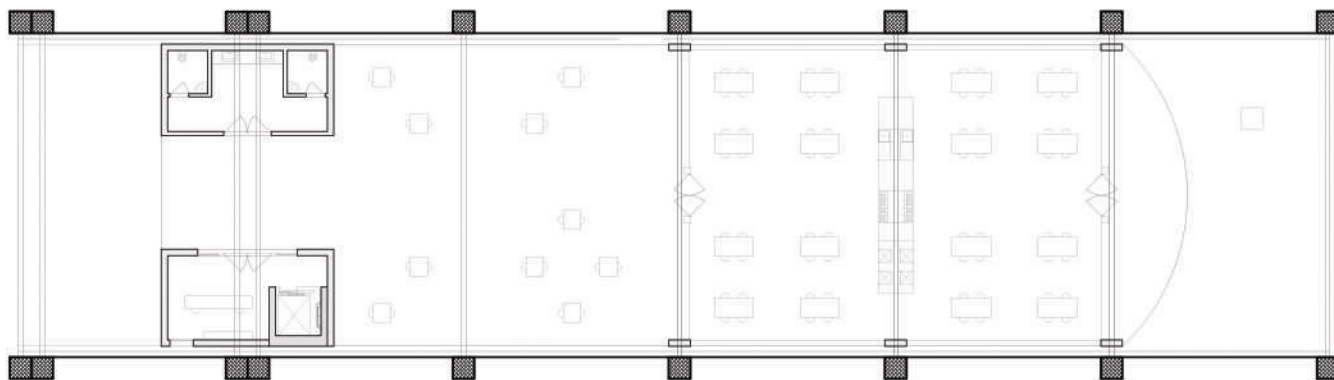
**8** - Esquema dos diversos circuitos no espaço de consumo da Cozinha Colectiva proposta. (Realizado pela autora).



- Percurso: saída do lixo para o depósito no exterior

**9 - Esquema da saída de lixo até ao depósito exterior da Cozinha Colectiva proposta. (Realizado pela autora).**





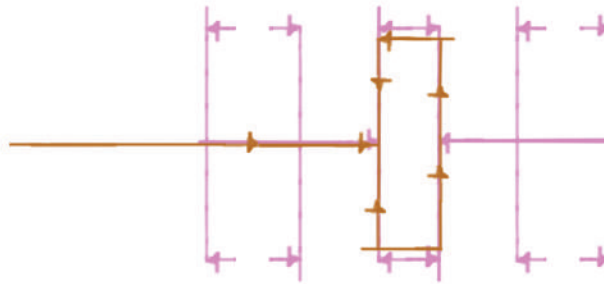
**Figura 95** - Planta da Cozinha Colectiva proposta, piso 1. (Imagem da autora).



■ - Refeitório

■ - Cozinha

**10** - Esquema dos diversos espaços da Cozinha Colectiva proposta, piso1. (Realizado pela autora).



- - Percurso: entrada dos usuários no espaço culinário e zona de preparação e confecção; e
- - Percurso: refeitório e limpeza de utensílios.

**F o n t e s**

## referências bibliográficas

ANDRADE, Francisco Dias de – A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Arquitectura Vernacular. [Em linha]. **Urbana: Rev. Eletrônica Cent. Interdiscip. Estud. Cid.** mai./ago. 2017; v.9, n.2 [16] p.267-296. São Paulo: Universidade Estadual de Campinas (Consult. Julho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/urbana/article/.../8648611/pdf>>.

BRYSON, Bill – **Em Casa: Breve História da Vida Privada**. Bertrand Editora. Outubro de 2011. ISBN 978-972-25-2354-7.

DÍAZ, Gonzalo Pardo - **Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño**. [Em linha] Espanha: Escuela Técnica Superior de Arquitectura de Madrir. Universidad Politécnica de Madrid. Departamento de Proyectos Arquitectónicos. 2016. Tese de Doutoramento. (Consult. Junho de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://doi.org/10.20868/UPM.thesis.42930>>.

**Dicionário de Língua Portuguesa: Dicionários do Estudante**. Lisboa: Empresa Literária Fluminense, Janeiro de 2003. ISBN 972 555 001 3.

DREGGER, Leila – **Tamera: Um Modelo Para o Futuro**. 1ª ed. Alemanha: Verlag Meiga, Setembro de 2010. ISBN 978 3 927266 28 5.

ESPEGEL, Carmen – **Heroínas del Espacio**. [Em linha]. Espanha: Memorias Culturales. ISBN: 84-934444-0-5. (Consult. Julho de 2018) Disponível em WWW:URL:< [http://www.espegel-fisac.org/publicaciones/Heroinas\\_Del\\_Espacio.pdf](http://www.espegel-fisac.org/publicaciones/Heroinas_Del_Espacio.pdf)>.

ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX**. 1ªed. Barcelona: Tusquets Editores, Março de 1984. ISBN 84 7223 820 2.

FLAMÍNIO, Isabel - O espaço da cozinha na habitação plurifamiliar urbana: Modos de Vida e Apropriação do espaço. [Em linha]. **Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto**. 2006;16(1):251-277. Porto. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4630.pdf>>.

LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - **La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias**. Málaga: Recolectores Urbanos. Julho de 2016. ISBN 978 84 44936 0 7.

MARQUES, André dos Santos (2012) – **(Re) Habitar o Espaço Mínimo: A multifuncionalidade como estratégia de reabilitação.** Covilhã: Universidade da Beira Interior. Outubro de 2012. Dissertação de Mestrado em Arquitectura.

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - **Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.** [Em Linha]. Brasil: Brasília. 2007 (Consult. Julho de 2017). Disponível em WWW:URL:<<https://pt.scribd.com/doc/302899989/Roteiro-de-Implantacao-Cozinhas-Comunitarias-Visualizacao-Ok>>.

MOREIRA, Ana Silva - **À Procura de Novos Modos de Habitar.** Lisboa: Universidade de Lisboa Faculdade de Arquitectura, Novembro de 2013. Dissertação de Mestrado em Arquitectura de Interiores.

OLIVEIRA R.,Gilberto; MONT'ALVÃO, Claudia **A Cozinha: Espaço em Permanente Evolução.** [Em Linha]. Artigo Científico. 2010. CAP.03: 30-66. (Consult. Janeiro de 2018) Disponível em WWW:URL:[http://www2.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/0912492\\_11\\_cap\\_03.pdf](http://www2.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/0912492_11_cap_03.pdf)>.

OLIVEIRA R.,Gilberto; MONT'ALVÃO, Claudia – **A Evolução Projectual de Cozinhas Residenciais – O Papel e a Importância da Actuação do Designer de Produto.** [Em Linha]. Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design, 10, São Paulo, Anais. São Paulo:P&D. 2010. p. 1-10. (Consult. Janeiro de 2018). Disponível em WWW:URL:<[http://www.leui.dad.puc-rio.br/arquivosartigos/oliveira\\_montalvao\\_p&ddesign\\_2010.pdf](http://www.leui.dad.puc-rio.br/arquivosartigos/oliveira_montalvao_p&ddesign_2010.pdf)>.

PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura.** Lisboa: Edições INAPA. 2006. ISBN 972 797 140 7.

PEREIRA, Nuno Teotónio – **Pátios e vilas de Lisboa, 1870-1930: a promoção privada do alojamento operário.** [Em Linha]. Análise Social, VOL. XXIX (127), 1994 (3.º), 509-524. [Consult. Agosto de 2017]. Disponível em WWW:URL: <<http://analisesocial.ics.ul.pt/documentos/1223376980G9tRH8gg4Lc58CZ0.pdf>>.

PEREIRA, Sandra Marques - Cenários do quotidiano doméstico: modos de habitar. Mattoso, José (dir.) **História da Vida Privada em Portugal: Os Nossos Dias.** VOL.4:16-47. Círculo de Leitores e Temas e Debates. 2011. ISBN 978 989 644 150 0.

PINTO, Sónia Cristina Ildefonso- **Vilas Operárias em Lisboa: Emergência de Novos Modos de Habitar.** Lisboa: Instituto Superior Técnico. Universidade Técnica de Lisboa. Novembro de 2008. Dissertação de Mestrado em Arquitectura.

PORTAS, Nuno – **Funções e exigências de áreas de habitação.** Lisboa: LNEC. 1969.

RIBAS, Cristina – **A Contribuição da Habitação Espontânea para a Qualidade de Projectos de Habitação de Interesse Social: O exemplo da cozinha.** São Paulo: Programa de Pós-Graduação em Arquitectura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. 2014. Dissertação de Mestrado em Arquitectura e Urbanismo.

RIBEIRO, Sebastião Couto Garcia – **A Cozinha como lugar fundamental da casa urbana contemporânea: Habitação colectiva no contexto da reintegração do Convento de Santo António dos Capuchos na cidade de Lisboa.** Lisboa: Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa. Novembro de 2014. Dissertação/Projecto de Mestrado em Arquitectura.

RYBCZYNSKI, Witold - **La Casa: Historia de una idea.** Argentina: Emecé Editores, 1986. ISBN 950 04 1085 0.

SALVADOR, Mariana Sanchez – **Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias.** Caleidoscópio, Fevereiro de 2016. ISBN 978 989 658 334 7.

TOMÁS, Ana Leonor – **Cidade Oculta: A Vila Operária.** [Em Linha]. 1ª Conferência. Filantropia e Arquitectura, 2012. Universidade Lusíada de Lisboa – CITAD. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://revistas.lis.ulusiada.pt/index.php/fa/article/view/313/291>>.

VALENTIM, Margarida Gomes - **Um Olhar sobre a Evolução do Espaço da Cozinha e o Contributo da Mulher.** Lisboa: Universidade de Lisboa Faculdade de Belas-Artes. 2013. Dissertação de Mestrado em Design de Equipamento.

ZABALBEASCOA, Anatxu – **Todo sobre la casa.** Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2011. ISBN 978 84 252 1832 3.

## webgrafia

**A ordem de Cister.** [Em linha]. (Consult. Fevereiro de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://pramaistarderecordar.blogspot.pt/2008/08/ordem-de-cister.html>>.

Archdaily - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa / ateliermob + Colectivo Warehouse.** [Em linha]. (Consult. Dezembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliermob-plus-projecto-warehouse>>.

Archdaily – **Tudo sobre a casa: A história da casa segundo Anatxu Zabalbeascoa.** [Em linha]. (Consult. Janeiro de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://www.archdaily.com.br/br/790661/tudo-sobre-a-casa-a-historia-da-casa-segundo-anatxu-zabalbeascoa>>.

Architecture: Architecture, Textes et Images XVI - XVII siècles - **Les Livres D'Architecture.** [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>.

AtelierMobLatestNews - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa | Ateliermob + Projecto Warehouse.** [Em linha]. (Consult. Dezembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://ateliermob.com/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-465018>>.

COELHO, Rute (Diário de Notícias) - **Cozinha comunitária premiada está a funcionar como armazém.** [Em linha]. (Consult. Dezembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <https://www.dn.pt/sociedade/interior/cozinha-comunitaria--premiada-esta-a-funcionar-como-armazem-5027416.html>>.

Colectivo Warehouse - **Cozinha Comunitária das Terras da Costa.** [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://warehouse.pt/c011-pt.html>>.

Cook's Info - **Bartolomeu Scappi.** [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi>>.

Divisar - **LLONA + ZAMORA ARQUITECTOS RESTAURANTE EL CAMIÓN.** [Em linha]. (Consult. Dezembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant>>.

GONÇALVES, Frederico (Idealista) - **Pátios e Vilas: Edificado Municipal.** [Em linha]. 3 de Fevereiro de 2017. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <https://www.idealista.pt/news/imobiliario/habitacao/2017/02/02/32675-lisboa-quatro-antigas-vilas-operarias-renascem-este-ano-apos-investimento-de-quatro>>.



HABITAR: Ambiente + Arquitectura + Ciudad – **Restaurante O Caminhão** . [Em linha]. 11 de Abril de 2011. (Consult. Agosto de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html>>.

HABITAR: Ambiente + Arquitectura + Ciudad - **Sobre La Revista A35**. [Em linha]. 23 de Março de 2012. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <https://habitar-arq.blogspot.pt/2012/03/sobre-la-revista-a35.html>>.

Idealista - **Lisboa reabilita vilas operárias para habitação acessível para jovens**. [Em linha]. 28 de Novembro de 2016. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <https://www.idealista.pt/news/financas/investimentos/2016/11/28/32160-lisboa-reabilita-vilas-operarias-para-habitacao-acessivel-para-jovens>>.

Italian Ways - **How to Cook for a 16<sup>th</sup> Century Banquet:Bartolomeu Scappi**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.

LLONAZAMORA - **El Camión**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://llonazamora.com/EL-CAMION>>.

MG Arquitecto - **Restaurante El Camión**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://mauriciogonzalez.co/?portfolio=restaurante-el-camion>>.

REIS, Elisabete Rodrigues dos (Pepsic) - **Lugar do Sentido**. [Em linha]. (Consult. Abril de 2018). Disponível em WWW:URL:< [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2175-25912017000200008](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2175-25912017000200008)>.

SIPA – **Mosteiro de Alcobaça/ Real Abadia de Santa Maria de Alcobaça**. [Em linha]. (Consult. Fevereiro de 2018). Disponível em WWW:URL:< [http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP\\_PagesUser/SIPA.aspx?id=4719](http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=4719)>.

SOROMENHO, Ana (Expresso) – **“Viver sem cozinha”?: Anna Puigjaner explica como se faz**. [Em linha]. 6 de Junho de 2017. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:< <http://expresso.sapo.pt/cultura/2017-06-06-Viver-sem-cozinha--Anna-Puigjaner-explica-como-se-faz>>.

Tectonicablog – **El Camión Restaurante**. [Em linha]. (Consult. Agosto de 2018). Disponível em WWW:URL:< <http://tectonicablog.com/docs/camion.pdf>>.

## Índice de figuras e créditos

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Figura 1 - Painel e esboços</b> correspondentes ao trabalho desenvolvido pela autora na UC Arquitectura VI (MIA, 2015/2016). .....                                                                                                                                                                       | 25 |
| <b>Figura 2 - Zona Carregado Este, concelho de Alenquer.</b> (Google Maps 2018). Adaptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                 | 26 |
| <b>Figura 3 – A descoberta do fogo, 1548.</b> (ESPEGEL, Carmen – <i>Heroínas del Espacio</i> . p.38.).....                                                                                                                                                                                                  | 70 |
| <b>Figura 4 – (1) A passagem para a vida civilizada pela descoberta do fogo.</b> (ANDRADE, Francisco Dias de – <i>A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Arquitectura Vernacular</i> . p.281); .....                                                                          | 73 |
| (2) <b>A descoberta do fogo por Cesare Cesariano.</b> (ANDRADE, Francisco Dias de – <i>A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Arquitectura Vernacular</i> . p.283);                                                                                                           |    |
| (3) <b>A primeira imagem da cabana primitiva.</b> (ANDRADE, Francisco Dias de – <i>A Imagem da Cabana Primitiva no Renascimento: E a Gênese da Noção de Arquitectura Vernacular</i> . p. 285)                                                                                                               |    |
| <b>Figura 5 – (1) Cabana, coberta com troncos.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño</i> . p. 3.); .....                                                                                       | 74 |
| (2). <b>Secciones, comparadas de una choza africana y una cabaña británica primitiva.</b> (ESPEGEL, Carmen – <i>Heroínas del Espacio</i> . p.8.);                                                                                                                                                           |    |
| (3) <b>Tenda, Lapponia de Scheffer, 1673.</b> (ESPEGEL, Carmen – <i>Heroínas del Espacio</i> . p.8.                                                                                                                                                                                                         |    |
| <b>Figura 6 – Cabana, coberta com troncos.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño</i> . p. 3.). ....                                                                                            | 75 |
| <b>Figura 7 – (1) Fornos de barro do Antigo Egipto.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño</i> . p. 5.); .....                                                                                  | 79 |
| (2) <b>Cozinha romana encontrada em Pompeya, Casa de los Vetti (62-68 d.C.)</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://almacendeclasicas.blogspot.com/2013/02/yacimiento-de-pompeya-la-casa-de-los.html">http://almacendeclasicas.blogspot.com/2013/02/yacimiento-de-pompeya-la-casa-de-los.html</a> .>); |    |
| (3) <b>Cozinha, Villa de San Marco, Estabia, Itália (79 d.C.).</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño</i> . p. 7.)                                                                              |    |
| <b>Figura 8 – (1) Planta de assentamento Haida, Canadá.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño</i> . p. 3.).....                                                                                | 80 |
| (2) <b>Casa “del Cirujano”, Pompeya, Itália, s. IV a.C.</b> Adaptada pela autora;                                                                                                                                                                                                                           |    |
| (3) <b>Casa “de las Bodas de Plata”, Pompeya, Itália.</b> Adaptada pela autora.                                                                                                                                                                                                                             |    |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Figura 9</b>  | –                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Domus Romana.</b>  | (Disponível em WWW:URL:<< <a href="https://1.bp.blogspot.com/_NpO3QhD0sGU/SHGMTLjVw6I/AAAAAAAAAXE/JYunTvSQE2c/s400/casa+romana.jpg">https://1.bp.blogspot.com/_NpO3QhD0sGU/SHGMTLjVw6I/AAAAAAAAAXE/JYunTvSQE2c/s400/casa+romana.jpg</a> >>). Adptada pela autora. .... | 822 |
| <b>Figura 10</b> | <b>Cozinha romana encontrada em Pompeya. Casa de los Vetii (62-68 d.d.J.).</b> (ESPINET, Miguel – <i>El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.</i> p. 21.)... 84                                                          |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 84  |
| <b>Figura 11</b> | <b>Reconstituição de um <i>convivium</i> romano, por Stefano Vannozzi.</b> (Disponível em WWW: URL:< <a href="https://stefanovannozzi.wordpress.com/2011/12/14/diseñi-per-la-cultura/">https://stefanovannozzi.wordpress.com/2011/12/14/diseñi-per-la-cultura/</a> >.). .... |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 85  |
| <b>Figura 12</b> | <b>Reconstituição digital do triclinium da Villa dei Misteri, em Pompeia.</b> (SALVADOR, Mariana Sanchez – <i>Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias.</i> p.99.)... 86                                                           |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 86  |
| <b>Figura 13</b> | <b>(1) Casa di Pansa, Pompeia.</b> (SALVADOR, Mariana Sanchez – <i>Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias.</i> p.90.) Adptada pela autora.;..... 87                                                                              |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 87  |
|                  | <b>(2) Casa di Sallustio, Pompeia.</b> (SALVADOR, Mariana Sanchez – <i>Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias.</i> p.93.). Adptada pela autora.                                                                                  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |
| <b>Figura 14</b> | <b>- Tabernae encontrada em Herculano (79 d.C.).</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.</i> p. 8.)..... 88                                                      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 88  |
| <b>Figura 15</b> | <b>– Tabernae romana.</b> (Disponível em WWW: URL:< <a href="https://i1.wp.com/sanrod.org/wp-content/uploads/2016/07/taberna-1.jpeg">https://i1.wp.com/sanrod.org/wp-content/uploads/2016/07/taberna-1.jpeg</a> >.)......                                                    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 889 |
| <b>Figura 16</b> | –                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Insula Romana.</b> | (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://artehistoriaestudios.blogspot.com/2011/06/capitulo-9-domus-insula-villas-y.html">http://artehistoriaestudios.blogspot.com/2011/06/capitulo-9-domus-insula-villas-y.html</a> >.)......                                         | 91  |
| <b>Figura 17</b> | <b>- Planta, "aspecto exterior" e corte da cozinha da Abadía de Marmoutier.</b> (ESPINET, Miguel – <i>El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.</i> ..34-36.)..... 94                                                     |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 94  |
| <b>Figura 18</b> | <b>– Festa Medieval. Preparação dos alimentos no exterior para posterior consumo no interior.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <i>Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.</i> p. 11.).....            |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 95  |
| <b>Figura 19</b> | <b>– Casas medievais.</b> (SALVADOR, Mariana Sanchez – <i>Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias.</i> p.133.). Adptada pela autora. ....                                                                                         |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                        | 99  |

- Figura 20 – Planta da Abadía de Saint Gall, 819.** (Disponível em WWW:URL:< <https://i.pinimg.com/originals/1e/15/0b/1e150b573f6235cfe501ab30ab295882.jpg>>.). Adptada pela autora.... 102
- Figura 21 – Planta e Corte da Abadía de Vendôme.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.**p.38-39.). ..... 107
- Figura 22 – Corte e Alçado da Cozinha da Abadía de Fontevrault.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.**p.42-43.)...... 109
- Figura 23 - Cozinha da Abadia de Fontevrault.** (PEREIRA, Ana Marques - **Cozinhas: Espaço e Arquitectura.** p.14.)...... 110
- Figura 24 – Planta, corte e alçado da cozinha de Abadía de San Pedro de Chartres.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.**p.45-47.)..... 111
- Figura 25 – Corte do Castillo de Bellefontaine.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.**p.48.)...... 113
- Figura 26 – Planta da cozinha da Abadía de Saint Louis.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 50.). ..... 114
- Figura 27 – Secção da cozinha, chaminé e conducto de fumos na cozinha, Castillo de Montreuil-Bellay.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 52-53.). ..... 115
- Figura 28 – Planta da cozinha, Castillo de Montreuil-Bellay.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 51.). ..... 116
- Figura 29 – Planta da cozinha dos duques de Borgoña.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 56.). ..... 117
- Figura 30 - Corte da cozinha dos duques de Borgoña.** (ESPINET, Miguel – **El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.** p. 57.). ..... 118
- Figura 31 - Philibert de L'Orme.** (Disponível em WWW:URL:< <http://arquitectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). ..... 122

- Figura 32 – (1) Capa da obra *Le Premier Tome de l'Architecture* (1567);** (Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). ..... 122
- (2) Desenhos da autoria de Philibert de L'Orme, "Le Premier Tome de l'Architecture" (1567):** planta rectangular da cozinha, visão da zona dos três fogos e zona central da lareira. ....
- Figura 33 - Planta do espaço de confecção de Philibert de L'Orme.** (Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). Adptada pela autora. .... 125
- Figura 34 - Zona central da lareira.** (Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). ..... 127
- Figura 35 – (1) Zona Central.** (Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). Adptada pela autora; ..... 128
- (2) Zona dos fornos.** (Disponível em WWW:URL:< <http://architecture.cesr.univ-tours.fr/Traite/Images/LES1652Consult.asp?Numfiche=10>>). Adptada pela autora. ....
- Figura 36 - Bartolomeu Scappi.** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.cooksinfo.com/bartolomeo-scappi>>). ..... 129
- Figura 37 – (1) Opera Di Bartolomeu Scappi “Opera dell’arte del cucinare” (1570).** (Disponível em WWW:URL:< <https://pizzanapoletanismo.files.wordpress.com/2012/05/bartolomeo-scappis-recipe-book-opera-dellarte-del-cucinare.jpg>>); ..... 129
- (2) Gravuras "Opera dell’arte del cucinare" (1570).** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>)..
- Figura 38 - Cozinha Principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570).** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). 131
- Figura 39 - Gravura da "cocina ideal del s. XVI".** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora. .... 132
- Figura 40 - Gravura da "cocina ideal del s. XVI".** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora. .... 135

- Figura 41 - Gravura da "cocina ideal del s. XVI".** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora. .... 136
- Figura 42 - Zona da Copa,** anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). .... 137
- Figura 43 - Zona da Copa,** anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora. .... 138
- Figura 44 - Zona da Copa,** anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). Adptada pela autora. .... 139
- Figura 45 - Pátio** anexo à cozinha. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <http://www.italianways.com/how-to-cook-for-a-16th-century-banquet-bartolomeo-scappi/>>.). 140
- Figura 46 - *Luochi freschi done fa lavoreri de latte*,** anexa à cozinha principal. Gravura “Opera dell’arte del cucinare” (1570). (Disponível em WWW:URL:< <https://www.pinterest.pt/pin/424534702348295837/>>.). .... 141
- Figura 47 - Cozinha multifuncional do século XVI,** segundo o pintor Pieter van der Borcht. . (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa : hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.* p. 24.). .... 143
- Figura 48 - (1) Cozinha do século XVI,** segundo o pintor Pieter van der Borcht. (Disponível em WWW:URL:< <https://images.metmuseum.org/CRDImages/dp/original/DP808188.jpg>>.); .... 143  
**(2) Cozinha do século XVI,** segundo o pintor Pieter van der Borcht. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 68.)
- Figura 49 - Cozinha de 1770,** segundo o pintor Daniel Chodowiecki. (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 74.). .... 143
- Figura 50 - Cozinha del conde von Rumford, 1800.** (Disponível em WWW:URL:< <http://www.rumford.com/images/Rumfordkitchen.jpg>>.). .... 144

**Figura 51 – (1) Cozinha de Gás Ricket, 1840.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 100.); ..... 146  
**(2) Cozinha de Gás Sharp, 1851.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 101.);  
**(3) Cozinha a gás, 1883.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 103.);  
**(4) Cozinha a gás industrial, 1883.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 104.)

**Figura 52 – (1) Cozinha mista, 1890.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 106.); ..... 147  
**(2) Cozinha mista, 1890.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 107.);  
**(3) Cozinha a gás, 1927.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 109.)

**Figura 53 – Cozinha "Reform Club",** desenhada por Alexis Soyer, 1838-1840. (Disponível em WWW:URL:<<https://c8.alamy.com/comppt/ddmn2a/reforma-do-clube-para-cozinhas-westminster-londres-1842-artista-joao-asfaltamento-ddmn2a.jpg>>.). ..... 149

**Figura 54 - Cozinha de barco de Alexis Soyer. 1809-1858.** (LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - *La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias*.p. 88.). ..... 149

**Figura 55 - (1) Espaço culinário central na casa de Catherine Beecher, 1869.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 87.); ..... 153  
**(2) Planta da cozinha.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 88.);  
**(3) Detalhe das superfícies de trabalho e das zonas de preparação.** (ESPINET, Miguel – *El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.* p. 88.)

**Figura 56 – (1) Cozinha Eléctrica, Chicago, 1893.** (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.* p. 42.); ..... 155  
**(2) Aparelhos eléctricos, 1900.** (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.* p.42.);  
**(3) Primeira cozinha eléctrica, Berlin, 1905.** (DÍAZ, Gonzalo Pardo - *Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.* p.43.).

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Figura 57 – Triângulo do trabalho.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <b>Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.</b> p.39.).                                                                                                                                                                                                                                     | 156 |
| <b>Figura 58 – Esquema comparativo da cozinha ineficiente e a cozinha eficiente, Christine Frederick, 1914.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <b>Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.</b> p.39.).                                                                                                                                                               | 157 |
| <b>Figura 59 – Planta da “Haus am Horn”, 1923.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://socks-studio.com/2016/05/31/a-prototypal-house-at-the-bauhaus-the-haus-am-horn-by-georg-muche-1923/">http://socks-studio.com/2016/05/31/a-prototypal-house-at-the-bauhaus-the-haus-am-horn-by-georg-muche-1923/</a> >.). Adptada pela autora.                                                                                                | 158 |
| <b>Figura 60 – Parte da cozinha da casa modelo.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://www.archdaily.com/873082/ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche/593b59d4e58ece83c5000160-ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche-photo">https://www.archdaily.com/873082/ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche/593b59d4e58ece83c5000160-ad-classics-haus-am-horn-germany-georg-muche-photo</a> >.). Adptada pela autora. | 159 |
| <b>Figura 61 – (1) Cozinha de Frankfurt, 1927-1930.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://www.pcjewishpulse.com/kitchen-design-history.html">http://www.pcjewishpulse.com/kitchen-design-history.html</a> >.);                                                                                                                                                                                                                    | 161 |
| <b>(2) Planta da Cozinha de Frankfurt, 1927-1930.</b> (DÍAZ, Gonzalo Pardo - <b>Cuerpo y casa: hacia el espacio doméstico contemporáneo desde las transformaciones de la cocina y el cuarto de baño.</b> p.46.).                                                                                                                                                                                                                         |     |
| <b>Figura 62 – Sátira de um fabricante norteamericano contra a cozinha moderna “recargada” de aparelhos.</b> (ESPINET, Miguel – <b>El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX.</b> p. 125.).                                                                                                                                                                                            | 163 |
| <b>Figura 94 - Propostas de localização de cozinhas, séc. XXI.</b> (LÓPEZ, Cándido et al. (2016) - <b>La Casa: Piezas, Ensamblajes y Estrategias.</b> p. 112 e 114.).                                                                                                                                                                                                                                                                    | 165 |
| <b>Figura 64 - Programa de equipamento.</b> (PORTAS, Nuno – <b>Funções e exigências de áreas de habitação.</b> Lisboa: LNEC. 1969. p. 30.).                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 170 |
| <b>Figura 65 – Desenho da organização dos equipamentos.</b> (PORTAS, Nuno – <b>Funções e exigências de áreas de habitação.</b> Lisboa: LNEC. 1969. p. 30.).                                                                                                                                                                                                                                                                              | 171 |
| <b>Figura 66 – Propostas de áreas mínimas de organização do espaço da cozinha.</b> (PORTAS, Nuno – <b>Funções e exigências de áreas de habitação.</b> Lisboa: LNEC. 1969. p. 33.).                                                                                                                                                                                                                                                       | 173 |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Figura 67 - Comensalidade em torno da mesa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://windhorsetour.com/blog/top-chinese-new-year-cities-visit-2017">https://windhorsetour.com/blog/top-chinese-new-year-cities-visit-2017</a> >.).....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 176  |
| <b>Figura 68 – Espaço culinário da “Compañía Alemana de Coches Cama”.</b> (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. p. 193.). ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 180  |
| <b>Figura 69 – (1) A Cozinha. Vincenzo Campi, 1580.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://pt.wahooart.com/Art.nsf/O/8Y34NA/\$File/Vincenzo-Campi-Kitchen-2-.JPG">http://pt.wahooart.com/Art.nsf/O/8Y34NA/\$File/Vincenzo-Campi-Kitchen-2-.JPG</a> >.); .....<br>(2) <b>Corte da Cozinha da Villa Rotonda,</b> Itália, Andrea Palladio, 1566. (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Palladio_Rotonda_seccion_Scamozzi_1778.jpg">https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/91/Palladio_Rotonda_seccion_Scamozzi_1778.jpg</a> >.). Adptada pela autora. | 188  |
| <b>Figura 70 – Alçado da cozinha da Abadia de Vendôme.</b> (ESPINET, Miguel – El Espacio Culinario: De la taberna romana a la cocina profesional y doméstica del siglo XX. p. 40.). ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 189  |
| <b>Figura 71 – Fluxograma do programa de necessidades a seguir para o funcionamento “ideal” de uma cozinha comunitária.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias. p.8.). Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 200  |
| <b>Figura 72 – Esquema tridimensional da proporcionalidade de áreas numa cozinha comunitária.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias. p.9.). Adptada pela autora.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2022 |
| <b>Figura 73 - Esquema tridimensional do Sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento de matéria-prima.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação par Cozinhas Comunitárias. p.9.). Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2033 |
| <b>Figura 74 - Esquema tridimensional do Sector de Recepção, Pré-Higienização e Armazenamento de matéria-prima.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.10.). Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2044 |
| <b>Figura 75- Esquema tridimensional da despensa.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.12.). Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2055 |
| <b>Figura 76 - Esquema tridimensional do depósito do material de limpeza.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - (Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias. p.13.). Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2066 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Figura 77 - Esquema tridimensional da Cozinha.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - <b>Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.</b> p.15.). Adptada pela autora.....                                                                                                     | 207 |
| <b>Figura 78 - Esquema tridimensional da zona de preparação e confecção dos alimentos.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - <b>Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.</b> p.16.). Adptada pela autora. ....                                                               | 209 |
| <b>Figura 79 - Esquema tridimensional da zona de confecção dos alimentos.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - <b>Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.</b> p.17.). Adptada pela autora. ....                                                                            | 209 |
| <b>Figura 80 - Esquema tridimensional do refeitório.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - <b>Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.</b> p.21.). Adptada pela autora.....                                                                                                  | 211 |
| <b>Figura 81 - Esquema tridimensional do refeitório.</b> (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome - <b>Roteiro de Implantação para Cozinhas Comunitárias.</b> p.22.). Adptada pela autora.....                                                                                                  | 213 |
| <b>Figura 82 - Planta da Cozinha Comunitária.</b> (Imagem da autora). ....                                                                                                                                                                                                                                    | 215 |
| <b>Figura 83 - Planta de Localização do Restaurante El Camión, 2011.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html">https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html</a> >.). Adptada pela autora.....                         | 217 |
| <b>Figura 84 - Planta de implantação do Restaurante El Camión.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant">https://divisare.com/projects/305665-llona-zamora-arquitectos-el-camion-restaurant</a> >.). Adptada pela autora..... | 218 |
| <b>Figura 85 - Restaurante El Camión.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html">https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html</a> >.). ....                                                                            | 219 |
| <b>Figura 86 - Restaurante El Camión.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html">https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html</a> >.). ....                                                                            | 220 |
| <b>Figura 87 – Corte 01 e 02 do Restaurante El Camión.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html">https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html</a> >.). ....                                                           | 221 |
| <b>Figura 88 – Planta do Espaço Culinário do Restaurante El Camión.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html">https://habitar-arq.blogspot.com/2011/04/restaurante-el-camion.html</a> >.). Adptada pela autora.....                          | 223 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Figura 89 – Localização da Cozinha Comunitária das Terras da Costa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse">https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse</a> >.). Adptada pela autora. .... | 225 |
| <b>Figura 90 – Espaço de consumo da cozinha comunitária das Terras da Costa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse">https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse</a> >.). ....                | 226 |
| <b>Figura 91 – (1) Desenhos da Cozinha Comunitária das Terras da Costa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://warehouse.pt/c011-pt.html">http://warehouse.pt/c011-pt.html</a> >.); Adptada pela autora. ....                                                                                                                                                                  | 229 |
| <b>(2) O ponto de água potável,</b> conseguido pela implantação da Cozinha Comunitária das Terras da Costa. (Disponível em WWW:URL:< <a href="http://ateliernob.com/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-465018">http://ateliernob.com/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-465018</a> >.)                                                                                     |     |
| <b>Figura 92 – Planta da Cozinha Comunitária das Terras da Costa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse">https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse</a> >.). Adptada pela autora. ....      | 230 |
| <b>Figura 93 - Espaço de confecção de alimentos da Cozinha Comunitária das Terras da Costa.</b> (Disponível em WWW:URL:< <a href="https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse">https://www.archdaily.com.br/br/776053/cozinha-comunitaria-das-terras-da-costa-ateliernob-plus-projecto-warehouse</a> >.). .... | 231 |
| <b>Figura 94 – Planta da Cozinha Colectiva proposta.</b> (Imagem da autora.).....                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 237 |
| <b>Figura 95 – Planta da Cozinha Colectiva proposta, piso 1.</b> (Imagem da autora.).....                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 238 |

**A n e x o s**

## Anexo A

### Entrevista

“Viver sem cozinha”? Anna Puigjaner explica como se faz.

A arquiteta catalã é a primeira convidada da conferência do ciclo “Conferências da Garagem”, promovido pela Garagem Sul no Centro Cultural de Belém, esta terça-feira, às 19h. “Quero uma casa que tome conta de mim quando estiver doente”, diz numa entrevista ao Expresso.

Casas sem cozinha, casas projetadas para se adaptarem às várias fases das nossas vidas. Casas onde nos sentimos confortáveis quando estamos doentes e que nos ofereçam condições para envelhecer bem. Espaços coletivos, espaços partilhados. Este pode ser o futuro. A ideia é desenhar uma habitação adaptada às necessidades de gente deste tempo.

Anna Puigjaner, arquiteta e investigadora catalã de 36 anos, cofundadora do atelier MAIO, de Barcelona e responsável pela revista “Quaderns d’Arquitectura i Urbanisme” ganhou o prémio Wheelwright da Universidade de Harvard, cerca de cem mil euros, que lhe permitirão durante dois anos, andar pelo mundo a investigar vários modelos de casas coletivas.

É possível vivermos sem cozinha? Utilizo essa imagem como uma provocação. Quando comecei a investigar sobre modelos de casas com espaços coletivos e a trabalhar sobre modelos de casas que possam ser divididas, percebi que quando dizíamos a alguém que iríamos fazer uma casa sem cozinha, as pessoas reagiam imediatamente. É divisão que toda a gente tem mais dificuldade em partilhar e que mais quer preservar. Essa constatação, permitiu-me iniciar uma reflexão sobre a casa e passou a servir como ponto de partida para começar o diálogo.

Então não corresponde à realidade do seu projeto? Sim, corresponde. Mas poderia falar de qualquer outra divisão, como por exemplo da sala de estar ou da sala de jantar. O mais importante é perceber como é que a casa se pode estender para além dos limites da propriedade privada e ter certas áreas, que graças a serem coletivas. Uma das coisas que me dei conta desde que comecei a trabalhar este tema é que associamos o coletivo a uma

determinada ideologia política, socialista ou comunista e não é assim. A coletividade aparece em muitas ideologias. A finalidade é mostrar a diversidade e melhorar o nosso quotidiano através do apartamento.

**As pessoas estão dispostas a partilhar?** Depende muito. Por exemplo, se houver um infantário no edifício ou a possibilidade de haver um serviço de refeições partilhado por inquilinos que não tenham tempo de cozinhar, e se trouxer vantagens para a comunidade, as pessoas estão dispostas a partilhar. Um dos modelos de cozinha comunitária, que foi posto em prática na Cidade do México, em 2009, dava a opção às pessoas que viviam em apartamentos com mais de 30 metros quadrados de cozinharem para a coletividade e, em contrapartida, o Governo instalava uma cozinha industrial e, mensalmente, facultava certo tipo de alimentos. Neste projeto, as pessoas retomaram relações de vizinhança, muito úteis para todos. Foi uma ajuda, por exemplo, para as mulheres trabalhadoras, e muita gente da terceira idade que já não conseguia cozinhar. Foi uma forma de unir e melhorar a vida quotidiana de um bairro. Mas há muitos modelos diferentes. Podemos também pensar no caso de Copenhaga, onde certas comunidades começaram a partilhar a cozinha ainda nos anos 80, apesar de cada casa ter a sua cozinha. Há uns anos era impensável, em Barcelona, dividirmos o carro. Hoje, já acontece. Para mim, por exemplo, ter carro em Barcelona é um luxo ao qual não posso aceder. A ideia de partilhar, depende muito das condições do momento de vida.

**Tem cozinha?** Sim. Muito pequena, de um metro e vinte. A minha cozinha tem poucas coisas: um fogão mínimo e um frigorífico também muito pequeno. Todos os dias vou ao mercado. Se temos um frigorífico pequeno há menos consumo e menos desperdício. Uma das coisas que também podemos partilhar com os nossos vizinhos, tal coma parte da lavandaria, é uma arca congeladora. Reduz brutalmente os níveis de consumo, torna-se muito mais ecológico.

**A ideia de partilhar a cozinha e desenhar casas sem cozinha, não terá a ver com uma fase da vida em que a Anna se encontra?** Muito trabalho, pouco tempo para cozinhar. Não poderá ser uma questão geracional? Não creio. O que está a acontecer em Espanha e penso que o mesmo acontece em Portugal, é que a maioria dos apartamentos, quase 90%, continua a ter uma tipologia baseada no padrão da família tradicional - pai, mãe, um ou dois filhos. Mas atualmente, só 27% da sociedade espanhola é que integra este padrão. Há um sector enorme que não se vê representado neste modelo. Temos de pensar que as necessidades são cada vez mais diversas e desenhar casas que possam crescer ou diminuir conforme a fase da vida em

que nos encontramos. É verdade que nem sempre queremos dividir, mas podemos fazê-lo mantendo a privacidade. A ideia é que o desenho da casa se adapte às nossas necessidades dependendo de que momento de vida nos encontramos. As nossas realidades são muito diversas. É importante que uma casa possa responder a essa diversidade.

**Como é que isso se pode traduzir em projeto?** Vou dar uma imagem muito clara. A tipologia maioritária que estávamos a falar, que existe em Espanha, é esta: quarto grande para os pais, com casa de banho incorporada, quartos muito pequenos para os filhos. A maior parte da sociedade que não está representada nesta estrutura familiar, também vive com esta forma arquitetónica que, logicamente, implica uma hierarquia. Pensar num apartamento sem hierarquias espaciais e que todos os espaços possam ser utilizados de diversas formas é um exercício importante. Isto permite, por exemplo, que as nossas alterações vitais possam acontecer sem que a nossa casa nos condicione.

**Como se desenha?** Há várias maneiras. Uma é ir eliminando o espaço entre a casa e a rua. Pode existir uma fase intermédia na estrutura urbana que não seja a minha casa, mas faça parte da minha habitação. É muito diferente ir a um restaurante do que ir ao piso a baixo e jantar com alguém que eu conheça. Outra é desenhar os edifícios com apartamentos modelares para que a casa se possa ampliar ou reduzir. Ou seja, que possa ser desenhada com um quarto que tenha a possibilidade de ser integrado na casa do vizinho, caso ele venha a precisar de mais um quarto e nós possamos dispensá-lo.

**As pessoas adaptam-se sempre a viver com mais espaço do que a viver com menos, ou não?** Não é verdade. A casa dos meus pais, por exemplo, desde que eu e a minha irmã nos fomos embora, ficou vazia, enorme e com gastos desnecessários. Mas os meus pais adoram a casa, não querem sair. Portanto é um problema. Eles estariam dispostos a reduzir o espaço da casa, se tivesse sido desenhada com essa possibilidade. Eu por exemplo, quero uma casa que me cuide quando eu estiver doente, que tenha uma enfermaria partilhada com os vizinhos que possa servir as crianças ou mais idosos quando estão doentes. É um luxo e um conforto a que poderemos acesso se podermos partilhar espaços comuns. A chave é, precisamente, que nos mesmos edifícios hajam diferentes gerações, diferentes necessidades sociais e diferentes modos de vida.

Foi o seu trabalho de investigação que a levou a pensar numa arquitetura consciente do ponto de vista social? Talvez. Mas o que me interessa é sempre a arquitetura. Se não tivermos uma forma de desenhar adequada a tudo isto, nada poderá acontecer. Não sou socióloga nem antropóloga, apenas entendo que a arquitetura tem um impacto enorme na vida das pessoas. A nossa sociedade está a sofrer transformações tão radicais que a habitação tem de saber refletir sobre estas mudanças. O modo como projetamos não nos pode condicionar."<sup>294</sup>.

---

<sup>294</sup> SOROMENHO, Ana (Expresso) – **“Viver sem cozinha”?: Anna Puigjaner explica como se faz.** [Em linha]. 6 de Junho de 2017. (Consult. Setembro de 2017). Disponível em WWW:URL:<<http://expresso.sapo.pt/cultura/2017-06-06-Viver-sem-cozinha--Anna-Puigjaner-explica-como-se-faz>>.











Escola de Tecnologias e Arquitectura  
Departamento de Arquitectura e Urbanismo  
Mestrado Integrado em Arquitectura

**Rita Pereira Cosme**

Trabalho Prático submetido como requisito parcial  
para obtenção do grau de Mestre em Arquitectura

**Centro TIR do Carregado**

Tutor:

Doutor, Pedro da Luz Pinto, Professor Auxiliar, ISCTE-IUL

Outubro, 2018



# Centro TIR do Carregado

Parte II | Vertente Prática



## 0 - Introdução

Esta 2ª parte do trabalho de Projecto Final de Arquitectura diz respeito à vertente prática desenvolvida durante o ano lectivo 2017-2018.

O trabalho elaborado localiza-se na freguesia do Carregado, concelho de Alenquer, tendo como apoio o enunciado em anexo.

“Território onde se sobrepõem diversos extractos históricos, de carácter paisagístico, produtivo, infraestrutural, cultural e urbano, é um local de fortes contrastes, entre a imagem tradicional, limitada e silenciosa da vila de Alenquer e a urbanização dispersa e informal do Carregado. É ainda um local de grande contraste entre as realidades infraestruturais supralocais e a condição habitacional, ambiental e cultural do local, dada a potência das vias de comunicação e das infraestruturas industriais e logísticas que atravessam e colonizam a zona ribeira do Tejo, e cujo impacto provoca uma ruptura paisagística e ambiental (...).

Simultaneamente, trata-se de um território numa situação de múltiplas crises: económicas e sociais, mas também de *crise urbanística*. (...).

Com este cenário complexo, solicita-se aos alunos a construção de uma visão “estratégica”, mediante uma proposta de um conjunto de intervenções estruturantes que permitam perspectivar uma nova condição, eventualmente de atractividade, para o território. Estas acções não serão necessariamente assentes em pressupostos de crescimento urbano contínuo, como perspectivava o planeamento pré-crise, mas sobretudo numa ideia de regeneração e correcção paisagística, territorial, urbana e arquitectónica.”<sup>295</sup>.

---

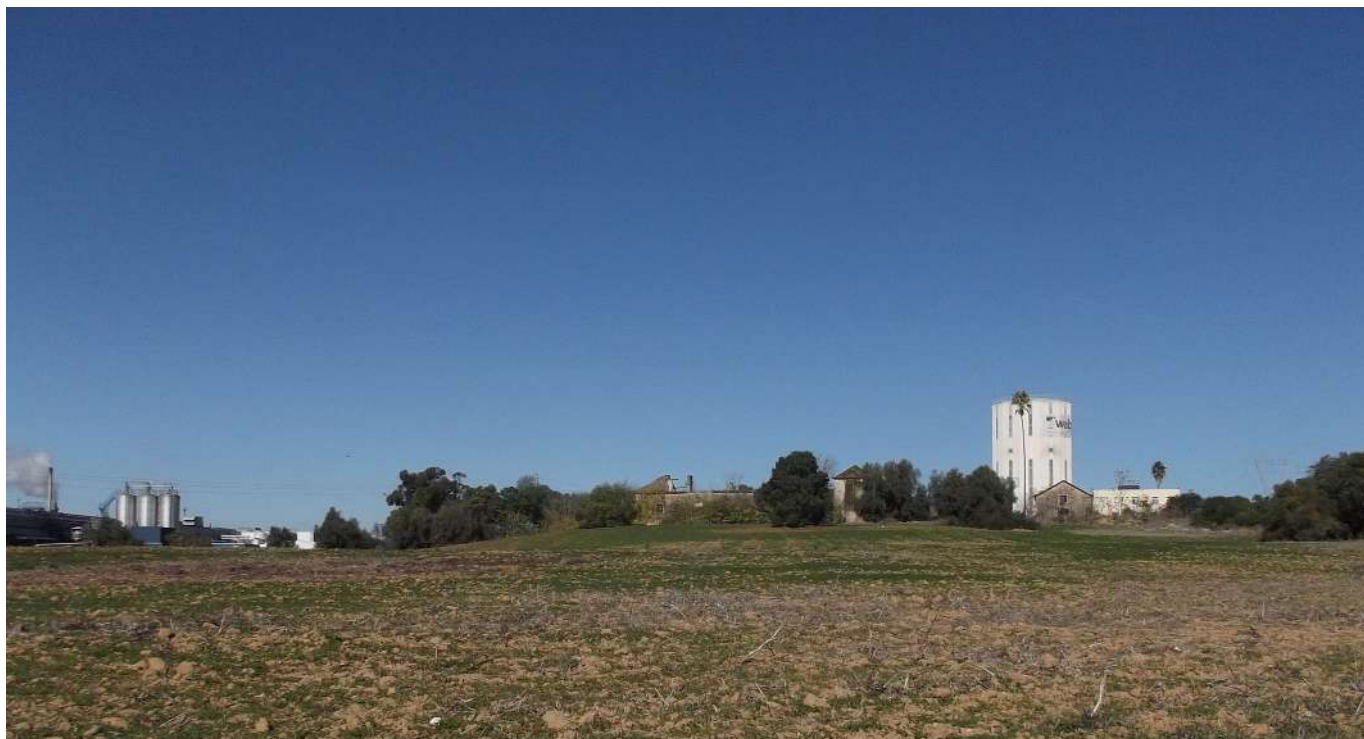
<sup>295</sup> PINTO, Pedro – Enunciado da Vertente Prática: Projecto Final de Arquitectura 2017/2018. p.5-6.



## 1 - Trabalho de Grupo

Rita Cosme, Vanessa Alves, Vitor Castro, Vitor Jardim





a escala



o vazio



a indústria



a linha de água



o veículo

## Memória Descritiva

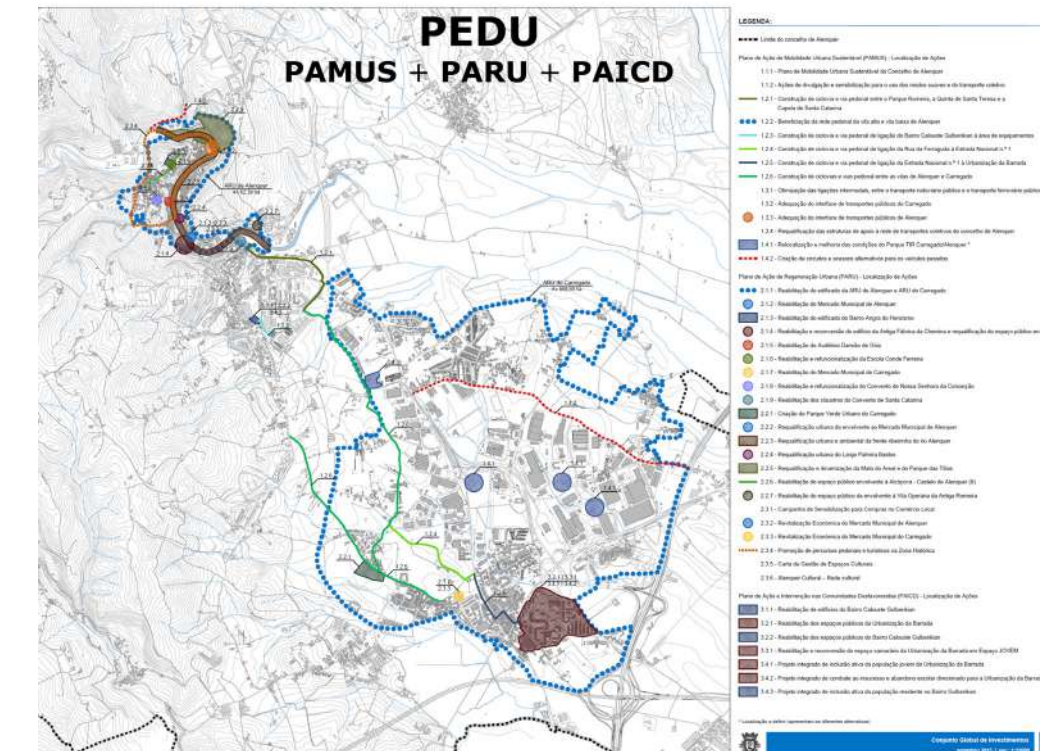
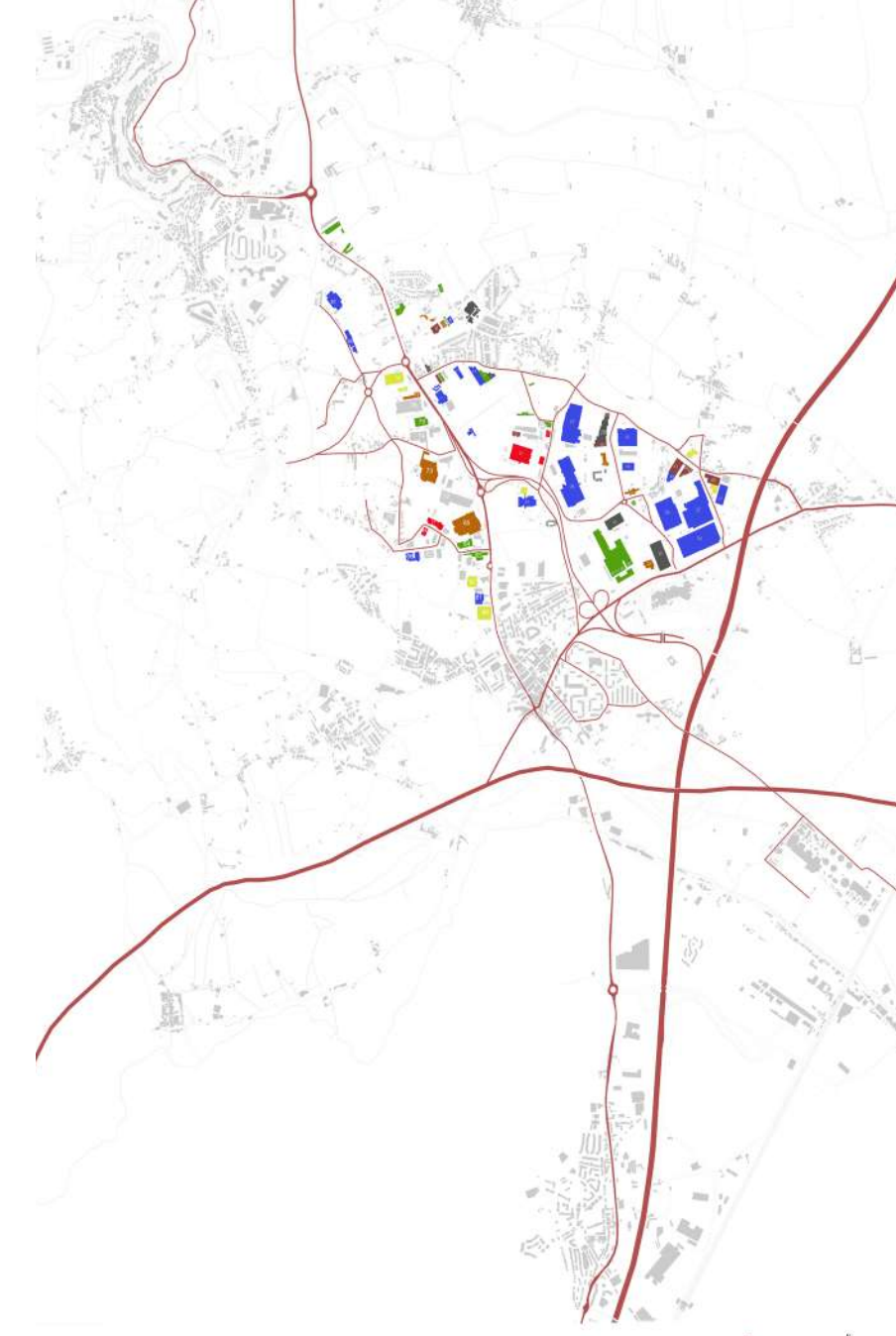
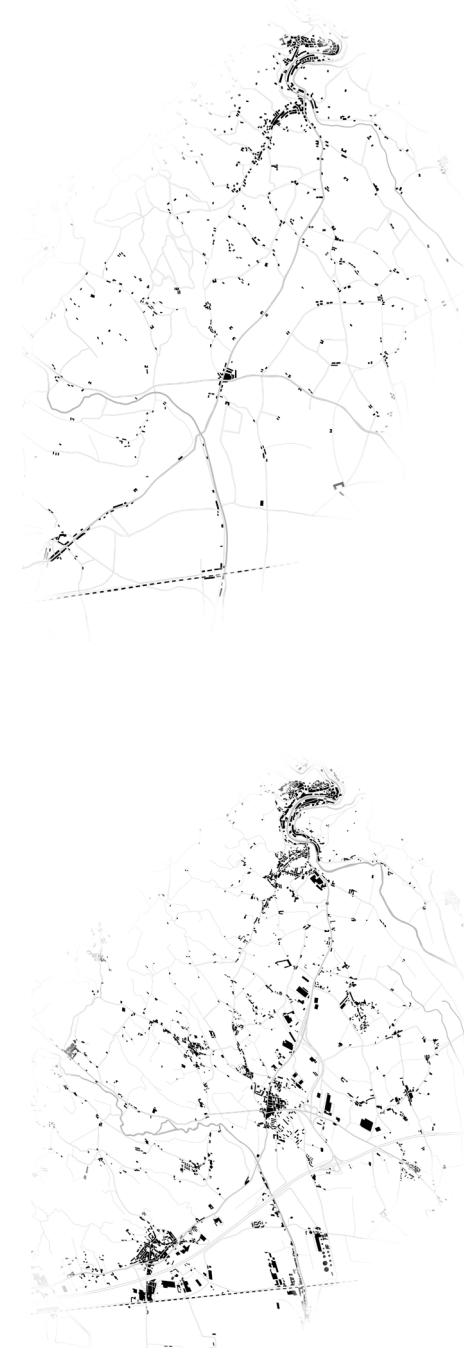
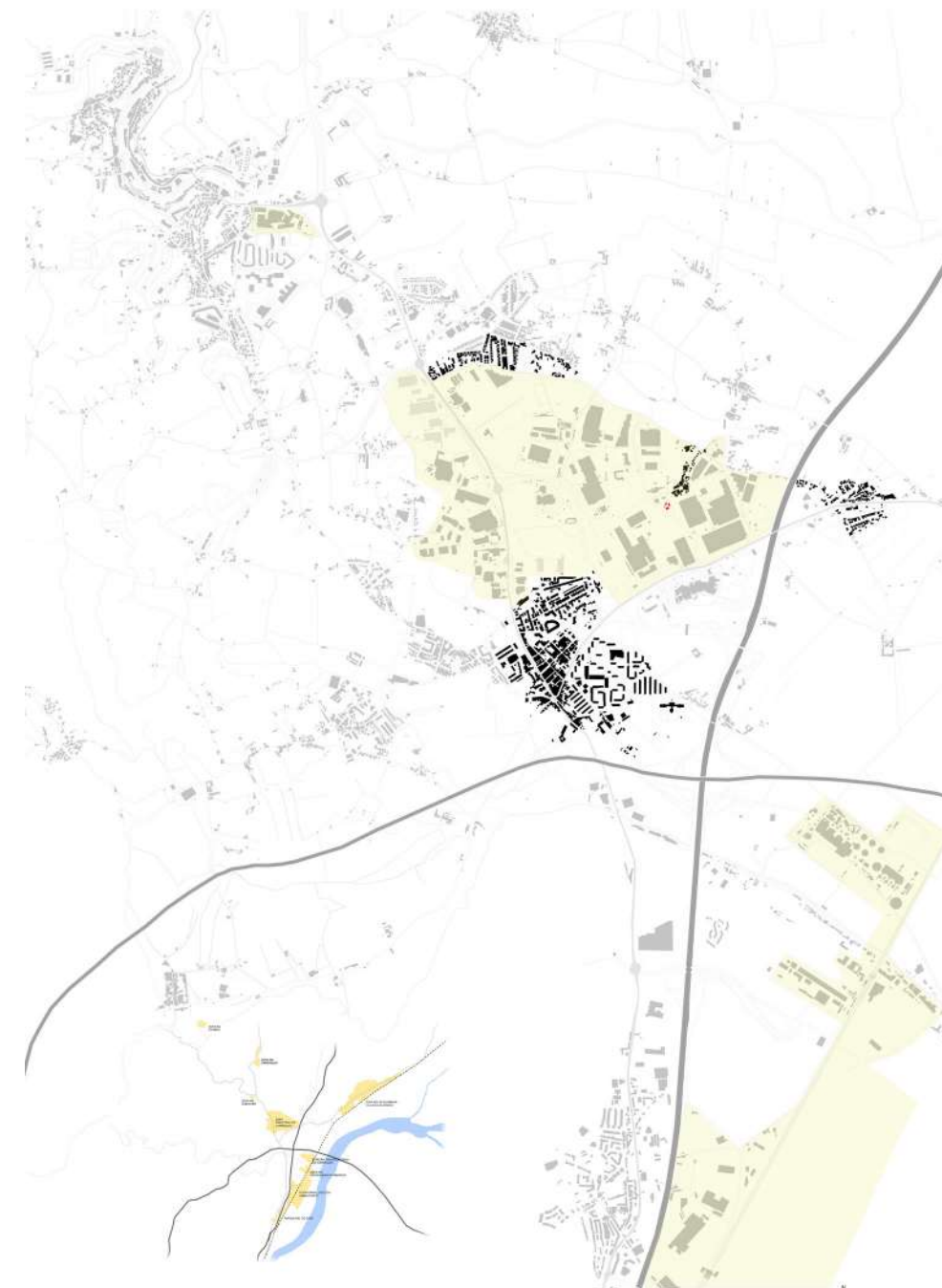
Com base no enunciado da vertente prática de Projecto Final de Arquitectura (PFA), o grupo procurou entender a morfologia urbana e a dinâmica económica da Zona Industrial do Carregado (ZIC). Pela sua localização relativa no contexto do país, a ZIC, pertencente ao município de Alenquer, é um ponto central e notável, no que diz respeito ao sistema nacional de transporte de mercadorias e de logística de serviços, através da sua proximidade a Lisboa, à linha férrea Norte-Sul e a importantes eixos viários estruturantes, de âmbito nacional, que cruzam este território no sentido Norte-Sul e Nascente-Poente.

Constatou-se que a ZIC implantou-se informalmente, sobreposta a extensos planos de vegetação e antigas quintas, atravessadas pelas antigas estradas reais, as actuais EN1 e EN3. Esta estrutura antiga foi sendo progressivamente transformada pela evolução das infraestruturas rodoviárias e pela compartimentação da antiga estrutura fundiária agrícola em lotes para grandes estruturas industriais, para indústrias, armazéns e logística. Este processo de transformação não foi planeado ou reenquadrado, originando um território com uma ocupação complexa, desordenada, descontínua e com um grande contraste de escalas, interna e externamente. Em paralelo, a intensidade das vias rodoviárias foi sendo cada vez mais potente, acompanhando o desenvolvimento da ZIC, e fraturando ainda mais o território, onde, atualmente, as grandes vias de acesso e os espaços industriais e de armazém, convivem com vestígios de antigas quintas, com aglomerados habitacionais e escolas.

Um trabalho analítico realizado em grupo permitiu cartografar a circulação dos TIR, associada à localização de todos os espaços industriais existentes, distinguindo por tipo de serviço e área de actividade. Em paralelo, o grupo estudou as propostas e os problemas identificados para esta área, pelas diversas forças partidárias presentes nas eleições autárquicas de outubro de 2017. É com esta base que é desenvolvida uma proposta de grupo, na zona industrial do Carregado, tendo em atenção:

- o ordenamento da ZIC, pela intervenção na estrutura viária, reformulando-a, de modo a estabelecer uma inteligibilidade estruturante, que atualmente está ausente. Esta estrutura, reordena a circulação geral (e a de TIR) e permite a definição de zonas internas e de zonas de transição, que poderá acomodar uma especialização funcional interna, tendo vista a possibilidade de se estabelecerem no interior da ZIC pólos com vocação industrial e logístico empresarial e tecnológico;
- o reordenamento geral possibilita intervir nas margens deste território, com algum sentido estruturante. Nomeadamente possibilita zonas de transição, seja para corredores rodoviários, seja para áreas urbanas-habitacionais adjacentes, permite ainda, pensar em ligar as diversas áreas com sistemas de mobilidade mais urbana, que vençam a barreira das rodovias nacionais;
- o reordenamento geral possibilita a reordenação do trânsito de veículos pesados, quando acontece nas proximidades de conjuntos habitacionais através da criação de circuitos e acessos alternativos;
- o reordenamento geral permite a realocação e melhoria das condições do parque TIR Carregado, no sentido de reduzir o estacionamento abusivo dos veículos pesados de mercadorias, ao longo de eixos viários existentes e na proximidade de zonas habitacionais.





Neste sentido, a proposta reequaciona e reequilibra as relações entre a circulação, acessos e o estacionamento dos TIR, propõem uma reestruturação e reordenamento da ZIC por zonas de uso, e propõe a criação de um canal de espaço público urbano, que ultrapasse a barreira do IC2, reunificando o território e proporcionando, quer uma possibilidade de união e expansão da ZIC, quer uma unificação do espaço urbano central do Carregado com a sua ZIC.

Propõe-se, ainda, o condicionamento à circulação dos TIR no centro do Carregado (EN1), pelo desvio desta circulação para a A1/IC2, mediante o estabelecimento de uma isenção de pagamento de portagem para estes veículos, nos tramos entre Carregado e Vila Franca de Xira. Igualmente se propõe o condicionamento de veículos TIR nos arruamentos urbanos a norte da ZIC e pela estrada da Torre, dada a sua proximidade a núcleos habitacionais.

A respeito do ordenamento da ZIC e do estabelecer de princípios orientadores, consideram-se os vazios localizados, nomeadamente a norte da ZIC (nas proximidades do Banco de Portugal), para fins de uso industrial, loteando-se estes terrenos, segundo uma malha e a disposição das estruturas imediatamente existentes, de forma a regularizar os limites da ZIC nesse quadrante. No vazio a sul do IC2, adjacente ao núcleo urbano do Carregado, propõe-se um programa de âmbito empresarial, tecnológico, desportivo e de lazer, conectados com os espaços verdes da envolvente (existentes e propostos pelo planeamento municipal).

É proposto um novo eixo urbano de ligação poente-nascente, unindo o espaço do IC2 (e o núcleo urbano do Carregado) ao pólo central da ZIC. Este eixo de estrutura urbana alcança a zona comercial, empresarial e industrial do Carregado e conecta, com o futuro Parque Verde Urbano do Carregado (previsto no PEDU), transformando assim este eixo numa espécie de corredor verde, com capacidade regenerativa, ambiental e urbana de múltiplos espaços e paisagens, na coroa urbana do centro do Carregado.

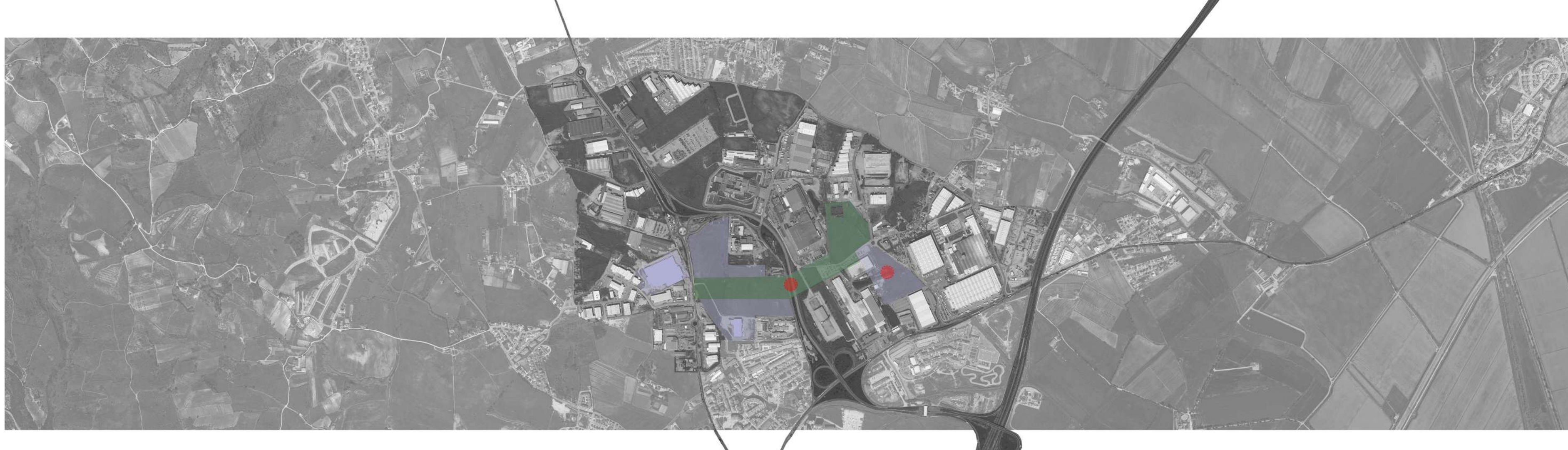
Identificaram-se quatro intervenções fundamentais, que aprofundam as questões referidas, e que dariam origem a quatro projetos individuais, nomeadamente: a realocização do parque TIR e criação de um centro de apoio ao mesmo; o atravessamento pedonal sobre o IC2; a reabilitação de estruturas existentes, como antigas instalações fabris junto à escola do Carregado (equipamento desportivo e de lazer); ou a antiga Cerâmica de São Paulo (programa de valência empresarial).





- eixos viários condicionados aos TIR
- vazios a consolidar
- acessos internos ZIC
- portagens A1/ IC2
- edifícios industriais a consolidar

Estratégia proposta em grupo



- edifícios industriais a consolidar
- vazios a consolidar
- espaço verde a consolidar
- atracessamento pedonal sobre o IC2  
centro de apoio TIR

Estratégia proposta em grupo  
Identificação da localização das propostas individuais





2- Trabalho Individual  
Centro TIR do Carregado



o parque TIR do Carregado



o vazio

## Memória Descritiva

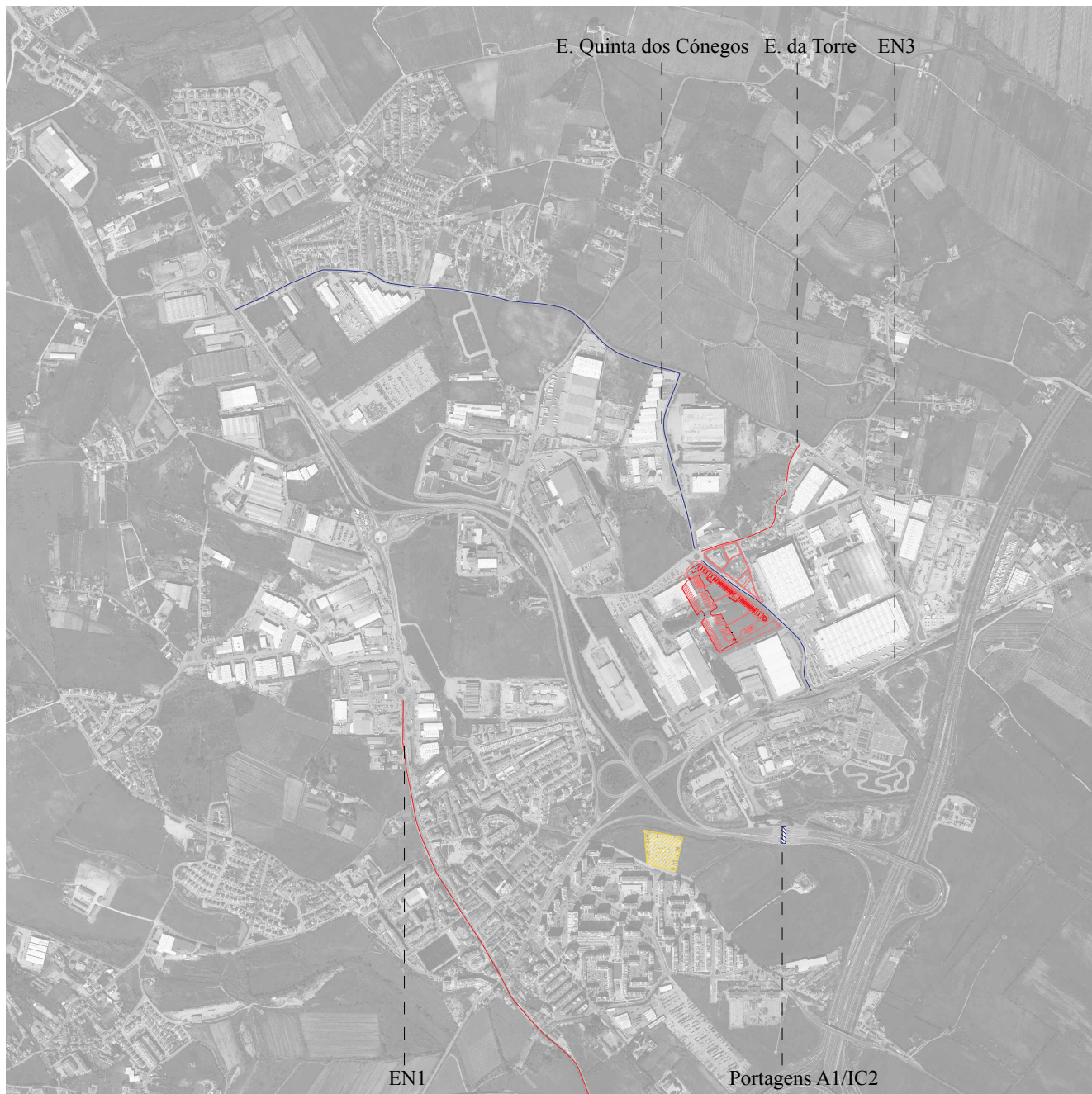
O trabalho individual da vertente prática de PFA desenvolve-se a partir da análise e da estratégia de grupo, respondendo à necessidade de reduzir o estacionamento abusivo de camiões pesados de mercadorias ao longo dos eixos viários, relocando e redimensionando o parque TIR que atualmente se situa próximo de conjuntos habitacionais. Para tal é proposto a edificação de um Centro TIR na ZIC.

O projecto conforma-se ainda com o Plano Estratégico de Desenvolvimento Urbano (PEDU) da Câmara Municipal de Alenquer, que apresenta possíveis novas localizações para o parque TIR. Após a análise conjunta de localizações industriais e percursos TIR, internos e externos à ZIC, propõe-se, em articulação com uma reordenação de acessos e percursos, uma localização alternativa.

Esta alternativa, situar-se-ia no pólo industrial, próximo das grandes estruturas de distribuição/armazenamento/transporte e logística, com acesso sul pela EN3 e a norte através da estrada municipal da Quinta dos Cónegos.

Pela sua localização, o novo parque TIR gera uma nova centralidade, quer pela sua proximidade às estruturas industriais existentes, como por se encontrar numa área de grande confluência de TIR, proporcionando com naturalidade a existência de um centro de apoio ao parque TIR, que sirva motoristas, e também os funcionários das instalações industriais adjacentes, ou mesmo os moradores do lugar da Torre, um aglomerado urbano localizado, no atual interior da ZIC.

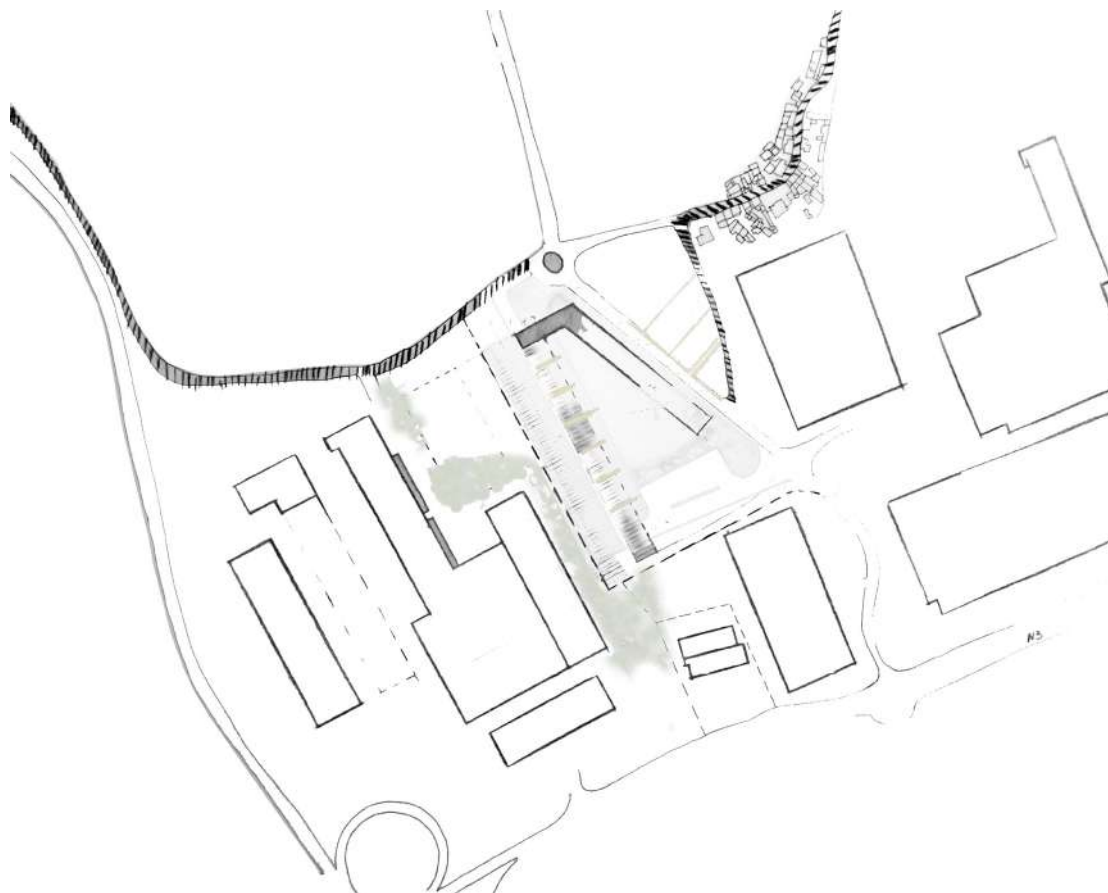
A localização e implantação propostas procuram relacionar este equipamento, quer com os lotes e volumes edificados adjacentes, quer com o novo eixo verde, ponte-nascente, proposto em estratégia de grupo. O vazio do parque TIR relaciona-se com este vazio-edificado e com outros vazios adjacentes, intersticiais a grandes lotes industriais, numa tentativa de os relacionar.

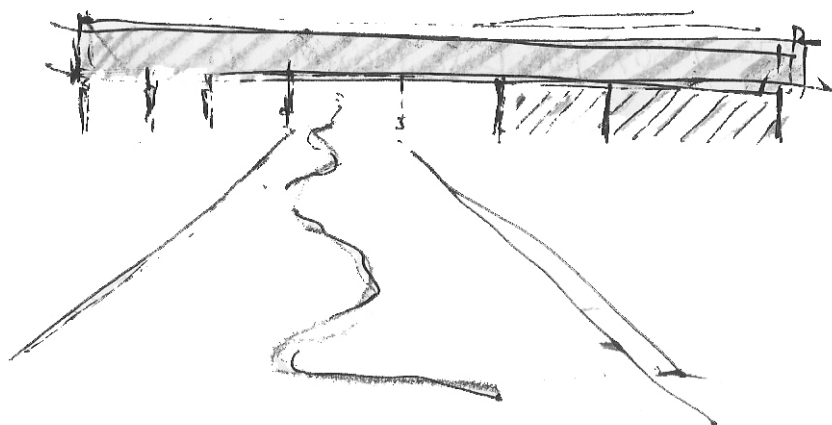


— localização actual do parque TIR do Carregado

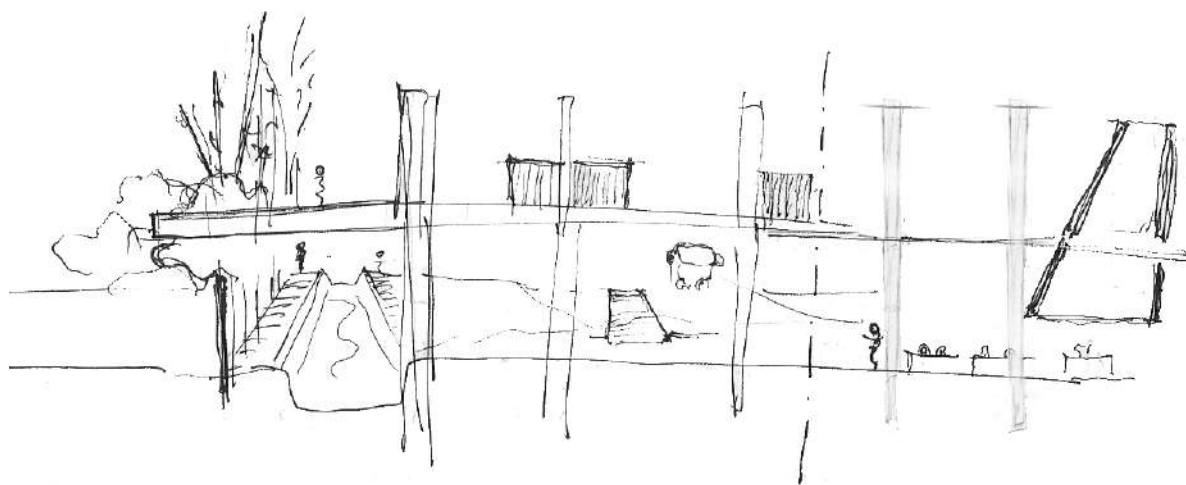
— implantação do novo centro TIR do Carregado

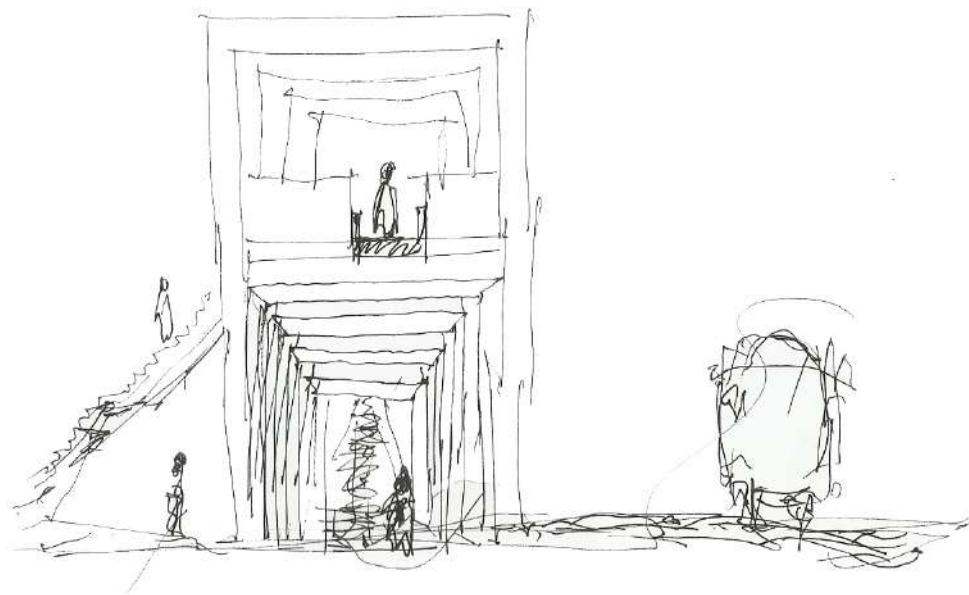










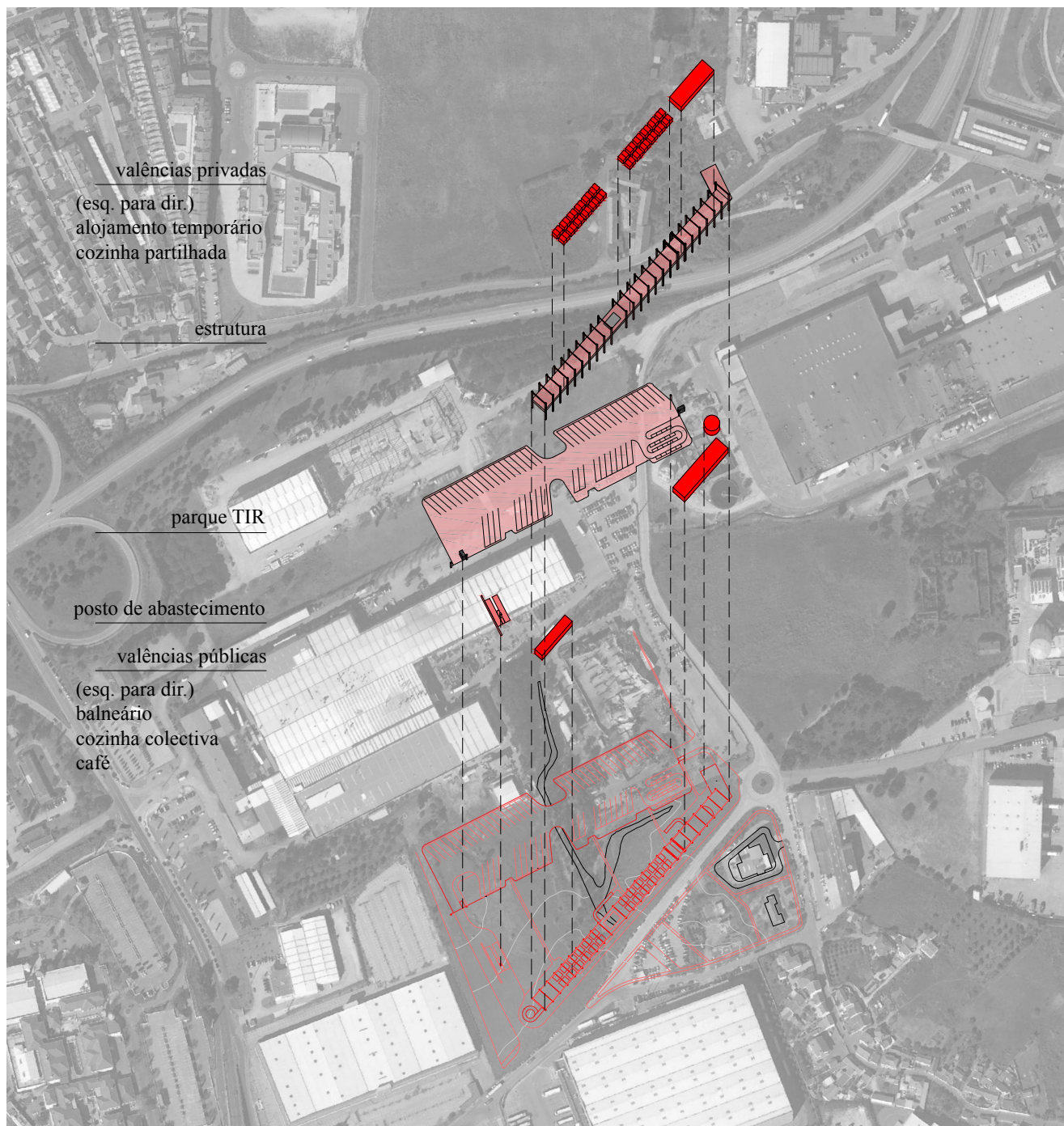


No intuito de estabelecer uma relação física e visual entre o parque TIR, o centro de apoio ao mesmo e os vazios adjacentes, propõe-se que o edifício do centro se eleve do plano do solo. Para tal é projetada uma grande estrutura porticada, que suporta uma laje elevada, que domina os vazios existente e estabelece a estrutura e infraestrutura para programas variados de valência de uso público e/ou privado. As primeiras encontram-se implantadas nas extremidades térreas, norte e sul do centro TIR, constituídas respetivamente por um café, uma cozinha coletiva e balneários. Sobre a grande laje desenvolvem-se as valências de uso privado, que são compostas por alojamento temporário e uma cozinha de uso próprio.

Este programa serve de apoio às viagens realizadas pelos motoristas dos TIR, proporcionando serviços de alimentação, higiene e de repouso, mas tem também capacidade de servir moradores e trabalhadores da ZIC.

As áreas uso público, nomeadamente a cozinha colectiva e o balneário estão situados ao nível do solo. Este programa proporciona a partilha e o convívio entre os diversos utilizadores do equipamento. Os balneários são compostos por instalações sanitárias e chuveiros privados. O alojamento temporário, orientado a nascente-poente desenvolve 40 módulos de “casas temporárias”, que se repetem, proporcionando dormida, sanitários e equipamento de aquecer uma refeição pré-cozinhada (36), e uma variante com 2 quartos (4). Neste piso superior, desenvolve-se ainda uma cozinha de uso exclusivo deste piso.

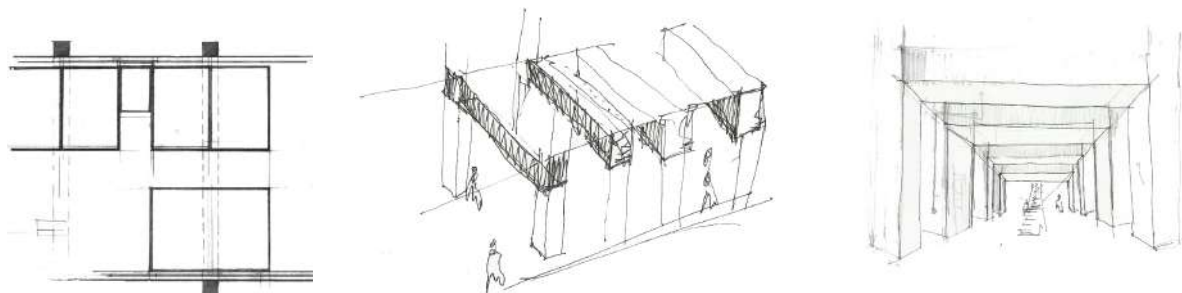
O acesso ao plano superior é feito pontualmente ao longo da estrutura, por intermédio de escadarias, as quais, conforme a localização relativa, adquirem um desenho específico, pontuando e ocupando os espaços vazios adjacentes.



Axonometria do novo centro TIR do Carregado



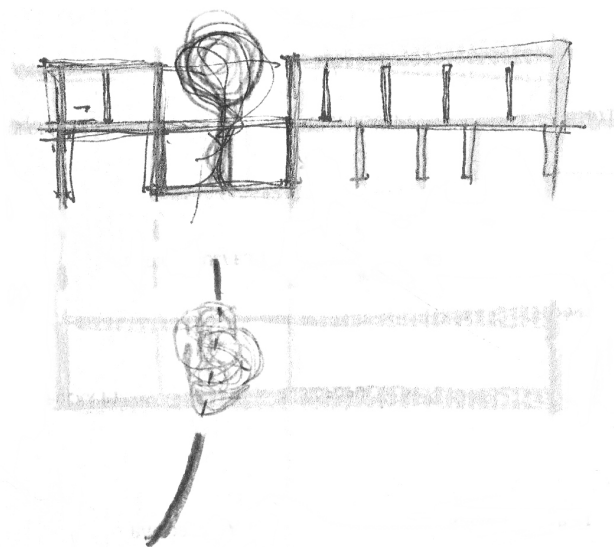
A estrutura estabelece uma malha de vigas e pilares que ordena todo o projecto. Ambos os elementos vencem profundidades de 9m, que corresponde à largura de 2 “casas temporárias” e de um espaço exterior intermédio; e uma largura de 15m, relativa ao comprimento de duas “casas temporárias” e um espaço exterior intermédio. Todo o sistema estrutural da laje corresponde e acompanha estas métricas, incluindo os espaços intermédios exteriores.



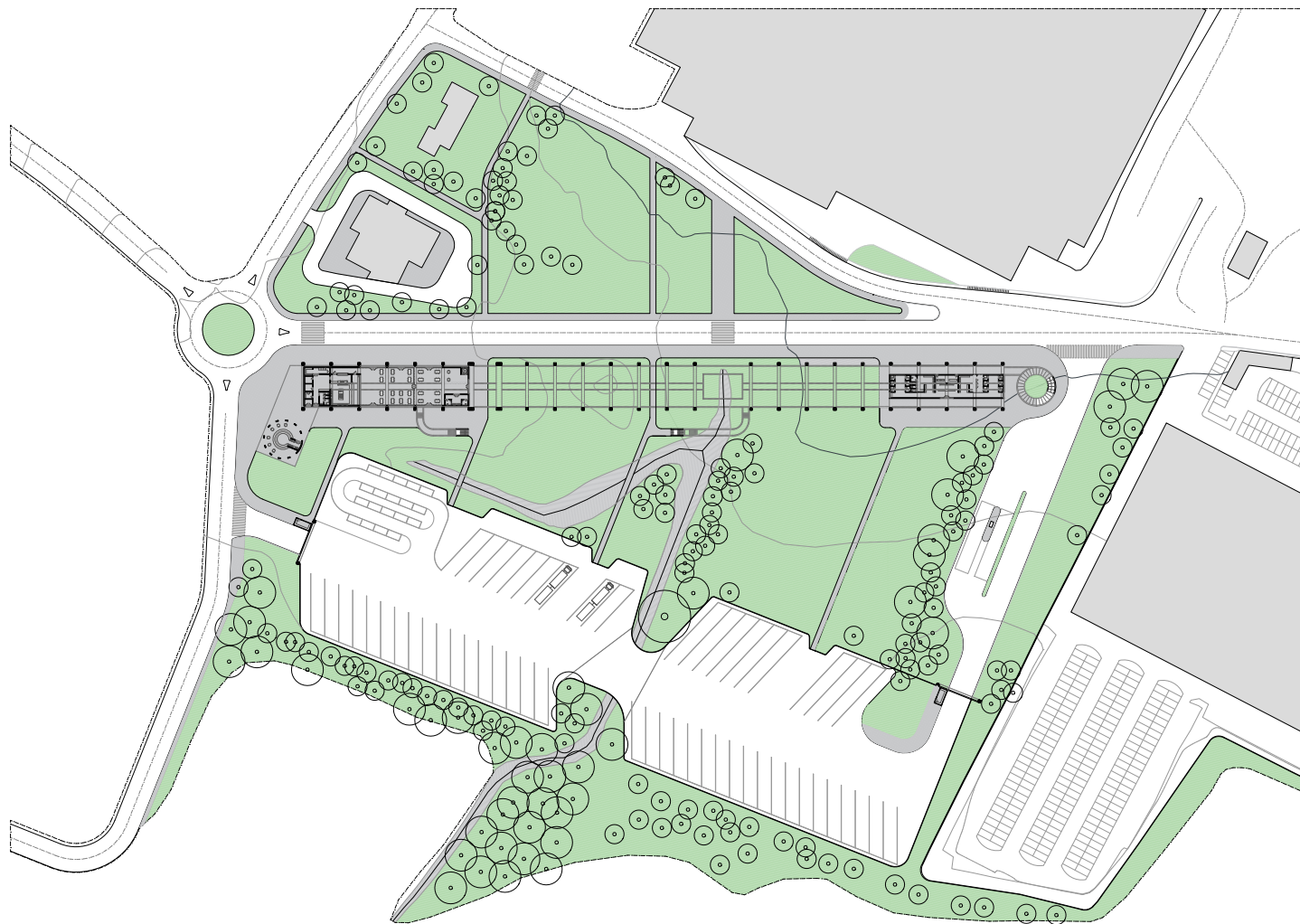
A estrutura principal é em betão aparente à cor natural (cinza). As edificações secundárias para equipamentos de uso público são edificadas em betão aparente, enquanto as estruturas modulares de alojamento são em estrutura metálica, admitindo-se, que possam vir a ser construídos mais módulos no futuro.

O parque TIR oferece 54 lugares, dos quais 9 lugares para camiões com um comprimento de 25,25m e os restantes 45 lugares para os veículos pesados de mercadorias com um comprimento máximo de 18,75m. Tem ainda capacidade para o estacionamento de 19 veículos ligeiros de apoio ao parque e ao centro TIR do Carregado.

Entre o parque TIR e o centro de apoio existe um espaço público plantado, que estabelece um intervalo entre o estacionamento e o edifício, prolongando o parque para este local. Com este sentido, é redescoberta uma linha de água existente na zona de intervenção, “renaturalizando-a”, de forma a conciliar o que agora não é conciliado: a economia industrial com a qualidade urbana e ambiental.

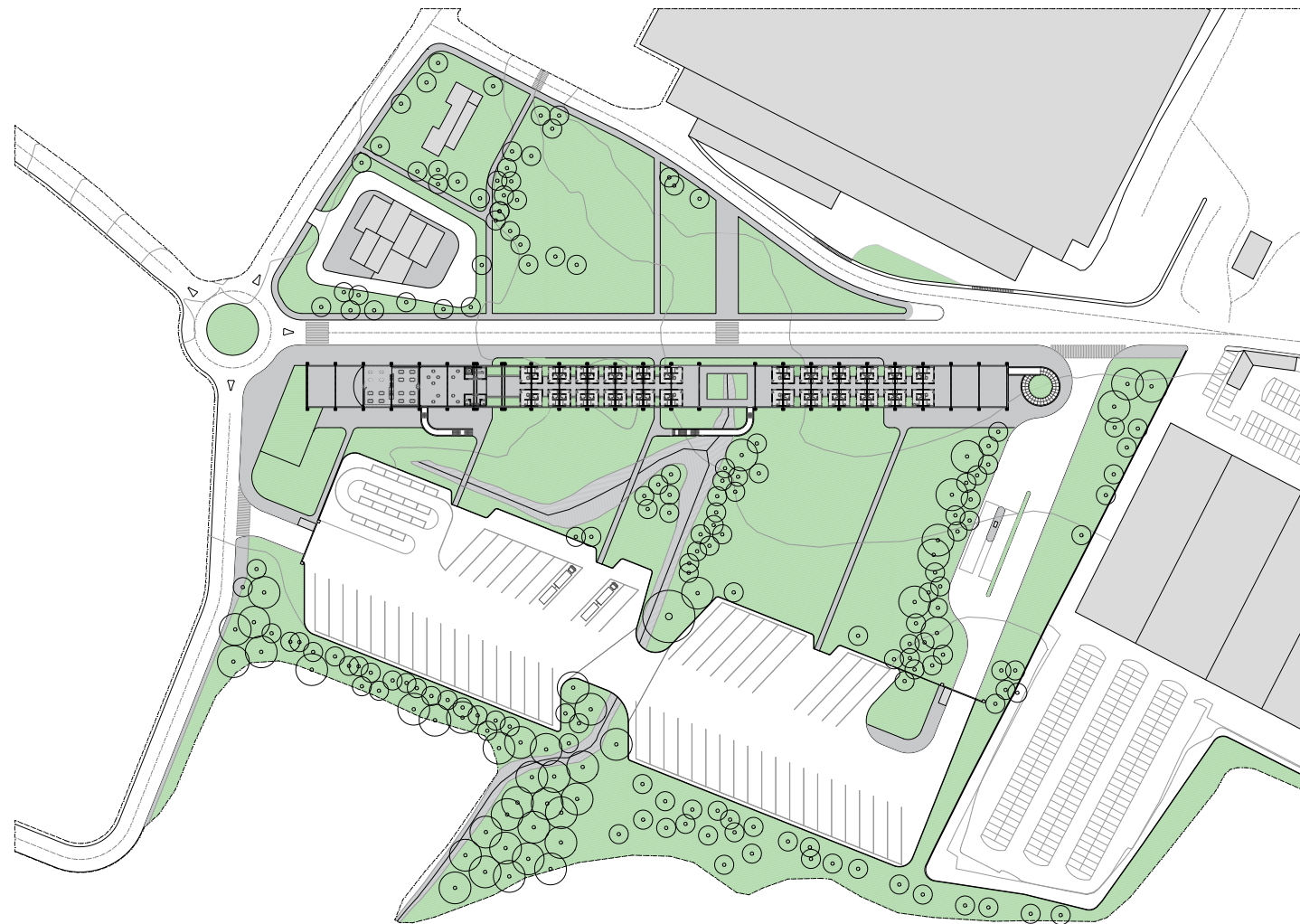






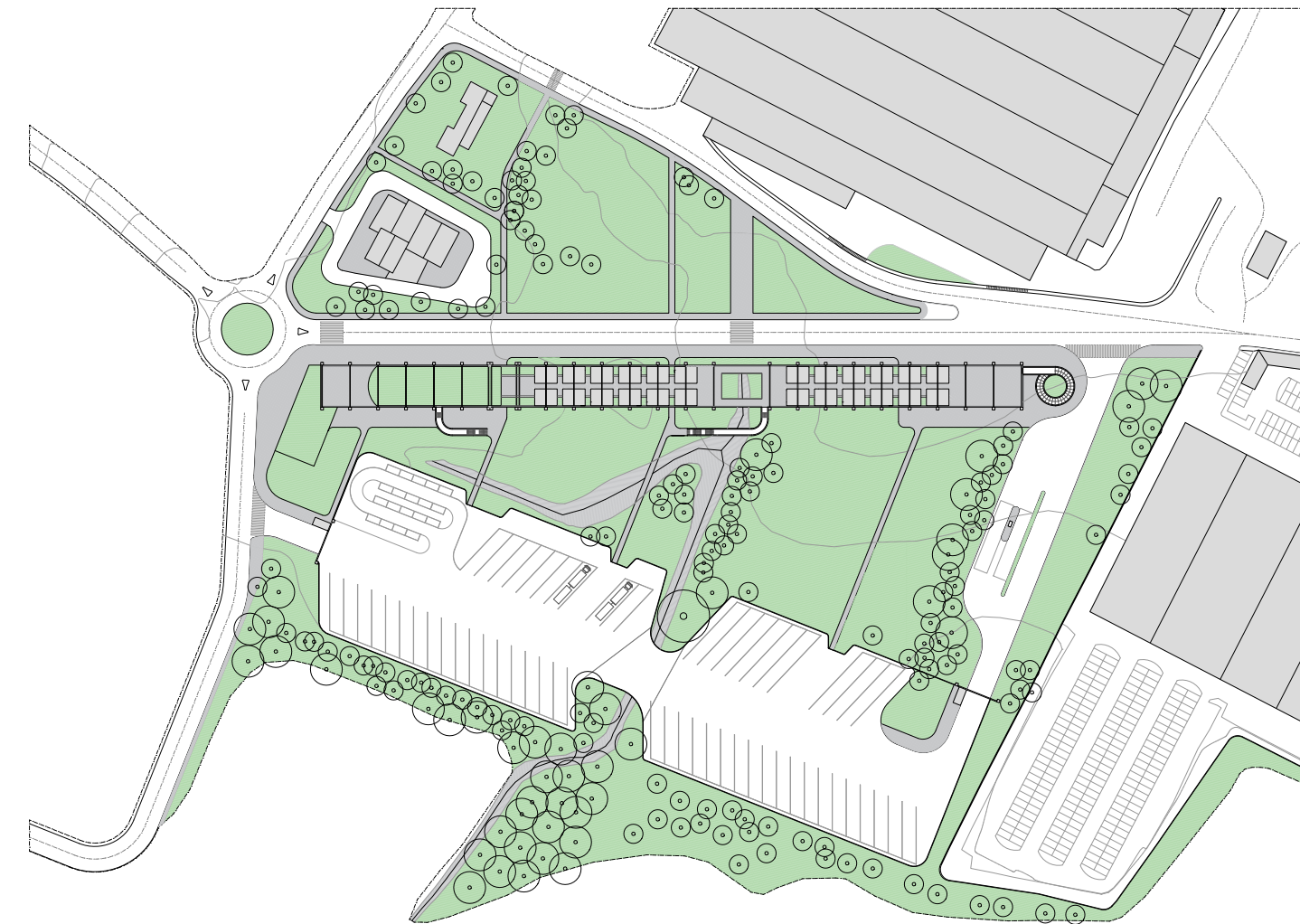
0 5 10 m

Planta Térrea do Centro TIR do Carregado | Reduzido da escala 1.400



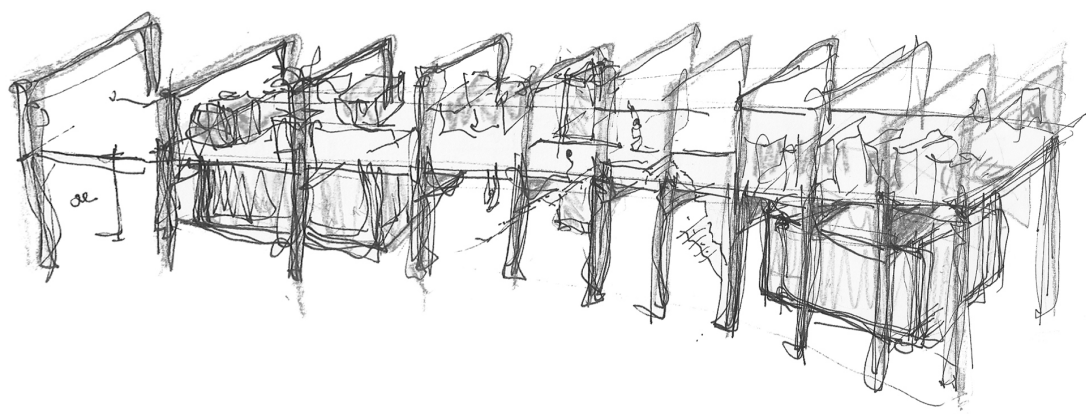
0 5 10 m

Planta Piso 1 do Centro TIR do Carregado | Reduzido da escala 1.400

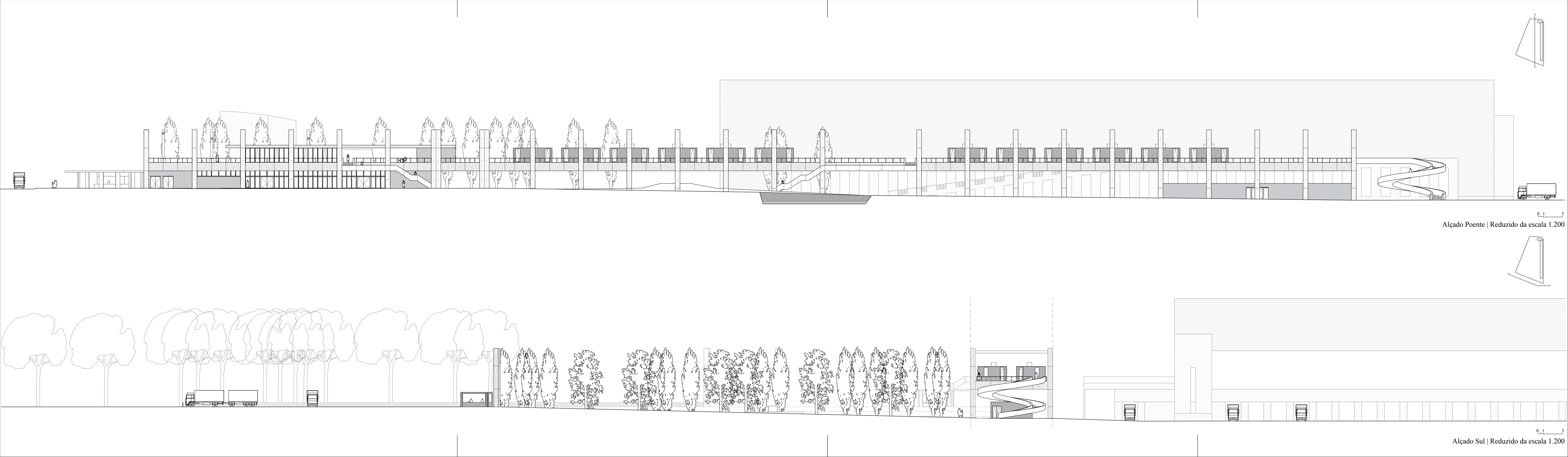


0 5 10 m

Planta de Cobertura do Centro TIR do Carregado | Reduzido da escala 1.400



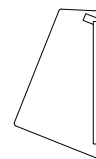




Alçado Poente | Reduzido da escala 1.200

Alçado Sul | Reduzido da escala 1.200

φ



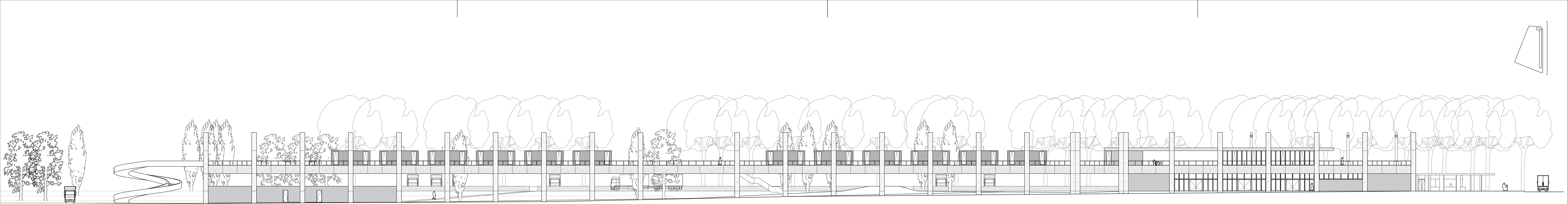
Fotomontagem alçado norte



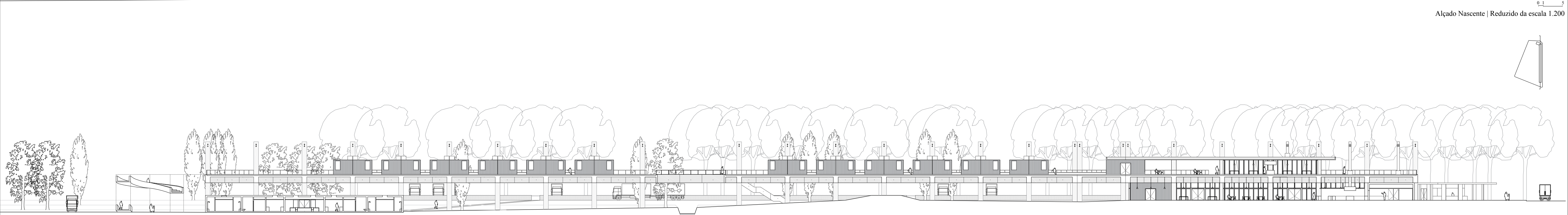
Alçado Norte | Reduzido da escala 1.200



Corte Transversal | Reduzido da escala 1.200

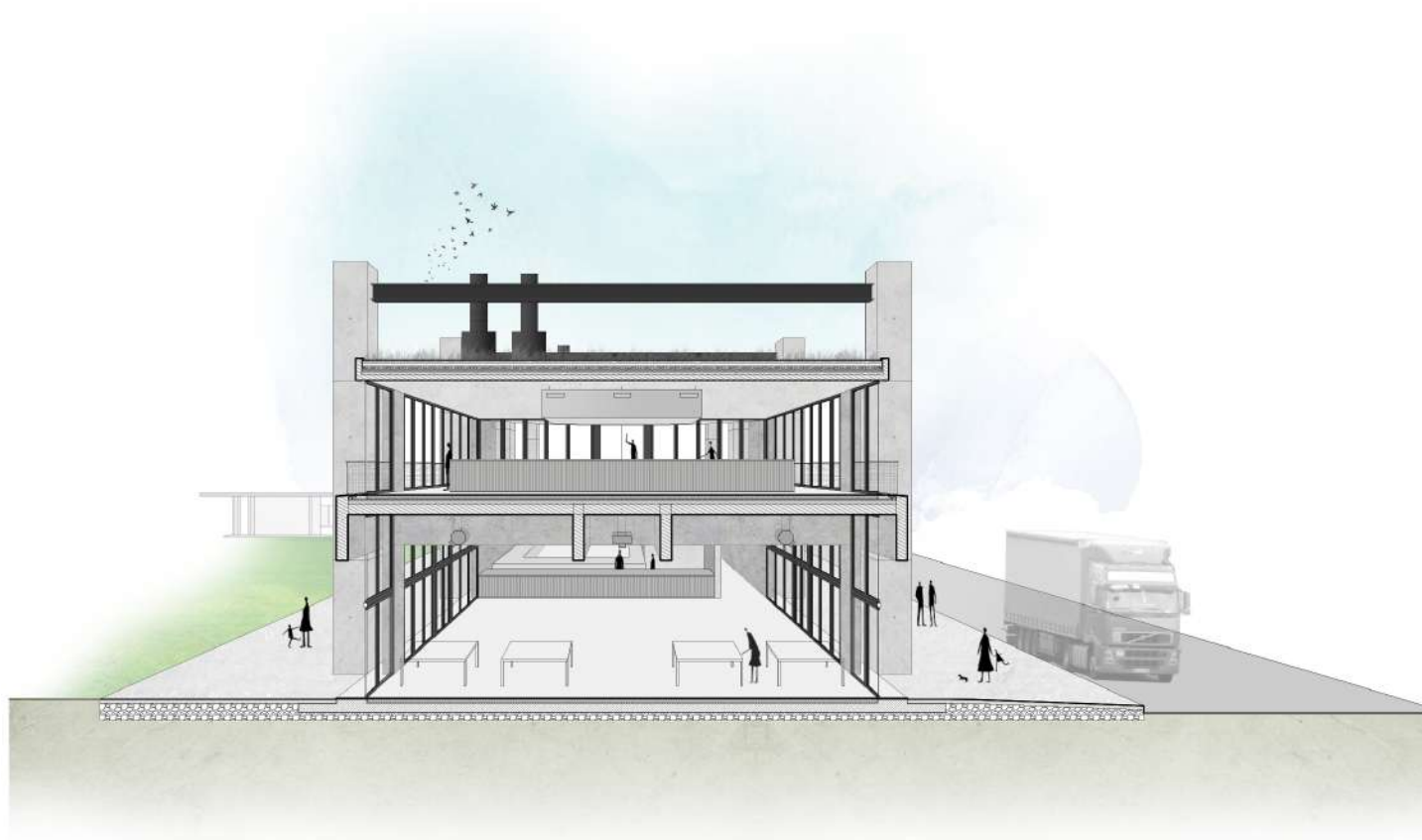
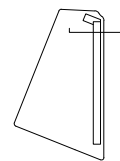


Alçado Nascente | Reduzido da escala 1.200

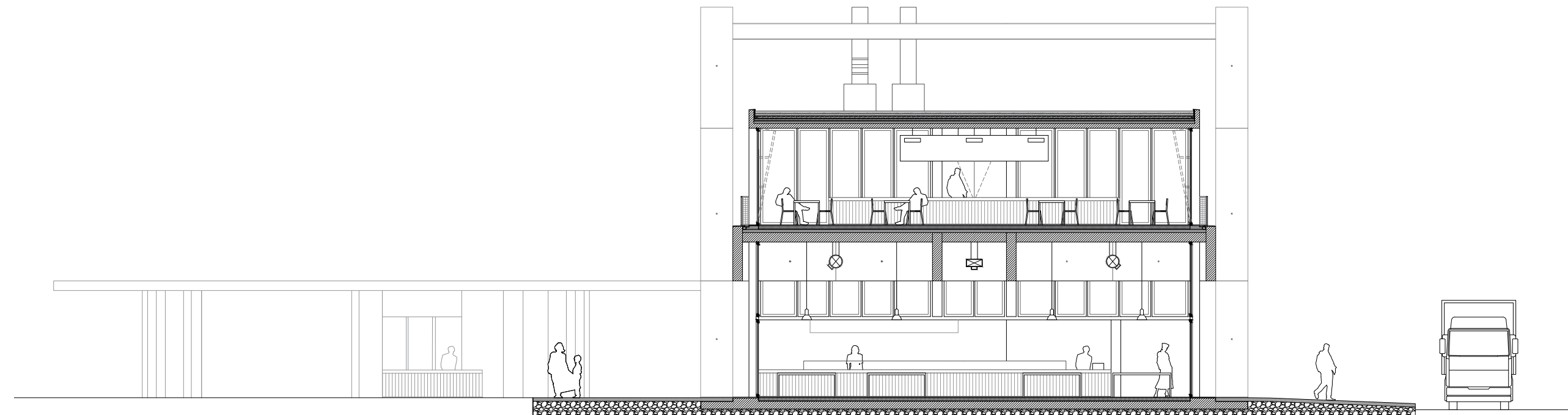


Corte Longitudinal | Reduzido da escala 1.200

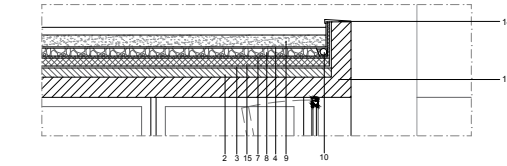
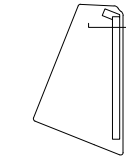




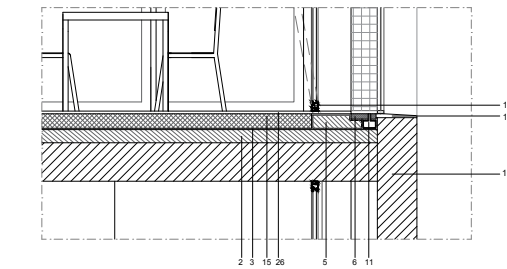
Corte perspectivado dos espaços culinários



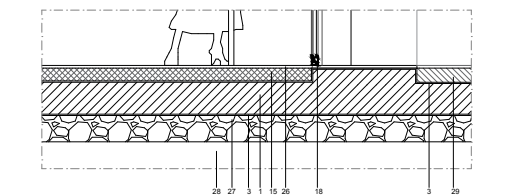
0 1 5



- 1 Betão Armado Cinzento
- 2 Betão de Regularização com Pendente
- 3 Impermeabilização
- 4 Membr. Geotêxtil
- 7 Tela Drenante
- 8 Gravilha
- 9 Terra
- 10 Dreno
- 14 Pingadeira
- 15 Isolamento Térmico

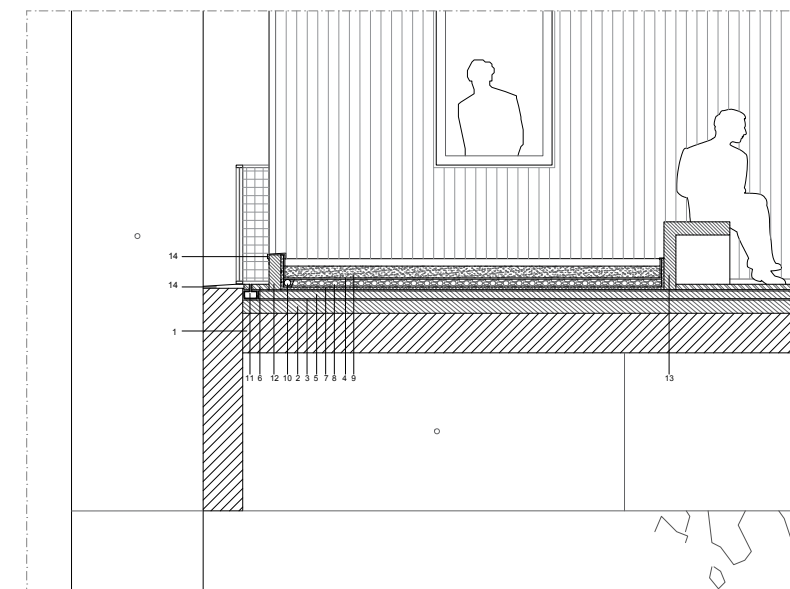
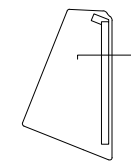
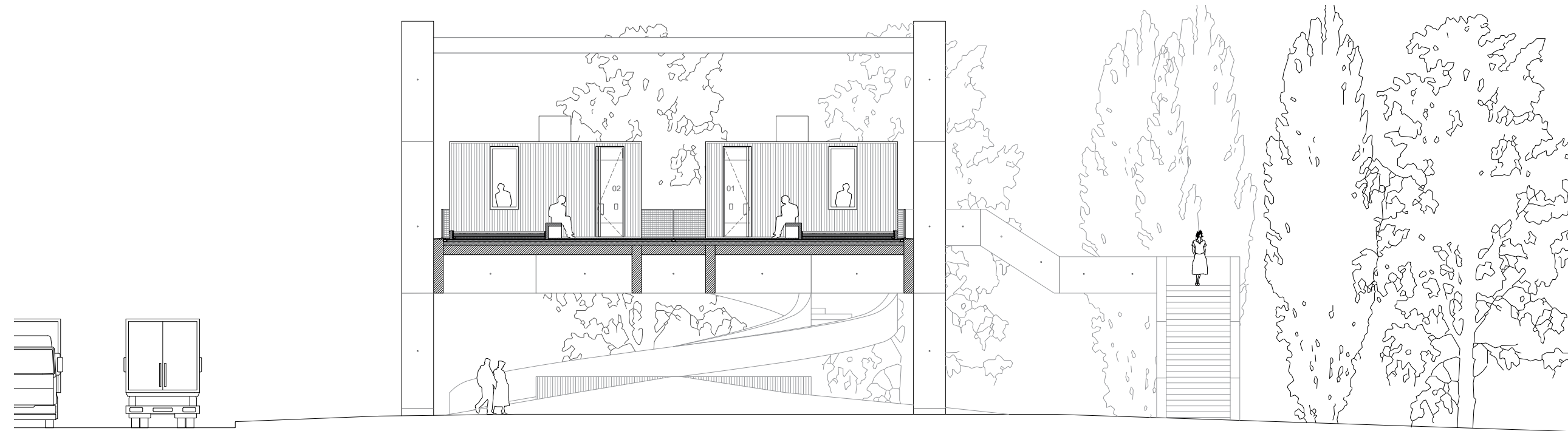


- 1 Betão Armado Cinzento
- 2 Betão de Regularização com Pendente
- 3 Impermeabilização
- 5 Betão de Assentamento
- 6 Laje de Betão Pré-Fabricada
- 11 Calçada
- 14 Pingadeira
- 15 Isolamento Térmico
- 18 Janela com Caixa de Alumínio
- 26 Cimento Alagado

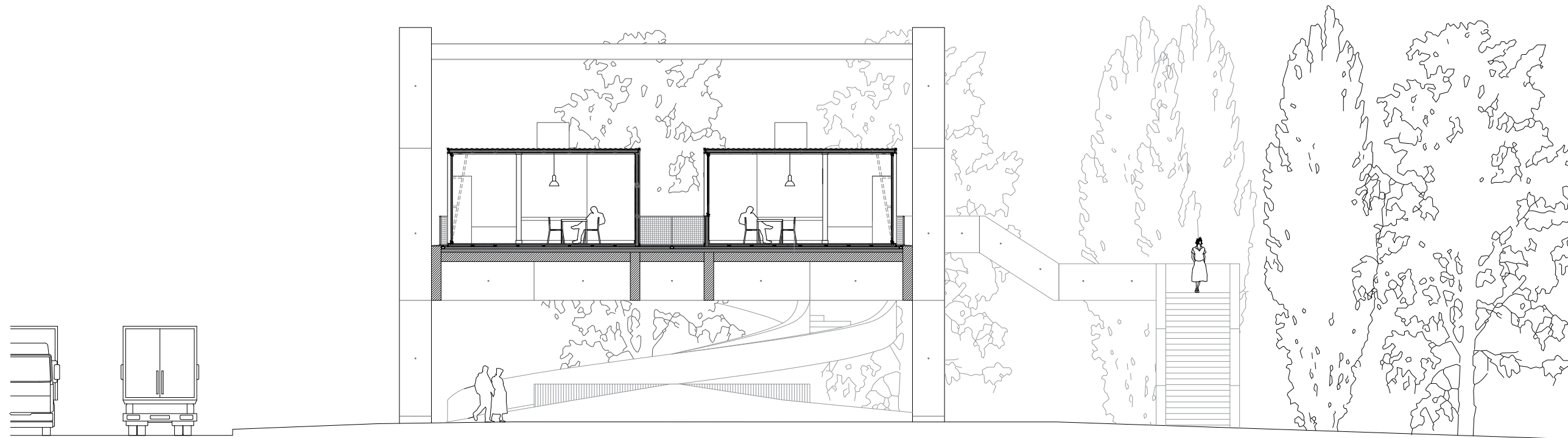


- 1 Betão Armado Cinzento
- 3 Impermeabilização
- 15 Isolamento Térmico
- 18 Janela com Caixa de Alumínio
- 26 Cimento Alagado
- 27 Enrocamento
- 28 Terreno
- 29 Betão

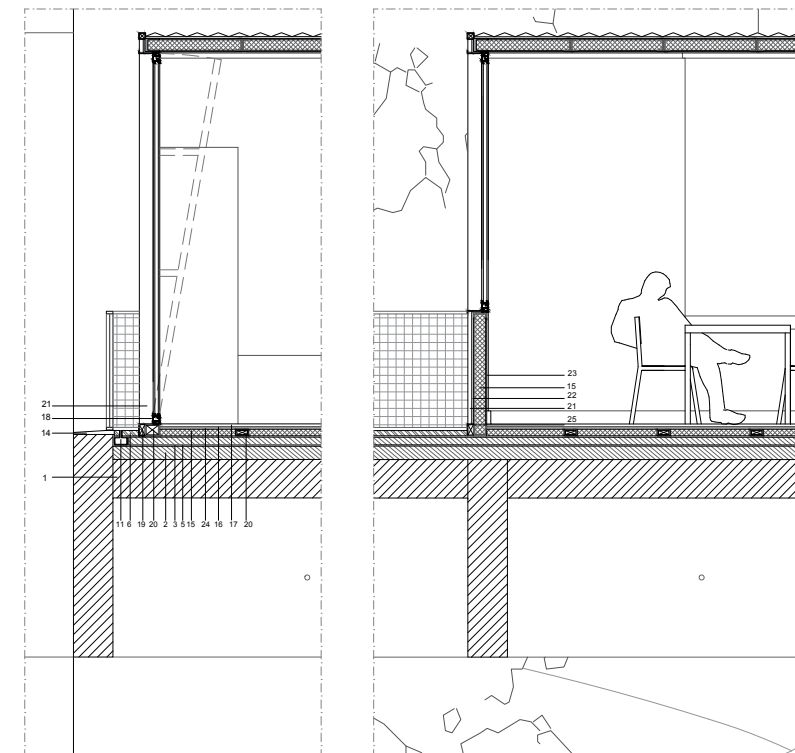
0 0,3 1



- 1 Betão Armado Cimento
- 2 Betão de Regularização com Pendente
- 3 Impermeabilização
- 4 Massa Gipsácea
- 5 Betão de Assentamento
- 6 Lanta de Betão Pré-Fabricada
- 7 Tela Drenante
- 8 Graxilha
- 9 Terra
- 10 Dreno
- 11 Calera
- 12 Bloco de Betão Leve de Sustentação
- 13 Branco em Betão Leve
- 14 Pingadeira



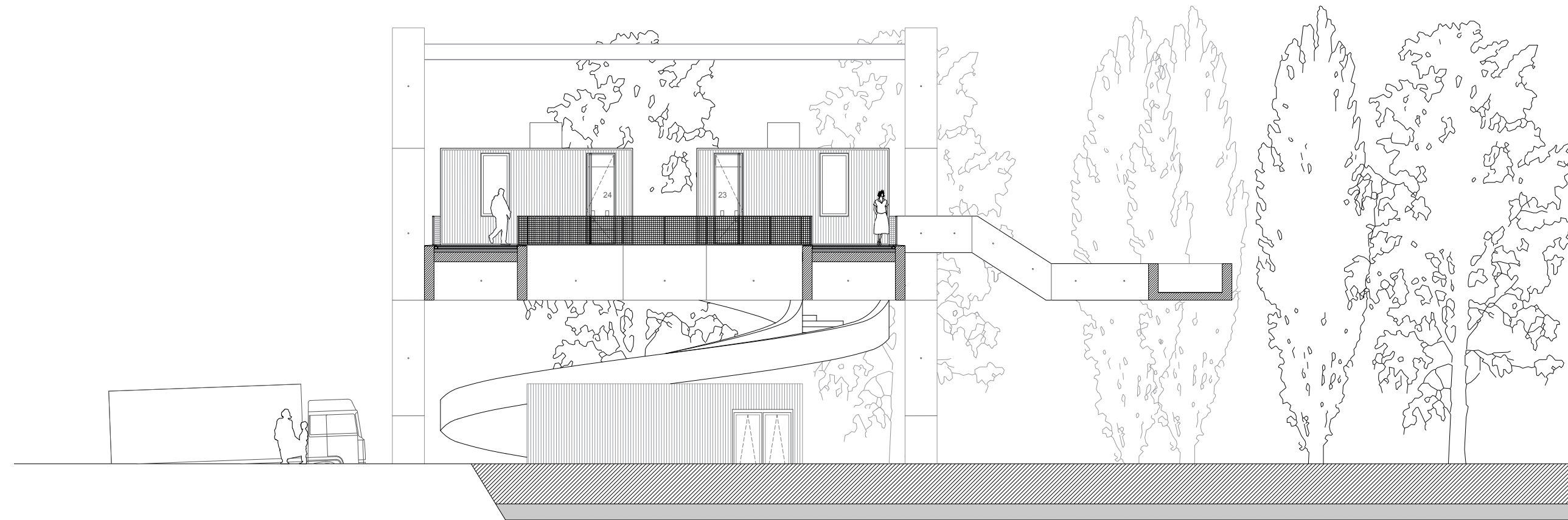
0 1 5



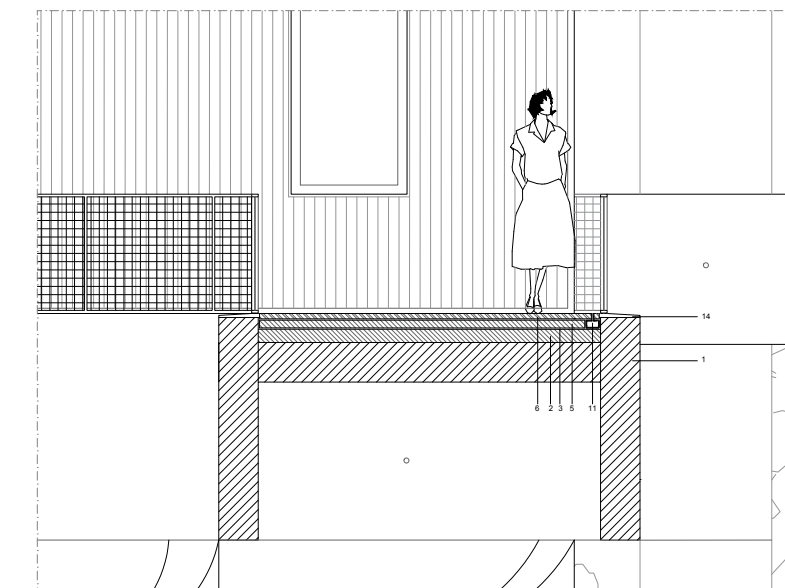
- 1 Betão Armado Cinzento
- 2 Betão de Regularização com Pendente
- 3 Impermeabilização
- 5 Balanilha de Assentamento
- 6 Lanteira de Betão Pré-Fabricada
- 11 Caldeira
- 14 Progredora
- 15 Isolamento Térmico
- 16 Base Flutuante
- 17 Soalho de Madeira Flutuante
- 18 Janela com Casilho de Alumínio
- 19 Calha com Perfil em 'U'
- 20 Tubo com Secção Rectangular
- 21 Perfil em Zinco Quadrado
- 22 Painel de Cimento Leve 'Knauf Aquapanel'
- 23 Painel de Gesso Cartonado
- 24 Painel de OSB
- 25 Perfil em 'U'

0 0,3 1



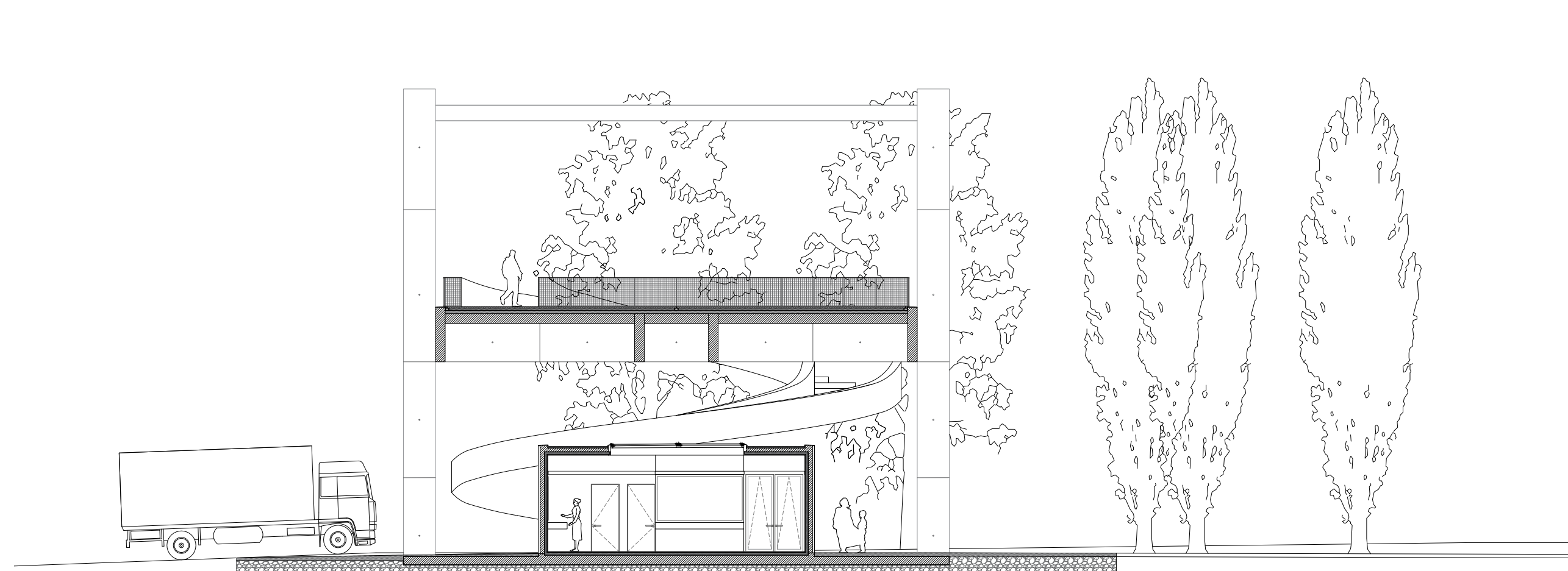


0 1 5

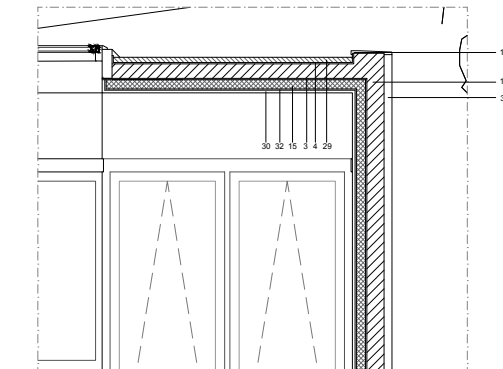


- 1 Betão Armado Cinzento
- 2 Betonilha de Regularização com Pendente
- 3 Impermeabilização
- 5 Betonilha de Assentamento
- 6 Laje de Betão Pré-Fabricada
- 11 Calceira
- 14 Pingadeira

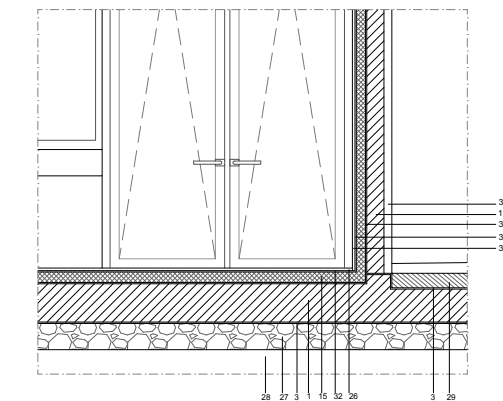
0 0.3 1



0 1 5



- 1 Betão Armado Cinzento
- 3 Impermeabilização
- 4 Manta Geotêxtil
- 14 Pingadeira
- 15 Isolamento Térmico
- 29 Betonilha
- 30 Reboco com acabamento em tinta plástica
- 31 Betão Armado Cinzento Quilado
- 32 Barreira para-vapor



- 1 Betão Armado Cinzento
- 3 Impermeabilização
- 15 Isolamento Térmico
- 26 Cimento Atagado
- 27 Enrocamento
- 28 Terreno
- 29 Betonilha
- 30 Reboco com acabamento em tinta plástica
- 31 Betão Armado Cinzento Quilado
- 32 Barreira para-vapor

0 0,3 1

Anexos

# Enunciado

## Projecto Final de Arquitectura 2017-2018



*If your only solution is a building..., then you are very limited. But if you are offering the world the ability to make sense, and to make connections, to work in a relational manner, then that's where you can be much more productive.*  
Jeremy Till, 2014<sup>1</sup>

*I am convinced that architectural and planning schools throughout the world should give much greater emphasis to the cultivation of landscape as an overarching system rather than concentrating exclusively, as they have tended to do up to now, on the design of buildings as free-standing objects*  
Kenneth Frampton, 2000<sup>2</sup>

### PROJETO FINAL DE ARQUITECTURA I 2017/2018

5º ANO – Mestrado Integrado em Arquitectura

|                       |                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Conteúdo do documento | Enunciado da vertente prática<br>Turmas 5 E 6 |
|-----------------------|-----------------------------------------------|

Docente: Pedro da Luz Pinto

#### Acupuntura Urbana

Kenneth Frampton afirmava em *Seven points for the millennium: an untimely manifesto*<sup>3</sup> que com a queda do projeto Socialista no final do século XX, ao qual a arquitetura moderna estava tão “*intimamente ligada*”, a profissão teria que procurar novas formas profícuas de envolvimento com a sociedade. Uma das possibilidades seria encarar a sociedade no seu todo como um cliente, e para tal, dizia que a educação de base em “*design ambiental*” de toda a sociedade seria um fator determinante para a melhorar o entendimento dos próprios clientes, da sociedade, uma vez que a qualidade em Arquitectura é impraticável sem bons encomendadores. Ao mesmo tempo e em complemento, a própria profissão teria que rever os seus objetivos pedagógicos, equilibrando o treino profissional com uma responsabilidade ética e cultural, que seria proporcionada por uma formação mais abrangente dos futuros arquitetos.

Frampton argumenta que a globalização, a tomada de consciência dos limites e da fragilidade do ambiente e dos recursos naturais, soçobrava o tecno-otimismo do século XX, cuja excessiva preponderância técnico-científica conduziu a uma

1 Jeremy Till, 2014, entrevista a Leonardo Novelo, Dezembro de 2014, em Central Saint Martins, sobre a exposição “Scarcity” Room, Londres, FAD (Fostering Arts and Design), publicado em Xarxes d’Opinió. Disponível em <http://inputmap.com/inputmap-central-saint-martins-conversation-with-jeremy-till/>.

2 Kenneth Frampton, *Seven Points for the new Millenium: an untimely manifesto*, The Journal of Architecture, Volume 5, Springer, 2000, p27.

3 Kenneth Frampton (2000). *Seven points for the millennium: an untimely manifesto*, The Journal of Architecture, Volume 5, Springer.

disrupção entre civilização e cultura, levando ao crescimento desmesurado e desequilibrado dos aglomerados urbanos, com enormes implicações ambientais, ao ponto de se extinguir a própria capacidade de regeneração do ambiente construído pela edificação,<sup>4</sup> surgindo agora a intervenção na estrutura ecológica e na paisagem, como estratégia redentora e como fator mais premente do que a edificação enquanto "*objeto isolado*".<sup>5</sup>

Consequentemente, mais do que uma Arquitetura como acontecimento expressivo, o novo milénio necessita uma Arquitetura simultaneamente "*contexto de cultura*" e "*expressão cultural em si mesma*", pelo que uma abordagem acriticamente expressiva seria um ato redutor do "*carácter sociocultural*" da Arquitetura, que deverá antes ser, num contexto de crise política, económica e social, orientado não como um "*produto-forma*" mas cada vez mais como um "*lugar-forma*", circunstância participante de um processo contínuo de regeneração, uma autêntica "*acupuntura urbana*".<sup>6</sup>

Estas ideias, de lugar-forma e de exaustão ideológica, económica e edificada, patente nos países do Ocidente capitalista e industrializado, seria, como sabemos, acentuada pela Grande Depressão de 2008. Em paralelo, aspetos como a humanização da tecnologia, a utilização dos recursos da informatização para a participação social, prometem novos modelos de planeamento e de edificação, onde o projeto de arquitetura será porventura mais discutido e as decisões de programa e projeto mais participadas. No conjunto, estes temas transversais da contemporaneidade estarão presentes nos exercícios que agora lançamos.



Imagem: Google Maps, Alenquer

#### Alenquer-Carregado

A unidade curricular de Projeto Final de Arquitetura (PFA) do 2º ciclo do MIA no ano letivo 2017/2018 incidirá na área urbana Alenquer-Carregado, situada no concelho de Alenquer, no limite norte da Área Metropolitana de Lisboa (AML).

Alavancado por um protocolo de colaboração entre o ISCTE-IUL e a autarquia local, a unidade de PFA incide sobre um território vasto e heterogêneo, de transição entre os outeiros estremenhos e a larga planície ribatejana, entre terrenos irregulares e em colinas e a mítica várzea do Tejo.

Território onde se sobrepõem diversos estratos históricos, de carácter paisagístico, produtivo, infraestrutural, cultural e urbano, é um local de fortes contrastes: entre a imagem tradicional, limitada e silenciosa da vila de Alenquer e a urbanização dispersa e informal do Carregado. É ainda um local de grande contraste entre as realidades infraestruturais supralocais e a condição habitacional, ambiental e cultural do local, dada a potência das vias de comunicação e das infraestruturas industriais e logísticas que atravessam e colonizam a zona ribeira do Tejo, e cujo impacto provoca uma rutura paisagística e ambiental: uma *disrupção entre civilização e cultura*, como referiria Kenneth Frampton.

Simultaneamente, trata-se de um território numa situação de múltiplas crises: económicas e sociais, mas também de *crise urbanística*. Refletindo a profunda perturbação económica e social pós grande depressão de 2008, Alenquer encontra-

<sup>4</sup> Cf. Kenneth Frampton (2000:24): "*meio século atrás a relação dialéctica entre civilização e cultura ainda admitia a possibilidade de manter algum controlo sobre a forma e o significado do tecido urbano. Os últimos trinta anos transformaram radicalmente os centros metropolitanos do mundo desenvolvido*" (tradução livre).

<sup>5</sup> Cf. Kenneth Frampton (2000:27): "*estou convencido que as escolas de Arquitetura e planeamento em todo o mundo deveriam dar uma muito maior ênfase à cultivação da paisagem como um sistema de referência em vez de se concentrarem exclusivamente, como têm tido tendência a fazer até agora, ao desenho de edifícios como objetos autónomos*", (tradução livre).

<sup>6</sup> Kenneth Frampton (2000:27-28), (tradução livre).

se, à semelhança de outros locais, dividida entre uma estratégia de desenvolvimento territorial pré-crise que acreditava numa perspectiva de crescimento urbano contínuo e uma situação atual de incerteza, paralisação ou mesmo retração populacional, de difícil valorização mobiliária e de descrença em perspectivas de melhor futuro urbanístico, social e ambiental. Circunstâncias estas que podem ainda ser vistas como uma falência das próprias políticas e instrumentos tradicionais de planeamento e de gestão urbanística.

Com este cenário complexo, solicita-se aos alunos a construção de uma visão “estratégica”, mediante uma proposta de um conjunto de intervenções estruturantes que permitam perspetivar uma nova condição, eventualmente de atratividade, para o território. Estas ações não serão necessariamente assentes em pressupostos de crescimento urbano contínuo, como perspetivava o planeamento pré-crise, mas sobretudo numa ideia de regeneração e correção paisagística, territorial, urbana e arquitetónica.

#### Programa e Objetivos de PFA

Adotando o tema da arquitetura como “LUGAR-FORMA” e tendo como eixo programático catalisador da transformação a ideia da PAISAGEM e de ESPAÇO PÚBLICO COMO INFRAESTRUTURA, pretende-se que os trabalhos de PFA conjuguem uma leitura crítica das circunstâncias urbanísticas e paisagísticas locais, incluindo a construção de uma perspetiva histórica e a análise dos próprios documentos de planeamento estratégico municipal, de forma a definirem conjuntos de ações que se acredite poderão melhorar a atratividade urbana ao longo do eixo Alenquer-Carregado, seja definindo uma abordagem crítica que potencialize uma nova conexão entre paisagem e sistema urbano, seja mediando as relações de escala e de ambientes entre a realidade urbana e paisagística local e a sucessão de infraestruturas industriais circundantes.

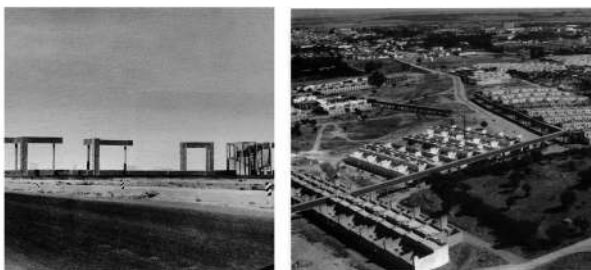
Os programas e arquiteturas a propor terão que vir a participar de uma estratégia de transformação definida, de forma a melhor contribuírem para uma intensificação dos sistemas urbano e de paisagem existentes e projetados, alcançando a arquitetura uma qualidade de reorganização dos espaços edificados, pontuando os sistemas urbanos, participando dos lugares.



Imagem: Ecossistemas Urbanos 2008-2009, REFORMULAÇÃO PAISAGÍSTICA da zona industrial de Avilés, numa tentativa de amenização do impacto ambiental da Indústria.

Consequentemente, pretende-se que os projetos a desenvolver em PFA abram para um conjunto de questões conexas ao atual momento cultural, económico e político, frente às quais deverá a arquitetura se posicionar e responder criticamente, na forma de projetos que correspondem a hipóteses de um futuro melhor para as comunidades. Referimo-nos a questões como o que fazer com áreas urbanas incompletas e fragmentadas, sem uma estrutura de espaço público reconhecível, num momento de restrição económica e retração populacional (nacional) e de como aumentar a atratividade e revalorizar áreas degradadas, com escassos recursos públicos. Ao mesmo tempo, face à disponibilidade de terrenos e à necessidade de completar espaços urbanos, pergunta-se que usos alternativos se podem convocar. Para além dos novos espaços de lazer, associados à atividade física, ao desporto e ao passeio, espera-se que os exercícios especulem sobre novas possibilidades produtivas, edificadas e paisagísticas para a cidade, seja pela produção de energia e de alimentos limpos, seja pela amenização ambiental da pegada urbanística tradicional, seja pela redefinição dos lotes e das tipologias edificadas tradicionais, seja pela reconstrução dos lugares com recurso à paisagem, ampliando o entendimento do que é a matéria construtiva dos lugares.

Deste modo, o âmbito dos trabalhos oscilará entre o Projeto Urbano e o Projeto de Arquitetura, incidindo na relação entre a vila de Alenquer e a urbanização do Carregado, e para com a sua envolvente industrial e paisagística.



Imagens: LIMITES (1) Steven Holl, barras de contenção espacial em Phoenix, assinalando um limite entre as áreas urbanizadas e as áreas naturais; (2) Álvaro Siza, o vazio, o existente e o aqueduto como elementos de estrutura urbana na Malagueira, Évora, permitindo um modelo radial de expansão que admite espaços naturais intersticiais, no limite entre o urbano e o natural.



Imagens: PAISAGEM (1) MVRDV, transformação da paisagem rural, uma tentativa de urbanização-rural, nas franjas de núcleos urbanos mais densificados, em Almere Osterwold Master Plan, Almere, Holanda (2) NPK, Arquitetos Paisagistas (2015) REQUALIFICAÇÃO da 2ª Circular em Lisboa.

construção social e económica, procura-se que o trabalho de projeto tenha a dimensão crítica, cultural e material, destes fatores estruturantes, que correspondem às lógicas produtivas de transformação do território e da arquitetura. Seja para as subverter ou seduzir, seja reduzindo-as ou ampliando-as seletivamente, seja com uma outra estratégia e um outro grau de relação crítica, o projeto terá como objetivo construir uma hipótese de futuro por que valha a pena trabalhar.

#### Faseamento

O trabalho será anual, alicerçado num único exercício de fundo, organizado em fases sequenciais de projeto. Para cada fase será entregue um enunciado parcial, indicando o tipo e qualidade de trabalho a ser desenvolvido, assim como eventuais subfases e respetivos prazos de elaboração. Serão igualmente definidos objetivos de aprendizagem e critérios de avaliação. O faseamento corresponderá à seguinte organização:

#### *Fase A: Leitura Crítica do Território, Programas e Estratégias Urbanas e Arquitetónicas*

Trabalho de Grupo:

A1 – Grupos Partido Socialista: Evolução Histórica Geral (ocupação do território).

A2 – Grupos Partido Social Democrata / Partido Popular: Evolução dos Sistemas de Transportes.

A3 – Grupos Bloco de Esquerda: Evolução da Estrutura Social e Económica.

A4 – Grupos Partido Comunista: Evolução do Traçado Fluvial (e níveis de cheias).

Produção: Caderno desdobrável em formato A3 ao alto e apresentação multimédia

Datas de Referência: Entrega a 29 de Setembro (2 semanas de trabalho)

Avaliação: Profundidade e Rigor dos elementos produzidos, qualidade da apresentação, intensidade da participação.

#### *Fase B: Leitura Crítica do Território, Programas e Estratégias Urbanas e Arquitetónicas*

Trabalho de Grupo: Programas e Estratégias Urbanas e Arquitetónicas para Alenquer-Carregado

Produção: Plantas Síntese (1:10 000 a 1:2000), Texto Descritivo e Esquemas Síntese.

Datas de Referência: Entrega a 27 de Outubro

Avaliação: Profundidade e Rigor dos elementos produzidos, qualidade da apresentação, intensidade da participação.

Fase C: Projeto Urbano

Trabalho de Grupo e Individual: intervenção de grupo numa área de Alenquer a definir.  
Produção: Definição geral do projeto urbano (grupo), incluindo programas de intervenção individuais, com solução geral programática, volumétrica e de espaço público (individual), em redor das escalas 1:5000; 1:2000; 1:1000; 1:500.  
Datas de Referência: Entrega a 11 de Dezembro (6 semanas)  
Avaliação: a definir.

Fase D: Projeto de Arquitetura

Trabalho de Grupo e Individual: projetos de arquitetura, retornando sempre que necessário à estratégia urbana geral (grupo).  
Produção: a definir, em redor das escalas 1:500; 1:200; 1:100; 1:50; 1:20; 1:2.  
Datas de Referência: Várias entregas. Primeira fase a 31 de Janeiro (5 semanas)  
Avaliação: a definir.

Cronograma de Referência

| Fase | Set | Out | Nov | Dez | Jan | Fev | Mar | Abr | Maio |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| A    |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| B    |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| D    |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
| C    |     |     |     |     |     |     |     |     |      |

ª Produção

Métodos

O método a exercitar será o de uma simulação, controlada e quando possível critica, das condições da prática do projeto, tendo presente a liberdade de intervenção que o contexto académico permite.

As ferramentas utilizadas serão predominantemente as da representação em arquitetura, entendidas como instrumentos, simultâneos, de concentração de dados analíticos e de experimentação de uma nova ordem material proposta. O trabalho

consistirá em *um contínuo administrar de dúvidas*<sup>7</sup>, mediante um processo de trabalho com recurso sistemático ao desenho, nas suas múltiplas formas, livre, projetado, perspectivado, notado, diagramado ou maquetado.

Outros meios de investigação-experimentação, como a fotografia, a colagem, o vídeo e sobretudo o texto, serão utilizados em função do curso dos trabalhos e dos interesses expressivos, quer dos projetos, quer dos projetistas. A sustentação das propostas residirá no rigor e no significado das suas metodologias e dos resultados de trabalho.

Privilegiar-se-á um sistema de trabalho simultaneamente em grupo e individual.

Avaliação

Os critérios de avaliação seguem o disposto na FUC na Unidade Curricular e pela normativa atinente do ISCTE-IUL.<sup>8</sup> Ou seja, o acesso à Prova Final resultará da ponderação de 2 tipos de avaliação: 1. Contínua (50%) e implica a presença em aulas igual ou superior a 70%, a qualidade da participação nos debates e o envolvimento sistemático no progresso de trabalho. 2. Periódica (50%) associada aos exercícios e organizada em etapas sequenciais. O acesso à Prova Final requer uma declaração da parte do docente-tutor onde é referido que o trabalho reúne as condições necessárias para ser apresentada e discutida em prova pública.

As datas da avaliação periódica corresponderão aos marcos de finalização das diversas fases do exercício, conforme o planeamento geral agora apresentado e conforme o programa específico de cada fase.

Cumulativamente, em cada fase serão explicitados os momentos e os critérios específicos de avaliação correspondentes.

<sup>7</sup> Cf. Vítor Figueiredo, *Fragmentos de um Discurso*. Circo de Ideias, Lisboa, 2012, p.91.  
<sup>8</sup> A avaliação final (Prova Final) é feita em Júri de acordo com o estabelecido no artigo 22º do DL 115/2013. A classificação deverá cumprir o artigo 24º do DL 115/2013 sendo a valorização da CP de 60% e da CT de 40%. O processo de avaliação rege-se pelo RGACC do ISCTE-IUL, pelo REACC da ISTA e ainda pelas "Normas Orientadoras para a Dissertação ou Trabalho de Projeto do 2º ciclo – Bolonha".



## Bibliografia

Álvaro Domingues, 2006. *Cidade e democracia: 30 anos de transformação urbana em Portugal*. Argumentum, Lisboa (cota AU.175 Cid)

Álvaro Domingues, 2010. *A rua da estrada*. Dafne, Porto.

Belinda Tato e Jose Luis Vallejo (Ecosistema Urbano). 2012. *Urbanismo instantâneo. De la ciudad a la naturaleza*. Revista Arquitectura Viva, nº 141: Espacios Efímeros, 2012.  
Disponível em <http://pt.scribd.com/doc/132214370/ARQ-VIVA-141-URBANISMO-INSTANTA-NEO-pdf>

Ecosistema Urbano. 2007. *Ciudad Re*. Revista Neutra nº15.2007.  
Disponível em <http://pt.scribd.com/doc/136237877/07-06-NEUTRA-n%C2%BA15-CIUDAD-RE-pdf>

Jeremy Till, 2014, entrevista a Leonardo Novelo, Dezembro de 2014, em Central Saint Martins, sobre a exposição "*Scarcity*" Room, Londres, FAD (*Fostering Arts and Design*), publicado em Xarxes d'Opinió. Disponível em <http://inputmap.com/inputmap-central-saint-martins-conversation-with-jeremy-till/>.

Kenneth Frampton. 2000. *Seven points for the millennium: an untimely manifesto*. The Journal of Architecture. Volume, Issue 1, 2000.  
Disponível em: <http://www.tandfonline.com/doi/citedby/10.1080/136023600373664>

Steven Holl. 1991. *Pamphlet Architecture 13: Edge of a City*, Princeton Architectural Press. Disponível em: <http://www.stevenholl.com/books-detail.php?id=41>

## Projetos

Álvaro Siza Vieira. 1976-(...). Quinta da Malagueira. Évora.

APRT, KHR Arkitekter . 1994-(...). *Orestad Masterplan*. Copenhaga. Disponível em <http://www.orestad.dk/>

Ecosistema Urbano. 2004-2007. *Eco-Boulevard*. Madrid

EI Lissitsky, 1923-25, *Horizontal Skyscraper*, Moscovo.

MVRDV, 2011, *Almere Oosterwold Master Plan*, Almere, Holanda.  
<http://www.mvrdv.nl/projects/oosterwold>

Steven Holl. 1988. *Spiroid Sectors*. Dallas, Fort Worth, EUA. Publicado em EI Croquis nº78, 1996, p70-73.

Steven Holl. 1989, *Spatial Retaining Bars*, Phoenix, Arizona, EUA. Publicado em EI Croquis nº78, 1996, p66-69.

16 de Outubro de 2017