< Conteúdos >

00 contextualização do projeto
Sinopse **i**
Abstract **i**
Agradecimentos **ii**
Motivações **(1)**
Introdução **(4)**
Estrutura **(6)**
Metodologias de Investigação **(8)**
Resultados **(13)**
Conclusão **(26)**
Bibliografia **(28)**
Índice de figuras **(29)**

01 revisão teórica
Atos de comensalidade **(33)**
O outro e eu **(53)**
Revisão de projetos que utilizam comida como ferramenta de comunicação e contemplação **(59)**
Estudo de caso: chamara.rosinke **(79)**

02 investigação em projeto
Lavar **(89)**
O pão **(127)**
Etiqueta **(161)**
Mercados **(199)**

ESAD CR
Politecnico de Leiria

Projeto de Mestrado Design de Produto
Setembro 2023

Redigido sobre as normas de citação Chicago Style

à mesa

Maria Carnall
Orientada por Fernando Brízio

Parte 00
Parte 01
Parte 02

/ Parte 00

contextualização do projeto

Sinopse

O desenvolvimento desta investigação tem origem no meu interesse na análise da interação do Homem para com o Outro.

Esta exploração de caracter teórico e prático, visa explorar rituais de comensalidade.

É desenvolvida uma primeira análise que desagua em quatro percursos que exploram, em forma de ***cismos***$_1$, aspetos diferentes da comensalidade: lavar, pão, etiqueta, mercados.

No desenvolver da pesquisa teórica recorre-se a uma investigação descritiva e qualitativa do sujeito. É complementada com um estudo de caso.

Os cismos relativos aos projetos, utilizam o método da teoria fundamentada para desenvolver argumentos autorais e os métodos de entrevista, experiência, observação do participante bem como as ferramentas da olaria, marcenaria, metalurgia e panificação para desenvolver as propostas práticas.

A investigação culmina na materialização de quatro projetos e em todas as conclusões práticas que advém do desenvolvimento destes.

Abstract

The development of this research originates from my interest in analyzing the interaction of the Man with the Other.

This theoretical and practical exploration aims to explore rituals involving commensality.

A first analysis is developed that leads into four paths that explore, in essay form, different aspects of commensality: washing, bread, etiquette, and markets.

When developing theoretical research, a descriptive and qualitative investigation of the subject is used. It is complemented with a case study.

The essays related to the projects use the grounded theory method to develop authorial arguments and the methods of interview, experience, and participant observation as well as the tools of pottery, carpentry, metallurgy, and baking to develop practical proposals.

The investigation culminates in the materialization of four projects and all the practical conclusions that arise from their development.

/ Aos cozinheiros

Obrigada à minha avó paterna Maria Arminda (avó Minda). Todas as poucas memórias que tenho de cozinhar em pequena são consigo.

Obrigada ao Bernardo, que me cozinhou quase todos os jantares no decorrer da escrita deste documento. Que me apresentou a tantos pratos nacionais na minha maioridade e trouxe portugalidade à minha casa.

Obrigada à Donghzu, por todas as descobertas gastronómicas que me proporcionou na Alemanha, um país que também não é natural à própria. Com especial agradecimento aos 7 pratos servidos no jantar de Natal Chinês que organizou.

Obrigada ao atelier chmara.rosinke, por me fazer compreender a diferença entre cozinheiros e outros, por todo o pão e pizza que cozinharam para todos os lanches e almoços no atelier.

Obrigada ao Johanes pelo entusiasmo na participação do projeto, na utilização das minhas peças no forno onde ele mesmo é hospede.

Obrigada ao Filipe, pelo companheirismo e envolvimento no projeto que partilhámos.

Obrigada à Mizé, que cozinha muito bem para muita gente. Que foi para esta investigação um elemento essencial para o desenvolvimento do projeto gráfico.

/ Obrigada aos outros

Ao professor Fernando pela orientação;

Ao Gustavo Calé, ao Álvaro Nogueira, ao Xavier de Stoop e à Assunção Anjos que tantas vezes me apontaram caminho;

Ao João Calado, à Rita Manique, Paula Gilbert, Sofia Venâncio e Beatriz Santos pelo incansável apoio e companheirismo no percurso académico;

Ao Miguel Neto e mais uma vez, ao Álvaro Nogueira, por terem aceite o desafio de um projeto exterior aos seus ateliers de olaria, pela abertura e contemporaneidade de ambos;

Ao Armazém Zero, ao Centro Cultural das Caldas da Rainha, ao departamento de juventude das Caldas da Rainha e à escola de hotelaria e turismo pelo apoio nos projetos desenvolvidos no espaço publico da cidade. À Galeria Monumental e ao CCC pelo espaço cedido para a prova do pão e para a sessão fotográfica final;

A todas as outras instituições, restaurantes e lojas, que me apoiaram especialmente no projeto da praça da fruta e aos cozinheiros, técnicos e artesãos com quem esclareci tantas das minhas dúvidas.

Obrigado aos meus irmãos,
Mónica, Lopo, Sebastião e Isabel
e a quem me educou
Mãe Marta, Pai João, Padrinho Diogo e Avó Nana.

< Conteúdos / parte 00 >

00 contextualização do projeto

Sinopse **i**
Abstract **i**
Agradecimentos **ii**
Prefácio **(1)**
Introdução **(4)**
Estrutura **(6)**
Metodologias de Investigação **(8)**
    Metodologia de Investigação Teórica;
    Metodologia de Investigação Prática.
Resultados **(13)**
Conclusão **(26)**
Fontes citadas **(28)**
Lista de referências **(29)**
Índice de Fíguras **(30)**

/ Parte 00

contextualização do projeto

00.01 Prefácio

É com grande espanto, para a minha mãe, avó materna e para mim, que me pareci dobrar, nos últimos dois anos, sobre tema que é, para todas nós uma matéria distante, a comida. No decorrer da pesquisa encontrei a comida como um veículo para contemplar a partilha, servir e entreter o ócio.

"Lisboa começava a ser moderna e a minha avó magra, mãe da minha mãe, (...) gostava disso. Já não gostava tanto que eu lhe perguntasse todos os dias o que ia ser o almoço e o que ia ser o jantar. Eu não entendia bem porquê, embora cozinhasse bem, ela achava uma chatice "ter de pensar em comida" e queria pensar noutras coisas e ler livros e ir ao cinema e trabalhar fora de casa, que foi coisa que só fez por muito pouco tempo quando era nova" [1]

A motivação para investigar comensalidade têm origem na minha curiosidade sobre temas paralelos como a organização e disseminação geopolítica do Homem; do movimento constante que resulta no nascer de culturas (e subculturas) distintas. Das interações que desencadeia entre o Outro, diferente de mim e o Eu. A comida tornou-se um veículo tradutor desta

1 Alexandra Prado Coelho, "Bolos entre ruínas", em Granta (Portugal: Edições Tinta da China, 2017), 22.

propagação por ser também a sua antítese, um meio de reencontro.

O Homem expande as suas cidades. Expande-as tanto e para sítios tão longínquos que desenvolve uma cultura, uma linguagem, uma gastronomia diferente. Revê-se nestas tão diferentes culturas com a diáspora de alguns alimentos e pratos. Revê-se no pão, no arroz-doce (ou qualquer outro grão doce), na massa, no azeite, no café. Revê-se numa água turva que não é de todo um reflexo nítido da sua cultura. É uma sugestão de parecença e de um passado que se cruza. Mais uma vez, o *ramen* e o esparguete, o pão de ló e o *kasutera*, o *Chádào* e o ritual de mate, o *Taro Sago* e o *Hrisgrjónagrautur*. No projeto pondero a refeição como uma ferramenta de comunicação entre comunidades (mais ou menos similares) que coabitam o mesmo espaço.

/ Verdades de um não cozinheiro

Tive de encontrar o meu espaço na cozinha onde as minhas mãos, nariz e cérebro não estavam habituados a tocar, a cheirar, a ver e pesar. Tornei-me entusiasmada e curiosa. Deu-me prazer conhecer, observar e aprender com todos os cozinheiros que encontrei.

No decorrer da minha pesquisa conclui que existem dois tipos de relação com a comida: a do cozinheiro e a dos outros. Toda a gente pode confecionar, por esta razão é difícil distinguir com precisão personalidades cozinheiras de outras. Proponho que é algo regido por paixão, talvez às vezes regido por um hábito de carácter obrigatório. Pode também surgir da vontade de agradar. É constante a relação profunda do cozinheiro com o alimento. Observa-o cruo, compreende as formas de confeção que lhe são conhecidas; as fases e nuances de textura e respetivo sabor e cheiro, como e com o que acompanhar ao servir. Quando o vê cozinhado sabe também distinguir processos e conjugações. Estes conhecimentos e sensações são tantas vezes empíricos e pode haver dificuldade na comunicação completa desta compreensão. O não cozinheiro está condenado a comer apenas parcialmente a experiência que o cozinheiro confeciona.

Ouvi e comi. Na mesa reencontrei-me na forma de servir e entreter. Aproveitar, viver o ócio fazer com que o outro o viva também. Maioritariamente algo sobre partilhar, compreender o outro que não conheço, de provar e implementar, de conversar, concordar, discordar e respeitar.

00.02 Introdução

A investigação tem origem no meu interesse na análise da interação do Homem para com o outro e da minha vontade de criar coisas as quais acho bonitas.

A presente exploração de caracter teórico e prático contempla rituais e hábitos de servir e consumir, a sua tradução nas diferentes formas de propor comunhão entre comunidades, mais ou menos similares, que coabitam o mesmo espaço.

É desenvolvida uma primeira análise à comensalidade, que desagua em quatro percursos que sintetizam o cismar do autor sobre aspetos diferentes da comensalidade: lavar, pão, etiquetas, mercados.

Na revisão deste momento de partilha faz-se notar a recolha de rituais religiosos e profanos, bem como uma breve exploração dos atores de disrupção dos mesmos. É complementada com uma contextualização do significado da interação com um diferente, na área da filosofia e psicologia. Finalmente, o tema é ilustrado a partir de um levantamento de projetos que ponderam o tema da investigação e um estudo de caso.

O exercício que, em forma de quatro ***cismos***[1], transparece opinião autoral, informa os projetos práticos a eles associados. É seguido de um relatório de projeto que engloba as fases desenho e maquetagem e quando pertinente, testagem.

No desenvolver da pesquisa teórica recorre-se a uma investigação descritiva e qualitativa do sujeito. É complementada com um estudo de caso.

A parte teórica do projeto, utiliza o método da teoria fundamentada e recorre a uma bibliografia quer de cariz científico, quer de estilo literário variado como romances, ensaios, reportagens e artigos de opinião, ou ainda projetos do foro das artes visual (pinturas, cinema, performance). Os métodos de seleção têm que ver com o despertar do interesse do autor.

A parte prática do projeto pode ser dividida em três momentos destintos: Análise e ensaio; desenhar e maquetar; testagem. Os ***cismos*** recorrem à teoria fundamentada para desenvolver argumentos autorais. Recorreu-se a métodos de entrevista, experiência, observação do participante e preenchimento de questionários bem como ferramentas da olaria, marcenaria, metalurgia e panificação para desenvolver as propostas.

Os métodos de produção são narrados entre texto e imagens. Estas variam entre a ilustração, sempre autoral e fotografia da autora e de outros. Alguns métodos de produção recorrem a entrevistas, que não são relatadas, a especialistas no material em questão.

A investigação culmina na materialização de quatro projetos e nas conclusões práticas que advém do desenvolvimento destes.

1. ***cismo:*** Palavra inventada pelo autor. Proveniente do verbo cismar; pensar continuamente, imaginar com tenacidade. Transiciona o verbo para nome. Representa o resultado de cismar. Pensar, pensamento; cismar, cismo. Não confundir com o verbo cismar na primeira pessoa do singular, Eu cismo.

00.03 Estrutura

A presente investigação engloba 3 fases: contextualização do projeto (parte 00), revisão teórica (parte 01) e a investigação em projeto (parte 02)

A revisão teórica pondera o objeto de estudo, comensalidade, ao analisar a sua influência no desenvolvimento de rituais em organizações socioculturais religiosas e na cultura profana, os seus agentes de disrupção, a complexa compreensão da interação com o outro. Neste capítulo é também feito um levantamento de projetos tangentes ao tema bem como a análise de um estudo de caso.

A estrutura da investigação de projeto é repetida em quatro pequenos livros que expõem individualmente, o processo de um projeto prático. Começam por, sobre a forma de um ***cismo***, compreender as descobertas e opiniões sobre o tema que o respetivo projeto prático trata. Aqui também existe um momento de ideação onde se traçam diretrizes para o projeto que se relacionam com o ***cismo***.

A metodologia prática de cada projeto é relatada nos capítulos de desenho e maquetagem e de testagem. O relatório de produção é acompanhado de uma ficha técnica que ilustra as ferramentas utilizadas para a produção do projeto e as referências bibliográficas utilizadas no ensaio. São também acompanhados de um desenho técnico geral, que se diferencia dos desenhos técnicos mais detalhados guardados em apêndice.

Nos apêndices, para além dos desenhos técnicos em detalhe, estão também fotografias de iterações dos projetos práticos, imagem como o poster científico para o congresso EFOOD2022 e toda a coleção de grafismos desenvolvida para a comunicação do projeto.

00.04 Metodologia de investigação

Metodologia de Investigação Teórica | 00.04.01

A presente investigação desenvolveu-se a partir da análise e interpretação de uma bibliografia que compreende quer obras de cariz não científico que ponderam o momento da refeição (A), quer outras de maior especificidade que analisam o sujeito cientificamente segundo princípios no âmbito da História, Antropologia ou Filosofia(B). Um domínio é ainda considerado, selecionados pela sua incisão sobre os temas da análise, uma revisão de projetos de referência e um estudo de caso (C).

Paralelamente à busca de informação teórica sobre a forma escrita, deu-se a procura de informação visual, constituída por fotografia, vídeo ou conceções no âmbito das artes plásticas (pintura, desenho, escultura, instalação e performance) (D). A mesma ora complementa a componente textual ilustrando informação teórica, ora contamina o artigo com matéria própria que é descrita e avaliada. Tem o papel também de informar sobre o contexto da produção criativa que envolve comida.

(A)Obras de cariz não científico (ensaios, romances, opiniões)
(B)Artigos de domínio científico (teses, artigos científicos)
(C)Estágio curricular e projetos de referência
(D)Obras visuais (fotografia, vídeo, pintura)

Metodologia de Investigação Prática | 00.04.02

Admite-se que o desenvolvimento da proposta prática pode ser dividido em três momentos destintos: Análise e ***cismo***; desenhar e maquetar; testar.

A fase análise e cismo, encontram-se separadas no documento. Enquanto a análise é um momento de investigação sistémica, o ensaio lida com o tópico de um ponto de vista pessoal.

As fases: desenhar e maquetar e, testar, existem num sistema rotacional durante o desenvolvimento prático, influenciando-se e obrigando o processo a reiniciar. Desta forma há que notar a diferença da testagem sistémica da maquete e a testagem do projeto final. Enquanto a primeira é realizada por especialistas ou pelo autor ao produto, que pode consistir na testagem da produção ou da utilização do produto, a segunda, a testagem do projeto final, é feita com um grupo de utilizadores ou participantes. O primeiro tipo de testagem é descrito no capítulo “desenhar e maquetar” de cada projeto prático. Considera-se assim que a testagem é intrínseca ao processo de maquetar.

/ Análise e *Cismo*

É na análise e no ***cismo*** que podemos ver a aplicação da metodologia teórica descrita anteriormente. A pesquisa é expressa nestas situações, de forma e com

intenções diferentes. Enquanto a análise, à causa dos temas guarda-chuva: comida e comensalidade, revisa preconceitos previamente formados, o ***cismo*** entende-se como um texto de opinião onde eu, autora, penso e compreendo como é que os caminhos que a análise me abriu vão informar o projeto prático em questão. As referências e citações presentes nos ***cismos*** não são anotadas por fazerem parte do momento de contemplação. Distinguem-se assim também os dois tipos de discurso, um primeiro que procura compreender o mundo real e outro que, ao se assumir autoral, atribui-se também todas as incongruências consequentes do pensamento intuitivo do autor.

A análise ambiciona contruir um caso que me informa os limites e características do tema, enquanto no ***cismo*** contempla-se um tema mais específico, que surge da análise. Enquanto a análise enverga um discurso científico, o ***cismo*** é uma interpretação critica, menos sistemática e formal que lida com o ponto de vista pessoal do autor.

Ao concluir o ***cismo*** traçam-se diretrizes para o projeto que visam informar a fase seguinte, desenhar e maquetar.

/ Desenhar e maquetar

Alguma pesquisa fica enfornada em mim, coisas que leio, filmes que vi, conversas que tive, projetos que

encontrei. Procuro responder às premissas que conclui na ideação: “algo que obrigue as pessoas a comerem juntas” ou “não quero que o pão seja servido fatiado”. Ecoam dentro de mim, o tempo que precisarem até algo surgir.

Quando o projeto surge é uma imagem mental, muitas vezes muito clara. A maioria das vezes converso-o com alguém antes de o desenhar. É nesta conversa que o desenho pela primeira vez como forma de o comunicar. Desenho-o ou monto-o com objetos à mão, desprendo o objeto da sua descrição verbal. Sirvo-me do desenho para pensar o objeto com mais especificidade, especular possíveis problemas na produção e utilização do mesmo. A maquete tem, por vezes, este mesmo papel. Um primeiro esboço tridimensional é alcançado com a montagem de objetos com formas e tamanhos semelhantes aos que imagino.

A maquete tem também uma versão finalizada, o protótipo. Um teste feito com o material e dimensões finais. O desenho acompanha esta evolução na sua tecnicidade passando de esboço a desenho técnico, definindo dimensões e proporções exatas. A testagem da maquete por parte do autor e dos especialistas, que acompanham a sua confeção ou por vezes a sua utilização, faz parte

de projetar. Este tipo de testagem é essencial ao desenvolver da peça final. A testagem é intrínseca à maquete que tem esse mesmo papel, ser testada. Muitas vezes não finalizada ou é destruída ao ser testada. É um paço crucial para chegar ao projeto final.

/ Testagem

Os projetos finais foram em alguns casos testados sobre a interação do utilizador em parâmetros como: a interpretação do produto, a utilização e manuseamento correto, a resistência no uso, a prova de alimentos). Nestas testagens recorreu-se a duas tipologias destintas: observação e entrevista. Uma que observa a inte-

00.4 Resultados

A investigação culmina na materialização de uma coleção de projetos ilustrados nas seguintes imagens.



























00.05 Conclusões

Ao pensar a investigação da Assunção Anjos, amiga de infância, onde relata a experiência que teve com crianças institucionalizadas vítimas de maus-tratos e na investigação que a Isabel Praça, amiga de adolescência, vai iniciar sobre a distribuição de género nas especialidades cirúrgicas em Portugal, pondero se a investigação serve sempre, independentemente da área, da compreensão do próprio e do seu meio de expressão. É um aprofundamento sobre o que acreditamos, defendemos e interesa, do que nos faltou, do que não concordamos, do que desejamos.

Nesta investigação em design de produto, a procura de compreensão do próprio é literal na parte teórica. Na parte prática encontro a minha forma de expressão. O cerne das descobertas desta investigação é o emergir deste caminho projetual que se tornou claro. Na minha prática é emergente a vontade de instigar um movimento, o humor, a sintetize e o retrato.

Aprendi que quando projeto gosto de tentar instigar um movimento específico, como no projeto do /pão, do /banco e no /mercado. Acho também que existe um certo humor seco na minha prática, que se torna claro no /sabão e no/conhecer. Aparento também projetar a partir da sintetização ou mesmo reutilização da forma, vemos isso no /banco e o /sabão.

O projeto /sabão pode voltar a ser repensado, criar iterações do mesmo, em especial no suporte que pode voltar a ser desenhado com a premissa de ter menos presença. O sabão como material pode ser interessante de trabalhar de outras formas.

Seria do meu interesse encontrar um projeto de restauração que quisesse implementar o projeto /pão na sua carta.

Gostava de ter a oportunidade de produzir o /banco de forma que a curva não fosse feita com a pressão de grampos, mas com molde. O transporte da peça seria mais simples se houver a possibilidade de ser desmontada.

Continuarei a recolha de gravações de gestos à mesa em refeições e das marcas que naturalmente se impõem na mesa até encontrar o conjunto de regras que me faz sentido bordar na /toalha. Creio que uma próxima experiência possa ser feita com barbotina ao invés de cerâmica em lastra.

Com o devido apoio, seria do meu interesse repetir o projeto /conhecer por Portugal, apropriando-me dos mercados do país.

00.06 Lista de fontes citadas e referidas

B

Bauman, Zygmunt. "Modernidade Líquida." Brazil: Zahar, 2001.

Barboff, Mouette-Gisèle. "Terra Mãe, Terra Pão." Portugal: Âncora Editora, [year not provided].

Benko, Georges. “Introduction: Modernity, Postmodernity and Social Sciences.” Oxford: Blackwell, 1997.

Butler, William. "The Land of the Veda: Being Personal Reminiscences of India: Its People, Castes, Thugs, and Fakirs; Its Religions, Mythology, Principal Monuments, Palaces, and Mausoleums." UK: Anatiposi, 1872.

Berger, John. “Why look at animals”, Reino Unido, Penguin Books, 2009.

E

Eliade, Mircea. "The Sacred & The Profane: The Nature of Religion." USA: Harcourt, Brace & Co, 1957.

Erdal, David. "The Psychology of Sharing: An Evolutionary Approach." PhD thesis, University of St. Andrews, 2000.

F

Fronteiras do Pensamento. "Richard Sennett - Entrevista Exclusiva." 2014. [URL: https://www.youtube.com/watch?v=Rq2HJK-tuf0&ab_channel=-FronteirasdoPensamento] (Accessed August 2023), 7:00.

G

Gondry, Michel. "Is The Man Who Is Tall Happy? An Animated Conversation with Noam Chomsky." Documentary/interview, 2013, [URL: https://archive.org/details/VerIsTheManWhoIsTallHappy2013]

H

Han, Byung-Chul. "A Expulsão do Outro." Portugal: Relógio d'Água Editores, 2018.

L

Le Moal, Fairley et al. “Beyond the Normative Family Meal Promotion: A Narrative Review of Qualitative Results about Ordinary Domestic Commensality.” International Journal of Environmental Research and Public Health 18, no. 6 (March 19, 2021): 3186. [DOI: https://doi.org/10.3390/ijerph18063186]

Lévi-Strauss, Claude. "The Raw and the Cooked." USA: Harper & Row, 1969.

Lévi-Strauss, Claude. "Tristes Trópicos."

M

Mheidly, Nour, and Jawad Fares. “Leveraging Media and Health Communication Strategies to Overcome the COVID-19 Infodemic.” Journal of Public Health Policy 41, no. 4 (August 21, 2020): 410–20. [DOI: https://doi.org/10.1057/s41271-020-00247-w]

N

Nietzsche, Friedrich. "Nachgelassene Fragmente." Germany: Kristitshe Gesamtausgabe VII, 1977.

S

Saquib, Juliann et al. “Sex Differences in Obesity, Dietary Habits and Physical Activity among Urban Middle-Class Bangladeshis.” International Journal of Health Sciences 10, no. 3 (September 1, 2016): 345–53.

Silverman, David. "This Land is Their Land: The Wampanoag Indians, Plymouth Colony, and the Troubled History of Thanksgiving." USA: Bloomsbury Publishing, 2020.

Z

Zampollo, Francesca. "Food Design: The Food Design Sub-disciplines." Published in 2017, last edited in August 2023. [URL: https://www.francesca-zampollo.com/food-design] (Accessed

00.08 Índice de Figuras

/ Autoria da fotografia

Assunção Anjos
87

Bernardo Grécio
34/41 + 53/54 + 64/69 + 91/93 + 95/97 + 100

Gustavo Calé
42/43

João Calado
1/5 + 48/50 + 71/75 + 77 + 88/90 + 98 + 108/127

Maria Martins
6 + 44/47 + 55 + 61/63 + 70 + 76 + 81 + 83 + 85 + 99

Xavier de Stoop
128

/ Figuras

1. Coleção resultante da investigação.
No CCC
2. Projeto /sabão no CCC.
3. Projeto /pão no CCC. Olaria Álvaro Nogueira, panificação PãodoJoão ;
4. Projeto /banco. No CCC,
5. Projeto /mercado. No CCC;
6. Guarda roupa, modelos, teste de luz;
7. Ilustração animada de Michael Gondry para a entrevista com Noam Chomsky;
8. Ilustração do autor de mometos de quebra de tempo;
9. A última ceia, Tintoretto, 1592-1594, Óleo sobre tela;
10. O Pessach, Giovanni Balducci. Retrata a refeição em fuga do Egipto;
11. Paradise Now, Hany Abu-Assad.2006;
12. Le Café arrive, Francine Van Hove, óleo sobre tela, 1950 e 1970;
13. Biscuits and milk, Matilde Frade, 2020;
14. Scarecrow, filme mudo, Buster Keaton 1920;
15. Nighthawks, Edward Hopper, óleo sobre tela, 1942;
17. Migrantes são bem-vindos, 2020, Gabriel Chaile. Fotografia da autoria de Bruno Lopes;
18. *Coffee seeks its own level,* 1990, Allen Waxer;
19. Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant, 2011, Martí Guixe;
20. *Luísa Convida - almoço comunitario,* 2012, *Fotografia da autoria de* Gonçalo Vilaverde;
21. 100 pregos ,2022, Eduardo Freitas. Fotografia de Hugo David
22. Fusili, UE, 2020;
23. Cozinha Popular da Mouraria, 2010, Adriana Freire;
24. Food, 1971. Fotografia do autor Richard Landry com alterações por Gordon Matta-Clark;
25.*What is above is what is below,* 2018, Cooking Sections;
26. Mobile Kitchen, Chamara.rosinke, 2010;
27. Mobile Kitchen em Feldkirch, Chamara.rosinke, 2010;
28. Ilustração, Ania Rosinke, 2016;
29. Esboços do projeto /sabão, Autora, 2022/23
30. Padrão do sabão azul e branco da marca Confiança. Detalhe dos cortes feitos para colagem. Testes feitos em 2022;
31. Bloco de 10 sabões que se separou;
32. Testes de pigmento em pratos de petri;
33. Testes de pigmento feitos sobre esferovite;
34. Gesso a ser vertido para lavatório de lioz;
35. Regularização da calote de gesso;
36. Mistura dos ingredientes para o sabão;
37. Batedora de cerâmica a bater a mistura do sabão;
38. Pigmento na base de sabão natural;
39. Verter sabão azul para o molde;
40. Verter sabão natural para o molde;
41. Verter segunda camada de sabão azul;
42. Molde do segundo sabão;
43. Cofragem;
44. Interior do segundo sabão;
45. Dobradora de tubos;
46. Soldar o apoio para o sabão;
47. Apoio para o sabão;
48. /Sabão em apoio no CCC;
49. /Sabão em apoio no CCC;
50. /Sabão em apoio com modelos, no CCC;
51. Esboço da primeira peça;
52. Primeira maquete com tachos e tampas;
53. Protótipos B1, B3 e C2;
54. Protótipos B1, B2 e C1;
55. Rola de oleiro do Álvaro Nogueira;
56. Primeira panificação;
57. Esboço da peça do Miguel Neto utilizada para testar a forma e a pasta;
58. Esboços do segundo desenho;
59. Esboço da taça feita com o Miguel Neto;
60. Protótipos B1, B3 e C2;
61. Bolas de massa a fermentar;
62. Johannes pressiona a bola de massa;
63. Johannes cose a bola de massa;
64. Espaço exterior da Galeria monumental; Disposição dos pratos no início da prova;
65. Partilha de opinião sobre o pão;
66. Corte do pão no centro;
67. Participante a cheirar o pão;
68. Participante a escrever no seu bloco:
69. Bloco de avaliação do pão;
70. Transporte do pão quando saiu do forno;
71. Projeto /pão no CCC. Olaria Álvaro Nogueira, panificação PãodoJoão;
72. Projeto /pão no CCC. Olaria Álvaro Nogueira, panificação PãodoJoão ;
73. Projeto /pão no CCC. Olaria Álvaro Nogueira, panificação PãodoJoão ;
74. Projeto /pão no CCC. Olaria Álvaro Nogueira, panificação PãodoJoão ;
75. Cenário do video gravado em estudio;
76. Riscar o papel com pastel seco;
77. Toalha a ser levantada, sombra a incidir sobre lastra;
78. Esboços /banco;
79. Maquetes em balsa e cartão prensado;
80. Curva re-desenhada;
81. Protótipo em tensão com corda;
82. Esquema de aproveitamento de espaço na tábua de contraplacado;
83. Peças banco antes de serem coladas;
84. Desenho do banco com numeração das peças;
85. Ferramenta para furar a 45º;
86. Imagens do vídeo.
87. Fotografias do pequeno-almoço;
88. Detalhes das latras depois do jantar, sem toalha.
89. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
90. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
91. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
92. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
93. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
94. Detalhes das lastras depois do jantar, sem toalha.
95. /banco no restaurante Dona Branca;
96. /banco no restaurante Dona Branca;
97. /banco no restaurante Dona Branca;
98. /banco no CCC;
99. Sr.Patrick, Praça da Fruta;
100. Sistema de apoio;
101. Detalhe da mesa de reunião com Filipe Santos.
102. Mesa de reunião com Filipe Santos.
103. Digitalização dos ingredientes em pedaços;
104. Digitalização dos ingredientes cortados ao meio;
105. Digitalização dos ingredientes inteiros;
106. Cartaz comunicação do evento;
107. Cartaz demostrativo dos ingredientes a recolher no primeiro dia;
108. Banca de recolha do primeiro dia;
109. Cartaz feito à mão de lista de recolha do segundo dia;
1010. Vendedores a explicar a compradores o evento;
111. Filipe a cozinhar e Sr.Patrick a conversar;
112. Voluntários a fazer preparação;
113. Pessoas a passear na praça a fazerem perguntas ao Filipe Santos;
114. Planta das mesas;
115. Pratos a serem lavados;
116. Voluntário a juntar os pratos;
117. Autora a servir;
118. Voluntário a empratar;
119. Voluntário a empratar;
120. Voluntário a empratar;
121. Voluntário a empratar;
122. Banca de entrega de senhas e/ou pagamento;
123. Participantes a comer;
124. Participantes a comer;
125. Participantes a comer;
126. Participantes a comer;
127. Participantes a comer a ver o mapa do *Caldas Late Night;*
128. Espaço onde se comeu, cozinhou e recolheu.

ESAD CR
Politecnico de Leiria

Projeto de Mestrado Design de Produto
Setembro 2023

à mesa

Maria Carnall
Orientada por Fernando Brízio

/ Parte 01

revisão teórica

Parte 00
Parte 01
Parte 02

< Conteúdos / parte 01 >

01 revisão teórica

Atos de comensalidade **(33)**

- Sistemas socioculturais religiosos e a sua influência nas práticas de comensalidade;
- Comensalidade profana;
- Disrupção de atos de comensalidade.

O outro e eu **(53)**

Revisão de projetos que utilizam comida como ferramenta de comunicação e contemplação **(59)**

Estudo de caso: chamara.rosinke **(69)**

- Identificação do atelier e caracterização do estado laboral;
- Projetos de investigação de autoproposta desenvolvidos pelo atelier;
- Caracterização dos diretores criativos e compreensão do envolvimento da sua vida pessoal no atelier;
- Descrição do desenvolvimento projetual;
- Conclusões.

01.01

ATOS DE COMENSALIDADE

Influência da comensalidade no desenvolvimento de rituais em organizações socioculturais religiosas e na vida profana. Agentes de disrupção da refeição em comunhão.

A prática da comensalidade [2] existe na história da humanidade antes da caça, antes do fogo, antes de qualquer ferramenta. Antecedente à comensalidade está o comensalismo, uma relação ecológica onde uma espécie vive dentro ou sobre outra espécie como forma de garantir sustento sem causar danos ao seu anfitrião. É importante notar que um não se transforma no outro, não vivem em harmonia por olharem para lá das suas diferenças, mas precisamente em função destas. A decisão de partilhar sustento é compreendida como uma vontade que o outro, que não o próprio, sobreviva [3]. O termo comensalidade engloba tanto o momento de reunir com um semelhante como com um diferente à perceção de identidade do próprio. Serve como uma forma de reforçar laços de um grupo já em união (o momento de amamentar, um jantar de família, uma celebração religiosa) ou como forma de descobrir e compreender um que ainda está, de alguma forma, distante (um primeiro encontro num restaurante, um almoço comunitário de um bairro Metropolitano, o mito da origem do jantar de ação de graças [4]). É importante compreender as diferenças de valor entre estes dois tipos de interação [5]. Para a humanidade a comensalidade é uma pré-disposição para homeostasia [6].Uma ferramenta de transmissão de conhecimento geracional que torna próspero o desenvolvimento e equilíbrio entre comunidades.

Nos tempos primordiais as histórias, mitos e conhecimento partilhados a respeito da proveniência do sustento (bem como todas as restantes qualidades da natureza) foram atribuídas a entidades espirituais. Noam Chomsky diz que no Homem existe um impulso de encontrar relações causais que expliquem coisas



Ilustração animada de Michael Gondry para a entrevista com Noam Chomsky. (7)

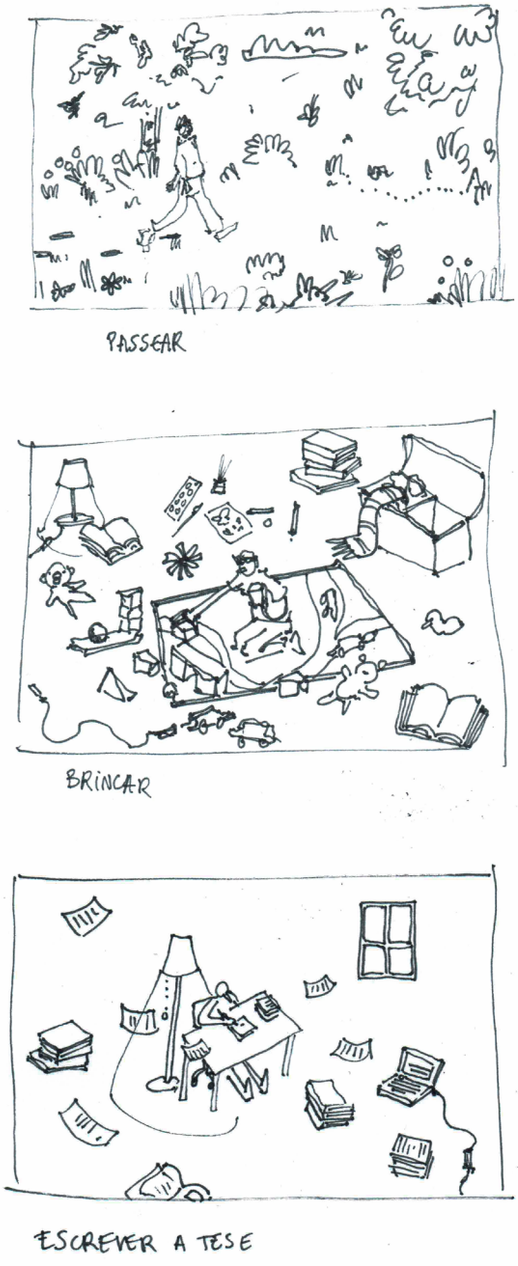
2 Prática de comer em grupo.

3 David Erdal, "The Psychology of Sharing: an evolutionary approach", (Tese de doutoramento, Universidade de St.Andrews, 2000), 20.

4 David Silverman, "This Land is Their Land: The Wampanoag Indians, Plymouth Colony, and the Troubled History of Thanksgiving, (USA, Bloomsbury Publishing, 2020, 48)

5 Consultar capítulo " Eu e o outro".

6 Processo pela qual um organismo mantém constantes as condições necessárias à sua subsistência.



(8) Ilustração do autor de momentos de quebra do tempo.

que estão a acontecer [7]. Neste caso, a fertilidade dos solos foi respondida com a fé em agentes que como inteligências ativas atuam sobre a agricultura. Assim a religião tornou-se o cerne da comensalidade, enraizada nestes rituais. Mouette Barboff afirma que “Em todas as civilizações, o principal alimento de cada comunidade incide, naturalmente, no pensamento religioso.” [8] .

A presença de alimentos ancestrais como objetos de culto em sistemas socioculturais religiosos é evidente. De forma a compreender nestes, os padrões que se desenvolvem no momento da refeição, fez-se um levantamento nas religiões católica, judaica, muçulmana, budista e hindu dos rituais onde esta relação é mais evidente.

Os atos diários de comensalidade, apesar de também poderem ser interpretados com um fundo espiritual, desenvolveram alguns, identidades distintas. É feita uma breve recolha de momentos de comensalidade profanos que se enquadram no modelo canónico do lanche com a avó. Estes levantamentos tratam de relatos de ocasiões verídicas e fictícias, retratados por fotografia, poemas, quadros, romances e cinema.

Na história da comensalidade encontramos momentos de disrupção onde o padrão de consumo é forçado a modificar-se. É feita uma breve menção de exemplos atribuídos à inovação tecnológica e à competência biológica, como a revolução industrial e a isolamento da pandemia COVID 19.

7 Michel Gondry, "Is The Man Who Is Tall Happy? An animated conversation with Noam Chomsky", 2013, Documentary/interview, 51:00, https://archive.org/details/VerIsTheManWhoIsTallHappy2013.

8 Mouette-Gisèle Barboff, "Terra mãe, Terra pão", (Portugal, Âncora Editora, ANO), 7.

Sistemas socioculturais religiosos e a sua influência nas práticas de comensalidade | 01.01.01

No contexto religioso, partilhar uma refeição transcende a sua dimensão física, torna-se uma conduta para a expressão de fé. A prática de partilhar comida, como se analisa neste capítulo, está presente em tradições de várias religiões. Tem um profundo significado espiritual, incorporando conexões com o divino, com a comunidade e com histórias e mitos que definem as identidades religiosas.

Para compreendermos o significado dos atos de partilha de comida na religião, temos que primeiro compreender a natureza do ato "ritual" e o impacto dele no Homem religioso. Segundo Mircea Aliade existe na prática de rituais religiosos uma transformação da perceção temporal. [9] Aqui rituais, não são apenas os ligados com comida. Por exemplo o ritual *wudu*, da religião muçulmana de lavar a cara, braços, mãos e pés antes de rezar, também proporciona uma transformação da perceção do tempo. As atividades são, normalmente, reiterações de ações provenientes de mitos ou histórias que contam o início dos deuses ou ancestrais e as suas atividades. No caso do *wudu* segue-se os atos do profeta Muhammad/ Maomé. Estas tarefas não se diferenciam das atividades ditas normais, pelo contrário são ações mundanas como: o cultivo ou consumo de mantimentos, a leitura, reparar objetos. Assim, mesmo fora destes festivais estes gestos imitam os modelos estabelecidos por deuses ou ancestrais míticos. É natural que a repetição destes atos durante o tempo profano, leve à desvirtuação dos mesmos. A ritualização de ações ditas divinas são atos de restauro de conhecimento destes mesmos modelos que marcam não só o próprio, mas a comunidade. [10]

9 Mircea Eliade, "The Sacred & The Profane: The nature of religion", (USA, Hardcourt, brace & co, 1957), 14.

10 Elliade, "The Sacred & The Profane", 78.

A refeição é em muitas religiões um ritual central e indicativo dos hábitos de cada um destes sistemas socioculturais. Analisaram-se rituais que incorporam comida na religião cristã, judaica, muçulmana, budista e hindu.

/cristã

O ritual da eucaristia exemplifica uma forma sagrada de comensalidade para a comunidade Católica. Representa para os católicos não só a unificação com Cristo, mas também com a comunidade. O ritual refere-se à comemoração da última ceia onde Jesus partilha vinho e pão com os seus discípulos. O ato de consumo da *eucarística* enfatiza a fé no valor da unidade e do sacrifício. Como muitos dos rituais cria uma ponte entre o sagrado e o mundano, convidando os crentes a fazerem parte do mistério da divindade e fortificando a sua conexão espiritual com a comunidade.

Uma das escrituras dos apóstolos interpreta o ato da eucaristia da seguinte forma "(...) porque o pão é um, nós, mesmo muitos, somos um corpo, visto que dividimos o pão" . [11]

/judaica

Na religião judaica, *Passover*, *Pesach* ou *Pesah*, o ritual de 7 dias desenvolvesse à volta de banquetes diários. Neste ritual, que celebra a liberdade da escravização da comunidade Hebraica, são servidos pratos que seguem as regras *Kashrut*. Por exemplo, a limpeza das carnes segundo um método específico.

Simbolismos são dados a muitas das tradicionais comidas no banquete. *Matzah* simboliza o pão normalmente comido pelos pobres, neste caso a comunidade hebraica enquanto escravos. Simboliza também mais tarde a liberdade. A inexistente fermentação no pão é compreendida como uma falta de tempo no momento de fuga. *Maror*, um conjunto de ervas aromáticas amargas simbolizam a amargura da escravatura. *Zeroa*, um prato de cabrito que simboliza a oferenda que foi sacrificada no templo de Jerusalém.

11 Em Cointhians 10:16-10:17, o acontecimento é descrito por Saulo entre 56 e 57 d.c na cidade de Ephesus. Guia a igreja no ritual da comunhão.



(9) *A última ceia*, Tintoretto, 1592-1594, Óleo sobre tela. Os apóstolos e Jesus são representados como participantes, não como protagonistas na ação. O conteúdo tratado é momento de comunhão.



(10) *O Pessach*, Giovanni Balducci. Retrata a refeição em fuga do Egipto.



(11) *Paradise Now*, Hany Abu-Assad.2006.

O ritual é maioritariamente organizado nas casas de cada família, havendo também organizações de jantares comunais organizados pelas escolas e centros comunitários. É costume o convite por parte famílias grandes a famílias unipessoais ou pessoas desfavorecidas. Estes rituais reforçam a importância da obediência, da memoria e da unidade da comunidade.
/muçulmana

No islão a vida é regida por leis *Hala*, o permitido e *Haram*, o proibido. Durante o *Ramadão*, no 9º mês do calendário lunar islâmico, os crentes respeitam um jejum que se inicia com o nascer do sol e é quebrado ao pôr-do-sol. À quebra deste Jejum dá-se o nome de *Iftar*. A refeição é feita normalmente em comunhão. O jejum é tradicionalmente quebrado com água e tâmaras. Esta prática é dada pelo sentimento de continuidade das ações do profeta Maomé. A autodisciplina, a empatia por pessoas em situações de pobreza e a reflexão espiritual fazem parte dos valores apreendidos na participação do ritual.

A limpeza e pureza são também aspetos centrais da religião que se estendem para o ato de comer. *Wudu*, um ritual de purificação que envolve lavar as mãos, os braços, a cara e os pés, simboliza a importância da espiritualidade pura e o respeito pela aproximação do sustento. Os rituais hindus que envolvem comida estão ligados à pureza do espírito, ao *karma* e à ideia de conexão entre tudo.
/hindu

Ahimsa é o princípio do hinduísmo que defende que se deve evitar a violência ou não causar dano a qualquer outro ser. Esta regra moral tem consequências na dieta de muitos hindus que escolhem o vegetarianismo. [14]

Na celebração *diwali*, os doces são um símbolo de felicidade, prosperidade e triunfo do bom. Estes 5 a 6 dias de celebração dão uso à luz e ao fogo como símbolo da conquista do bom e do conhecimento sobre o mau e a ignorância. Já o festival *Pongal*, trata

14 William Butler, "The Land of the Veda: Being Personal Reminiscences of India: Its People, Castes, Thugs, and Fakirs; Its Religions, Mythology, Principal Monuments, Palaces, and Mausoleums" (UK, Anatiposi, 1872), 124.

uma temática presente em muitas outras culturas, a colheita. Para celebrar, o arroz da nova colheita é cozido com leite e açúcar. A sobremesa, *sakkarai pongal*, é primeiro oferecida aos deuses e depois consumida.

Prasada é a prática de oferecer comida a divindades antes do consumo. O ato de comer torna-se um símbolo de gratidão. O conceito enfatiza a conexão entre todos os seres, os valores de serviço e compaixão.

/budismo

Vinaya está para o budismo como as leis *Hala* estão para o islão. Assim se definem as regras que um crente deve seguir, incluindo as do consumo de comida. As refeições devem ser feitas em comunidade. A prática de estar atento ao que se está a comer encoraja gratidão, humildade e consciência do sustento. Desta forma as refeições são consumidas em silêncio. A prática diz nutrir o corpo e o espírito, desenvolvendo uma profunda conexão entre o individuo e o ato de comer.

A breve análise de rituais ao redor da comida, particulares destes sistemas socioculturais religiosos, dá-nos a conhecer as semelhanças e diferenças entre eles. Desvenda a presença constante do objetivo comunal, da união entre pessoas e meio, da pureza e simplicidade do ato de união. Nos rituais analisados podemos observar alguma ordem de desencadeamento similar onde numa fase inicial existe uma preocupação com o ato de lavar, purificar ou confecionar de uma forma especifica. Continua para o momento de agradecimento do sustento e por último, o consumo. O alimento carrega por vezes simbolismos da história que documenta. Podemos confirmar que para além da oportunidade para o crente de se aproximar da sua fé, estes rituais servem como conectores da comunidade.

Comensalidade profana | 01.01.02

Mircea posiciona também o homem não religioso como participante dos seus próprios rituais espirituais.[15] Parte dos rituais do homem profano, são repetições das cerimónias destes sistemas socioculturais anteriormente analisados. O Homem não religioso nunca se encontra num estado profundo de profano. Os aniversários, os jantares de domingo em família, celebrações como o fim-de-ano e o celebrar do solstício, são todas elas enraizadas na espiritualidade de outras comunidades. Jonh Berger ilustra esta quebra de perceção de tempo profano compreendido por Mircea Aliade da seguinte forma:

“Lembras-te de como é que era ser adormecido com uma canção de embalar? (...) As palavras que se repetem e a música que é como um caminho. Estes caminhos são circulares e os anéis que fazem estão ligados a uma corrente. Percorres estes caminhos e és conduzido em círculos que passam de um para o outro, mais e mais distante. O campo por onde caminhas e por onde a corrente é pousada na canção.

Dentro do Silencio, onde foi também por vezes um ressoar, dos meus pensamentos e perguntas que se voltam sempre para mim para procurar uma explicação sobre a minha vida e o meu prepósito, (...)” [16]

Propõe-se que outros atos de comensalidade, consequentes de uma relação ancestral, podem não ter uma origem religiosa, como uma mulher gravida partilhar com o seu filho a comida que ingere, o ato mais profundo de comensalidade.

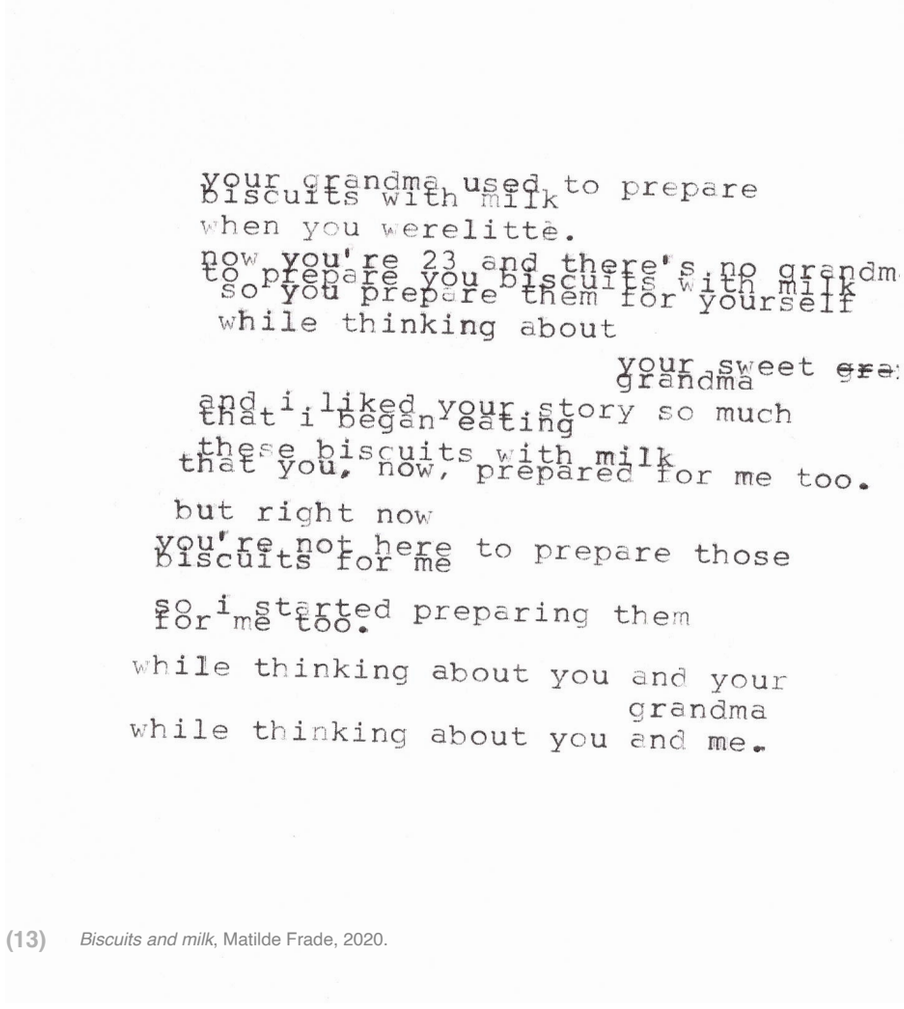
Fez-se uma recolha de relatos que retratam o momento canónicos de lanchar com a avó. Ao colecionar o impacto destas ocasiões na história do Homem e no mundo fictício que o mesmo cria, formaliza-se visualmente e conceptualmente estas narrativas. Breves conclusões resumem estes acontecimentos em diretrizes sem tirar qualquer desfecho do que podem simbolizar.

15 Elliade, "The Sacred & The Profane", 78.

16 JohnBerger, "Why look at Animals?", (Reino Unido, Penguin Books, 2009), 69.



(12) *Le Café arrive*, Francine Van Hove , óleo sobre tela, 1950/1970.



(13) *Biscuits and milk*, Matilde Frade, 2020.

/ Lanchar com avós: mulheres que cuidam sem serem mães

A capuchinho vermelho atravessou uma floresta para lanchar bolachas com a avó. A expressão *Madeleine moment* ou o efeito de *Proust*[17] origina no texto de Marcel Proust. Comer uma madalena mergulhada em chá, fez despoletar ao autor a memoria de visitar a Tia que lhe servia o mesmo bolo. A artista plástica Matilde Frade escreve sobre alguém que lhe serve bolachas com leite. Esta entidade fá-lo como memória à avó que lhe servia o mesmo (Fig.14). Na continuação da leitura do texto "Bolos entre ruínas" , existe para além das avós, uma madrinha, Celeste Clara, que é relembrada por suspiros, por gostar e parecer-se com eles [18]. A autora relembra com carinho os lanches de Domingo em Lisboa onde lhe era permitido mais doces do que no dia a dia. As fig.12 e 13 de Francine Van Hove, cujo corpo de trabalho é exclusivamente centrado na vida feminina, retratam também esta figura maternal. De pé, perto da mesa, uma figura coberta com um robe, enquanto as restantes mulheres mais novas se deitam sobre a mesa e servem-se do lanche preparado. Estas mãos ajudantes sem rosto estão presentes em outras obras da pintora.

Verifica-se em todos estes contos um lanche, não uma refeição principal, sempre prendado de doces, bolos, compota. Retratam uma presença maternal de uma personalidade que não é a própria mãe. As histórias de tias, madrinhas, avós revelam uma maternidade ausente de austeridade com uma forte presença feminina. No caso do capuchinho vermelho compreendemos a reciprocidade presente nesta dinâmica. A criança move-se até à avó com a comida, agindo como cuidadora ao invés de cuidada. Também numa das obras de Francine vemos o vulto de robe a puxar uma cadeira que pode desvendar a participação no desfecho da mesa. Um cuidado mútuo e equiparado entre as participantes.

17 O efeito de Proust descreve o momento em que nos lembramos de uma ocasião por consequência de outra semelhante. Descrito no Romance Marcel Proust, "Remembrance of things Past".

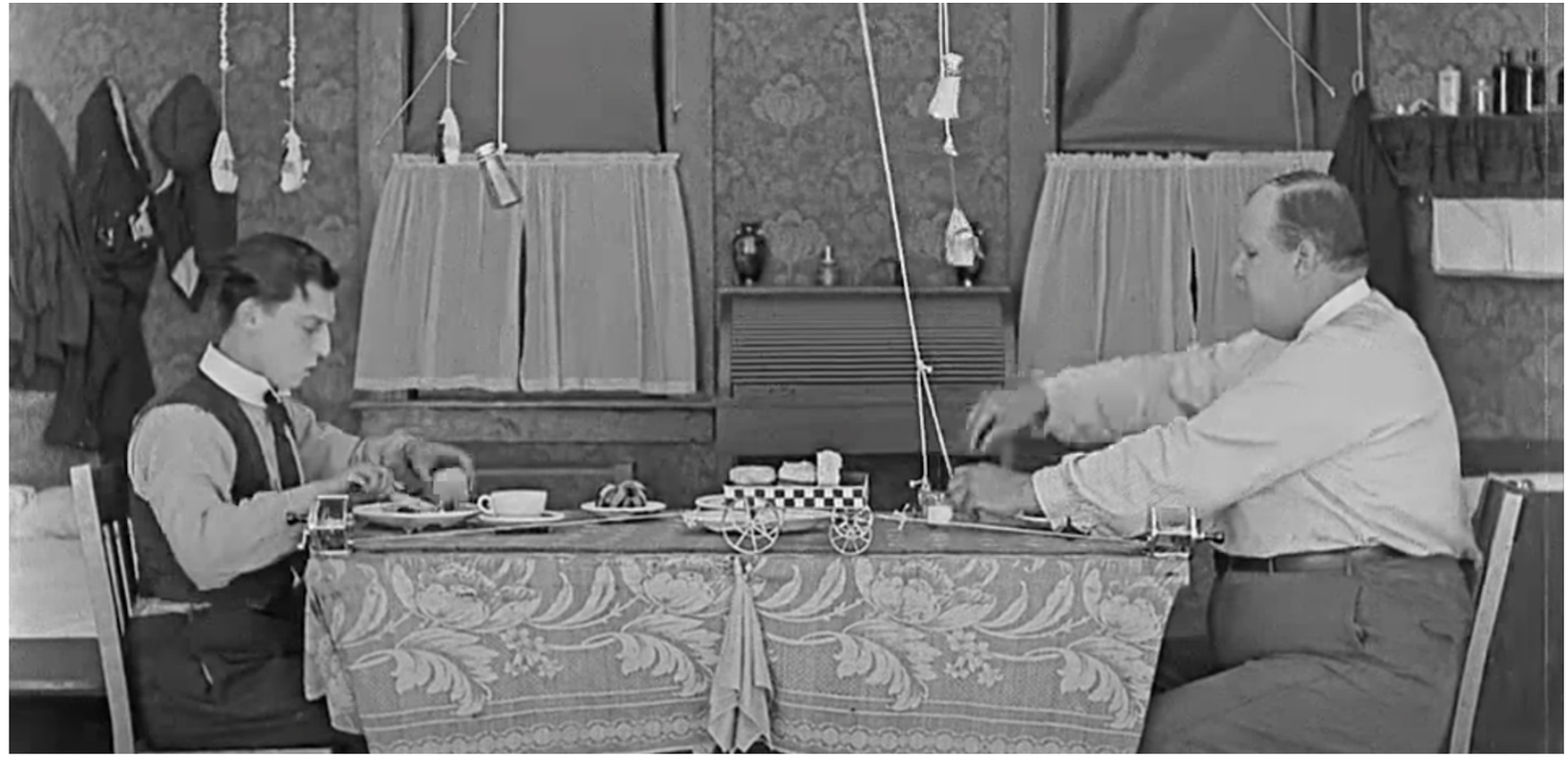
18 Coelho, "Bolos entre ruínas, 24.

Disrupção de atos de comensalidade | 01.01.03

As disrupções dos atos de partilha de comida podem ter múltiplas origens como o desenvolvimento tecnológico, doenças físicas e ou psíquicas.

O desenvolvimento da tecnologia tem poder de transformação na humanidade. Impacta vários aspetos da vida do Homem, na alimentação transmuta o que comemos como e quado. Um dos primeiros exemplos do impacto do desenvolvimento tecnológico, o fogo, foi analisado pelo antropologista Claude Lévi-Strauss, que propôs que a inovação de cozinhar comida ao invés de a comer crua transformou o natural em cultura.[19] A revolução industrial, trouxe uma potente mudança de paradigma na história da humanidade, foi disruptora não só da comida como produto, mas do momento da refeição em comunhão. O rápido e individualista ritmo da nova sociedade, alterou os hábitos de todo o tipo de consumo, incluindo o de comida.

Scarecrow, Buster Keaton, 1920. **(14)**



19 Claude Lévi-Strauss, "The Raw and the Cooked", (USA, Harper & Row, 1969), 36.

Com o aumentar de famílias unipessoais e aceleração do estilo de vida, rituais como o jantar de família à mesa foram trocados pela refeição no sofá à frente da televisão.[19] Partilhar comida não é só uma forma de criar laços, mas também de monitorizar as necessidades fisiológicas.[20] O estilo de vida sedentário que se mostra crescente nas megacidades, leva o aumento da massa corporal dos habitantes que resulta em consequências de saúde tanto físicas como psíquicas.[21]

O momento pandémico repetiu-se na história da humanidade várias vezes. O mais recente, Covid19 tomou dimensões sociais que a fazem destacar das restantes. As dimensões do poder da comunicação, foram fatores essenciais na proliferação de comunicação sobre a exigência da quarentena. Surgiu por outro lado uma instabilidade perante a veracidade da comunicação sobre o Covid19, uma "*infodemia*": teorias da conspiração, propagação de informação errada.[22] Atividades, no contexto de investigação e como iniciativa social foram conduzidas durante a quarentena, onde os participantes eram convidados a comer com outros numa chamada dirigida a partir de plataformas como o *Zoom*.[23] A bienal de Istanbul de 2020 integrou na sua programação o projeto *Hands Correspondence*. No projeto as ferramentas normalmente utilizadas na confeção de comida são reduzidas à sua forma mais arcaica - a mão e o corpo. O foco esta

19 Mara Tribuna “Hoje a criança é sentada com um prato de batatas fritas e um ecrã à frente, porque é garantido que não vai haver choro. Isto é preocupante” Expresso, Sociedade, 27 Setembro 2023.

20 Fairley Le Moal et al., “Beyond the Normative Family Meal Promotion: A Narrative Review of Qualitative Results about Ordinary Domestic Commensality,” International Journal of Environmental Research and Public Health 18, no. 6 (March 19, 2021): 3186, https://doi.org/10.3390/ijerph18063186.

21 Juliann Saquib et al., “Sex Differences in Obesity, Dietary Habits and Physical Activity among Urban Middle-Class Bangladeshis,” International Journal of Health Sciences 10, no. 3 (September 1, 2016): 345–53.

22 Nour Mheidly and Jawad Fares, “Leveraging Media and Health Communication Strategies to Overcome the COVID-19 Infodemic,” Journal of Public Health Policy 41, no. 4 (August 21, 2020): 410–20, https://doi.org/10.1057/s41271-020-00247-w.

na tactilidade de fazer e partilhar a comida, da forma mais simples e íntima.

A conversa entre Asako Iwama, Iris Lacoudre e Camille Sineau acabou por decorrer nas cozinhas privadas de cada um dos artistas. A ideia inicial - preparar uma refeição em comunhão, numa forma de celebrar o corpo como ferramenta – foi, devido à pandemia, impossível.

Condições como momento de pandemia e o desenvolvimento tecnológico são agentes disruptivos de manifestações de comensalidade.

01.02

O OUTRO E EU

A relação e interação com o Outro: da hegemonia à hospitalidade.

No ato de partilhar, neste caso comida, está implícita a presença do outro. A complexa dinâmica entre o outro e eu é um tema de investigação nas áreas da sociologia, filosofia e antropologia. É essencial acessar estas disciplinas de forma a compreender a origem e consequências deste conflito.

Compreende-se a distinta existência de dois tipos de dinâmica: o encontro com um outro semelhante ou com o Outro, estrangeiro, estranho.[24] A ideia de que enquanto a ação com um semelhante, normalmente familiar ou amigo é um encontro, distingue a interação com o Outro como uma espécie de desencontro. O Outro representa conflito e sedução, dor e desejo. O Outro deve existir na presença da sua diferença, não na procura da calma da similaridade.

Aceitando que o idêntico proporciona crescimento, Byung-Chul Han desenvolve a ideia de que o limite dessa expansão torna o idêntico em violento e autodestrutivo.[25] A propagação da positividade do idêntico expulsa a negatividade do outro.[26] Abdicar da convivência com o Outro cria uma identidade hegemónica. Quanto mais eficaz for esta tendência mais difícil é a presença com o Outro.

Richard Sennet vê a oportunidade de transformar a solidariedade, simpatia em cooperação, empatia. É essencial compreender como "interagir com estranhos sem pressioná-los a renunciar os traços que os fazem estranhos"[27]. A presunção de que há algo que nos une é central nesta questão, é uma forçosa procura de simpatizar com o Outro. Enquanto a simpatia é o esforço de nos revermos na dor do outro, tornando-nos equiparáveis, a empatia trata de se interessar pela situação

24 Geroges Benko, "Introduction:modernity, postmodernity and social sciences",(Oxford, Blackwekk,1997), 25.

25 Byung-Chul Han, "A expulsão do outro", (Portugal, Relógio d'Água Editores, 2018), 10.

26 *Ibid*, 11.

27 Zygmunt Bauman, "Modernidade Líquida", (Brasil, Zahar, 2001), 100.

do estranho, o exercício de manter distância e substituir a identificação pela curiosidade.[28]

A interpretação de Nietzsche sobre a hospitalidade é essencial para o trato da empatia:

"E que me seja bem-vindo aqui todo o que está em devir, todo o que anda errante, o que está em busca, o que é fugaz! Doravante, a hospitalidade será a minha única amizade." Byung-Chul Han esclarece que a "politica do belo é a política da hospitalidade. A xenofobia é ódio e é feia. Reconciliação significa amabilidade".[29]

Sennet entende a política como um instrumento para a sociabilidade, desta forma contesta que os espaço públicos são também um ator na transformação da sociabilização da comunidade.[30] O espaço publico pode potencializar a

28 Fronteiras do pensamento, "Richard Sennet - Entrevista Exclusiva", 2014, https://www.youtube.com/watch?-v=Rq2HJK-tuf0&ab_channel=FronteirasdoPensamento, 7:00.

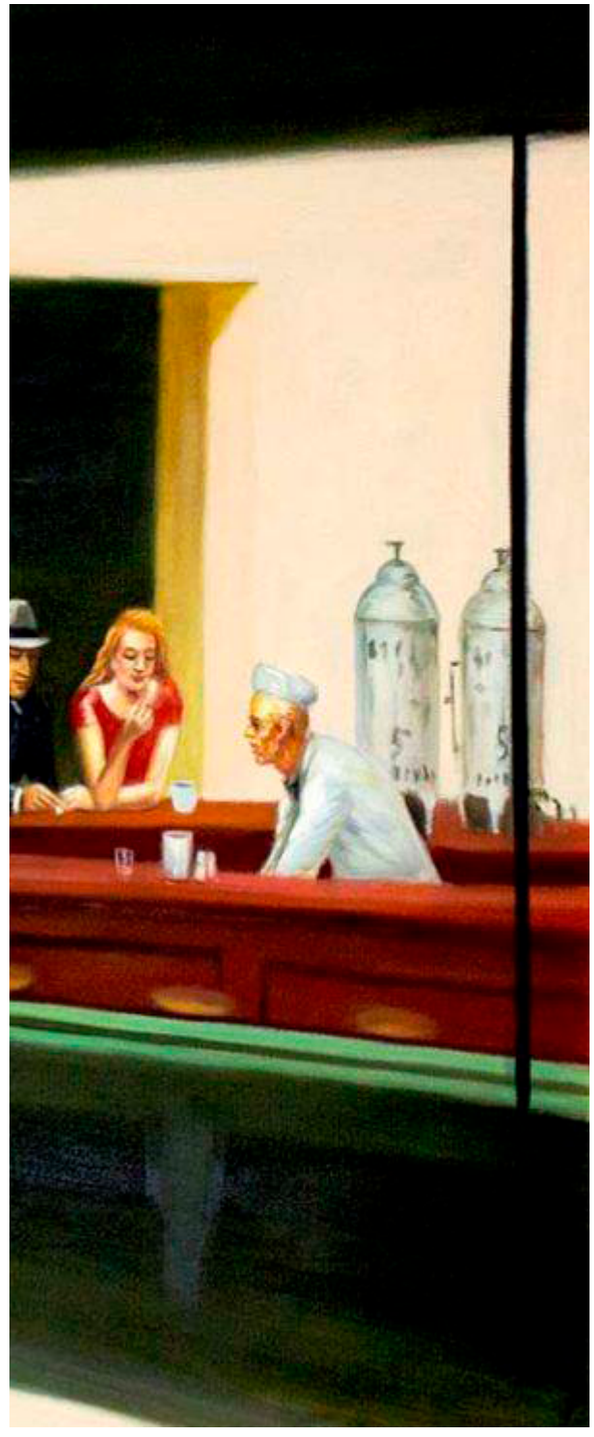
29 Friedrich Nietzsche, "Nachgelassene Framente", (Alemanha, Kristitshe Gesamtausgabe VII,1977).

30 Fronteiras do pensamento, 10:00.



(15) Nighthawks, Edward Hopper
óleo sobre tela, 1942.

sociabilização com o Outro ou incentivar a homogenia. Claude-Levi-Strauss divide as formas de enfrentar a alteridade dos outros distinguindo-a em atropoêmica e antropofágica.[31] A primeira, "émica"[32] , consiste na estratégia da separação espacial; o impedimento da circulação e uso de espaços por parte do Outro. A segunda estratégia, "fágica"[33] visa absorver essa diferença de forma a se tornarem o mesmo corpo cultural, ações como a abolição de calendários ou dialetos ou a transmutação de pratos tradicionais. "Se a primeira estratégia visava o exílio ou aniquilação dos "outros", a segunda visava a suspensão ou aniquilação de sua alteridade." [34] A praça La Défense em Paris é dada como um exemplo da estratégia "emica" enquanto os espaços de consumo, como os centros comerciais, representam a "fágica". Em Paris a praça é contornada de edifícios altos cuja entrada é interdita aos que a atravessam. Estes espaços interiores que se erguem de forma ameaçadora na praça renegam e deixam ao desabrigo quem por lá passa. Os templos de consumo como centros comerciais e as galerias convertem o habitante em consumidor. Neste ato de consumo os agregados de gente, que são "ajuntamentos, não congregações; (...) não totalidades"[35] , evitam a interação. Estão individualmente concentrados na sua tarefa de desenfreado consumo.



Quando o foco da urbanização não é verdadeiro à Vida, criam-se cidades-fábrica. Focam-se no consumo e na produtividade para evitar o desconforto do desconhecido.

31 Bauman, "Modernidade Líquida", 97.

32 A palavra "Émica" trata do funcionamento interno dos elementos de uma estrutura.

33 *Fágico, aquele que consome.*

34 Bauman, "Modernidade Líquida", 97.

35 *Ibid*, 94.

01.03

REVISÃO DE PROJETOS QUE UTILIZAM COMIDA COMO FERRAMENTA DE COMUNICAÇÃO E CONTEMPLAÇÃO

Recolha e distribuição de projetos segundo as áreas de investigação de Food Design definidas por Francesca Zampollo.

O ato de projetar com comida está inevitavelmente presente no quotidiano do Homem. A investigação do ato é explorada por várias áreas. A ideia de que o design pode ser um ponto conector de todas estas formas de trabalhar a comida pode ser uma extrapolação do que o design pode .

A área de *food design* está bastante sedimentada na investigação em Design. Ademais, várias instituições universitárias têm vindo a fundar laboratórios ou unidades curriculares que trabalham exclusivamente o desenvolvimento de projetos que envolvem comida. O departamento *Food non food* da DAE (Design Academy of Eindhoven) fundado em 2015 por Marije Vogelzang, prometeu explorar a comida não só como material, mas também nos seus tópicos de produção, planeamento da cidade, saúde, entre outros. A Basel Academy of Arts and Design fundou também em 2022 o *FoodCultureLab*, uma cozinha e laboratório colaborativo que recebe projetos que explorem o tema da comida em vários formatos. Em contraste com este tipo de prática, o *FoodDesignLab* de Stanford desenvolve tópicos de pesquisa que incluem projetos como o desenvolvimento de bases de dados com as necessidades alimentares das diferentes gerações ou analisar o processo de desevolvimento de novos produtos alimentares.

Francesca Zampollo define as áreas de investigação em design para comida nas seguintes subdisciplinas: Serviço, gastronomia, tecnologia, espaço, produto, agricultura, desenhar para comida, desenhar com comida. Admite que todas elas podem estar dentro das categorias do: ativismo e desenvolvimento de normas; critica – especulativa – futuro; marketing, comunicação, multimédia; Sistema de comida; sustentabilidade.[36]

Na seguinte revisão inclui-se também trabalhos no âmbito das artes plásticas e das ciências sociais por se compreender serem pertinentes no contexto de uma revisão na produção de projetos que utilizam a comida como ferramenta de comunicação.

35 Francesca Zampollo "Food design: The food design sub-disciplines", publicado em 2017, editado a Agosto de 2023, https://www.francescazampollo.com/food-design, consultado a Agosto de 2023.

Fez-se o exercício de inserir cada projeto em uma ou mais subdisciplinas e categorias à exceção de projetos desenvolvidos no âmbito das artes plásticas que se admite corresponderem a uma categoria diferente.

O tema da comida e da interação da mesma com o corpo, tem vindo a acompanhar Eduardo Freitas, recém mestrado em Práticas Artísticas em Artes Visuais pela universidade de Évora. Na residência artística proporcionada por La junqueira desenvolveu, entre outros, os projetos Cem em pregos e pão-duro. A escultura, 100 pregos (carne) de cerâmica sobre pratos de porcelana e uma saca de pães também de cerâmica que o público podia trocar por uma nota que colocava num prego de cerâmica (metal) preso à parede. O artista esclarece que “Pão-duro é um regionalismo do Brasil de uso informal. É uma expressão atribuída a alguém que é muito apegado ao dinheiro ou aos bens materiais e que é avarento, forreta ou sovina.”[37]. Eduardo ***desenha com comida***, especialmente nos projetos da sua tese de mestrado “Anatomia Regional Uma prática artística sobre o corpo e a tradição no Alentejo.”

Allen Wexler, um investigador de arquitetura representado por uma galeria nova iorquina, explora as suas ideias de uma forma não sistémica. Utiliza as áreas de produto e das artes plásticas para informar a sua prática. A experiência *coffee seeks it’s own level,* aplica princípios científicos básicos de forma a especular problemas arquiteturais.[38] O projeto acaba por criar uma coreografia de grupo onde os participantes têm de coordenar os seus movimentos e levantar o copo simultaneamente. Neste projeto, o arquiteto ***desenha para comida.***

Gabriel Chaile cria centros culturais ambulantes. Os contentores que servem de cozinha têm o objetivo principal de incitar a sociabilidade e a vivencia comunitária.

37 Stéphane Mulliez, "Residents-Eduardo Freitas", la junqueira, publicado em 2022, https://lajunqueira.org/residents/eduardo-freitas, consultado em Agosto de 2023.

38 Allen Wexler, "project- Coffee Seeks its own level", http://www.allanwexlerstudio.com/projects/coffee-seeks-its-own-level, consultado em Agosto de 2023.

DESENHAR COM COMIDA

PRODUTO

DESENHAR PARA COMIDA

SUSTENTABILIDADE

GASTRONOMIA

SERVIÇO

TECNOLOGIA

AGRICULTURA

ESPAÇO

ATIVISMO



migrantes são bem-vindos(2020)
Gabriel Chaile



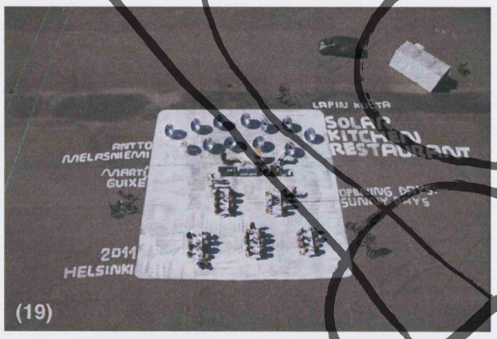
100 pregos (2022)
Eduardo Freitas



Coffee seeks its own level (1990)
Allen Waxer



Fusilli (2020)
EE



Lapin Kulta Solar Kitchen Restaurant (2011)
Martí Guixe



Cozinha Popular da Mouraria (2010)
Adriana Freire



FOOD (1971)
Matta-Clark



Luísa Convida - almoço comunitario (2012)
Largo de residências



What is above is what is below (2018)
Cooking Sections

As esculturas, "Protótipo #2" e "Protótipo #3", não deixando de ser esculturas, servem também como fornos onde são confecionadas refeições. A estrutura em rodas transporta o forno de barro. Também contém pratos, talheres, panos, uma coluna e megafones.

O projeto desenvolvido durante a pandemia, exposto na KL[39] , na exposição com o nome de "migrantes são bem-vindos", pretende compensar a perda destas práticas comensais essenciais, “trazendo para o plano da arte as possibilidades sociais, políticas e culturais da sociabilidade e da participação” . O artista quer “Ativar, com humildade, o ser social e político das pessoas. E ativar aqui não pode ser instrumentalizar (...) mas permitir que cada imagine outras sociabilidades e comunidades (...)”. O projeto constrói um produto que cria também um espaço de comunicação.

Durante 3 anos nos anos 70, no bairro de Soho em Nova York, parte da coletiva que se tornou mais tarde o Anarchitecture group, geriu um restaurante, *FOOD*. Matta-Clark, Gooden e Girouard queriam que o projeto se tornasse um espaço de reunião da comunidade artística. Os chefes, artistas, mudavam frequentemente, sendo convidados para servirem jantares. O menu, que era monetariamente acessível, mudava também consoante o dia e os clientes eram servidos do que havia.[40]

Nicole Woods define o projeto como uma obra de arte que age de uma forma social. O trabalho dos artistas tornasse parte da performance de transação para uma audiência que maioritariamente consiste de outros artistas.[41] Este projeto pode-se incluir nas subdisciplinas da gastronomia e serviço, fazendo também parte da categoria de sistema.

39 Kunsthale Lissabon, "exposicoes - Gabriel Chaile: Migrantes são bem vindos, publicado em 2022, https://www.kunsthalle-lissabon.org/pesquisa?q=Gabriel, consultado em 2022.

40 Sandra Zalman, "eat, live, work", Tate Research Publications, publicado em 2017, https://www.tate.org.uk/research/in-focus/walls-paper/eat-live-work, consultado em 2023.

41 Nicole L. Woods, "Taste Economies: Alison Knowles, Gordon Matta-Clark and the Intersection of Food, Time and Performance", (Performance Research, vol.19, no.3, 2014) 161.

A cozinha popular da Mouraria, um projeto impulsionado por Adriana Freire, é uma associação que visa reformar a imagem deste bairro através da partilha de comida, em todas as suas traduções culturais.[42] Houve também vontade da democratização do acesso a uma cozinha por parte da comunidade, criar um espaço que potencializa-se o conhecimento, que estivesse disponível a iniciativas dos moradores e estrangeiros ao bairro. No restaurante tornou-se conduta que os clientes limpem os pratos e talheres que utilizam. As refeições são servidas a baixo custo, os 10€ de hoje foram em tempos 5€. A refeição é feita em comunhão num espaço que podia ser uma sala residencial. Na cozinha, aberta para o espaço, conseguimos ouvir o conversar dos voluntários e trabalhadores que servem a refeição. O projeto pode-se incluir nas subdisciplinas da gastronomia, serviço e espaço, insere-se nas categorias de ativismo; Sistema de comida; sustentabilidade económica e social.

Neste estabelecimento, é organizado desde 2012, um almoço comunitário de Natal. A anfitriã do evento, Luísa, nasceu em Luanda e chegou nova a Lisboa.[43] Diz que “o bairro lhe salvou a vida” quando passou dificuldades e este jantar foi a forma que arranjou de dar de volta. Marta Silva, diretora do Largo de Residências, foi um elemento essencial à instauração do evento. A ideia inicial era a de convidar os habitantes a trazer algo para partilhar ao almoço e sentarem-se todos a comer. Mas Luísa lembrou-se que podia tentar cozinhar uma feijoada a partir de pequenas doações dos vizinhos. Similar ao Frade da sopa da pedra, Luísa cozinha com estas doações mais as gorjetas do café do largo que utiliza para comprar o restante.[44] Em 2018 serviu mais de 400 pessoas no seu almoço de Natal. O almoço é

42 We-Traders. Swapping Crisis for City. “WE-TRADERS I LISBON I COZINHA POPULAR DA MOURARIA” 2015. https://www.youtube.com/watch?v=oxVbCHubroQ, 4:17.

43 Rodrigues, Ricardo J. “Todos os natais, Luísa oferece um almoço ao bairro que lhe salvou a vida.” DN, Dezembro, 2018. https://www.dn.pt/pais/todos-os-natais--luisa-oferece-um-almoco-ao-bairro-que-lhe-salvou-a-vida-10330591.html.

44 *Ibis.*

um serviço que Luísa oferece aos vizinhos. O sistema de comida no que conta à recolha define a categoria empenhada.

O projeto *Fussilli* tem como objetivo implementar políticas alimentares sistémicas que apoiem zonas urbanas, periurbanas e rurais, a transitar para sistemas alimentares sustentáveis. O projeto financiado pela União europeia já se encontra em 12 cidades europeias incluindo Castelo Branco. “Estas cidades integrarão a alimentação como parte da sua agenda urbano-rural e identificarão e criarão oportunidades para transformar os sistemas alimentares em sistemas sustentáveis, saudáveis e inclusivos. Através de uma comunidade de conhecimento aberta, as cidades serão capacitadas para implementar políticas e ações inovadoras e personalizadas, colocando os cidadãos no centro do processo.”[45]. Segundo Zampollo este projeto responde às subdisciplinas da agricultura e serviço assentando também nas categorias de sistemas de comida e sustentabilidade.

Martí Guixé desenvolve o restaurante *Lapin Kulta Solar Kitchen* para brincar com diversos fatores contemporâneos: a interação com a natureza e a sua flexibilidade, o imediatismo e a tecnologia. O modelo de negócio repensa a perceção da cozinha e da sua interação com a culinária. O projeto depende do seu ambiente e implica uma ponderável mudança de planos repentina, característica da natureza. Caso não haja um dia solarengo saladas e pratos frios podem ser servidos.[46] O Restaurante *Lapin Kulta Solar Kitchen* também brinca com diversos fatores contemporâneos; é uma cozinha voltada para a natureza, com flexibilidade e imediatismo. Este projeto responde às subdisciplinas

46 FUSILLI. “About,” https://fusilli-project.eu/about/, consultado em 2022

47 Martí Guixé, “MART GUIX - PROJECT I LAPIN KULTA SOLAR KITCHEN,”, https://www.guixe.com/projects/guixe_project_lapin_kulta_solar_kitchen.html, consultado em 2021

serviço, gastronomia, tecnologia e espaço, compreendendo as categorias de marketing, sistema de comida e sustentabilidade.

Em *What is Above is what is below*, cooking sections, Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe, investigam as infraestruras hidráulicas que tornaram a agricultura nas terras de Cecília férteis. Na manifesta 12, põem em evidencia a investigação, que propõe a independência da água na agricultura (regar sem água, uma prática centenária), com o uma serie de instalações. As plantas, arvores e terrenos onde foram incorporadas as técnicas de retenção de humidade foram monitorizados na sua performance.[47] O projeto pode incluir-se nas categorias de ativismo e desenvolvimento de normas, critica – especulativa, futuro e sustentabilidade e nas subdisciplinas tecnologia, espaço e agricultura

A partir desta revisão ilustrou-se muitas das formas em como a comida se torna um conector de comunidades ou um veículo de comunicação. O exercício de categorizar os projetos seguindo o mapa de Francesca Zampollo.

47 Cooking Sections, "What is above is what is bellow", 2018, https://www.cooking-sections.com/What-Is-Above-Is-What-Is-Below, consultado em 2021

01.04

ESTUDO DE CASO : CHMARA. ROSINKE

Análise da prática de um atelier onde se projeta frequentemente para e com comida.

Identificação do atelier e caracterização do estado lavoral | 01.04.01

O atelier chmara.rosinke é criado no ano 2009 em Viena entre Ania Rosinke e Maciej Chmara, um casal polaco. O duo começou por trabalhar com comissões de clientes privados, mais tarde, a mudança para Berlim potenciou a oportunidade de trabalhar mais frequentemente em projetos que tratam espaços de entidades públicas, como a projeção de um novo espaço multiusos para o museu *Kunstmuseum Bonn* e a projeção de equipamento expositivo para a *THE F*WORD Guerrila Girls and feministisches Grafikdesign* no mkghamburg. O trabalho foi sempre, em Viena e Berlim, paralelamente acompanhado com investigação e projetos de autoproposta. Frequentemente são reflexões sobre a prática da cozinha e da hospitalidade.

A empresa tem vindo a integrar trabalhadores e estagiários na equipa dependendo do corpo de trabalho semestral. A empresa nunca excedeu os 7 colaboradores e nunca teve mais que dois estagiários em simultâneo.

O estágio de 6 meses que deu ao autor a possibilidade de se familiarizar com o funcionamento íntimo do escritório, deu-se entre 1 de outubro de 2022 e 2 de maio de 2023. Os horários de trabalho do estágio decorreram durante as 9 e as 17 horas, por norma presencialmente com abertura a exceções para trabalho remoto.

/Exemplos de tarefas empenhadas pelos estagiários

a.Desenvolvimento de pequenos protótipos ou produção e acabamento de peças;
b.Encontrar pessoas para ajudar na candidatura de projetos;
c.Ilustração técnica ou outros;
d.Leitura e resumo de livros para a investigação de doutoramento;
e.Modelação de espaços que vão ser utilizados;
f.Servir café, pequeno-almoço e depois do almoço ou fazer almoço e limpar os pratos.

/Exemplos de tarefas empenhados pelos diretores criativos:

1.Reuniões com o cliente ou diretor de projeto;
2.Ideação e modelação de peças maiores a serem construídas;
3.Distribuição de tarefas;
4.Escrever texto de apoio ao projeto;
5.Descobrir concursos para o atelier participar;
6.Servir café, pequeno-almoço e depois do almoço ou fazer almoço.

Funções e projetos são distribuídos dependendo das necessidades dos projetos em mão e da disponibilidade dos funcionários.

Projetos de investigação de autoproposta desenvolvidos pelo atelier | 01.04.02

Um dos primeiros projetos de autoproposta, *Mobile hospitality,* atenta ao espaço publico, um que pertence a todos mas aparenta ser pouco utilizado para atividades diárias. Com o objetivo de viver este espaço publico, a dupla desenvolve uma cozinha portátil onde serve refeições aos locais. Uma forma de ser hospitaleiro num país que é hospede. O projeto correu 5 cidades austríacas.



(27) Mobile Kitchen em Feldkirch, Chmara.rosinke, 2012.

(26) Mobile Kitchen, Chmara.rosinke, 2012.

Em *GrosBes Walsertal* foi desenvolvida uma instalação sonora. Na área montanhosa de Vorarlberg, a população vive com grande respeito à natureza. O desprendimento da maximização da economia, abre espaço e tempo para o desenvolver da qualidade do produto e da preservação de processos artesanais.

As montanhas servem de casa a um famoso músico de folclore austríaco que utiliza o eco das montanhas para o seu trabalho. O projeto põe em evidencia uma abertura da paisagem que encaminha para o local onde o músico atua. Quis-se mostrar não só as qualidades visuais da montanha, mas também os sons que nela habitam. O pavilhão instalado foi desenvolvido à volta da sua acústica que transforma a perceção do som do rio, do vento, das pessoas a caminhar. Foram também colocados, bancos, cadeiras de balouço e *chaise longues*, em grupo ou sozinhas, perto e longe do caminho, por entre a floresta.

Outros projetos focados na hospitalidade e na comida como meio de conexão foram desenvolvidos. Uma cozinha comunitária em Viena, um projeto piloto da Caritas em cooperação com a Fundação Jamie Oliver, dedicado a crianças, adolescentes e seniores. O espaço convida à participação em refeições em comunhão. Aqui a preparação da refeição é central para a partilha de conhecimento sobre a importância do ato de cozinhar, da comensalidade e da importância da qualidade do alimento.

Um tema recorrente nos projetos do atelier é a cultura de produção própria. O *MAK stool*, a *DIY vertical kitchen*, mesmo a primeira *Mobile Kitchen*, envergam a estética do método. Também durante o Covid 19 fazem uma campanha digital que encoraja e explica os paços para a produção uma máscara.

Os projetos do atelier incidem em argumentos dispares que coabitam de forma coesa: o nomadismo, o DIY, a hospitalidade, a comida, a natureza.

Caracterização dos diretores criativos e compreensão do envolvimento da sua vida pessoal no escritório | 01.04.03

A Ania e o Maciej são um casal polaco. Estudaram juntos arquitetura na Academia de Belas-artes de Gdansk, onde se conheceram. Foram depois para a Kunstuniversität de Linz, para finalizar o seu percurso académico em estratégia de espaços e design. Trabalharam durante os estudos em escritórios de arquitetura para poder financiar os estudos e o desenvolvimento de projetos pessoais. Em 2012 abriram atelier, atualmente trabalham também como professores em Berlin, na UDK.

Maciej têm uma paixão por cozinha, com um especial carinho pela panificação, que deu tema à sua tese de doutoramento (ainda em desenvolvimento). Ania gosta de ilustrar. A ilustração de Ania ora é mais expressiva, com a utilização de lápis de cor e pastel de óleo; simplifica formas, utiliza silhuetas sem sombras e cores vibrantes, ora se retrata num desenho quase científico, feito a lapiseira ou caneta fina. Têm dois filhos, gémeos, que aparecem recorrentemente nas ilustrações, projetos e atelier.

O interesse pelo nomadismo, que se refletiu também na sua vida pessoal, teve um impacto no desenvolvimento inicial do corpo de trabalho da dupla. A sua vivência em Berlim, bem como o alargar da família, podem ter mudado esta perspetiva. A ambição de voltar a Áustria reflete-se nesta necessidade de hospitalidade que será mais fácil numa cidade mais pequena. Vai ser também interessante compreender o desenvolvimento de futuros projetos segundo estes novos princípios que sugerem uma comunidade mais permanente.

A cultura punk é algo que os acompanha, do nomadismo, ao DIY, ao anti consumismo (algo combatente com o design de produto). Seguem uma dieta maioritariamente vegetariana, não voam de avião a não ser que seja estritamente necessário, compraram um carro pela primeira vez há 3 anos porque houve uma insistência parental.

A verdadeira cozinha do casal em Berlim são dois módulos projetados para uma anterior cozinha em Viena, que foi transportada até à nova habitação. Na alta bancada, desenhada especifi-



(28)

camente para o casal de grande estatura, existe um recipiente de metal com composto (muitas vezes utilizado para alimentar as duas tartarugas de estimação). Usualmente desarrumada, uma sandes meio comida, talheres por limpar na bacia de tamanho industrial. Numa outra bancada de aço-inoxidável, imaculada, uma balança e alguns sacos de farinha de tamanhos diferentes. Do seu lado esquerdo uma prateleira onde vários potes em processo de fermentação são preservados. 5 potes de *kimchi*, 10 de massa mãe, 3 de *kambutcha*. Todas elas utilizadas em projetos no atelier.

Descrição do desenvolvimento projetual | 01.04.04

Não sendo nenhum dos dois particularmente arrumado, a Ania mostra-se mais metódica. A presença dos dois no atelier é equiparável. Confiam os dois muito um no outro. Por vezes de tão individualmente envolvidos no seu próprio projeto, não sabem o que o outro está a fazer; o que demonstra uma confiança completa na qualidade do trabalho do sócio.

É presente a curiosidade de conhecer a gastronomia dos estagiários e partilhar a própria. A partilha de refeições cozinhadas em casa, no atelier, é uma prática quase diária. É um momento de comunicação pessoal, onde existe espaço para aproximação dos trabalhadores e das suas vidas pessoais. O pão de Maciej é recorrente como lanche, por vezes acompanhado com a prova de cervejas de várias nacionalidades.

Por outro lado, sentiu-se alguma dificuldade na distribuição de tarefas e na organização das mesmas para a restante equipa. Os briefings eram entregues normalmente de manhã e revistos a meio da tarde, dependendo da exigência do pedido.

Conclusões | 01.04.05

Neste estudo de caso, compreende-se que a relação da vida pessoal com a prática parece estar intrinsecamente envolvida. Os princípios dos autores informam fortemente os projetos.

O trabalho a par, que veio a funcionar na última década, aparentou ser de difícil expansão, o que não é particularmente negativo. A inserção de um terceiro nesta dinâmica é complexa. Quer a falta de tempo para uma formação que vá de encontro às expectativas e carácter do atelier, quem a partilha de técnicas específicas para a composição dos *renders*, como a integração no método de comunicação próprio ao par. A forte capacidade de comunicação entre parceiros não se faz traduzir facilmente.

Existe uma capacidade especial de adaptação nos indivíduos que exploraram dois países, Alemanha e Áustria, que não o próprio, Polónia, para além de todos os outros para os quais desenvolveram projetos, EUA, Itália, Portugal, Espanha, Coreia do Sul. A sua perseverança de levar os projetos avante é exemplar.

A lealdade dos projetos para com os seus princípios é um valor a seguir. A forma obstinada de imprimir as suas crenças na prática do trabalho. Por exemplo a premeditada mudança de tipologia de projetos de comissões comerciais para o desenvolvimento de espaços públicos e exposições, que compreendem um retorno financeiro menor e frequentemente um trabalho mais exigente.

Contudo, a impressão dos estagiários foi sempre o de uma experiência positiva. Apesar da difícil total integração nos projetos os estagiários parecem relatar, coletivamente, satisfação no que diz respeito à sua experiência e relação pessoal desenvolvida com os empregadores.

Na Bienale de Design do Porto de 2021, durante a pandemia, vários autores foram convidados a participar na exposição *Autre-lá* a partir de curtos enunciados acompanhados por um objeto como uma pedra da calçada ou uma casa de madeira. Madalena Galamba responde o seguinte a uma barra de sabão azul e branco:

O mundo era azul
Em casa dos meus avós
Todos os armários da cozinha
Tinham esses dois tons
Azul celeste
Azul marinho
Só não havia nuvens

Em cima de bancada
Ao lado da pia
Não o lava-loiças de inox
A pia, de pedra
Distante, apartada
Com outra nobreza
Cheia de veios lindos
Um pano pendurado húmido a cheirar a água

Ao lado da pia,
Onde lavávamos as mãos depois de vir do jardim
Onde bebíamos água com as mãos em conchinha pousado na pedra,
Havia um sabão azul

A minha avó dizia
Lavar as mãos
E repetia as vezes que fossem necessárias
Lavar as mãos antes de ir para a mesa

Nós lavávamos as mãos
É às vezes os dedos ficavam ligeiramente peganhentos
Da gordura do sabão
E cheiravam sempre lindamente
Um cheiro que era um sossego

O meu avô lavava as mãos com energia
Esfregava mesmo

Se calhar a minha avó dizia lhe alguma coisa em francês

Se fizesse algum disparate
Como descascar uma maçã à mesa com um canivete de bolso
Les enfants, les enfants
Repetia a minha avó
Que gostava de mãos lavadas e de falar francês

(...)

[1] ***cismo:*** Palavra inventada pelo autor. Proveniente do verbo Cismar; pensar continuamente, imaginar com tenacidade. Transiciona o verbo Cismar para nome. Representa o resultado do ato cismar. Pensar, pensamento; cismar, cismo. Não confundir com o verbo cismar na primeira pessoa do singular, Eu cismo.

O ritual de lavar é um momento de entrada para o momento comensal. Não faz parte da sala de jantar, nem da cozinha, nem da refeição. Aqui não se come, não se cozinha, nem se conversa. Prepara-se o corpo para receber o alimento.

O ato de lavar o corpo antes de comer é um ritual cultural que transcende barreiras geográficas. *Wudu*, que é praticado antes de rezar, mas também estendido para antes da refeição, *Osoji* no Japão, *Achamana* na India.

A artista Paula Gilbert filma as crianças com quem trabalhou durante uma residência artística a lavarem as mãos no mesmo lavatório antes de se sentarem para comer.

\\

- Meninos! Lavar as mãos e vir para a mesa! – gritava uma voz que podia vir de qualquer uma das minhas tias-avós . A casa da tia Mafalda, falda, tinha duas casas-de-banho. Uma delas tinha um lavatório muito pequenino de loiça com um pé até ao chão. A casa da tia Mafaldinha tinha dois lavatórios na casa-de-banho, cabíamos, dos 18 primos, muitos. Em castelo-de-vide, quer em casa da tia João, quer na da minha avó, havia lá fora pequenos tanques com água a correr da mesma nascente. Lavávamos as mãos com água fria. A casa da Assunção tinha uma casa de banho ao pé da cozinha. Era pequenina e parecia mesmo que tinha sido ali posta para termos de lavar as mãos antes de comer.

Primeiras conclusões

Lavar o corpo é um rito que prevê o momento de comensalidade.

Quis tratar o momento de lavar as mãos com outros, um ato que está nas minhas memorias de infância muito presente. O cheiro do sabão, a presença da pedra e da água fria, o ensaboamento, o escorregadio, o brincar com estes elementos e com as mãos dos outros numa arena de pedra fazem parte desta reminiscência.

Ideação

Um lavatório de sabão azul e branco. O marmoreado do sabão relembra a pedra. O material serve de contentor à água e ao mesmo tempo é utilizado como sabonete. Propõe uma nova utilização do lavatório, incentiva um contacto das mãos diferente com o equipamento. O Lavatório sabão é desgastado com a utilização, vai se transformando. Antes de desaparecer esperasse que quatro blocos piramidais permaneçam.

Esta transformação é algo parecido com a memória, especialmente a da infância, que se distorce, transforma e desvanece com o tempo.

Relatório de projeto

/sabão

/ Parte 02.01

Investigação em projeto

Parte 00
Parte 01
Parte 02
/ sabão
/ pão
/ toalha e /banco
/ mercado

< Conteúdos / Parte 02 >

Investigação em projeto

01 /sabão

Cismo *Lavar*

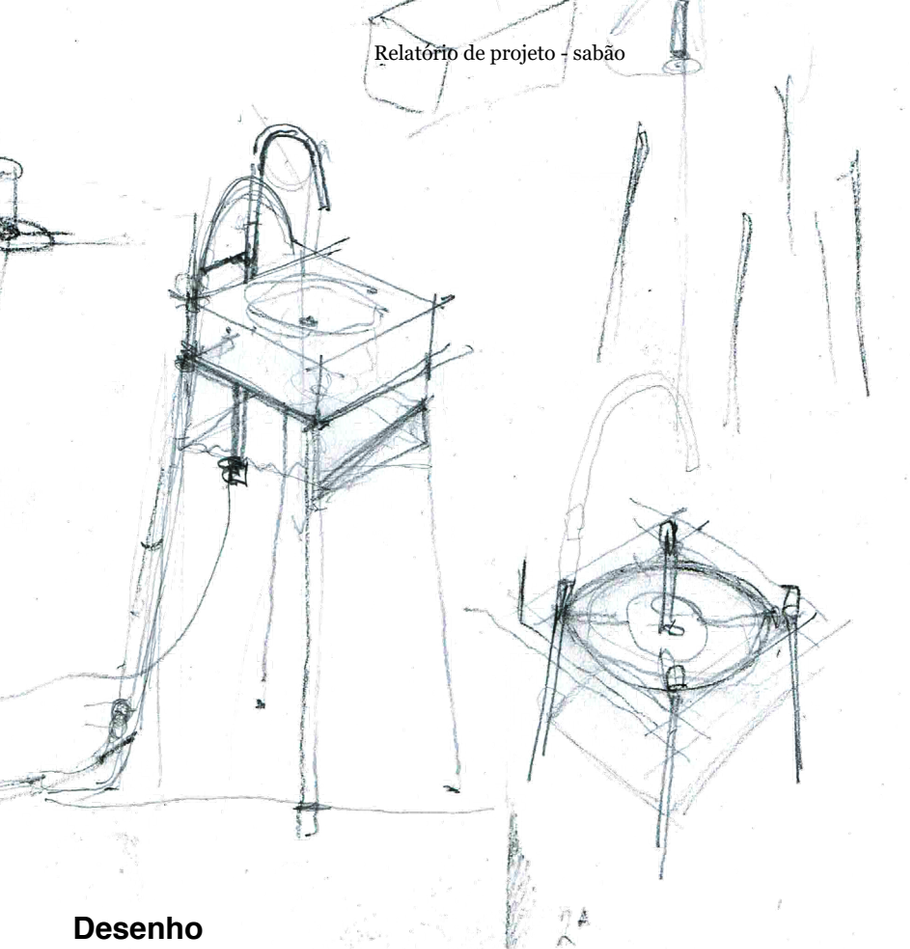
Desenho e maquetagem **(89)**

Resultados **(121)**

Índice de ferramentas **(127)**

de ma se que nho ta gem

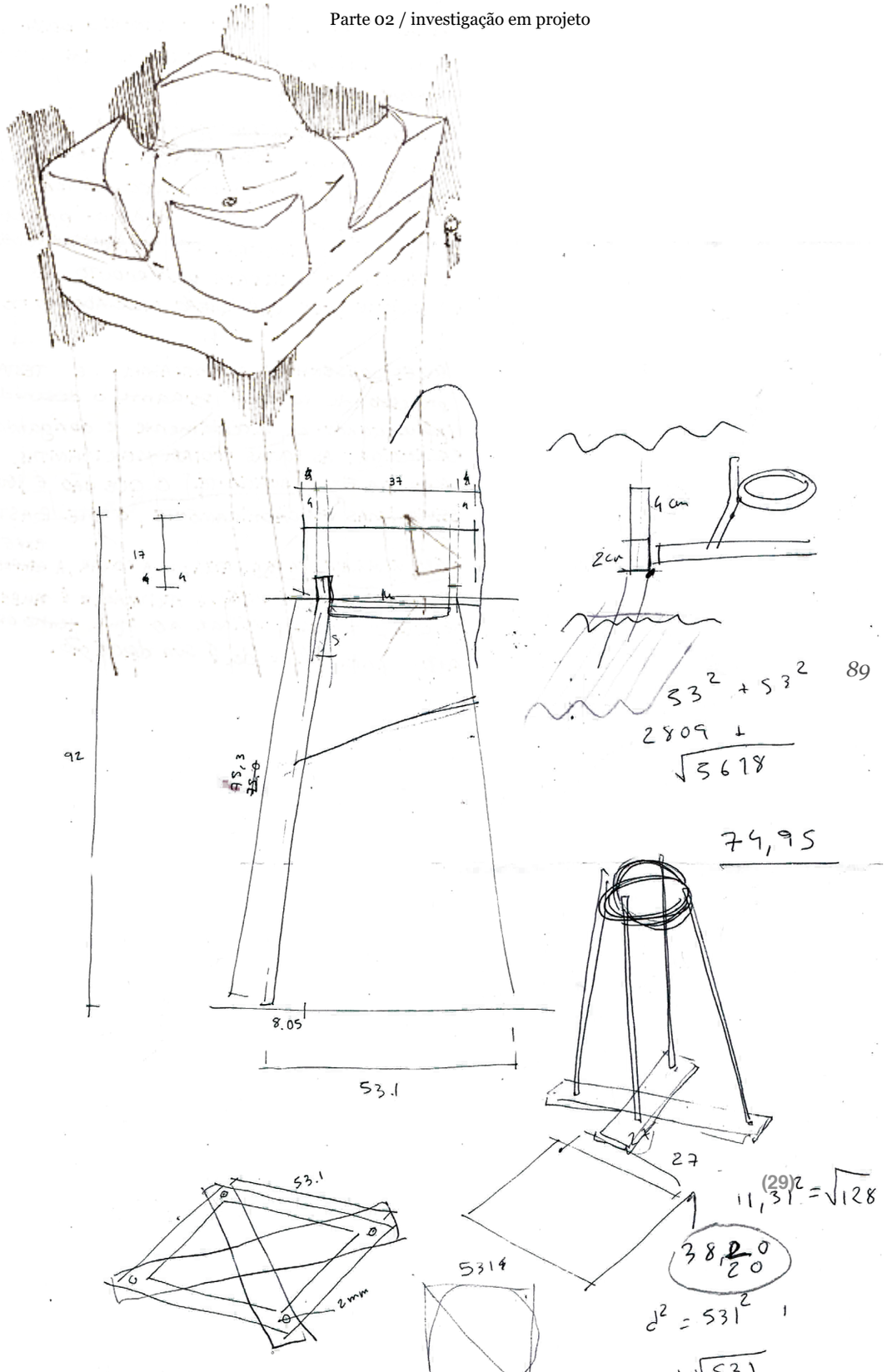
02 \ 01.02



Desenho

A forma do lavatório seguiu o que achei ser a mais simples forma de um lavatório de pedra. Um cubo com a extração de uma calote onde a água bate.

A projeção do suporte do sabão foi algo que ficou por resolver até muito depois do sabão existir. Regeram-se as seguintes diretrizes para o suporte:
- Dar estrutura;
- Fornecer água;
- Não ser um lavatório onde o lavatório de sabão está por cima;
- Preservar o sabão o máximo possível



Comunicação com a indústria

A construção do sabão começou com uma tentativa de o realizar na indústria. Foram trocadas mensagens com duas grandes fábricas do material com quem se dialogou sobre como é que este processo seria levado avante. A fábrica (X), que se mostrou mais interessada pelo projeto, teve uma mudança no processo de fabrico onde os elementos em estado líquido, que ao encher os moldes precisam de uma semana de cura, foram trocados por uma máquina de extrusão que transforma o sabão de estado líquido para solido eliminando o momento de espera.

Com este novo processo o azul é injetado no sabão sólido, sendo impossível implementar a cor na peça.

A fábrica (Y), que também estava no processo desta mudança, deu-me direções de como poderia fazer o projeto em casa. Aconselharam-me a experimentar um banho-maria, admitindo que era possível voltar a um estado mediano, onde o azul e o branco não se misturavam. Tentei chegar a uma pasta com a técnica do banho-maria. Coloquei 100gr de sabão numa taça pousada em água quente. Apesar do sabão aquecer, nunca mudou de estado físico o suficiente para eu o moldar com facilidade.



(30)
Padrão do sabão azul e branco da marca Confiança.
Detalhe dos cortes feitos para colagem.

Numa segunda tentativa adicionei 50 gr numa frigideira com uma colher de sopa de água. Aqui consegui moldar o sabão em forma de taça. Experimentei aquecer duas porções de 50 gr com o objetivo de as moldar juntas. O sabão teve tendência a partir e desfarelar-se. Quando os juntei com as mãos, tentando tornar as duas massas numa só, repeliram-se como se fosse uma sabão e outra pele.

Numa terceira tentativa, mais proporcional à escala que eu ia trabalhar, tratei o sabão como cerâmica. Comecei por preparar uma lambugem ao mergulhar sabão em água durante um dia. De seguida, em blocos comerciais de 250gr, abri rasgões com um garfo nas faces onde pretendia fazer a colagem. Coloquei lambugem (sabão diluído em água até formar uma pasta) nestas faces e pressionei os dois blocos. Com os blocos deitados um sobre o outro, adicionei uma tabua de madeira e um garrafão de água de 5L como peso. No dia seguinte a colagem pareceu-me resistente.



(31)
Bloco de 10 sabões que se separou. A colagem horizontal mostrou-se mais resistente que a vertical.

Continuei o exercício com mais sabões de forma a compreender o limite da força da colagem. Numa das experiências comecei também a tentar esconder as juntas. Com uma espátula pressionei o sabão de um bloco para o outro até criar alguma homogeneidade no padrão azul e branco. Uma semana depois, tirei os pesos de todas as minhas colagens. A maior colagem, de 6 blocos em cubo começou a abrir fissuras nas junções feitas com a faca. Alguns blocos separaram-se.



(32)
Testes de cor. 4 das 5 amostras são com o mesmo colorante. Diferentes quantidade de colorante para acertar a cor desejada. A primeira foi a selecionada.

Receita de sabão

Decidi que o sabão devia ser feito de raiz. As duas fábricas confirmaram que não havia nenhum componente adicional na parte azul sem ser o colorante. O sabão azul e branco é tradicionalmente feito com azeite. Uma conversa com a artista plástica Margarida Bastos sobre a sua prática e a produção de sabão, levou-me à seguinte receita:
1kg azeite
380gr de água
129gr soda cáustica

Testes de cor

Os primeiros testes em prato de *petri*[14] serviram para explorar a cor do sabão. O branco, o sabão na sua cor natural e o azul, com colorantes de 3 tipos: colorante líquido alimentar, e dois colorantes em pó. O colorante alimentar reagiu com a soda cáustica e ficou cor-de-rosa(fig.33). Foram experimentados dois colorantes em pó de naturezas diferentes. Nos primeiros meses, nenhum deles reagiu de forma estranha. Foi eleito o mais semelhante ao azul original. 9 meses depois o teste do colorante em pó não selecionado começou a reagir. O azeite começou a separar-se do sabão criando gotas na superfície do mesmo. Com o colorante selecionado foram feitos diferentes testes para definir a intensidade do azul.

(33)
Teste de cor. Sabão com colorante alimentar azul.



Primeiro sabão

A dimensão foi seguida de um modelo original de um lavatório de pedra em Lioz, ilustrado na fig.34. As dimensões a seguir eram de 37x37x17cm.

Para criar a calote que resultaria na concavidade do sabonete encheu-se a concavidade da peça original de gesso. De forma a proteger a pedra, cobriu--se o lavatório todo com sabão líquido. Qualquer imperfeição da pedra (pequenos e grandes buracos) foi preenchida com barro. Estas imperfeições podiam criar prisões que dificultariam o processo de desmoldagem. O gesso foi vertido para o lavatório e deixou-se secar uma semana. Houve alguma dificuldade em desmoldar. Foi preciso o auxílio de ar comprimido e de um martelo de madeira. Nos vértices, entre a pedra e o gesso, colocou-se a boca da pistola de ar, esperando que o ar comprimido encontrasse um caminho e solta-se a peça. Ao mesmo tempo bateu-se com o martelo de madeira$_{10}$ nos cantos da face inferior. Deixou-se o gesso secar durante mais dois dias, desta vez o lavatório foi virado ao contrário e apoiado nos seus vértices para que o peso do gesso ajudasse à sua separação.

O molde foi finalmente destacado. Alternou-se o impacto do martelo com a pistola de ar comprimido$_{15}$ nos quatro vértices.



(34)



(35)

Depois de desmoldar alisou-se com um raspador[16] algumas imperfeições da calote. Secou na estufa mais três dias.

(36)

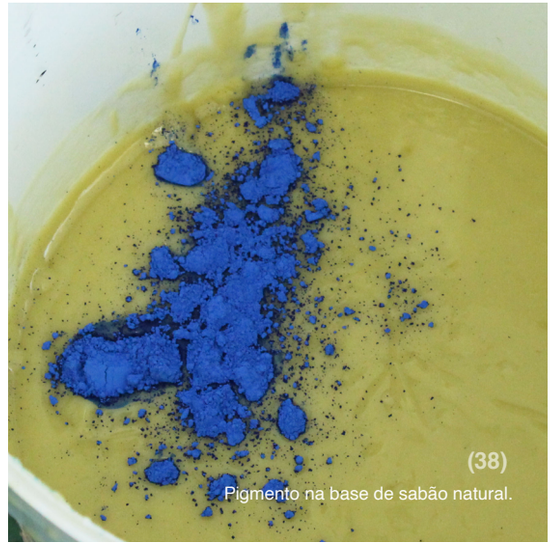


(37)

Enchimento do molde

Para o protótipo do primeiro sabão calculei que precisaria à volta de 18L de sabão o que me equivale à receita apontada:

12 kg azeite
4,560 kg de água
1,560 kg soda cáustica



(38)
Pigmento na base de sabão natural.

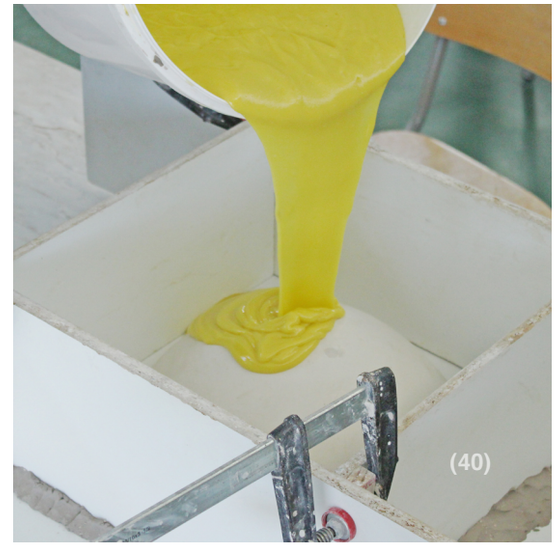
No dia do enchimento do molde a cofragem foi preparada segundo as medidas da peça original 37 x 37 e fiz uma marcação para a altura nas placas verticais da cofragem[5]. A calote foi fixa no centro com barro. A cofragem foi também vedada com barro de forma ao sabão não sair, tal como se faz com o gesso.

Todas as partes a utilizar foram pesadas em recipientes separados. A receita foi preparada e misturada sem o corante azul. Dois quintos da receita foram separados para um segundo recipiente antes de chegar ao ponto final da mistura. Levou-se a primeira mistura até à sua forma final, como ilustrado na fig.38. Ao estar pronta muda levemente de cor e a mudança da espessura do líquido, que engrossa. Esta transformação é visível ao movimentar a misturadora de cerâmica[11] desligada.



(39)

A mistura branca é vertida para o molde, em simultâneo a segunda começa a ser finalizada com a adição do colorante. Tentou-se não cobrir totalmente as faces do molde para que o azul consiga perfurar o branco e ser visível no exterior do sabão. Alternou-se as duas receitar até chegar ao limite anteriormente indicado.

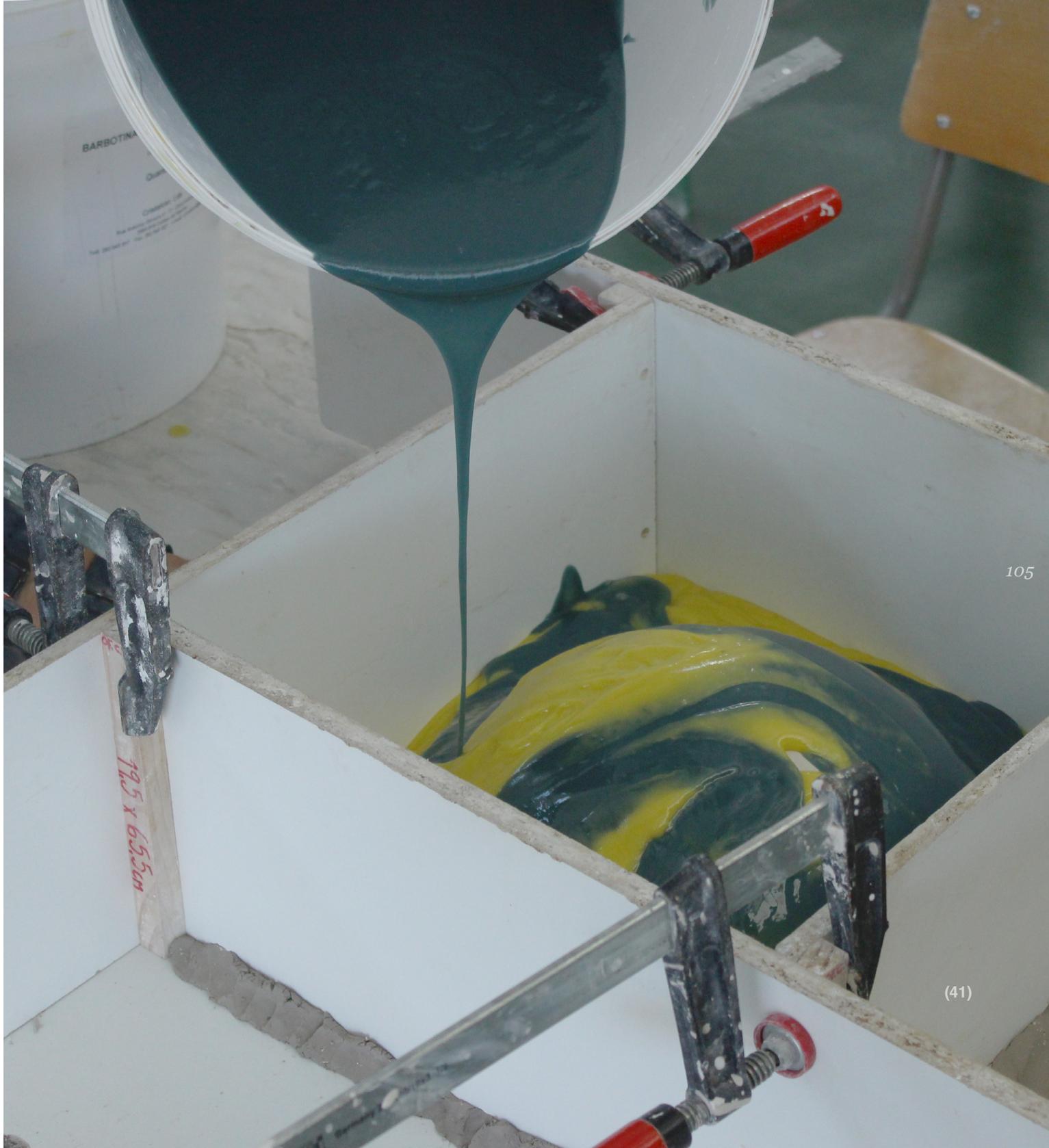


(40)

Neste primeiro protótipo as contas foram mal feitas. A calote é maior que metade da esfera calculada. Para o protótipo não ficar sem “fundo” o sabão foi puxado para reforçar a espessura equivalente à bacia. Isto fez com que o lavatório final não seja um paralelepípedo perfeito.

O sabão curou uma semana antes da desmoldagem. A cofragem foi fácil de destacar. O gesso da calote teve de ser destruído, o que demorou cerca de uma hora. O gesso absorveu a humidade, em vez de o secar manteve-o húmido. Provavelmente porque não consegue expelir a quantidade de água que está a absorver. O sabão perto do gesso curou menos que o restante que conseguiu respirar. Apesar de não ter sido propositado, este efeito irregular é elusivo à textura da pedra não trabalhada. Em futuros testes posso usar esta técnica de forma controlada para obter resultados específicos. Porem tive a vontade de fazer mais tentativas de forma a compreender melhor os limites e o meu controlo do material.

O sabão teve a possibilidade de curar durante um ano. Os furos na face inferior que fazem o sabão entrar no suporte são feitos com broca e berbequim.



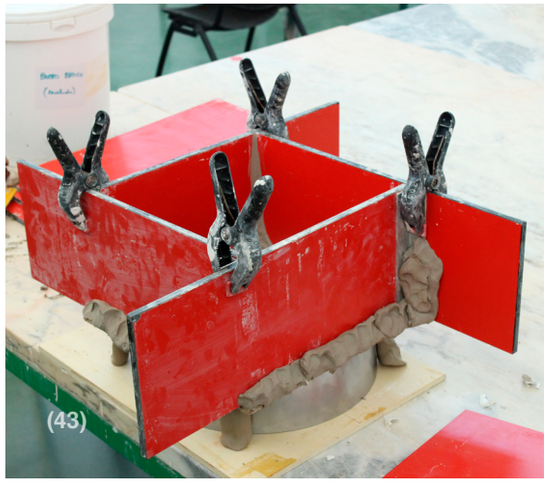
Segundo sabão

Como descrito, o primeiro sabão teve algumas falhas. A receita foi pequena, o que fez o sabão ficar mais baixo do que se pretendia, achei também que podia fazer um trabalho mais interessante com a mistura das cores. Quis compreender o que seria um substituto do gesso, querendo repetir a experiência com aço inoxidável. Também surgiu a vontade de explorar a separação das cores. Quis fazer um sabão em que previamente a ser utilizado, parecesse todo branco. Com a utilização a primeira camada desfaz-se, revelando o interior azul e branco do sabão.

Assim preparou-se a realização do segundo sabão. Como calote quis usar a taça ilustrada na fig.42. Era demasiado alta, mas depois de alguma pesquisa, foi a que mais se assemelhou à volumetria do lavatório de pedra, que



(42)


(43)

não era uma esfera perfeita, mas um volume redondo levemente achatado. Tinha duas opões, ou cortava a altura da taça ou criava uma plataforma que ia servir de novo chão. Foi escolhida a segunda opção. Criou-se uma plataforma com um círculo recortado que, quando pousada na calote virada para baixo, anulava a parte extra. A plataforma tinha a medida externa do sabão (37x37).

Numa placa de um tamanho maior, colocou-se a taça virada para baixo e a plataforma na taça. Com um nível verificou-se se a plataforma estava direita enquanto se colocava cilindros de barro nos vértices. Assim pôde-se empurrar um dos vértices quando necessário para tornar a superfície nivelada.

Fez-se um rolinho de barro para vedar o espaço entre a plataforma e a calote. Montou-se a cofragem para gessos tangente à nova base da calote

criada pela plataforma. Isto fez com que a esquadria estivesse em cima da plataforma. A esquadria é fechada com grampos de mola e vedada com barro nos seus vértices. Nesta primeira cofragem misturou-se o sabão azul e branco como se fez no primeiro sabão. Misturou-se os ingredientes e fez-se as duas receitas. Verteu-se o sabão branco primeiro de forma a criar uma camada branca na plataforma e na calote. Depois com uma colher de sopa verteu-se o restante sabão de forma que não se perfura a primeira camada. Assim quando se virasse ao contrário, a camada branca de baixo sobreporia o sabão azul e branco Deixou-se secar durante 4 dias.

Abriu-se a cofragem no 5º dia. O sabão ainda não estava sólido, principalmente no seu interior. As paredes acusavam abater, mas muito devagar. Deixou-se a confrangem fechada enquanto se fazia a mistura do sabão que desta vez ia ser apenas branco.

Quando acabado o processo de mistura dos ingredientes do sabão. Abriu-se a primeira cofragem e fez-se uma maior que seguia o delinear na plataforma (37x37). Fechou-se a esquadria da mesma forma que a anterior. Com um garfo abriram-se rasgões superficiais de forma ao novo sabão fundir com o antigo. O líquido branco foi aplicado no espaço entre a esquadria e o cubo mais pequeno. As paredes foram cheias até ao topo, que foi coberto também com

sabão de forma a todo que o seu exterior ficasse branco. Reparou-se que o nível do líquido estava a descer. Houve uma fuga entre a plataforma suspensa, a taça e as paredes. O processo foi repetido com o mesmo líquido uma vez, mas a fuga voltou a acontecer.

Esta experiência foi dada como mal sucedida. O líquido foi armazenado para curar dentro da taça que servia de calote e no balde que estava a ser utilizado.

(44)
Pigmento na base de sabão natural.

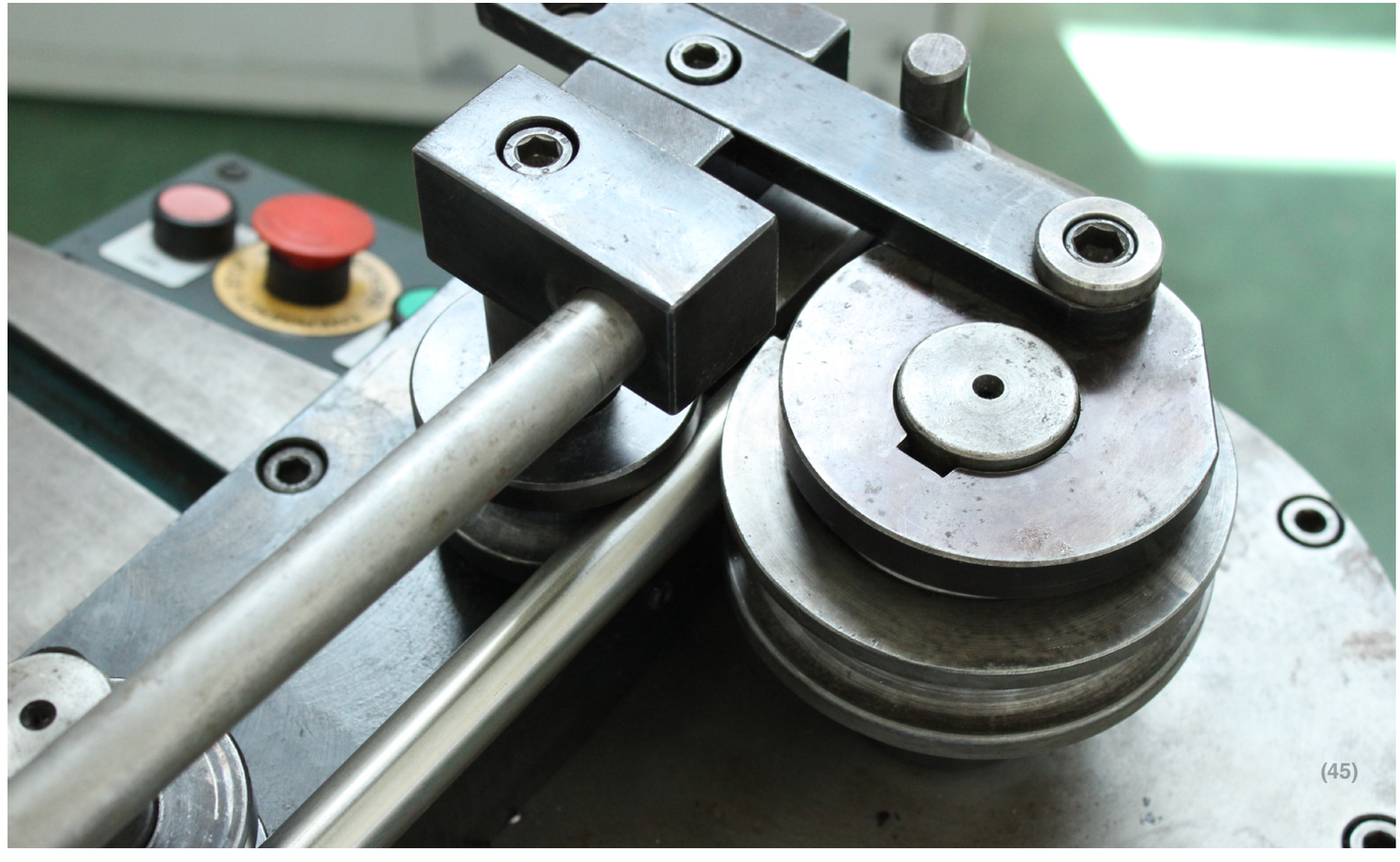


vidades de revolução, com o diâmetro igual ao do tubo, são encostados dos dois lados. A máquina quando acionada torna estes dois cilindros mais próximos dobrando o tubo. Com a _#_ marca-se o ângulo pretendido e verificasse durante a dobra.
A régua é cortada com 10 cm a mais do perímetro da circunferência. Semelhante a dobrador de tubos, a calandra[3] dobra a régua a partir da aproximação de dois cilindros. Em vez de um movimento continuo, as réguas têm de

Suporte do sabão

Antes de qualquer corte no metal foram contruídas cruzetas em aglomerado de madeira para dar suporte à montagem das pernas. Duas cruzetas, uma para o vértice superior outra para o inferior. As cruzetas suportam e direcionam as pernas enquanto as mesmas são soldadas à peça que as une, uma régua vertical dobrada numa circunferência.

As pernas, o braço que sobre a mangueira e o direcionador da mangueira, são cortadas com a serra de fita horizontal[4]. As laterais das pernas que pousam no chão são cortadas com um ângulo de 12º. O ângulo de 12 é curvado com a dobradora de tubos[6] nas pernas e no braço. Nesta máquina o tubo é colocado dentro de um varão que o segura. Dois cilindros com conca-



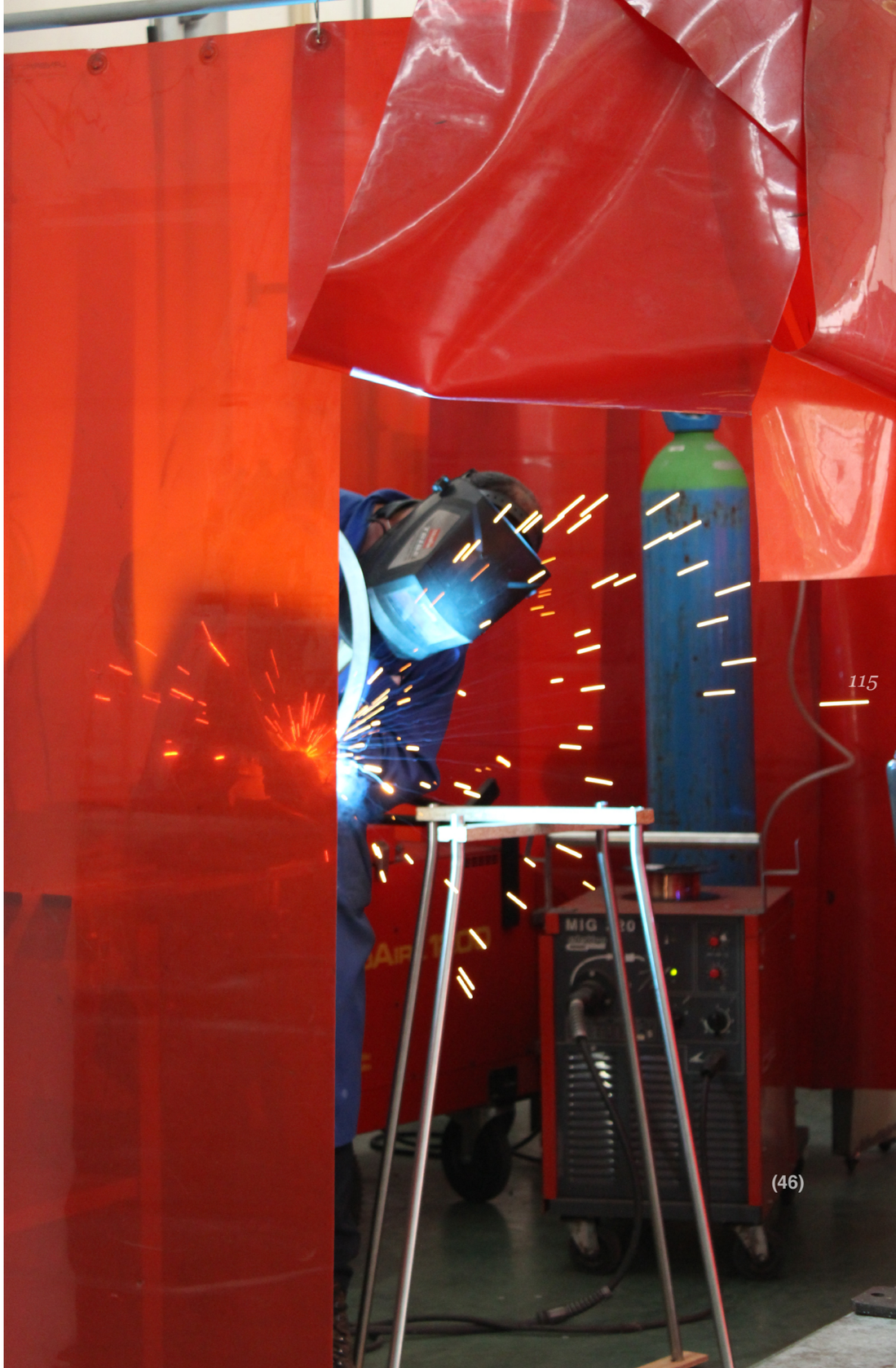
(45)

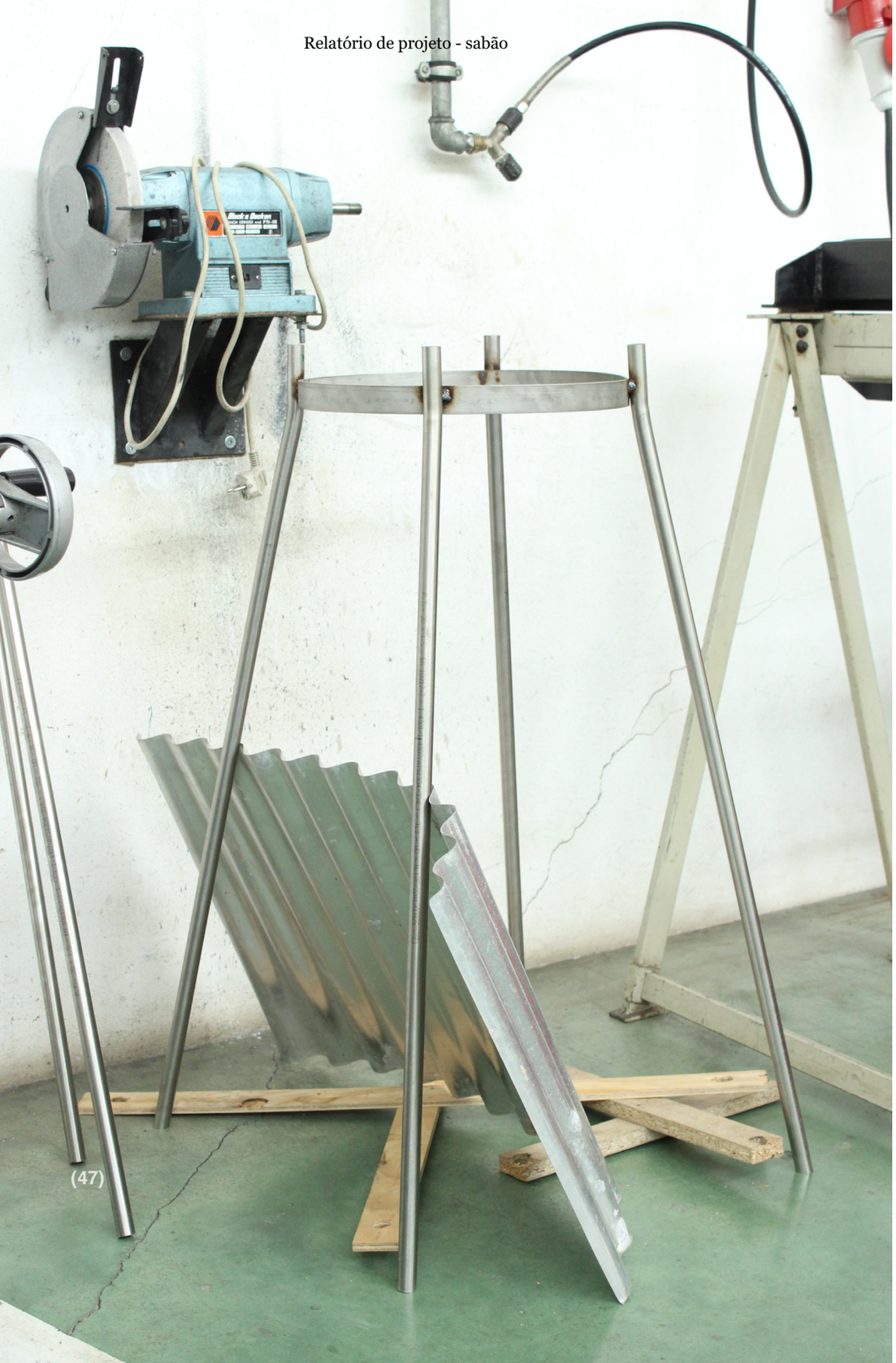
passar pelos dois cilindros múltiplas vezes. Cada vez que passa os cilindros aproximam-se a partir de uma manivela. Vai se retirando a régua dobrada para verificar se já chegou ao diâmetro pretendido. Desenhasse a circunferência com um compasso de pontas secas na mesa de metal.[A]

Quando a régua já se consegue pôr em tensão suficiente para fazer a circunferência, marca-se o restante. Este restante é cortado com a serra manual e a circunferência é fechada com solda. Para soldar aço inoxidável é utilizado gás inerte.

As pernas são acertadas com as cruzetas, verifica-se as medidas das pernas em relação a elas mesmas e ao suporte. Solda-se uma das pernas. A segunda soldadura a fazer é do pé em frente ao já soldado. Existe uma flexibilidade no metal e na soldadura que, mesmo depois destes dois pontos fixos,

[A] Gosto que se use a mesa de metal como ferramenta de desenho.





(47)

nos deixa balouçar a estrutura para que fique nivelado. Usa-se o nível para corrigir alguma assimetria e solda-se os restantes pés à circunferência.

O suporte que eleva a mangueira é um quinto pé mais curto virado ao contrário. É soldado a um dos pés. Neste suporte consta também o direcionador da mangueira. Para este engenho cria-se uma peça cilíndrica de 6mm de abertura interior. Soldam-se 3 porcas de aço e torneiam-se de forma a retirar as faces. Esta peça também existe já feita, mas de forma a poupar recursos fez-se desta forma. A peça é soldada de forma a ficar à face com a saída superior da mangueira.

O direcionador da mangueira é soldado ao cabo de 6mm de espessura. A dobra do cabo é feita com o auxílio do torno de banca que o fixa. Com o maçarico[13] aquece-se o local da dobragem. Com o transportador de ângulos[18] abrimos o angulo pretendido e copia-se esse ângulo para o cabo. A ponta do cabo é colocada na peça cilíndrica que foi soldada ao braço.

Para retirar a numeração e a coloração consequente dos pontos de soldadura aplica-se ácido e deixasse atuar durante 20/40 min. Depois com um pano molhado e uma escova de dentes limpa-se o produto até a superfície estar limpa.

resultados

02 \ 02.03



(48)

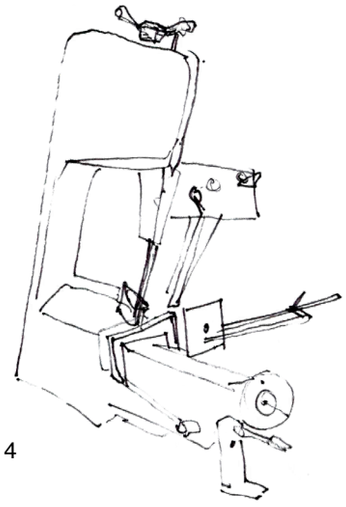


(49)

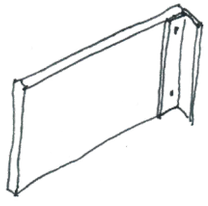


índiferencias

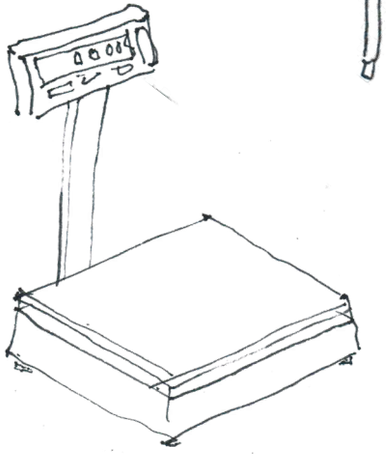
02 \ 01.04



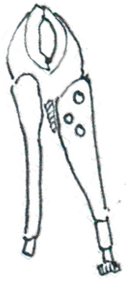
4



5



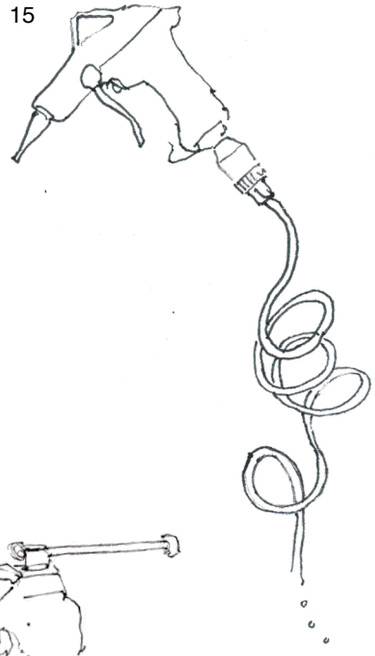
2



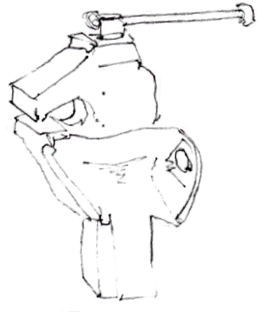
1



13



15



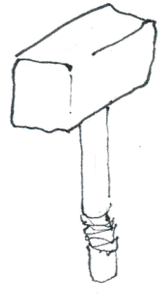
17



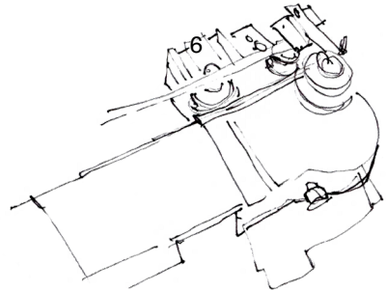
14



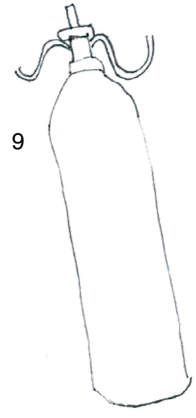
12



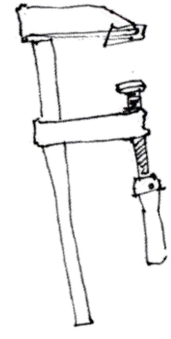
10



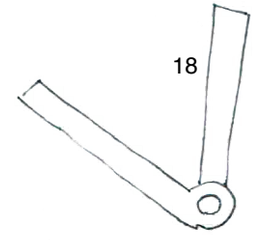
6



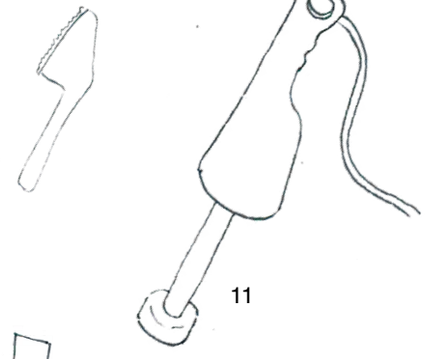
9



8

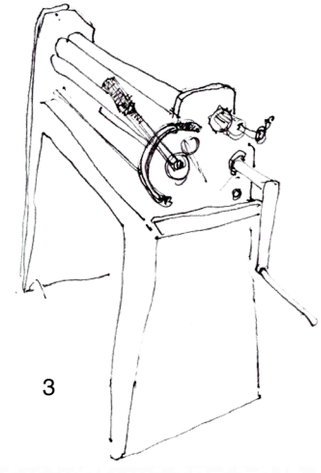


18

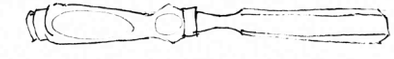


11

16



3



7

[1] alicate de pressão
[2] balança
[3] calandra
[4] cerra de fita horizontal
[5] cofragem
[6] dobradora de tubos
[7] formão
[8] grampo
[9] gás inerte
[10] martelo de madeira
[11] misturadora de cerâmica
[12] molas de cofragem
[13] maçarico
[14] prato de petri
[15] pistola de ar comprimido
[16] raspador
[17] tornos de banca
[18] transportador de ângulos

A homeostasia retrata a cooperação entre muitos, direcionada à boa funcionalidade de um todo, uma comunidade. A palavra cultura intende duas dimensões, a bacterial e a humana. António Damásio explica como os sentimentos são "como colaboradores da homeostasia, são os catalisadores das respostas que deram origem às culturas humanas" .

O movimento ofegante da fermentação do pão pode ser tratado como um visualizador destas relações. O atelier chmara.rosinke retrata este movimento no vídeo *Bread Process and Materiality*. A fermentação é um processo de homeostasia que resulta na expansão da cultura bacterial da massa. A massa incha, expande-se radialmente. O homem passa pelo mesmo processo na expansão da sua cultura, as cidades incham, expandem-se radialmente.

A fermentação da massa do pão, pode ser também um retrato do desfecho do nomadismo, do início do engenho da cidade. É um produto de uma disrupção na história da humanidade, o desenvolvimento tecnológico da agricultura. A complexidade da panificação, bem como o trabalho em grupo da agricultura e do processamento do cereal para o mesmo fim, o pão, justifica a fixação geográfica da comunidade.

Cada canto do mundo criou diferentes formas de o produzir, Mouette decidiu investigar a fundo como o povo português o fez. Em todo o mundo o pão começa por ser lavrado, semeado, ceifado; para depois ser desfolhado, debulhado, moído e limpo; finalmente peneirado, fermentado, amassado, fermentado outra vez e cozido; o projeto terra mãe, terra pão retrata a portugalidade do ato nos seus processos, rituais e celebrações.

Um dos temas mais revistos é o funcionamento e história dos fornos comunitários. A autora visita os fornos da Beira alta, no Sabugueiro, no castro Laboreiro, no Soajo e no Alentejo. Com a caída da utilização destes fornos, a presença do homem foi se apagando no local. Como a do forneiro que tratava do transporte da lenha e de cozer o pão. Assim os fornos comunitários tornaram-se espaços ocupados pelas mulheres e crianças delas encarregues.

[1] ***cismo:*** Palavra inventada pelo autor. Proveniente do verbo Cismar; pensar continuamente, imaginar com tenacidade. Transiciona o verbo Cismar para nome. Representa o resultado do ato cismar. Pensar, pensamento; cismar, cismo. Não confundir com o verbo cismar na primeira pessoa do singular, Eu cismo.

As mulheres fazem, como complemento da sua fornada habitual, uns pães mais pequenos que ficam á porta destes grandes fornos, chamam-lhe de " bola dianteira, pãozinho de trás (da porta), convite". Nalguns destes fornos, quando o pão está pronto, é dividido por quem esteja a passar e pelas padeiras. " No Alentejo, (…) insistem no imperativo de o partir à mão… com a faca, nunca!" Com efeito, os pães improvisados, de forma achatada, cozidos na soleira do forno, comidos no local coletivamente, lembram os pães ázimos na última ceia", mas também todos os outros pães que se dividem com a mão devido à sua tipologia, como o *aish baladi*, egípcio, o *naan*, indiano ou mesmo o *scone*, inglês.

Talvez esta obrigatoriedade de partir o pão com a mão denote uma partilha com mais confiança no outro. Terá que ver com o toque do corpo do outro com o alimento que eu também vou consumir? O ato de partir o pão com a mão é tanto partilhar o alimento, produto da cultura humana, como o toque, produto da cultura bacterial do próprio.

No Egipto, onde o pão é também um alimento essencial da história e cultura, diz-se que se partilhou pão e sal com um amigo para expressar a força da relação. O alimento é também aqui ligado a noções de conexão e lealdade.

Em Portugal Quem dá pão, dá a educação; um pão no mato dá para quatro; à boa fome não há mau pão; antes pão duro que figo maduro; nem mesa sem pão, nem exército sem capitão; comida sem pão é comida de lambão; come pão, bebe água, viverás sem mágoa e muitos outros retratam a complexa perceção do pão em Portugal. Na expressão "por pão na mesa" o pão retrata todos os alimentos. Pão é símbolo de comida e de partilha.

Primeiras conclusões

Observei, provei e conversei com Outros sobre pães de confeções tão excecionais e complexas como a do Luso. Sendo eu portuguesa, de mais nenhuma forma fazia sentido pensar o pão se não como aquele que é português. Ficou presente a fome de complementar o resto do meu viver com todas estes Outros.

Ideação

Compreendeu-se essencial a insistência na divisão do pão com as mãos. Sugerindo que o contacto físico com a comida e com quem a partilhamos é uma forma também de intensificar o laço de companheirismo. Partir e comer com as mãos é partilhar uma dimensão bacterial íntima e pessoal.

Foi também importante a sugestão do crescimento do pão no forno. Mostrar que o pão não foi colocado ali naquela forma, mas que sofreu uma transformação física no momento de cozedura.

Relatório de projeto

/ pão

/ Parte 02.02

Investigação em projeto

Parte 00
Parte 01
Parte 02
/ sabão
/ pão
/ toalha e /banco
/ mercado

< Conteúdos / Parte 02 >

Investigação em projeto

02.02 /pão

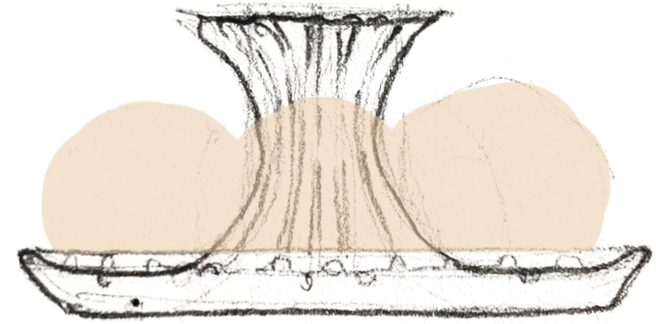
Cismos *Pão*

Desenho e maquetagem (127)

Resultados (155)

de ma se que nho ta gem

02 \ 02.02



(51)

Primeiro desenho

Na fig.51 encontramos o primeiro esboço do prato, tradução de todas as conclusões do paço anterior, na fig.52, a primeira maquete. Ambos me informam de especificidades diferentes. Enquanto o desenho foi uma ferramenta mais astuta para uma inicial identificação da forma, as maquetes, feitas com tampas de tachos, pratos e tijelas estabeleceram as primeiras dimensões.

O barro é selecionado como matéria para o objeto pela sua plasticidade e acessível modelação rápida. O material mantém se para o produto final pelo seu uso habitual em objetos de restauração.



(52)



Primeira produção

A forma de revolução evoca inevitavelmente a olaria. Foi feita a consultadoria de 3 oleiros diferentes. Apenas dois deles mostraram ter competencias técnicas para o acompanhamento da produção do produto.

Artesão A - desseleccionado
Artesão B - Miguel Neto
Artesão C - Álvaro Nogueira

Os protótipos feitos por cada oleiro são intitulados com a letra do Artesão mais o número referente à ordem de criação. Por exemplo, o primeiro protótipo do Miguel Neto é o B1.

(54)

Os protótipo em cima à esquerda é o B2, em baixo o B1.
À direita está o A2.



Os primeiros protótipos foram pedidos ao Artesão A e ao artesão B, Miguel Neto. Ao artesão A foi-lhe pedido que seguisse o desenho técnico sozinho. O artesão A entregou dois protótipos em barro vermelho para tachos, um deles representado na fig.54, que não seguiam o desenho técnico devido à falta de experiência na roda. A irregularidade da peça mostra problemas na secagem e/ou na cozedura. Por estas razões não trabalhei mais com este artesão.

O artesão B foi acompanhado na confeção das peças, onde alguma liberdade na expressão das formas e dimensões foi permitida.

O Miguel Neto entregou dois protótipos em grés já fretados fig.54, que foram chacotados no forno da faculdade a 1200C°.

O primeiro segue as dimensões do desenho técnico entregue ao Oleiro A. Na segunda interpretação, o Miguel estendeu o pescoço, duplicando-o em altura. Apesar de ser menos funcional, esta sugestão levou-me a ponderar duas questões:

1. A vontade de criar extrapolações experimentais com formas e dimensões onde o foco não é a funcionalidade, apesar desta ser exigida.
2. A possibilidade de criar dois tamanhos diferentes, por exemplo, para um grupo de 4 e outro de 8 pessoas.

Como rodar a peça?

Antes do Miguel rodar a peça pela primeira vez avisou-me que tinha de pensar primeiro. A forma da peça, apesar de ser de revolução, tem alguns constrangimentos para a olaria.

O pescoço cria um cilindro com o topo fechado. Este fecho superior, que se transforma na taça para o azeite, cria vácuo entre a peça e a roda, que pode dificultar o destacar da peça da roda.

Depois de algumas tentativas este foi o processo ao que Miguel chegou:
- rodar o prato ao tamanho necessário, deixando a pasta suficiente para subir o pescoço
- rodar o pescoço à altura pretendida, subindo a restante pasta num cilindro
- formar as paredes da peça segundo o desenho técnico
- criar a concavidade da taça para o azeite
- não fechar a taça, deixar uma pequena abertura (menos de 6mm)
- retirar a peça da roda
- fechar o buraco na altura coro da peça com a mesma pasta

Posteriormente, o oleiro C também chegou a este processo e ambos produzem a peça na mesma ordem.



(55)



(56)

Primeiros testes de panificação no protótipo

O protótipo B1 foi selecionado para passar pela fase de testagem. Foi submetido ao processo de panificação bem como à prova do pão em questão.

A testagem do processo de panificação realizada pelo autor utiliza sempre a massa vendida no forno do beco pela sua acessibilidade. A mesma vem já levedada, porem precisa de ser amassada e levedada de novo para que diminua de humidade.

O processo da minha primeira panificação foi:
- amassar a massa juntando o menos farinha possível
- pré-aquecer o forno a 220C°
- deixar a descansar 20 min
- fazer pequenas bolas
- “cosê-las”
- colocar no prato à temperatura-ambiente 4 a 5 bolas
- por o prato no forno 20/30 min com um pouco de água na tijela do azeite

Este processo, realizado duas vezes no mesmo forno, resultou sempre num pão baixo e pouco cozido na parte inferior.

Assumi primeiro que o erro podia estar na minha panificação. Entreguei a peça ao Paulo, dono do forno do beco, a quem já tinha apresentado o projeto. Expliquei o problema e pedi que tentasse cozer um pão. O problema permaneceu.

Teste à vitrificação cerâmica no processo de panificação

Expus este problema ao Miguel Neto que foi da opinião de que: quão mais vitrificada a pasta fosse, melhor. É feito um paralelismo com as (peças de metal) para cozer pão, a peça de metal é mais condutora de calor que a cerâmica pelas suas partículas mais juntas. A peça aquecerá mais rápido o que resolve o problema da falta de temperatura no prato no início da cozedura. Para testar o material, deu-me uma taça alta, de grés cozido a 1350Cº (Fig.57). O Miguel usa a técnica de lamber a taça de forma a persentir quão fechada as moléculas da cerâmica estão. Se a sensação foi parecida ao vidro, a língua desliza pela peça mais facilmente do que quando comparada com uma chacota “menos fechada” onde a peça absorve a humidade da língua que cria uma sensação de colagem entre a mesma e a peça. Esta característica da cerâmica está relacionada com as suas propriedades, que definem a sua contração que varia dependendo da temperatura a que é submetida.
- Esta está bem fechada - diz ele depois de uma lambidela na taça.

O processo de panificação caseiro foi bem-sucedido. O pão cresceu e ficou fofo, pela primeira vez não colou ao prato. Ficou ainda a questão se este sucesso se tratava unicamente pela pasta ou se a forma do contentor cria um espaço onde o calor não se dissipa como num prato. Esta hipótese é proposta pelo Álvaro nogueira, o Oleiro C.



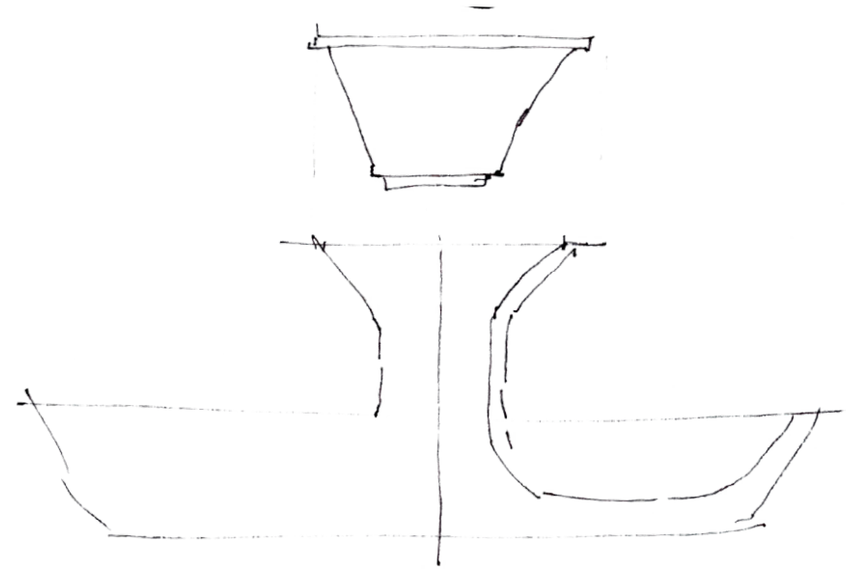
(57)

Redesenhar

A peça é redesenhada. Uma forma com dimensões mais definidas, mas ainda aberta a interpretações. Neste novo passo queria projetar duas novas questões:
-Subir a borda do prato
-Criar uma taça separada para o azeite

Pondera-se a subida da borda do prato de forma a criar um pequeno contentor para que o calor permaneça, como sugerido pelo Álvaro na taça de pasta vitrificada do Miguel. Houve também curiosidade em fazer uma versão em porcelana por ser a pasta que mais vitrifica.

Por outro lado, houve a vontade de ponderar a peça em duas partes: o prato com pescoço aberto e um copo que encaixa no pescoço. Esta opção, surge como consequência de trabalhar como empregada de mesa. Os molhos são colocados em contentores à parte para que os pratos, pré-aquecidos não transfiram a temperatura para os molhos. Desta forma ao iniciar a *mise en place* o empregado pode preparar os diferentes molhos disponíveis que acompanham normalmente uma entrada ou acompanhamento. Esta nova mudança permite o pão estar no forno, enquanto o copo é preparado com o azeite, vinagre ou molho. Esta nova forma facilita também a rodagem da peça visto que o pescoço é aberto e deixamos de ter o paço de fazer uma colagem na fase coro da pasta.



(58)

Uma peça de encaixe obriga a alguma precisão. uma das soluções para este problema pode ser produzir uma das duas peças em molde de gesso. Assim o oleiro roda só a segunda peça e tem de a fazer caber naquele um diâmetro e não a normal variação que surgiria de rodar duas peças. Pela dificuldade (utilização de muitos tacelos) de produzir a peça de prato e pescoço em molde, a taça seria a peça de enchimento. A sua forma simples faz precisar, com a boca de enchimento, de três tecelos de gesso.

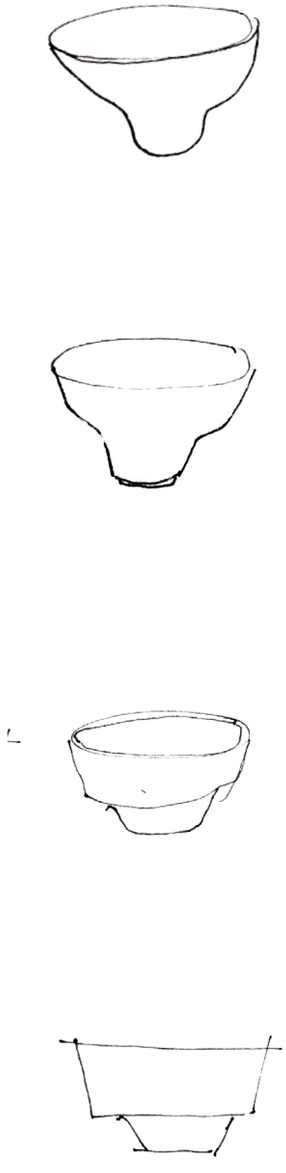
Segunda Produção

Rodei novas versões com o Miguel e com o Álvaro. Tive questões diferentes a trabalhar com cada um.

Com o Miguel tinha uma ideia bastante definida no que diz respeito à nova forma e dimensões, principalmente quanto à altura da nova borda. Como de costume, o Miguel abre o prato e sobe a borda até onde, ao eu estar presente na rodagem, lhe indiquei.

A nova versão dos copos foi conversada e desenhada no momento. O Miguel sugeriu uma forma com um pé mais estreito. Aceitei a proposta como experiência. Porem o encaixe sugerido pelo Miguel torna-se menos estável que a minha versão. Quando o Miguel rodava esta primeira proposta houve uma característica da forma ainda não finalizada que me agradou. Quando o oleiro abre as taças, cria-se um degrau entre a base e a borda do copo. Inicialmente havia a intenção de uniformizar esta parede. Porem o degrau pode ser interessante quando adicionamos molhos, com densidades diferentes, ou molhos com alguma transparência. As diferentes camadas do molho podem criar um proeminente círculo de uma cor mais intensa na base do copo.

Com o Álvaro tinha já uma altura e largura definida consequente do trabalho com o Miguel e estava à procura de visualizar a peça com formas mais retilíneas.



(58)

Desenhos da taça com um degrau, um pé mais estreito.

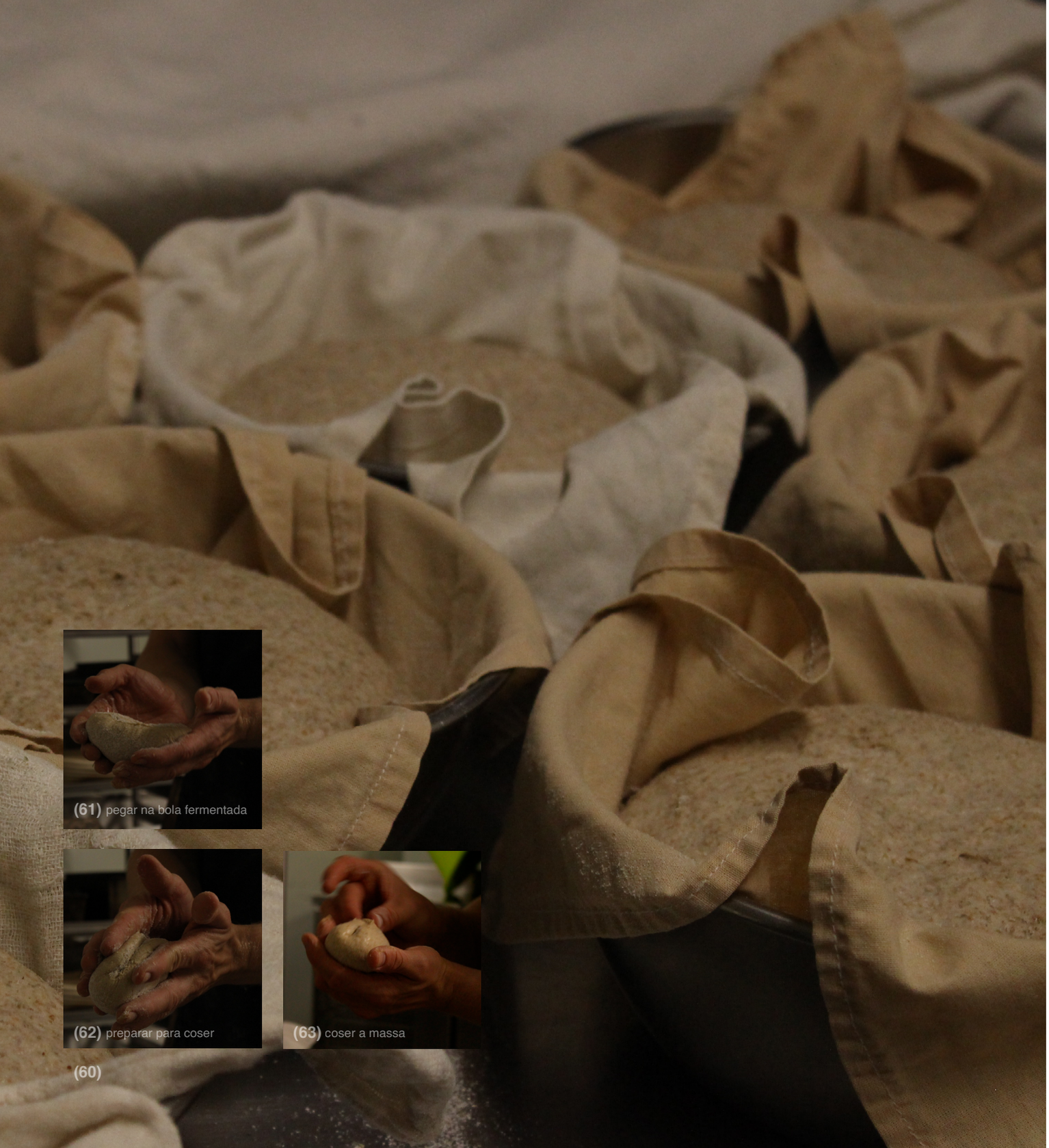
Apesar de estar satisfeita com a peça, gostei mais da fluidez das peças anteriores.

Os copos deste protótipo foram de encontro ao que eu queria em termos do seu encaixe. Como vemos na Figura são totalmente “engolidos” pelo pescoço da peça. Pousam na borda do pescoço por terem um rebordo. A forma terá de ser mudada para seguir a peça final e apropriar-se da escada que se descobriu no processo de olaria do Miguel.

(59)

Protótipo braco é o B3, o do meio o C1. O restante é o B1





(60)

(61) pegar na bola fermentada

(62) preparar para coser

(63) coser a massa

Testagem do processo de panificação em pratos de pastas diferentes pré-aquecidos.

Quis-se testar o processo de panificação em pastas diferentes para compreender se o produto final era alterado na sua cozedura ou sabor.

Para isso fez-se 7 pratos de 15cm de diâmetro.

Conheci o padeiro que me ajudou neste projeto, o Johannes, no projeto de mercado da comida independente. Abraçou com entusiasmo o projeto e fez parte da prova do pão.

Acompanhei o processo do Johannes, que duas vezes por semana, ocupa um forno de um franchising de pizzaria durante a madrugada.

A massa utilizada é uma mistura de trigo e centeio, cada prato levou uma bola de 0,4kg. É feita no dia anterior e fica a descansar. No dia, é amassada com vigor e deixada a descansar num cesto que o João têm. Depois desta espera, o João cose a massa, balança a bola entre as mãos formando-a para caber no prato. As bolas são pousadas nos pratos e são deixadas a descansar. O corte é dado mesmo antes de entrarem no forno.

O espaço para a prova do pão foi cedido pela galeria monumental. Foram convidadas personalidades que se acreditavam ter um paladar mais apurado para a prova do pão. Os convidados, o próprio padeiro, um revendedor de



(64)

Espaço exterior da Galeria Monumental.Disposição dos pratos na prova.

vinhos e queijos e um barista, trabalham todos com alimentos que passam por este processo de fermentação. Para apoio aos resultados da prova foi desenvolvido um formulário de avaliação.

Os pães foram postos em linha no prato da pasta mais magra, o refratário, à mais gorda, o barro-vermelho. Deu-se primeiro a fase de observação, da cor e tamanho do pão. Foram todos cortados a meio para conseguirmos observar a estrutura dos pães, à procura de uma evidente diferença. Seguiu-se a fase do cheiro e prova foi dada. Todos os pães foram testados, nem sempre na mesma ordem. Fez-se por exemplo o exercício de provar o refratário e o barro-vermelho, para tentar encontrar as suas diferenças.

Alguns visitantes da galeria mostraram-se também interessados em experimentar o pão e tentar analisar as diferenças entre eles.

Conclusões

Quando se fez o primeiro corte, metade do pão foi pousado na superfície de madeira, o que ficou no prato foi o provado. No final da prova notou-se que os pães que tinham ficado em contacto com a superfície de madeira tinham ganho o cheiro do material.

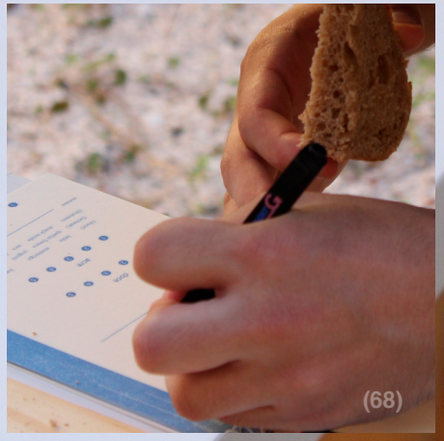
No que toca ao sabor, o que podemos sugerir é que o pão, por ser um produto algo húmido, absorve as características do espaço envolvente com facilidade.


(65)


(66)



(67)



(68)

(69)

Por isso, mais do que no processo de cozedura, é no tempo de arrefecimento que o pão é contaminado pelas superfícies que toca.

A experiência foi bem-sucedida na medida em que os pães ficaram todos bem cozidos. Assim nenhuma pasta foi selecionada segunda na sua prestação no processo de panificação

Testagem do processo de panificação em pratos de pastas diferentes não pré aquecidos

Quis-se repetir o teste sem o pré-aquecimento dos pratos de forma a compreender se este passo era essencial à boa cozedura do pão.

Repetiu-se o teste com o Johannes apenas com duas pastas, o barro vermelho de Sintra e a porcelana. Foi utilizado a mesma massa de pão com o mesmo peso. Os resultados foram idênticos entre si e o pão ficou bem cozido.

última produção em porcelana

Durante trabalho remoto, o desenho técnico final foi enviado para o oleiro Álvaro Nogueira que produziu dois exemplares das peças de prato e pescoço e respetivas taças. Ambas as taças foram vidradas. Uma das peças de prato foi levada a 1380 de forma a vitrificar e a outra foi também vidrada.

As peças foram medidas antes e depois da cozedura para compreender a sua redução. Segundo a peça cozida foi feito o desenho técnico à escala de



(70)

redução de barbotina de porcelana. O molde foi encomendado.

Testagem da última peça

As bolas de 0.2kg de mistura de trigo e centeio, foram cozidas na peça não pré-aquecida. O teste foi bem-sucedido.

resultados

02 \ 02.03



(71)



(72)



(73)

(74)

Jonh Berger compara duas formas de comer para compreender a natureza do ato de consumo. Assume que o mesmo responde a uma necessidade tanto económica como cultural. Berger delineia dois modos de aquisição, de posse e de consumo do ato de comer. Distingue perspetivas de valor ligadas à refeição entre duas classes económicas contrastantes, a burguesia e a classe operária.

Ensaístas como Enzensberg, também nos anos 70, especularam uma futura hegemonia cultural reinada por uma pequena burguesia, uma classe média universal resultante da ascensão da classe operária. O critico Afonso Berardinelli confirma e critica a expansão desta classe na Electra 20. Estes pensantes associam esta classe ao fim do mundo, ao cessar da arte, da poesia e do belo, não me aproprio deste pensamento. Referencio-os pela identificação e caracterização desta nova classe, que se transforma de duas em uma.

Se a etiqueta é, por definição, os costumes e normas de comer à mesa, faz também parte de um tipo de etiqueta, escrever ou rascunhar a conta da refeição servida na beira da toalha de papel, ou arrotar no final da refeição. Sorver ou não sorver, deixar ou não comida no prato. Dependendo do hemisfério, do país ou mesmo da casa onde estamos, diferentes hábitos e regras são estabelecidas à volta da refeição. As diferentes etiquetas têm impacto também nos objetos e ferramentas utilizadas para o acompanhamento da comida.

Somos constantemente confrontados com um conjunto de novas etiquetas quando convidados para partilhar uma refeição fora do nosso ambiente familiar. Mais longe ou mais perto, existem inevitavelmente rituais diferentes. Esta deslocação é desconfortável e interessante, que depende da nossa interpretação da situação. Por vezes convidativa por outras o oposto, o que depende sempre do comunicador e não do ritual a ser comunicado.

Parte das consequências desta hegemonia é o intensificar desta incerteza de costumes de uma casa desconhecida. As familiar vão se apropriando do que lhes faz mais sentido, deixam cair algumas etiquetas para serem substituídas por outras mais ou menos burguesas ou mais ou menos operárias.

[1] ***cismo:*** Palavra inventada pelo autor. Proveniente do verbo Cismar; pensar continuamente, imaginar com tenacidade. Transiciona o verbo Cismar para nome. Representa o resultado do ato cismar. Pensar, pensamento; cismar, cismo. Não confundir com o verbo cismar na primeira pessoa do singular, Eu cismo.

Primeiras conclusões

Admitindo que a especulação de Enzenberg se torna verdade tanto o leitor como o autor são também vítima desse destino. É porem claro que ainda caminhamos para a seleção absoluta (se for possível) de hábitos e culturas predominantes.

Decidiu-se recolher etiquetas e coisas que se dizem nas mesas do meu viver. Esta recolha não representa a minha especulação de regras que vão prevalecer. São as honestas regras pelas quais as mesas em que cresci e vivo se governam por. Faz-se um registo dos hábitos de grupos de pessoas que, segundo a minha perceção, pertencem ao momento de transformação desta pequena burguesia, amigos e familiares.

Recolha

A recolha de provérbios, lengalengas, repreendimentos foram feitos de uma forma natural. No decorrer dos 3 anos desta investigação fui, durante o meu dia a dia, recolhendo o que ouvia, o que me contavam. Muitos deles foram me ditos pela minha avó Paterna, Vó Minda (Maria Arminda), outros por amigos ou pessoas com quem me cruzei. Muitos outros foram trocados na cantina com a Dona Isabel. Foi tambem feita uma recolha de etiquetas expostas no Anexo 02.1.

Anexo 02.1
Impressão das regras a que fui imposta numa etiqueta. O conteúdo foi revisto por quem as impôs: a minha mãe, a minha avó materna e o meu padrinho, e a quem também foram impostas, dois dos meus quatro irmãos, a Mónica e o Lopo. Este exercício foi feito a pensar no projeto da /toalha.

Ideação

Desta ponderação e recolha surgiram dois projetos, do qual apenas um foi finalizado.
O primeiro, “toalha”, pretendeu mapear estas etiquetas de uma forma visual. Quis recolher os movimentos que tinha à mesa e gravá-los ou sistematizá-los numa toalha.

Para isso, organizei 3 refeições onde experimentei formas diferentes de gravação destes movimentos. Contei com estes para me inspirarem visualmente no que poderia ser o objeto final. Este projeto não finalizado é uma reflexão da minha metodologia. Criei objetivos que ainda não descobri como traduzir. Autorizo-me não resolver a questão imediatamente. Aprendo a viver com o desconforto de algo por resolver.

O segundo projeto, “banco” reflete a etiqueta que me pareceu mais pertinente à comensalidade. A disponibilidade para albergar mais um, dois, três.
A compreensão que temos a ganhar e não a perder com essa integração.

Bancos corridos são peças que ao criarem espaços comuns, eliminam o lugar individual do assento. Deixam sentar tantas pessoas quantas couberem, não um número determinado. A flexão do assento do banco corrido é comum com o excesso de utilizadores. Esse vergar obriga as pessoas a juntarem-se ainda mais. Torna-se uma representação desse agrupamento. Põem, contudo, em causa a integridade estrutural da peça. Tornou-se assim evidente a pertinência de tornar esta flexão permanente.

Relatório de projeto

/ toalha de mesa
/ banco

/ Parte 02.03

Investigação em projeto

Parte 00
Parte 01
Parte 02
/ sabão
/ pão
/ toalha e /banco
/ mercado

< Conteúdos / Parte 02 >

Investigação em projeto

02.03 / toalha /banco

Desenho e maquetagem (157)

Resultados (173)

Indice de ferramentas (189)

Anexos

Cismo *Etiqueta*

Desenho técnico /banco

de ma se que nho ta gem

02 \ 03.02

As gravações dos movimentos para o projeto da toalha foram feitas de três formas:

1. gravação em estúdio de uma peça de um encontro entre amigos num café;
2. um pequeno-almoço em cima de folhas marcadas a pastel seco;
3. um jantar em cima de uma toalha pousada em lastras de faiança.

O vídeo foi gravado em estúdio na ESAD com uma vista de topo da situação que seguiu um curto, pouco descritivo guião. As outras duas experiências foram livres, sem guião.

Para a experiência com pastel seco foi utilizado um papel de 100 gr que foi riscado com o pastel como na fig.76.

No jantar feito sobre porcelana, foram feitas lastras de 2 cm de espessura. Foi utilizada uma toalha bordada pela minha bisavó materna. Os bordados foram calcados na cerâmica apenas nos sítios onde as pessoas e utensílios se apoiaram. As lastras foram cortadas e chacotas de forma a preservar a sua integridade.



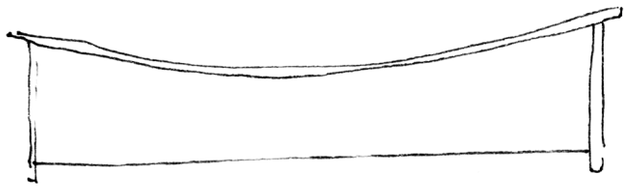
cenário do filme gravado (75)



Riscar o papel com pastel seco (76)



Toalha a ser levantada, sobra a incidir na lastra. (77)

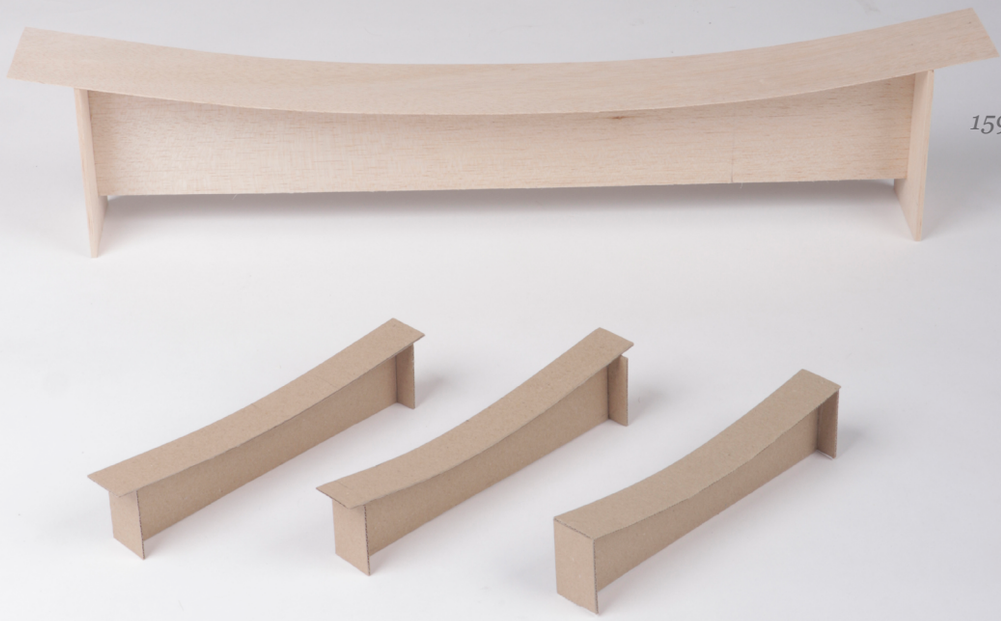


(78)

Desenho

Os primeiros esboços do banco focaam-se nas suas porporções de altura e comprimento bem como compreender como é que a tábua vergada ia ser suportada.

As primeiras maquetes em balsa tiveram o mesmo objetivo. A sua tridimensionalidade torna mais exata a perceção de proporção.



(79)

Maquetes em balsa e cartão prensado.

(80)
Curva redesenhada

Primeiro protótipo

O primeiro protótipo foi feito com contraplacado de pinho restante do projeto “celebração”. Quis-se testar detalhes à escala real, como a colocação das cavilhas nos painéis verticais das pernas do banco, o desenho da curva que permitia a flexão da placa de contraplacado e a altura da peça vertical que suporta a horizontal. Este protótipo nunca foi colado. Para se testar a curva, o banco foi fixo com uma corda para as “pernas” não abrirem com a força que se fez na tábua (fig.81). A força foi feita primeiro com pessoas e numa segunda fase com grampos. Sabia-se que as cavilhas da tabua curva iam estar visíveis, a questão era se as das pernas deviam também estar visíveis. Decidiu-se que neste caso as cavilhas iam ser ocultas e que o furo seria feito apenas até 6mm da tábua.



Protótipo em tensão com corda (81)

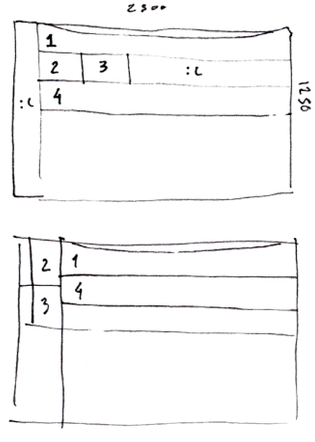
Redesenhar

Foi selecionado o contraplacado de bétula para o protótipo final. O padrão menos evidente em comparação com o pinho anteriormente utilizado, direciona o olhar para a forma do banco, o seu tom mais claro contrasta com as silhuetas das pessoas que se vão juntando.

A nova curva fig.80 foi desenhada segundo a flexão natural do contraplacado de bétula na estrutura do primeiro protótipo de pinho.

As dimensões das peças de contraplacado utilizadas para o primeiro protótipo eram as seguintes:
25x215
31x200
28x46 (x2)

Como vemos na fig.82 uma redução proporcional de 5% das medidas longitudinais faz com que mais material seja aproveitado. Isto resulta em menos restos que não seriam utilizados para o projeto em questão. Assim temos menos desperdício e com 1 placa de contraplacado de bétula de 1250 por 2500 com um custo de 145€ temos material para 2 bancos.



(82)

Redução do projeto inicial para aproveitamento do material.

Protótipo final

As peças foram cortadas com a esquadrejadora[1]. Um processo facilitado pela repetição das suas medidas.

A curva a ser cortada na peça de apoio vertical foi impressa à escala real e colada com cola batom no local de corte. Desta forma quando a tabua está a ser cortada com a cerra de fita[2] consegue-se seguir o desenho sem alguma falha de passagem para o material. Este corte é feito com 3 a 5mm de distância da linha de forma a ser depois lixado com a lixadora de cinta[3].

Para marcar as guias onde a broca vai furar, batesse levemente com o martelo num escopro[4] no sítio desenhado. Assim a broca alinhasse com esta guia quando a baixamos. Os furos para as cavilhas das pernas foram feitos com o engenho de furar vertical[5] e os da tabua de suporte com o engenho de furar horizontal[6]. O ângulo de 12º das pernas que tocam na curva é cortado com a esquadrejadora.

Antes de colar coloca-se as cavilhas e montam-se as pernas do banco à peça vertical de apoio para confirmar que todas as dimensões e ângulos das pernas em relação à curva estão conforme.

Por vezes na desmontagem, que antecede à colagem, pode ocorrer uma das cavilhas partir-se ao tentar tirá-la

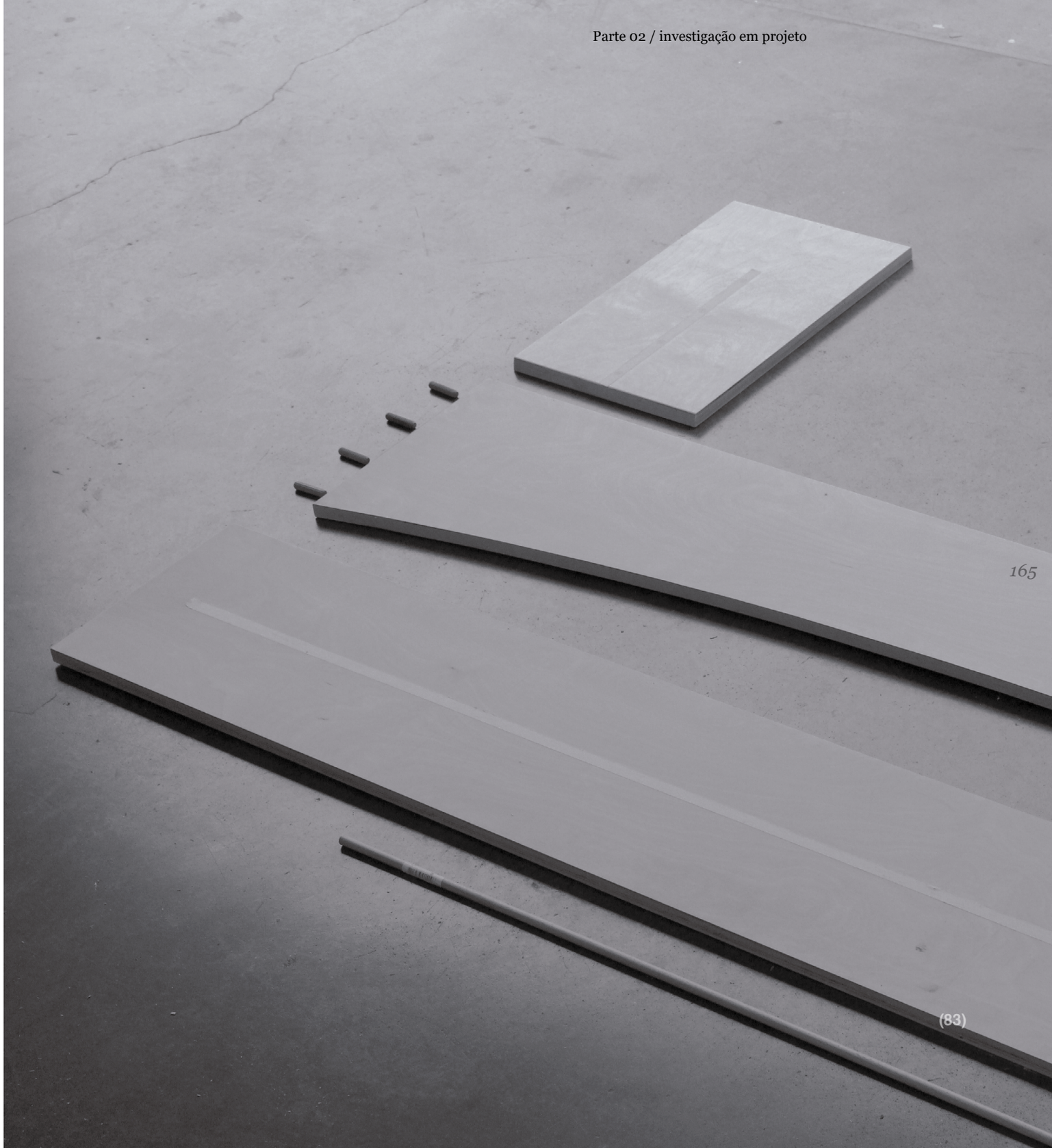
do buraco. Para resolver o problema aparafusa-se um parafuso na cavilha para depois o puxar pela cabeça com um alicate[7].

Aplicou-se o tapa poros[8] antes da montagem. Apesar de atrasar o processo faz com que a aplicação seja mais simples e fique com menos esforço, mais bem conseguida. A impermeabilização consequente da aplicação do tapa-poros iria afetar as zonas de colagem, por esta razão as mesmas são cobertas com fita cola de papel[9].

O produto, que deve ser aplicado com um rolo de pintor[10]. É colocado em excesso para que a placa possa absorver o líquido aquoso. Deve-se aguardar 5 min para que o contraplacado tenha tempo de absorção. Depois desta espera consegue-se com mais precisam espalhar de forma homogénea o líquido. Dá-se duas camadas e espera-se no mínimo 20 min para a aplicação da segunda camada. Depois de dada a segunda camada lixa-se com uma folha de 300gr e um taco de cortiça[11].

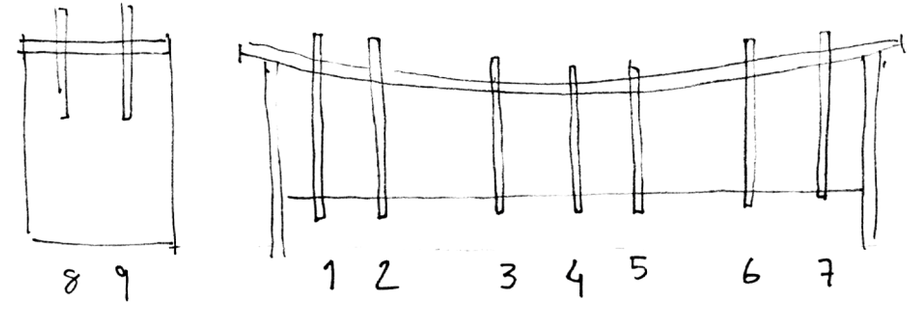
Na primeira colagem, a das pernas à tábua de suporte, os furos já foram feitos. Aplica-se cola branca nos furos e na face a colar, aplica-se a cavilha e juntasse as pernas. Limpa-se o excesso de cola que verte nas junções com uma espátula e depois com um pano húmido. Espera-se 24h para que a cola seque.

Curvar a tábua é um processo mais



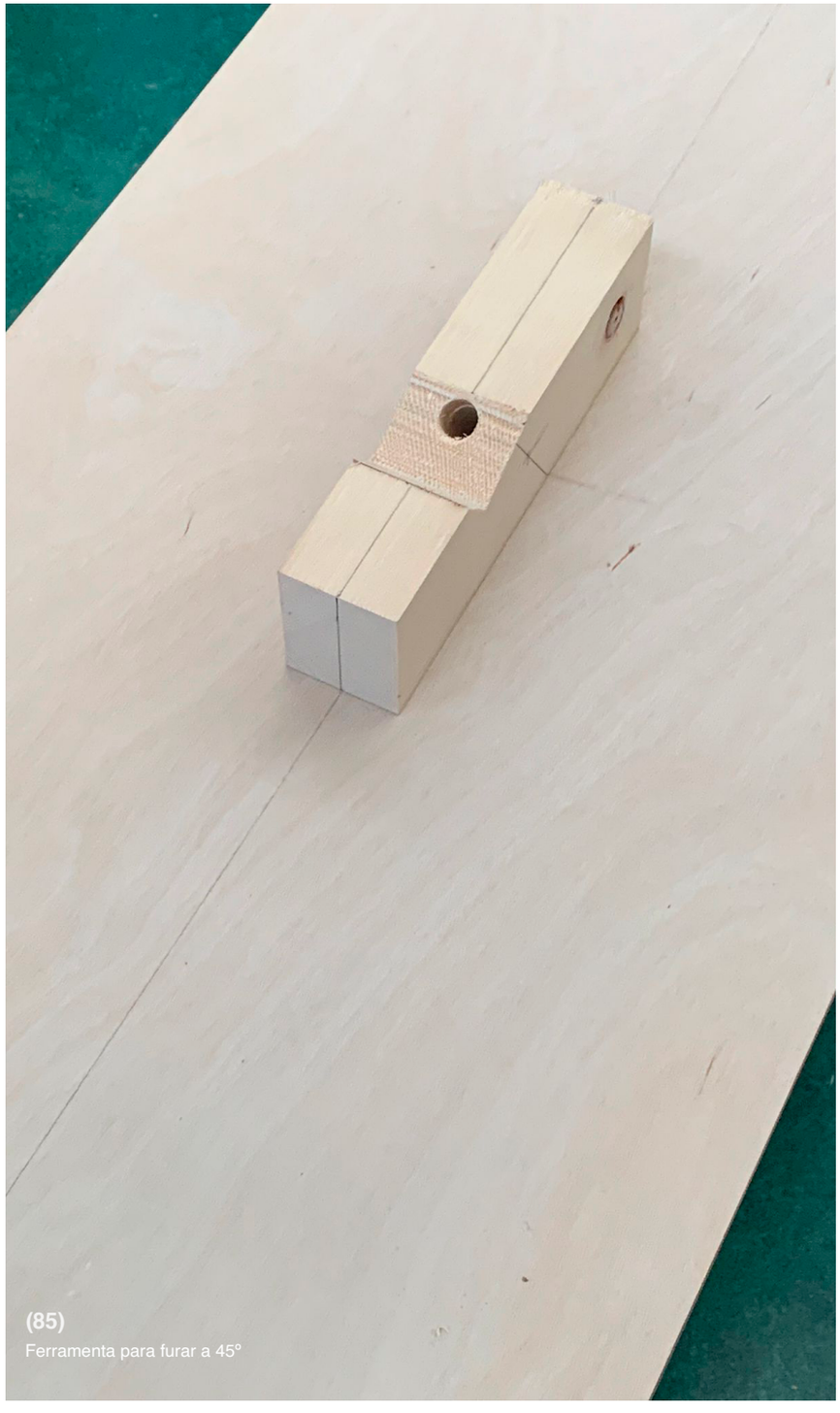
simples com 3 pessoas. São necessários 7 grampos[12] e 4 grampos de mola[13], 14 peças de proteção e 16 panos/ resto de t-shirt. Uma linha suave deve ser traçada no meio longitudinal da tábua, vai mais tarde servir de guia para as cavilhas. A tábua deve ser pousada em cima da estrutura e uma das pessoas deve se sentar em cima da tábua para que ela vergue. Neste momento, os grampos dos pontos 3 e 5 devem ser postos com as respetivas peças de proteção (quadrados de aglomerado laminado) e panos de proteção. Cada ponto leva dois grampos, um em cada lado do banco. Com uma esquadria verifica-se se a tábua curva está a fazer um angulo de 90º com a tábua de apoio. Ao não estar de acordo, aperta-se o grampo do lado do ângulo obtuso. Neste ponto a tabua não toca em todos os pontos da curva cortada na placa de apoio. Os grampos mola de topo, no ponto 8 e 9, são colocados dos dois lados. Mede-se nos dois lados, a diferença entre o final da tábua curva e a perna do banco, esta medida deve ser 17mm. Ao não estarem iguais deve-se apertar o grampo do lado com folga até chegar à medida pretendida. A ordem dos pontos onde os grampos devem ser fixos é 2 e 6, 1 e 7. Repete-se o processo no último ponto, 4.

Os pontos das cavilhas foram decididos a traçados durante a montagem. Tendo em conta a pressão necessária



(84)

Esquema da ordem de pontos onde fazer pressão.



(85)
Ferramenta para furar a 45º

para fechar a forma nos pontos 1 e 7, decidiu-se que as cavilhas mais distantes tinham de estar a 14cm das pernas. A ferramenta[14] foi criada para furar verticalmente a 45º (fig.76). Nos vértices desta ferramenta uma linha horizontal é traçada de modo a podermos usá-la como guia em relação à linha longitudinal traçada anteriormente na placa curva. Os furos foram feitos e a cola e as cavilhas aplicadas. As cavilhas foram feitas a partir de uma vara de faia que foi cortada com 4 cm a mais que o furo. 32 Horas depois os grampos foram retirados.

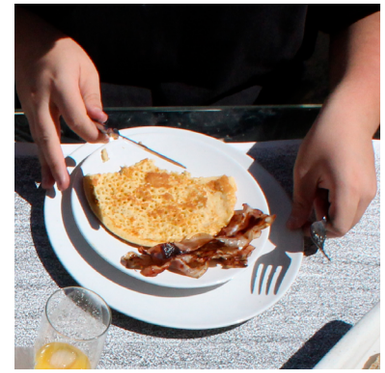
O restante da cavilha foi cortado primeiro com um cerrote de costas[15], com um formão[16] e martelo[17]. Para o deixar à face com a cuva foi utilizado uma lixa de 150g. Porque a faia é mais resistente que a bétula este processo deve ser feito com cuidado para não furar a bétula e ultrapassar para a folha seguinte. A tábua curva deve ser lixada e aplicar o tapa-poros[18] como todas as outras superfícies.

O último paço é a aplicação de cera[19]. Com um pano aplicar em todo o banco a cera e esperar 30 minutos. Depois com um pano limpo polir em movimentos circulares.

resultados

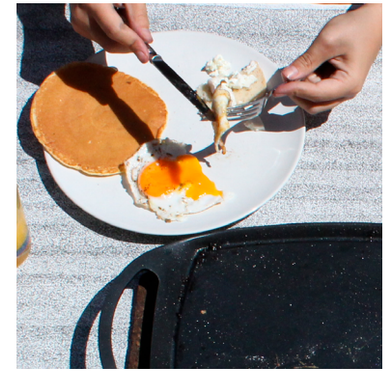
02 \ 03.03

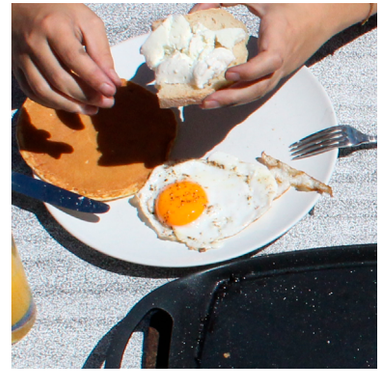


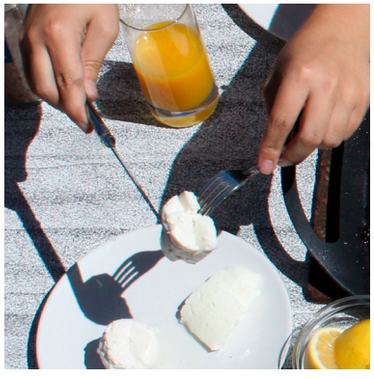





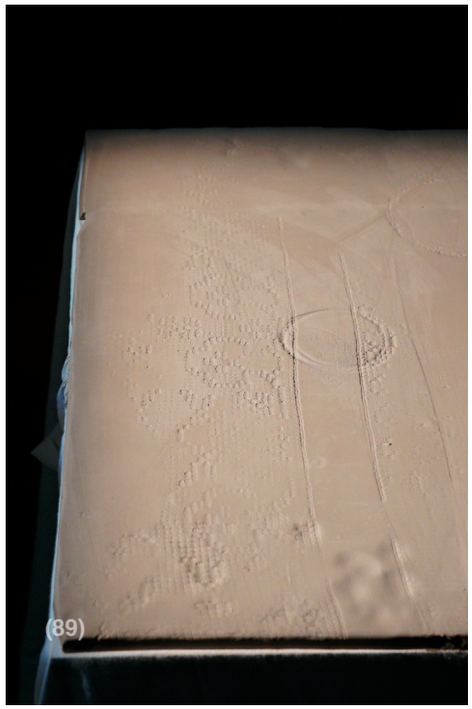







Fotografias do pequeno-almoço. (88)



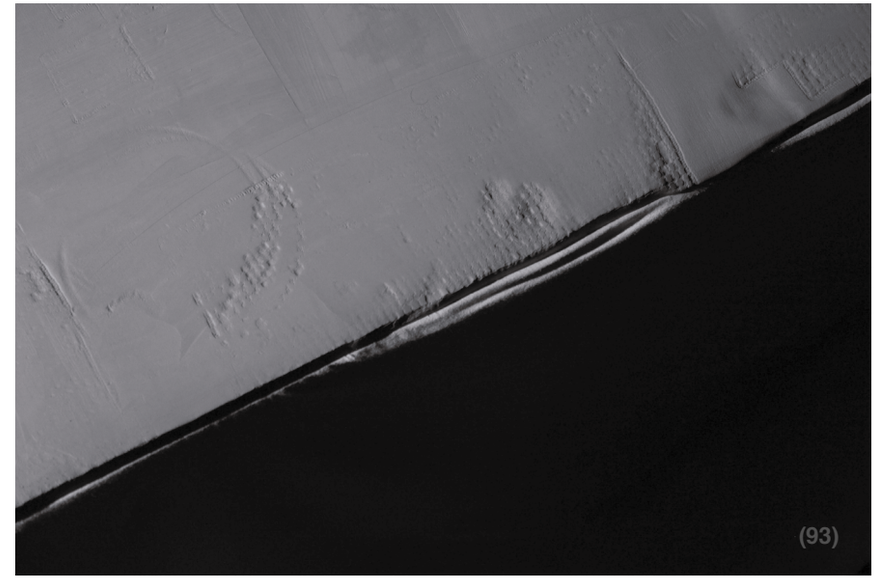
(89)



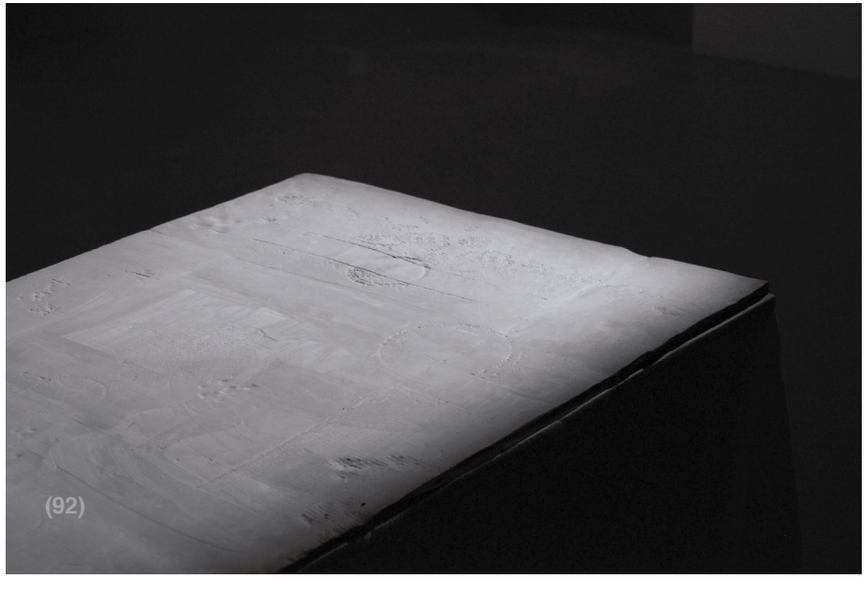
(90)
Detalhes da lastra depois do jantar,
sem toalha.



(91)



(93)



(92)



(94)



(95)





(97)



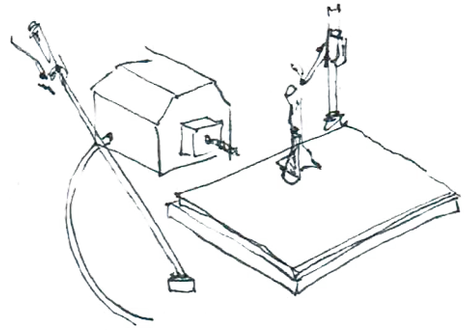
(98)

índiferencias

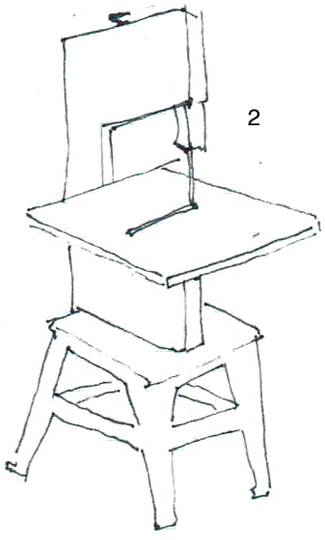
02 \ 03.04



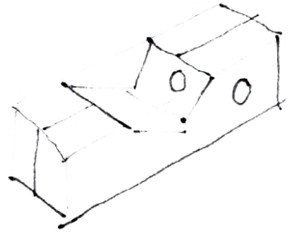
19



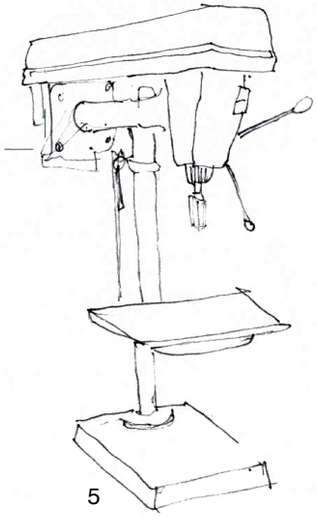
6



2



14



5



13



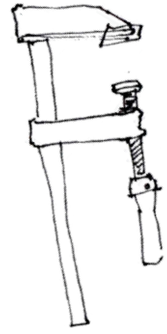
18



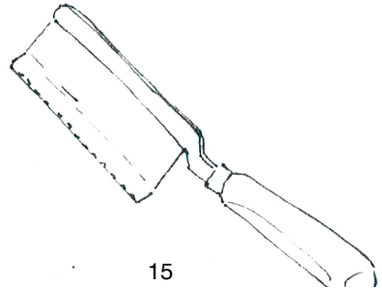
16



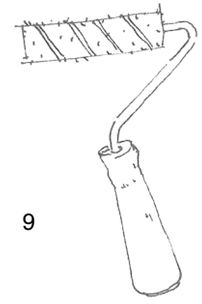
10



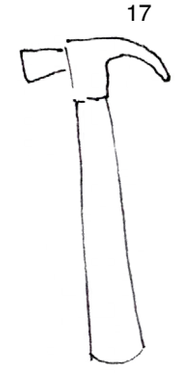
12



15



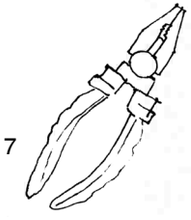
9



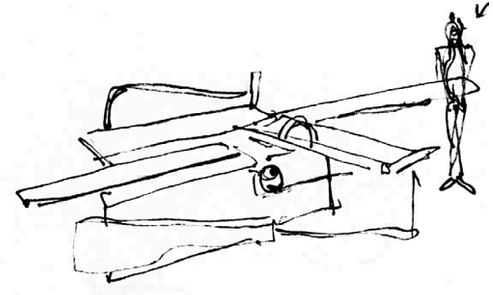
17



8



7



1

[1] esquadrejadora
[2] cerra de fita
[3] lixadora de cinta
[4] escopro
[5] egenho de furar vertical
[6] engenho de furar horizontal
[7] alicate
[8] fita cola de papel
[9] rolo de pintor
[10] taco de cortiça
[12] grampos
[13] grampos de mola
[14] ferramenta 45º
[15] cerrote de costas
[16] formão
[17] martelo
[18] tapa-poros
[19] cera

"Não há melhor forma de conhecer a comunidade do que ir ao mercado da cidade", um ensinamento que Álvaro Siza diz ter herdado do Pai.

Em Tristes Trópicos, Lévi-Strauss relata os mercados que passou em Calcutá, descreve-os extensamente retratando a população das cidades. Descreve por um lado o choque da "densidade humana e a porcaria", por outra o extraordinário espetáculo da aglomeração de gente e da abundância na comercialização de tudo.

O mercado, aquele que é feito em praça pública, parece-me uma boa ocupação do espaço que é de todos. Apesar de tratar uma técnica, segundo Lévi-Strauss fágica, de consumo, não deixa de transformar o espaço público num ator incentivador da sociabilização da comunidade.

Nas Caldas da Rainha dá-se diariamente o mais antigo mercado do país. Desde o século XV que o mercado é erguido na praça da fruta para revendedores e produtores agrícolas da região venderem o fruto das hortas locais.

Na vila há duas instituições do ension superior que utilizam o espaço da cidade como campus: a Esad.CR e a Escola de Hotelaria e Turismo. Juntos, professores e alunos reúnem 2.500 pessoas, o que representa cerca de 5% da população da cidade.

A pequena atmosfera da localidade cria uma oportunidade para que o relacionamento entre estas duas comunidades e os locais cresça e evolua. Eventos que acontecem ao longo do ano como *Caldas Late Night* e *Oeste Lusitano* têm usualmente um alvo específico e nem sempre é inclusivo a todas as comunidades. Valores, interesses e estilo de vida dividem esses dois grupos, estudantil e local.

O mercado da praça da Fruta é um evento do interesse comum. A população local (dos quais 25% têm mais de 65 anos) e estudantes (geralmente entre os 18-26 anos de idade, provenientes de diferentes cidades do país ou cidades estrangeiras) partilham este espaço diariamente. Geralmente está a curta distância das suas casas (1> 3km).

[1] ***cismo:*** Palavra inventada pelo autor. Proveniente do verbo Cismar; pensar continuamente, imaginar com tenacidade. Transiciona o verbo Cismar para nome. Representa o resultado do ato cismar. Pensar, pensamento; cismar, cismo. Não confundir com o verbo cismar na primeira pessoa do singular, Eu cismo.

Durante a semana encontramos um público diversificado com valores diferentes, mas com o mesmo objetivo: encontrar as melhores e mais acessíveis hortícolas. A praça da Fruta é também uma zona central da cidade, um lugar de passagem e de encontro. A Praça apresenta um conjunto específico de características que se configuram numa oportunidade para trabalhar a integridade da comunidade caldense.

Primeiras conclusões

Compreendi inicialmente que o projeto não devia incidir na produção de objetos de apoio sistemático ao evento, já que é levada avante com sucesso sem intervenções desta tipologia.

Os almoços comunitários tendem a ser associados a um bairro específico, a uma pequena comunidade que de alguma forma já se conhece. O mercado da praça da fruta pode servir de comunicador e incitador de participação de um evento que tenta juntar a comunidade estudantil com a local.

Ideação

Uma refeição, recolhida, confecionada e celebrada na praça da fruta, onde os participantes pagam a refeição com a entrega de comida comprada na praça. Pareceu-me também oportuno convocar a participação da outra entidade estudantil, a escola de hotelaria e turismo, bem como incluir a comunidade caldense não apenas como participante, mas como impulsionadora do evento.

Relatório de projeto

/ praça-da-fruta

/ Parte 02.02

Investigação em projeto

Parte 00
Parte 01
Parte 02
/ sabão
/ pão
/ toalha e /banco
/ praça-da-fruta

< Conteúdos / parte 02 >

Investigação em projeto
04 / praça da fruta
Cismo *Mercados*
Desenho e maquetagem **(199)**
Resultados **(227)**

de ma se que nho ta gem

02 \ 04.02

Como começar

Semelhante aos anteriores projetos o objetivo final de, neste caso, juntar a comunidade caldense com alunos universitários da cidade numa refeição mostrou o caminho ao restante desenho do projeto.

O projeto de servir uma refeição na praça da fruta desvendou sistemas, suportes, comunicação do projeto, que teriam de ser desenhados.

O *Caldas Late Night* é um evento artístico-cultural sem fins lucrativos que se realiza na cidade desde 1992. Envolver o projeto neste evento de maior escala deu-me a possibilidade de ter o apoio necessário para o levar avante. Depois da primeira reunião com a equipa de organização do evento (que me pôs algumas questões que me ajudaram a definir ainda mais o projeto) desenvolvi um *blueprint* e um mapa do movimento de valor entre os diferentes *stakeholders*.

Na segunda reunião estes dois documentos e uma breve apresentação de contextualização do projeto, bem como exemplos de projetos similares foram apresentados à equipa. Definiu-se nesta fase que o evento ia ter uma duração de 3 dias. Nos dois primeiros uma banca pequena é ocupada e os ingredientes para a refeição a cozinhar são recolhidos a partir de doações dos clientes do mercado. Em troca, o participante recebe uma senha equivalente a uma ou mais refeições, dependendo da quantidade de ingredientes doados. Pode levantar a sua refeição no 3º dia. Neste último dia duas bancas, uma grande e outra pequena são necessárias durante o mercado. A grande serve de espaço de preparação a pequena de cozinha. Depois do mercado devem se deixar montadas mais duas tendas grandes e uma pequena necessárias para criar um espaço para os participantes aproveitarem a sua refeição. O equipamento é desmontado por voluntários ajudantes do projeto em questão e da organização do *Caldas Late Night*.

Diretrizes

A refeição e receita a ser cozinhada é decisão do chefe com quem se vai trabalhar, aluno da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste. A preparação, confeção e empratamento deve também ser conduzida pelo chefe, o que não significa que esteja no total encargue do mesmo. O equipamento de confeção deve ser cedido por parte da escola de hotelaria e turismo do Oeste, os restantes pratos e utensílios são do encargo da organização do projeto. Deve-se tentar pedir a fábricas que disponibilizem cerâmica de segunda para o projeto em troca de senhas. Devem ser projetados e produzidos suportes que se possam afixar nos dois tamanhos de tenda de forma a criar plataformas que possam ser descidas e subidas de altura conforme a sua utilidade. O projeto deve ser de fácil transporte.

O mercado, os feirantes, os gestores

Nesta fase fui direcionada ao departamento da juventude da Câmara Municipal das Caldas da Rainha de forma que estes me direcionassem no que diz respeito às autorizações necessárias para o desenvolver do projeto. O departamento da juventude organizou o contacto com o Exmo. Sr. Presidente da Câmara Municipal das Caldas da Rainha a quem foi apresentado o projeto. A autorização por parte do mesmo foi enviada para o posto de turismo e eventos da cidade. Este departamento agiliza o mercado, os feirantes e as respetivas bancas todos os dias.

Foi me mostrado um mapa onde todas as bancas com os respetivos nomes e números estavam assinaladas. Os feirantes podem alugar a sua banca anualmente, semanalmente ou diariamente. Por esta razão foi difícil escolher com antecedência as bancas que estariam vagas para ocupar, especialmente no terceiro dia onde ia haver a necessidade de várias bancas.

Falei com os feirantes para lhes comunicar o projeto e perceber como seria recebido. A maioria mostrou entusiasmo. Conversou-se também com os trabalhadores de forma a compreender a opinião deles da frequência e utilização de algumas bancas. Um dos objetivos era ter a mesma banca em todos os dias. Foram selecionadas a banca a utilizar nos primeiros dois dias e as bancas do último. Nesta visita de campo foram recolhidas as dimensões das bancas pequenas e grandes e realizou-se a dos equipamentos para o desenvolvimento do projeto de suporte.



(99)



(100)

Suportes produzidos para apoio das bancadas para recolher, cozinhar e comer.

Desenhar o equipamento de suporte

Foram feitos vários esboços e desenhos sobre o apoio. Um dos primeiros projetos do suporte foi ponderado com o apoio de um buraco no equipamento que me pareceu inutilizado. Localizado na parte superior de uma face vertical de um dos postes. Pensei projetar uma barra de metal que vergava de forma a fazer uma prateleira. Esta variável impedia que o suporte fosse preso em diferentes alturas.

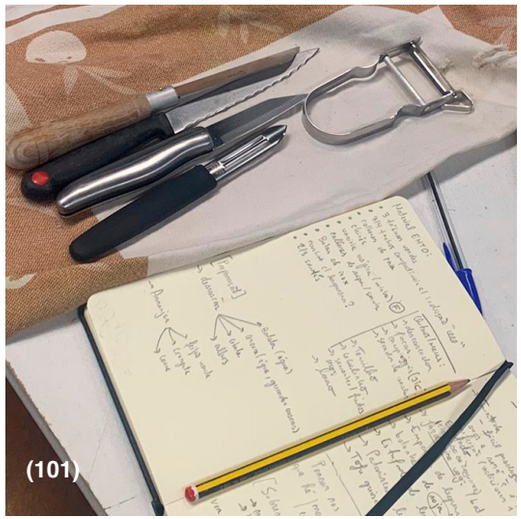
A simplicidade e rapidez de produção, fácil transporte e arrumação e a sua flexibilidade de afixar o suporte em alturas variadas deu razão à seleção do desenho do qual foram feitos 40 exemplares. O projeto tem a forma de um prisma triangular sem bases. Uma das suas faces da qual uma das arestas é o eixo do ângulo reto é encostada ao poste, um tubo de perfil quadrado, das bancas do mercado. Um segundo triângulo ou uma placa é colocada à mesma altura no lado oposto do mesmo poste. As faces, que se encontram assim, paralelas de cada peça têm quatro furos, dois de cada lado, nos quais se deve inserir parafusos e afixar com porcas. Ao serem apertados com força ganham resistência suficiente para a placa de apoio e as restantes atividades realizadas no evento, comer, cozinhar cortar.

Foram feitos dois testes de forma a decidir as dimensões do triângulo. As placas que de suporte variam entre duas larguras: 30 e 20 cm. Decidiu-se produzir também dois tamanhos diferentes de prisma. Tive preferência pela proporção do triângulo que dá suporte à placa mais larga. Ao diminuir a dimensão do triangulo não se pôde manter a proporção dos ângulos visto que face onde os furos estão não pode ser encolhida.

Na produção do prisma existem duas peças. Na primeira peça a localização das aberturas para os parafusos são marcadas e depois abertas com uma broca. A localização do Ângulo de 90º é marcado e quinado com. A segunda peça é a hipotenusa. As peça são soldadas de forma a criar o prisma. Utiliza-se a rebarbadora para aperfeiçoar os pontos de solta e os vértices da peça. As peça foram lacadas pela empresa Bombalac.

Estufado de legumes do Filipe Santos

Na primeira reunião que tive com o Filipe, o chefe que se tornou também parte da organização do projeto, falamos sobre o nosso interesse mútuo sobre a comensalidade e como era também uma das questões centrais da vontade no seu percurso profissional. Discutimos brevemente sobre o que


(101)

podíamos cozinhar. Na segunda reunião o Filipe apresentou 7 opções diferentes que achou possíveis cozinhar na praça da fruta com os ingredientes disponíveis no mercado. Nesta reunião esteve também presente um local que, apesar de não se ter mostrado muito envolvido no projeto posteriormente, mostrou interesse no projeto. O prato selecionado foi uma jardineira vegetariana que foi renomeada como estufado de vegetais de forma a não desrespeitar o simbolismo da receita onde a presença da carne estufada é significativa. O prato ser vegetariano tem que ver com a tipologia de produtos vendidos no mercado.

O Filipe tratou de desenvolver a receita e prepará-la. A prova foi feita e o prato confirmado. Os ingredientes da receita foram anotados para 6 pessoas e multiplicados para 100 pessoas.

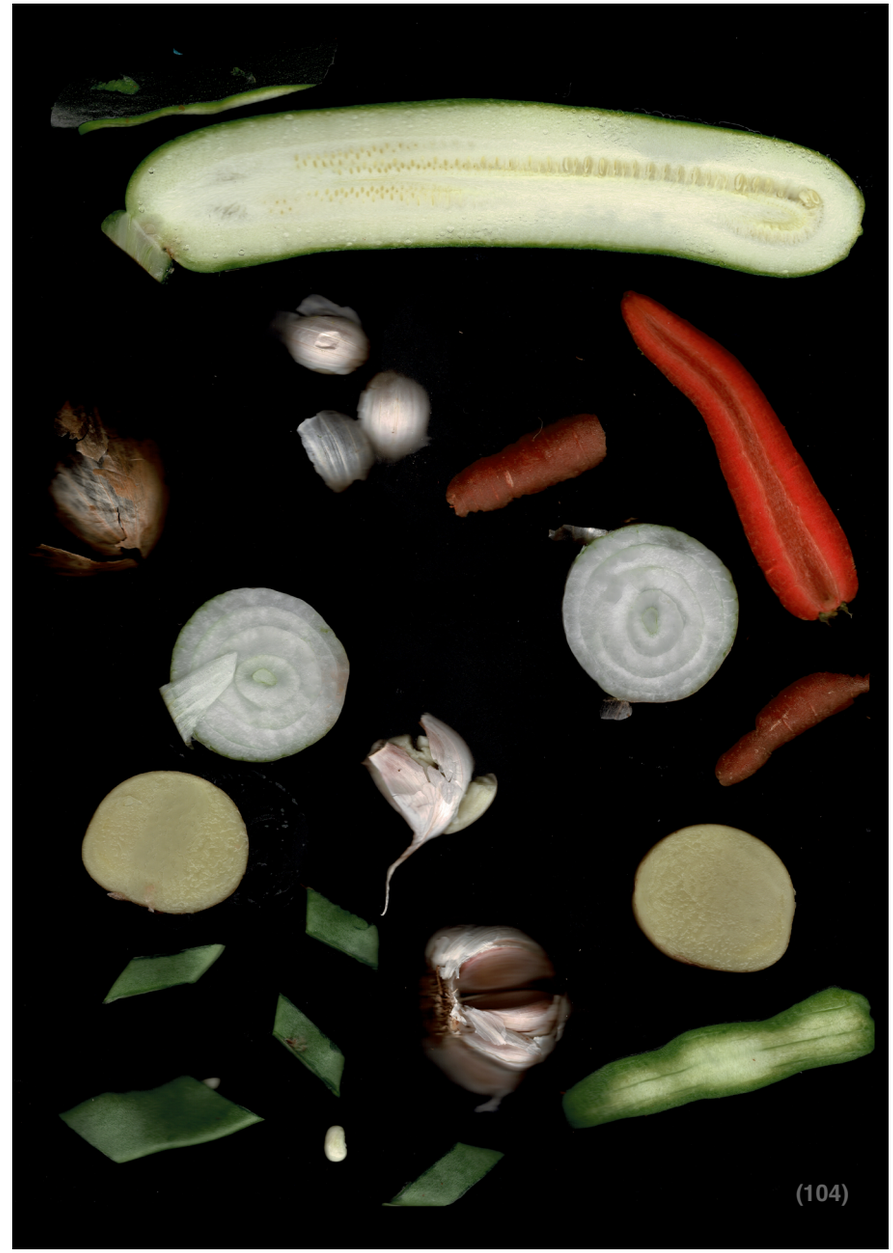
(102)

Comunicação do projeto

De forma a comunicar o projeto foram desenvolvidos visuais com os ingredientes da receita selecionada. Foram também desenvolvidos infográficos sobre as quantidades que se procuravam recolher. Assim decidiu-se dividir a receita em dois grupos, um deles recolhidos no primeiro dia, e os restantes no segundo. Os ingredientes foram digitalizados inteiros, cortados a meio e finalmente preparados. Quando se deu a digitalização desligou-se as luzes da sala de forma ao fundo ficar escuro. Esta visualização de cada ingrediente foi utilizada para diferentes fases da comunicação do evento. A segunda fase foi utilizada para o cartaz de infografia. A silhueta do corte central de cada ingrediente, foi dividida em 5 doses a partir de linhas pretas. O número total necessário para a realização da receita para 100 pessoas está no lado de fora da silhueta. Assim ficou planeado que no decorrer da feira as silhuetas dos cartazes seriam preenchidas com uma caneta preta conforme o aumento de ingredientes recolhidos. Os cartazes seriam colocados na banca de recolha e nas bancas dos feirantes e atualizados pelos voluntários presentes na recolha de hora em hora.



(103)



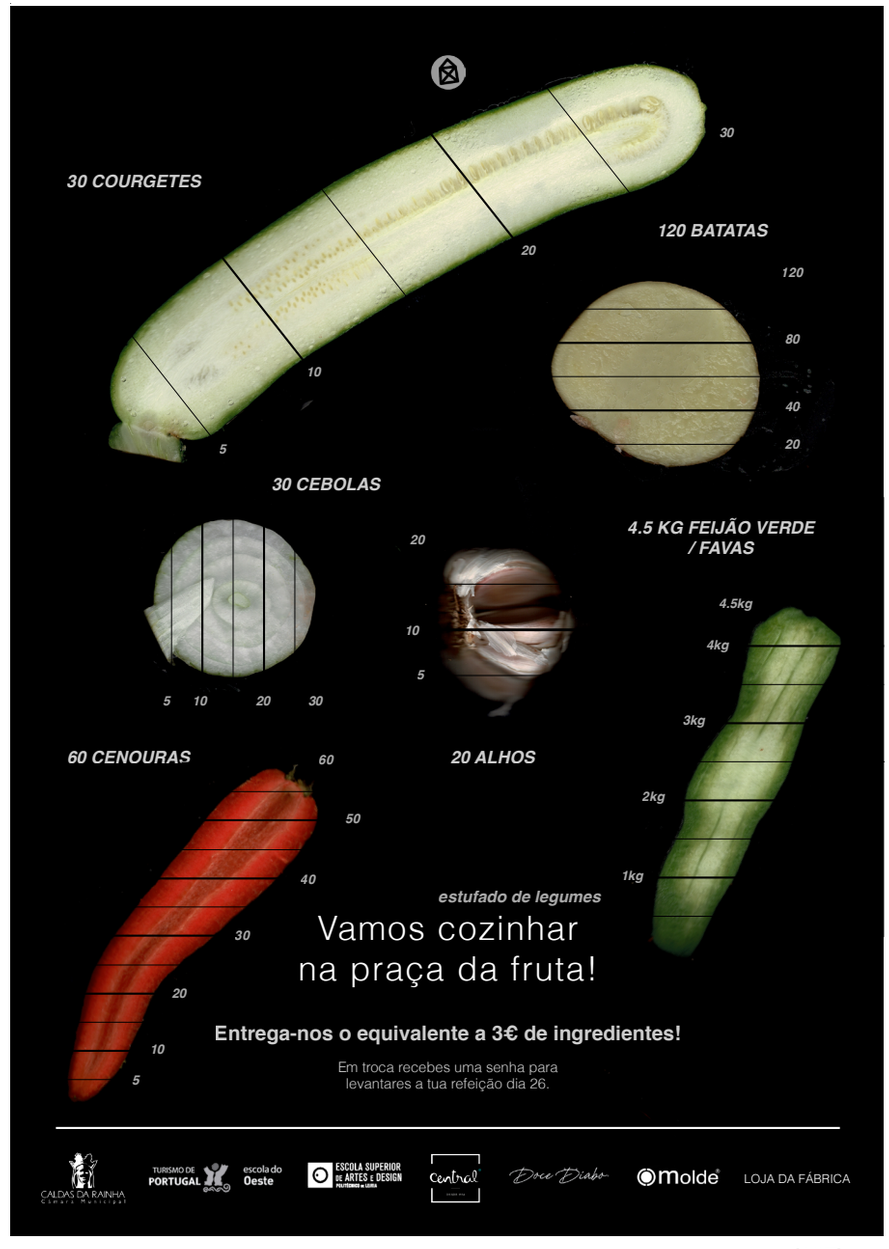
(104)

Para produzir grafismos que representassem o evento e o acompanhassem em todas as suas fases, digitalizaram-se os ingredientes inteiros, cortados ao meio e cortados em pequenos pedaços. Esta experiência resultou das imagens da Fig.95, 96, 97, que foram utilizadas em fases de desenvolvimento diferentes do projeto, comunicação previa ao evento anexo, comunicação durante a recolha de alimentos para a refeição, comunicação de informação durante a refeição. Decidiu-se fazer a recolha de metade dos ingredientes no primeiro dia e dos restantes no segundo. Isto traria algum controlo de quantas pessoas esperaríamos servir e ficar com um objetivo mais fechado para a segundo dia de recolha, fazer o balanço da recolha feita no primeiro dia. Para isto, dividiu-se os ingredientes em duas listas que resultaram em dois cartazes. Os primeiros ingredientes eram a base da receita: batata, curgete, cebola, alho, feijão verde e cenouras, a segunda foram os restantes: a couve, os cogumelos, os coentros e tomate.





(106)

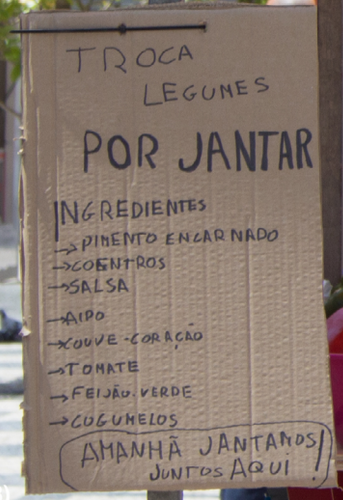


(107)

testagem

02 \ 04.03

TROCA LEGUMES POR JANTAR



(108)



(109)

Dias de recolha de alimentos

A tábua de suporte para a recolha de alimentos foi montada com o mercado às 7:30 da manhã. A servir de recipiente, 6 alguidares de diferentes cores foram pousados na tábua. Em cada um deles estava escrito o ingrediente a ser recolhido. Foram afixados os cartazes impressos e outros feitos no local com cartolina, cartão e um marcador preto. Foram afixados na banca a utilizar e nas de alguns vendedores.

Os vendedores tiveram um papel essencial na comunicação do projeto, apresentando-o aos compradores das suas bancas. As doações começaram a chegar. Em troca da entrega do ingrediente foram entregues senhas equivalentes a uma refeição. Não havia uma quantidade de doação fixa por pessoa.

No final dos dois dias de recolha houve várias doações por parte dos feirantes para o projeto.

Os ingredientes secos foram armazenados durante as duas noites na sala G.

O terceiro dia

As tendas e suportes da cozinha e preparação foram montados com o mercado às 7:30 da manhã. O transporte dos ingredientes e de todo o equipamento finalizou-se as 9 da manhã.

A preparação começou a esta hora a ser feita. Os ingredientes foram preparados segundo as instruções do chefe



(110)

ilustradas nas Fig.93. As batatas e cenouras foram colocadas em água de forma a não escurecerem. Nota-se que já durante a preparação as pessoas que se apresentavam no mercado tiveram bastante interesse no que se passava. Juntando-se aos voluntários para dar dicas em como arranjar os vegetais, como por exemplo tirar a casca da cenoura mais efetivamente. Duas senhoras juntaram-se para ajudar a cortar batatas.

O chefe que chegou pouco depois de darmos início à limpeza e corte dos ingredientes pediu para reajustarmos a altura das bancadas. Parte da preparação final ficou a cargo do chefe e da ajudante de cozinha, como o corte final da cebola, do alho, da cenoura. Este passo específico da preparação entusiasma perguntas e atenção especialmente dos feirantes em redor com vontade de aprender.

O chefe começa a cozinhar o estrugido por volta das 10:30h. O cheiro da cebola e da cenoura no azeite desperta perguntas e entusiasmo por parte dos clientes do mercado. Um casal de holandeses e 3 amigos portugueses compram senhas ainda no mesmo dia quando o chefe repara que precisa de mais salsa. Por volta das 14h o chefe serve os voluntários vegetarianos com uma primeira dose de estufado e os restantes com carne que trouxe de casa que grelha numa frigideira à parte.

O mercado começa a ser arrumado e 3 tendas não são desmontadas.

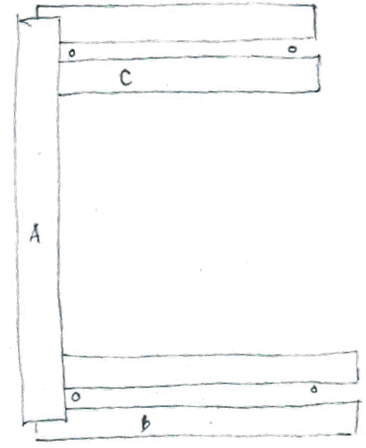


(111)

(112)



(113)



(114)
Mapa de disposição das bancadas de apoio.

O mapa previamente desenhado foi seguido. As placas mais largas (30 cm) foram colocadas mais baixas de forma a servirem de apoio para pessoas sentadas, as placas estreitas (20 cm) são colocadas como mesas altas. A cozinha passa a ter também duas outras bancadas, uma que vai servir de receção dos participantes e outra que vai servir os pratos.

O prato dos participantes começou a ser servido às 18:15. As primeiras duas doses prontas foram postas no *rechauds* que foi imediatamente aceso. Cada dose demorou cerca de 30 min a ser cozinhada. Foram intercaladas 6 doses com uma diferença de início de confeção de 20 minutos. Cada dose serviu cerca de 17 pessoas. Serviu-se um total de 115 pessoas das quais 80 foram senhas. As restantes 35 pessoas pagaram 4€ pela refeição. Os 140 € recolhidos foram divididos metade para



(115)

(116)

a absorção parcial dos custos do projeto, e os restantes 75€ foram trocados por produtos e entregues à instituição “voltar a casa” gerida pelo Sr.Joaquim.

O cliente faz o pedido de levantamento da refeição na bancada (A). Aqui pode escolher o tamanho da dose para cada prato que pede entre duas doses, pequena ou grande. É também nesta banca que faz o pagamento e entrega a senha. A informação é passada ao balcão (C) e o cliente é convidado a servir se de limonada no balcão (B) onde vai encontrar também a cozinha. O participante pode ver parte do processo de confeção do prato que vai comer. O chefe presente responde a duvidas que possam surgir sobre o projeto ou a refeição vista que neste passo da confeção já está bastante livre. O participante acaba o seu percurso, passando para o balcão C ao rodear a banca. Ao receber o seu prato, tem a opção de ser servido com coentros e pão. Os talheres e guardanapos estão também nesta banca.

Dirige-se às mesas onde tem talheres e guardanapos extra se necessário. Pode escolher sentar-se nas mesas baixas ou ficar em pé nas mesas altas.

Quando acabam entregam os pratos junto ao chafariz onde um dos voluntários lava e seca os pratos e talheres. Alguns dos participantes fizeram questão de lavar o seu próprio prato e entregar ao voluntario que os secou e colocou no seu lugar.



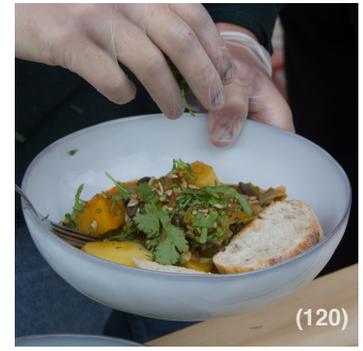
(117)



(118)



(119)



(120)



(121)

resultados

02 \ 04.04



(121)



(122)



(123)



(124)



(125)



(126)



(127)



(128)