

jogos de mesa

Inês Miravent

jogos de mesa

ESAD.CR

Escola Superior de Artes e Design - Instituto Politécnico de Leiria

Rua Isidoro Inácio Alves de Carvalho
2500-321 Caldas da Rainha
www.esad.ipleiria.pt

Relatório de Projeto Final
Mestrado em Design de Produto

Autora

Inês Miravent

inesmiravent@gmail.com

Orientador

Renato Bispo

2018

jogos de mesa

refeições como meio para desenvolver as relações interpessoais

Inês Miravent

/2018



Para os meus pais.

Um agradecimento muito especial ao meu pai.

Ao meu orientador,

Aos técnicos das oficinas,

Ao Pedro,

E a todos os que, de uma forma ou de outra, contribuíram para o desenvolvimento deste projeto,

Obrigada.

Palavras-chave

Design, Interação, Cerâmica utilitária, Relações Familiares

Este projeto começou com a vontade de incentivar as famílias a valorizarem o seu tempo juntas, numa sociedade em que o dia-a-dia é tantas vezes vivido a um ritmo acelerado e nem sempre retiramos um momento para apreciar a presença daqueles que mais gostamos.

Procurou-se perceber o que significa a noção de família na sociedade contemporânea, como se caracteriza e os desafios que enfrenta, o que levou à descoberta das dinâmicas familiares e dos comportamentos do quotidiano. As práticas do dia-a-dia conduziram-nos aos rituais familiares e, a pouco e pouco, o caminho para o desenvolvimento do projeto, foi-se tornando mais definido.

Da exploração dos rituais familiares resultou o interesse pelo momento das refeições, que se revelaram uma atividade transversal a todos os seres humanos, imbuída de estímulos sensoriais, dimensões sociais específicas, normas particulares e características instrumentais que permitem a atuação do design. Levando à questão: Como é que os objetos de mesa nos podem levar a interagir uns com os outros e contribuir para que as refeições sejam momentos de convívio, partilha e informalidade?

Simultaneamente, entendeu-se ser necessário perceber as transformações destes momentos ao longo do tempo, as mudanças nos hábitos e na utilização dos objetos. Era igualmente importante, compreender o poder de influência e transformação dos objetos e do espaço que nos rodeia na apreciação de uma refeição, o tipo de relação, os significados e o valor que o ser humano atribui aos objetos.

O objetivo foi delineado,

Estimular novas formas de interação e diálogo às refeições, apelar à informalidade e entretenimento através dos objetos.

Neste sentido, foi desenhado um conjunto de objetos utilitários, pensados para as refeições com a família e amigos, cujo processo de desenvolvimento será descrito neste documento.

Keywords

Design, Interaction, Tableware, Family Relationships

This project started with the aim of encouraging families to value their time together, in a society where everyday life is so often lived in a hurry and we do not always take a moment to appreciate the presence of the ones we love.

An effort was made to understand the meaning of family in the modern society, how it is characterized and the challenges it faces, which brought us to discover the family dynamics and behaviors. The practices of the day-to-day living lead us to the family rituals and, little by little, the path to the project development, became more defined.

The exploration of family rituals resulted in a growing interest for the meal time, which revealed itself as a cross-cut activity to all human beings, embodied of sensory stimuli, detailed social dimensions, specific norms and instrumental characteristics that allow the acting of design. Triggering the question: How can tableware make us interact with each other and contribute to turn meals into social moments, of sharing and informality?

Simultaneously, the need to understand the transformations of these moments through time, the changes in its habits and in the use of objects was realized. It was equally important, to comprehend the power of influence of objects and space in the transformation of a meal, what type of relationship, meanings and value the human being assigns to objects.

The goal was fixed,

Encourage new ways of interaction and dialogue at meals, call for informality and entertaining through objects.

In this sense, a new set of tableware was designed, aimed at meals with family and friends, whose development process will be described in this document.

Resumo/Abstract	11
PRIMEIRA PARTE/ENQUADRAMENTO TEÓRICO	19
Modelos de Família, Rituais e Refeições	
Modelos de Família Contemporânea	21
Rituais Familiares	25
Refeições	33
Refeições ao longo do tempo	43
Refeições Contemporâneas	59
Novas Estruturas de Refeição	66
A Mesa na Construção de Memórias	69
A Televisão e as Refeições	75
SEGUNDA PARTE/ESTUDOS E PROJETOS REFERÊNCIA	79
Design	
Estética, Novidade e Experiência	81
Pratos e Empratamento	87
Prato-objeto complementa o prato-alimento	91
TERCEIRA PARTE/OBJETOS	103
Desenvolvimento do Projeto	
Como criar refeições especiais e memoráveis?	104
Os objetos	107
Travessa Pequena	109
Prato Grande	113
Prato para Bolos e Tartes	117
Taça Média	121
Conclusão	131
Textos Originais	136
Referências Bibliográficas	138
Referências Vídeo	140
Referências Imagens	141
APÊNDICE 1 - Elaboração dos Protótipos	146
APÊNDICE 2 - Vídeos explicativos	150



Modelos de Família, Rituais e Refeições

PRIMEIRA PARTE/ENQUADRAMENTO TEÓRICO

Modelos de Família Contemporânea

“a família não cessa de se (re)inventar aos nossos olhos e a sua definição constitui sempre um enjuno social e político”

(Jean-Hugues Déchaux, como citado por Costa, 2011, p.31)

Considerou-se essencial perceber, primeiramente, que «família» é esta que referimos quando falamos em «família contemporânea», compreender a sua origem e desenvolvimento na sociedade ocidental.

De acordo com Rosalina P. Costa (2011)¹, o delinear da transformação mais recente da «família» começa nos anos 70 do século XX, podendo identificar-se três indicadores socio-demográficos como primeiros sinais de uma mudança de comportamentos que se começa a manifestar: (1) a atividade profissional das mulheres, no domínio público; (2) a conjugalidade, no domínio privado; e (3) a sexualidade e a contraceção, no domínio íntimo².

Segundo Costa (2011), estas transformações influenciam o espaço privado da «família». Os adolescentes começam a indiciar um progressivo desinteresse pela identidade e valores representados pelos seus pais, exibindo, em contrapartida, uma crescente identificação com os seus pares. Enceta-se uma afirmação de autonomia e independência, a relação com os pais evolui de meros “representantes de uma linhagem e de valores” para ícones de uma relação afetiva e de amizade.

Costa (2011) argumenta ainda que a mudança social prossegue com o gradual crescimento da igualdade entre indivíduos, uma população que se torna tendencialmente mais

^{1/} Rosalina P. Costa é especializada no estudo da família e da população, é autora da tese de doutoramento “Pequenos e Grandes Dias - Os rituais na construção da família contemporânea”. (ver referências p.138-139)



escolarizada e a globalização se estabelece nas sociedades ocidentais. No seu conjunto, estas alterações contribuíram para que cada pessoa adquirisse o «poder» de compor a sua própria biografia e originaram um processo de individualização do «eu».

Aquelas que eram as orientações tradicionais dão, de acordo com a mesma, lugar às orientações institucionais (Estado, mercado de trabalho, sistema judicial), originando uma nova sociedade, onde se vive entre a liberdade de escolhas e as restrições impostas pelas instituições que trazem consigo novos desafios que afetam, por vezes, as relações familiares, amorosas e de amizade.

Cada vez mais, as relações pessoais são estruturadas num princípio de «ligação emocional», assente na confiança mútua e na abertura em

“As famílias são infinitas e as suas múltiplas formas escapam a qualquer categorização teórica.”

(Crespo, C., 2011, p.10)

relação ao outro, é exigida igualdade e democracia entre o casal, procura-se a intimidade, a segurança e a proximidade.

Estamos atualmente, de acordo com Costa (2011), perante uma sociedade onde as instituições perderam a capacidade de oferecer segurança e em que todos somos obrigados a fazer opções em contextos incertos e instáveis. As novas famílias e estilos de vida não têm, assim, mais lugar nas categorias pré-estabelecidas e os conceitos de família e parentesco são incessantemente reinventados.

2/ (1) O modelo do casal casado com filhos, criados por uma esposa economicamente inativa, imposto na sociedade desde a 2ª Guerra Mundial é posto em causa. Não querendo perder a sua recém-conquistada independência económica, muitas mulheres decidem permanecer no mercado de trabalho, a tempo inteiro ou parcial, e, lentamente, são aceites, ainda que em condições de desigualdade perante os homens. Simultaneamente, os seus percursos escolares prolongam-se.

(2) Aumenta o número de divórcios nos países industrializados, a coabitação fora do casamento é despenalizada e torna-se socialmente aceite. Crescem assim as famílias monoparentais e recompostas, multiplicam-se as uniões e as experiências de vida a solo.

(3) O aparecimento e a disseminação de métodos contraceptivos eficazes, concede às mulheres uma autonomia sexual e reprodutiva nunca antes experienciada, que transforma profundamente os agregados familiares.

Será então possível definir uma imagem da «família contemporânea»?

Na sequência da evolução de comportamentos e aceções que descrevemos, Costa (2011) considera o conceito de «família» em si mesmo, uma noção limitada e ultrapassada. Uma definição que a encara como um «objeto» com uma única realidade, insuficiente para explicar e compreender a multiplicidade de atividades que são levadas a cabo por cônjuges/parceiros, pais, filhos e parentes, relacionadas com as ideias de conjugalidade, parentalidade ou parentesco, e que impossibilita a apreensão do significado das expectativas e obrigações que lhes estão associadas.

Por isso, Lewis Morgan (como descrito por Costa, 2011) propôs o conceito

de «práticas familiares», alterando o foco da análise para as interações familiares em detrimento da sua estrutura. De acordo com esta ideia, os fragmentos da vida quotidiana são processos interativos e significantes, simultaneamente localizados na cultura, história e biografia pessoal. Estas ações do quotidiano, aparentemente banais, permitem a assunção de uma multiplicidade de interpretações e significados que não estão definidos previamente e que são responsáveis pela construção da experiência familiar. São essas «práticas familiares» que nos vão ajudar a decifrar os significados atribuídos ao conceito de «família» nos dias em que vivemos e, desta forma, contribuir para a sua caracterização.

Rituais Familiares

Dentro das «práticas familiares» há um conjunto específico de interações: os rituais familiares.

Carla Crespo (2011)³ caracteriza os rituais familiares como o conjunto de ações padronizadas pontuais ou de rotina, realizadas por um conjunto de elementos, que delimitam, definem, estruturam e constroem modelos de pertença e representação das famílias.

Usualmente podem ser categorizados em três tipos: (1) celebrações familiares – como o Natal ou os casamentos e batizados; (2) tradições familiares – particulares a cada família, como os aniversários e as férias; e, (3) interações padrão – a hora das refeições, o hábito de ver televisão depois do jantar, entre outros (Costa, 2011; Crespo, 2011).

Os rituais familiares foram, desde cedo, selecionados como foco para o desenvolvimento deste projeto, por enquadrarem tudo o que faz parte das nossas rotinas diárias, envolverem as diferentes gerações (avós, pais, filhos) e serem inter-

mediários entre os hábitos dos nossos dias e os costumes do passado, revelando os benefícios, as tensões e as contradições das situações do quotidiano, os seus cenários e os seus diversos intervenientes.

Detêm uma dimensão cognitiva, o que permite que sejam facilmente identificados pelos seus atores, e uma dimensão emocional, ou seja, assumem significado para os atores intervenientes (Costa, 2011).

A sua importância reside no facto dos rituais constituírem as diferentes camadas da vida familiar, revelando as suas interações, os sistemas de valores e crenças, as regras, os papéis e a sua estrutura de poder. Simultaneamente, configuram, fortalecem e transmitem a identidade familiar, sendo as famílias que investem e promovem os rituais mais coesas e satisfeitas (Crespo, 2011; Costa, 2011).

Algumas partes ativas dos rituais – a reunião de um conjunto de pessoas, a música e a dança, os



IMG. 3/ Ilustração de Anna Kovecses

³ Carla Crespo é professora doutorada na Faculdade de Psicologia da Universidade de Lisboa. Dedicou-se ao estudo da família e dos seus rituais. (ver referências p.138-139)

alimentos diferentes e especiais ou mesmo a simbologia associada – produzem efeitos psicossomáticos a nível neurológico do estado de consciência e percepção sensorial, gerando descargas límbicas positivas associadas a uma certa excecionalidade do momento (Costa, 2011)

Crespo (2011) argumenta que vários estudos revelam o impacto positivo dos rituais familiares na saúde e bem-estar de indivíduos e famílias, são associados ao desenvolvimento de dimensões positivas da identidade, como fatores protetores para crianças de famílias com alcoolismo, importantes na saúde mental dos adolescentes, minimizadores de conflitos familiares e como auxiliares das tarefas parentais.

De acordo com Costa (2011) os rituais implicam ações como contar uma história, soprar as velas, trocar alianças, fazer ou comprar um bolo de aniversário, oferecer uma prenda, mas também contém objetos e símbolos – alimentos e bebidas, indumentária apropriada, balões em festas de aniversário, presentes embrulhados em papel de fantasia –, o que revela uma di-

mensão instrumental. Estas ações, objetos ou símbolos têm para os seus atores um significado especial, por estarem associados aos sentimentos, relações e valores atribuídos a esses rituais.

A «casa» é o espaço primordial para o desenrolar destas ações, núcleo em redor do qual se passam estes enredos, estabelecendo-se como espaço importante para a construção das famílias ou, se usarmos o conceito mais abrangente de Morgan (como descrito por Costa, 2011), ambiente onde se desenvolvem as «práticas familiares».

Numa «casa», a divisão entre aquilo que são consideradas zonas sociais e zonas privadas é evidente, há zonas delineadas para a interação – como a sala de estar e, outras que foram sendo adaptadas ao longo dos tempos, como as cozinhas – nestes espaços é habitual recebermos familiares e amigos, e, existem áreas de uso mais condicionado - os quartos e as casas de banho. É, contudo, importante sublinhar que os rituais familiares acontecem em todos os espaços, de forma mais ou menos significativa.

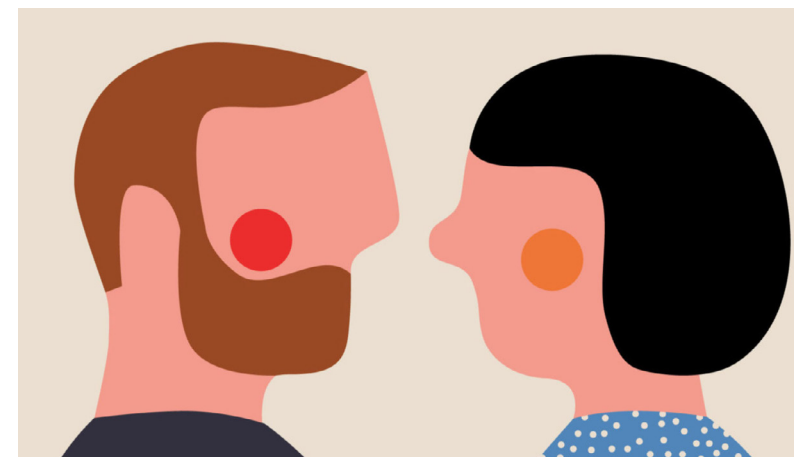
É importante sublinhar o que distingue os rituais dos hábitos de rotina.

Os hábitos de rotina traduzem uma concretização daquilo que «precisa ser feito» (Costa, 2011), e dizem essencialmente respeito às ações domésticas – lavar a loiça, tratar da roupa, limpar a casa, etc. – são ações momentâneas, que uma vez realizadas deixaram pouco a refletir ou recordar, e cujo significado atribuído é invariável entre membros da família e terceiros.

Os rituais, por seu lado, geram um compromisso afetivo, um

sentimento de que «se fez a coisa certa» ou «se está a fazer», traduzindo a dimensão simbólica «do que nós [família] somos» (idem.), mostram os valores, as regras e a estrutura familiar, construindo a sua identidade. Transportam consigo um sentido de continuidade entre gerações e não comportam o mesmo valor para os protagonistas e para os espectadores exteriores.

O ritmo acelerado do quotidiano das famílias, medido entre o horário de trabalho, a escola, as



IMG. 4/ Ilustração de Anna Kovecses

“a sua relevância assenta precisamente no seu significado, quando se trata de ir mais além da realidade quotidiana com o fim de a tornar especial e de dotar de um conteúdo que a transcenda”

(Gimeno, como citado por Costa, 2011, p.64)

atividades de tempos livres, as idas ao supermercado, a que se acrescentam outras atividades e obrigações, dificulta às famílias contemporâneas a sincronização de tempos e espaços que lhes permitam efetivamente «estar juntas» (Costa, 2011). O que faz com que muitos rituais familiares sejam encurtados, simplificados ou mesmo eliminados.

Em contrapartida e devido a esta escassez de tempo, o «tempo da família» ganhou um valor e uma apreciação maiores (Crespo, 2011). Contrastando com este quotidiano preenchido, o aumento da esperança média de vida trouxe a possibilidade e a vontade, de viver mais e melhores experiências, abrindo espaço à diversificação e inclusão de novos rituais familiares (Costa, 2011).

Segundo Costa (2011), a condição mais individualizada dos indivíduos na sociedade contemporânea,

oferece-lhes ainda liberdade para afirmar o seu «eu individual» e questionar as imposições externas, escrever os seus próprios guiões familiares sem se sentirem condicionados pelos ideais da sua família-instituição, da família alargada ou da sociedade. O que pode significar uma maior predisposição para questionar e reinventar os rituais, em particular aqueles que fazem parte do calendário externo, como são as datas festivas, os símbolos, as ações simbólicas e as repetições anuais.

Surgem hoje assim, por um lado, os novos rituais da família contemporânea e, por outro, os rituais reinterpretados que combinam as tradições do passado e a modernidade, adquirindo novas formas, protagonistas e interpretações.

Um grupo de investigadores em design do Royal College of Art (Bichard et al., 2015)⁴, acompanhou cinco fa-



IMG. 5/ “Uma festa de aniversário de crianças”, Nina Leen, 1950



IMG. 6 e 7/ Na primeira fila de imagens, pode ver-se a Máquina de Rituais que serve um copo de vinho quando uma garrafa é aberta

IMG. 8 e 9/ Em baixo, o frasco onde são guardadas as mensagens que depois são transmitidas a partir da mala-altifalante

4/ No trabalho de investigação *Family Rituals 2.0* (ver referências bibliográficas p.138-139)

mílias separadas regularmente por questões de trabalho, ao longo de nove meses, numa investigação etnográfica dos seus rituais familiares. O resultado foi a criação de cinco “máquinas de rituais”, pensadas especificamente para cada uma destas famílias, como forma de ajudar a reaproximar os seus elementos quando estão separados.

Uma dessas “máquinas de rituais” foi pensada para um casal que revelou, durante as observações quotidianas, o hábito de se sentar a tomar uma bebida juntos, ao final do dia, após cumprir todas as tarefas e de deitar o seu filho bebé. Na expectativa do casal poder recriar este ritual quando está separado, os investigadores desenvolveram um abre-garrafas conectado à internet, quando, longe de casa, uma garrafa de cerveja é aberta pelo marido, em casa, uma “máquina de rituais” serve um copo de vinho.

Outro dos objetos desenvolvidos, foi realizado para uma mulher camionista, o seu marido e os seus seis filhos. Afastada de casa cerca de cinco dias por semana, esta mãe vai encontrando cartões e mensagens deixados pelos filhos no seu camião

antes de partir. Os designers decidiram, por isso, desenvolver uma “máquina de rituais” para acomodar este fim. Esta máquina é pendurada dentro do camião e assemelha-se propositadamente a uma mala de senhora, refletindo a feminidade da condutora num mundo de trabalho dominado por homens, e o seu gosto pelo cor de rosa. Dentro da mala, está uma coluna de som que funciona em conjunto com um frasco de doce deixado na cozinha de casa, onde os filhos e o marido podem deixar mensagens de voz, abrindo a tampa e falando para dentro do frasco. As mensagens são depois reproduzidas a partir da máquina dentro do camião e podem ser acedidas e repetidas conforme a vontade.

Estes projetos investigam e desenvolvem produtos que procuram reinventar rituais significativos e contribuir para reforçar a proximidade entre os elementos das famílias estudadas, segundo a perspectiva e metodologia do design. Demonstram possíveis abordagens do que pode significar a reinterpretção dos rituais pelos designers e da influência que os objetos podem ter no quotidiano das relações familiares.

Refeições

“As refeições, esses momentos que simbolizam afetos e dedicação entre os membros da família e envolvem tradições que são passadas de geração em geração”

(Crespo, C., 2011, p.19)

No decorrer da investigação inicial sobre as famílias, descobriram-se as práticas familiares, entre elas, desvendaram-se os rituais, e de entre todos os rituais que fazem parte do quotidiano das famílias, selecionaram-se as refeições para o desenvolvimento deste projeto.

Os atributos sociais, comportamentais, sensoriais, identitários e simbólicos, detalhados e complexos da alimentação, esta necessidade biológica de todos nós, revestiram o que poderia ser considerado uma atividade mundana, de valor e interesse. A estas características, acresce a dimensão instrumental das refeições, que permite a atuação do design na sua transformação e na revalorização das experiências, potenciando momentos interação e a criação de memórias coletivas.

Perante a diversidade de rituais familiares, este, parece ser transversal às famílias de todas as gerações, identidades e lugares,

cujo valor reconhecido ultrapassa a necessidade biológica.

É através das refeições e das atividades culinárias que construímos uma boa parte das nossas memórias familiares, de infância ou vida adulta, relativas ao espaço, à casa e aos objetos domésticos. Sejam das grandes ocasiões festivas com a família reunida em volta da mesa, dos almoços e jantares com amigos ou dos pequenos-almoços prolongados de fim-de-semana (Salvador, 2016).

As refeições apelam aos nossos cinco sentidos e fazem-nos recordar os sons – a família ruidosa a discutir assuntos banais, o crepitar do azeite ainda quente na travessa de forno que chega à mesa, o barulho dos talheres ao tocarem na superfície dos pratos; os cheiros – da carne assada, do arroz de pato, do peixe grelhado ou dos fritos do Natal, mas também do perfume da avó e da tia; as texturas – da velha toalha de linho branca que sobrevive a todas nódoas, dos copos de



IMG. 10/ Ilustração de Olimpia Zagnoli

vidro altos, macios e frios, da salada com a alface macia, o tomate delicado e a crocante cebola, das rijas castanhas assadas a contrastar com a tenra carne de porco; as cores – vibrantes da salada de fruta ou do peixe branco sobre as ervilhas verdes, das inúmeras taças, tigelas e pratinhos coloridos dispostos pela mesa; e, ainda, os sabores – o doce do bolo de chocolate ou o sabor frutado do vinho.

É através das refeições que as crianças interiorizam muitas das regras e valores da sociedade como a higiene e o respeito – a dimensão reguladora – mas também aprendem a partilhar – a dimensão social (Poulain, 2017) e tomam contacto com valores culturais. São ainda oportunidades para a regulação emocional e supervisão parental (Crespo, 2011), através das oportunidades de diálogo que se criam, como o perguntar “Como correu a escola?” ou “O que foi o almoço hoje na escola?”, no caso dos adolescentes promove ainda a responsabilização e a autonomia, por exemplo pela justificação de um atraso ou ausência ao jantar.

Sentadas à mesa as crianças e adolescentes têm a oportunidade de falar sobre os seus problemas e mostrar os seus pontos de vista, desenvolvem a

linguagem e são ajudadas a ultrapassar a timidez ou as dificuldades de articulação (Apple, 2007; Crespo, 2011). Os mais velhos partilham os conhecimentos, contam episódios da sua vida e distribuem afetos num ambiente descontraído.

A partilha de comida e de uma mesa em comum é essencial ao desenvolvimento do sentimento coletivo de pertença, reiterando uma identidade coletiva e estando associada à integração num grupo, rede de parentesco, comunidade ou associação religiosa (Salvador, 2016), representa também as hierarquias e relações de poder aí instituídas. Às refeições reforçam-se as relações de intimidade, constroem-se ou mantêm-se redes de relações, dado que muitas vezes os participantes já se conhecem ou a refeição tem como propósito a sua aproximação (José Manuel Sobral, em entrevista a Henriques, 2014⁴).

Com as famílias de hoje cada vez mais ocupadas (Crespo, 2011), nem sempre sobra tempo, energia, vontade e resignação para preparar as refeições familiares – sejam as de carácter mais rotineiro ou festivo. O episódio narrado de seguida, ilustra simultaneamente a escassez de tempo e o valor das refeições como momento de socialização.



IMG.11/ “O pai começou”, Estúdio McClanahan

”Senta-te” – disse o miúdo.

Eu pensei que estava a detetar um tom pouco usual de preocupação e ternura na sua voz. Mas os meus poderes de deteção estavam contaminados pela privação de sono. Eram tempos de felicidade caótica para a nossa família em crescimento: O miúdo, ainda não tinha bem dois anos, acabava de se tornar irmão de uma menina cuja idade ainda contávamos aos dias.

Cantávamos canções sem sentido durante toda a noite e comíamos gelado ao pequeno-almoço. Durante uma semana, ninguém saiu de casa ou vestiu um par de calças.

Sentindo um pedaço esfiapado da sua vida a precisar de reparo, o meu filho parou-me enquanto eu me debruçava por cima dele para agarrar alguma coisa relacionada com crianças na cozinha.

”Papá, senta”, disse ele, indicando-me a cadeira na direção oposta à sua cadeira de refeição. A sua voz estava séria. Portanto sentei-me.

Normalmente por esta altura, ele estaria a pedir-me para apertar o meu nariz e imitar o som de uma buzina ou a exigir um carrinho de Lego. Mas agora ele fixava-me com um olhar benevolente e simultaneamente firme. *Nós temos de ter uma pequena conversa*, disse ele. Ouve-me com atenção.

Eu reconheci aquele olhar, o mesmo que eu sem dúvida utilizo durante as nossas negociações paternas. Mas agora era o meu filho que tinha a palavra e estava pronto para me dar os seus argumentos.

”Papá”, disse o miúdo, “Quero comer-comer.”

Estava impressionado. Ninguém por aqui, muito menos o de quase-dois-anos, tinha o hábito de usar frases completas.

E eu sabia o que ele queria dizer. “Comer-comer” era mais que a soma das suas repetições. Não era a comida como combustível. Comer-comer, viria eu a entender, era a refeição familiar «*como ela deve ser*». Com toda a sua união em redor da mesa e o miúdo a partilhar aquilo que nós comemos.^{T1}

Sachs, A. (2013) The importance of a Proper Family Meal. Bon Appétit

Este momento peculiar da vida familiar do jornalista gastronómico Adam Sachs (2013), demonstra o poder que as refeições exercem sobre a nossa perceção de estabilidade quotidiana. Através do olhar de uma criança, o seu filho, que aqui, neste lar anormalmente desalinado e em transformação, procura um sinal de estabilidade e segurança.

Curiosamente, e apesar da sua tão tenra idade, reconhece e nomeia a refeição familiar como a peça que pensa estar em falta a essa desejada «normalidade», comunicando-o ao seu pai num tom expresso de inquietação.

Este “quero comer-comer” não se refere à necessidade primária de alimentação, mas sim aos diversos elementos – pessoas, objetos, alimentos – que, aos olhos desta criança, compõem uma refeição «como deve ser». Refeição, que aqui pressupõe a existência de uma mesa, os dois pais sentados à sua volta, pratos e alimentos que embora diferentes para pais e filho, vão sendo partilhados entre si.

T1, T2 E T3/ Traduções livres da autora
(ver páginas 136-137)

“O ingrediente secreto do jantar de família não está na comida – está na relação que pais e crianças estabelecem entre si.”^{T2}

(Parker-Pope, T., 2018)

Comer é uma atividade indispensável à vida humana (Piqueras-Fizman & Spence, 2014; Poulain, 2017) e as pessoas com quem partilhamos essas refeições influenciam significativamente a nossa experiência, seja naquilo que comemos, como comemos, quando comemos, o quanto comemos ou até a opinião que formamos sobre aquilo que comemos.

“O ato de comer é tão primário e elementar na aprendizagem dos nossos valores de vida que isso é inquestionavelmente partilhado com todo e cada indivíduo.”^{T3}

(Simmel, G, citado por Poulain, 2017, p.129)



IMG.12/ "Festa de anos na embaixada de Inglaterra", George Skadding, 1951-6

5/ Jean-Pierre Poulain é um sociólogo francês, que se dedica ao estudo da sociologia da alimentação. (ver referências p.138-139)

6/ Betina Piqueras-Fizman e Charles Spence são investigadores da Universidade de Oxford, autores do livro "The Perfect Meal" (ver ref. p.138-1359)

T4 e T5/ Traduções livres da autora
(ver páginas 136-137)

Inúmeros autores referem-se às refeições como uma atividade com implicações sociais abrangentes (Clarkson, 2012; Piqueras-Fizman & Spence, 2014; Poulain, 2017; Whateley, 2017), o antropólogo José Manuel Sobral (entrevistado por Henriques, 2014^a) declara que as refeições são um ato de intimidade. Hurst (2018) e Poulain (2017)⁵, defendem que a companhia às refeições influencia aos nossos padrões de comportamento, refeições realizadas sem companhia têm uma relação direta com os índices de infelicidade e de obesidade.

“Comer e beber são atividades fundamentalmente sociais, e sempre foram. Certamente, a comida nunca parece saber tão bem quando jantamos sozinhos num restaurante.”^{T4}

(Piqueras-Fizman, B., Spence, C., 2014, p.45)

De acordo com os investigadores Betina Piqueras-Fizman e Charles Spence (2014)⁶, as pessoas exibem também uma tendência para reproduzir as escolhas de alimentos que estão à sua volta. Comer com pessoas que nos são familiares não só altera as dinâmicas da refeição,

como pode levar ao aumento da sua duração. Comemos cerca de 35% mais na presença de uma outra pessoa, 75% mais quando comemos com mais três pessoas e quase duas vezes mais quando o número de comensais atinge os sete. Verificam também, que as refeições com a família nuclear (mulher/marido e filhos) são normalmente de duração mais curta que as refeições feitas com amigos, tendencialmente com maior número de alimentos e duração mais prolongada.

“O melhor restaurante do mundo? Bem pode ser na Dinamarca. É o que os especialistas dizem. Mas na verdade é aquele onde vão os teus amigos.”^{T5}

(Clarkson, J., 2012)

As refeições possibilitam, na verdade, muito mais do que um meio para unir a família nuclear e construir a família «para dentro», oferecem a possibilidade de a família integrar a família alargada e os amigos próximos nas suas experiências, partilhando os seus valores, cultura e tradições.

“Oferecer uma refeição é uma demonstração de hospitalidade, na qual importa menos o alimento em si do que a partilha.”

(Salvador, M. S., 2016, p.70)

A reunião de um grupo de pessoas à volta de uma mesa é, em várias sociedades, grupos, religiões e comunidades, um ato que se reveste de grande simbolismo (Salvador, 2016). São um lugar para o estreitamento e construção de laços de amizade, a celebração de um grupo ou de um rito de passagem.

“Durante muitos séculos, as refeições constituíram o foco da interação social humana: é a principal (e talvez) a única atividade diária que nos faz juntar à volta de uma mesa e interagir uns com os outros.”^{T6}

(Piqueras-Fizman, B., Spence C., 2014, p.367)

Historicamente, representam um momento de inclusão ou exclusão numa sociedade (Poulain, 2017; Salvador, 2016). Foram lugar onde se forjaram alianças, estabeleceram relações de poder e se selaram acordos. A comida e a bebida transformam-se assim em representantes materiais de um contrato, uma vez terminada a negociação. Os alimentos e a refeição revelavam-se como atri-

butos de riqueza e poder, símbolos de distinção, tanto pela qualidade como pela quantidade (Salvador, 2016).

Dupuy e Poulain (2008)⁷, questionaram adultos e crianças sobre a sua última refeição mais agradável, 72% das crianças inquiridas referiram refeições com a família e 21,8% refeições com amigos; nos adultos, as refeições com a família representam 55,8% das respostas e as refeições com amigos 27,7%. Por oposição, aos 4% de crianças e 7% de adultos que referem as refeições realizadas sem companhia.

Quando interrogados sobre o tipo ocasião desta refeição, 43,3% dos adultos inquiridos referiram momentos de convívio e 30% o momento das refeições quotidianas. Para qualquer dos grupos, o que fica claro é a importância da companhia quer da família, quer dos amigos para a satisfação individual às refeições.



IMG.13/ “Almoço de família”, fotografia do arquivo do Museu da Imagem e do Som do Rio de Janeiro, 1931

⁷ Dupuy e Poulain são sociólogos e autores do estudo “Le Plaisir dans la Socialisation Alimentaire”. (ver ref. p.138-139)

^{T6} Tradução livre da autora (ver páginas 136-137)

Refeições ao longo do tempo



IMG.14/ Cena de banquete romano, fresco da Casa dos Amantes Castos em Pompeia, anos 35-45 D.C.. Podem observar-se os leitos, as mesas baixas usadas para pousar os alimentos e alguns objetos, copos e taças de vidro.

Para entendermos as características das refeições contemporâneas, é importante compreender as transformações que se deram nos espaços de confecção e consumo ao longo da História, a evolução da alimentação e os seus contornos sociais. Como forma de o fazer, sintetizou-se neste subcapítulo o trabalho de investigação “Arquitetura e Comensalidade – uma história da casa através das práticas culinárias” de Mariana Sanchez-Salvador (2016), realçando os aspetos que se consideraram mais significativos para o tema do projeto e cruzando-os, através de imagens, com os espaços e objetos do mundo culinário que acompanham as refeições nas diferentes épocas.

Segundo Salvador (2016), foi o estabelecimento de horários para o consumo das refeições que contribuiu para a organização da comunidade em momentos pré-arranjados e as regras de conduta terão surgido como forma de evitar a violência e reduzir os atos de discórdia durante as refeições.

A alimentação foi sempre alvo de interpretações distintas pelas diferentes classes sociais ao longo do tempo, para as classes baixas, de um modo geral, a comida é encarada sobretudo como uma substância nutritiva, sendo as refeições familiares simples e despretensiosas, enquanto que para as classes mais altas, a refeição é entendida como um ato social, símbolo de ostentação e identidade, onde impera uma maior formalidade.

Já para os Romanos as refeições eram um momento de afirmação social, os seus fastuosos banquetes são a prova disso mesmo. No dia-a-dia, as suas refeições pautavam-se pela simplicidade e descontração, comia-se pão com azeite, queijo, legumes e peixe, o jantar era a refeição principal. Contudo, nos dias em que as classes altas recebiam convidados ou comemoravam ocasiões especiais, aniversários, casamentos ou batizados, tudo se transformava.

Quando os convidados chegavam, eram recebidos com banhos perfu-



mados, massagens ou lavagens de pés, seguiam depois ao encontro do dono da casa, que lhes dava a conhecer as suas maiores riquezas, de seguida, encaminhavam-se para o triclinium, um espaço com paredes, teto e chão profusamente decorados, onde se deitavam reclinados em leitos amplos, cobertos de almofadas. Lavavam as mãos em taças de água trazidas pelos escravos, e estavam prontos para provar a interminável sucessão de pratos elaborados que se sucedia, colocados sobre uma mesa baixa à sua frente, coberta com uma sumptuosa toalha. O vinho era indispensável, servido quente e misturado com água e especiarias, em copos de cristal ou de metal decorado com pedras preciosas.

No fim da refeição, eram feitos brindes aos deuses, ao Imperador, à Pátria e à saúde dos presentes, iniciava-se então um convívio animado por discursos, leituras, declamações, jogos, música e dançarinas, que se podia prolongar noite fora. As mulheres não participavam nestas celebrações e quando eram convidadas, assistiam de pé.

Com o aparecimento do Cristianismo as refeições ganham um novo simbolismo, transformam-se em lugar de fé, onde são proferidas orações e lidas cartas de outros fiéis. Na mesa cristã todos são convidados, a posição é determinada pela intensidade da sua crença – cristãos batizados sentam-se à mesa e crentes ainda não batizados ou curiosos da fé cristã, assistem de pé nos cantos da divisão ou junto à porta. O consumo de carne começa a dissociar-se das práticas sacrificiais.

Chegados à Idade Média, o panorama social muda radicalmente, as rotas comerciais internacionais criadas pelos romanos são destruídas, as guerras e ataques constantes às cidades obrigam a população a deslocar-se para o campo, os anos de más colheitas são frequentes e a população passa fome, é instituído o feudalismo e a Igreja torna-se numa instituição dominante.

O pão e os cereais constituem agora a base da alimentação dos camponeses, acompanhados de caldos e sopas de legumes, em períodos de guerra e fome são os

IMG.15/ Copo de vidro com asa, século I d.C., coleção do Metropolitan Museum of Art (MET)

IMG.16/ Taças e colheres de servir, prata, século I d.C., coleção do MET

IMG.17/ Fresco romano, onde se podem observar loiça de servir em prata

mosteiros e abadias quem procura sustentar-lhes uma refeição.

A carne era símbolo de estatuto e um privilégio dos mais abastados, servir animais inteiros à mesa e trinchá-los na presença dos convidados, representava o expoente máximo dos banquetes medievais.

Os banquetes tinham, nesta sociedade, um importante valor político no reforço de alianças e obtenção de paz, eram refeições engenhosamente orquestradas com múltiplos e complexos pratos. Os alimentos eram servidos em bandejas, cortados aos pedaços, para facilitar

o seu consumo com as mãos, só a realeza e os altos membros do clero possuíam pratos de ouro e prata, os nobres comiam sobre pratos de cobre, estanho ou cerâmica, a restante população usava pratos de madeira ou, mais comumente, fatias de pão no seu lugar.

Na Idade Média os espaços da casa tinham um carácter multifuncional, o espaço de refeições reduzia-se à montagem e desmontagem sistemática de uma mesa, no mesmo local também se convivia e dormia, à mesa sentavam-se desde as visitas aos criados. Os es-



IMG. 18/ Pormenor da pintura Arrependimento de Madalena, Giovanni da Milano, 1365. Podem observar-se sobre a mesa tábuas de madeira, copos e um animal prestes a ser trinchado.

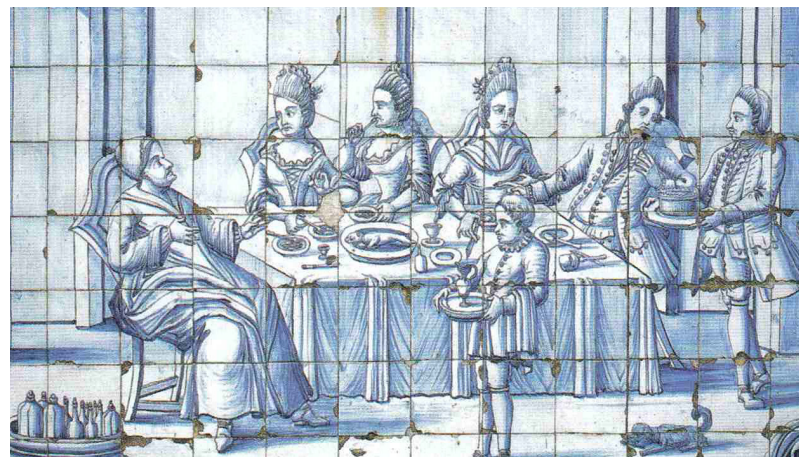
IMG. 19/ Representação da Última Ceia pelo pintor Jörg Ratgeb, da coleção do Museu Boijamns Van Beuningen. Sobre a mesa há vários utensílios, facas, pratos de madeira e ao centro um animal inteiro pronto a ser trinchado.

paços de confeitaria, num primeiro momento localizados em edifícios separados, foram, com a evolução da sociedade, deslocados para as caves dos castelos, era o fogo que lhes ocupava a posição central, permanentemente acesso.

Na Idade Moderna as casas ganharam autossuficiência, produzindo praticamente tudo o que era necessário à vida quotidiana: cultivavam-se legumes e vegetais, criavam-se animais, fazia-se pão, queijo, manteiga, velas para iluminação, sabão para higiene e limpeza, e medicamentos – atri-

buíram-se assim, dentro do espaço de confeitaria, espaços destinados a diferentes funções.

Os avanços tecnológicos permitem melhorias nas técnicas agrícolas, as populações regressam às cidades, mas o pão e os cereais mantêm o seu peso na alimentação do povo. As classes altas têm, por contraste, a oportunidade de experimentar os novos ingredientes e especiarias, oriundos das recém-conquistadas colónias ultramarinas, de onde chegavam batatas, tomates, milho, girassóis, abóboras-meninas, beringelas,



IMG. 20/ Painel de azulejos do século XVIII, Palácio dos Guiões. Um servente transporta um prato e uma jarra de dar água às mãos, no chão, à esquerda, pode observar-se um refrescador de bebidas com várias garrafas, sobre a mesa estão diferentes pratos e uma travessa com um animal ao centro.

abacates, feijões, batatas-doces, amendoins, ananás, papaias, goiabas, inhames, mandioca, abóboras, baunilha, pimentos, chocolate, etc.

É nestas classes que ao longo dos séculos XVII e XVIII, as maneiras à mesa se desenvolvem, valorizando-se a delicadeza e o autocontrolo, popularizam-se os livros de etiqueta. As facas são redesenhadas para as refeições, adquirindo pontas arredondas, as taças com as bebidas deixam de ser partilhadas e torna-se comum que cada um traga a sua própria faca e colher. Os serventes e populares

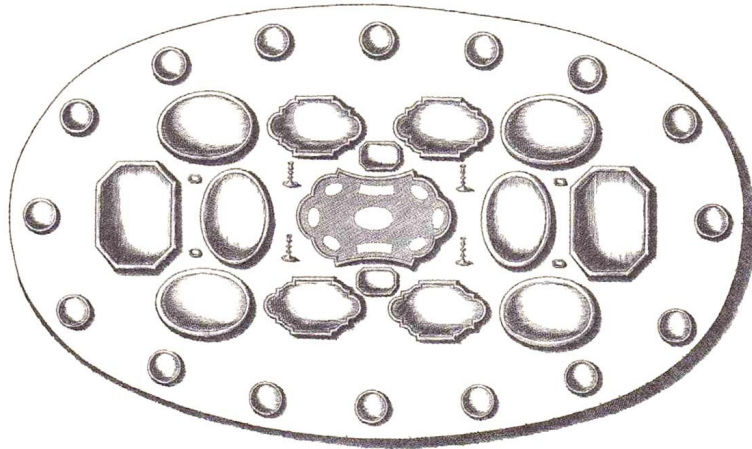
são excluídos destes momentos e as refeições passam a ser realizadas em espaços destinados para o efeito, os seus horários são modificados, assemelhando-se mais aos praticados nos dias de hoje, 18h em Paris e 17h em Londres.

Predominam duas maneiras de servir nos grandes almoços e jantares da burguesia, cada vez mais sinónimo de estatuto. O “service à la française”, composto por duas a três rondas de serviço consecutivas, onde os criados traziam uma inúmera variedade de pratos: o primeiro serviço tinha sopas,



IMG. 21/ "Natureza Morta com Tarte de Peru", Pieter Claesz, 1627, coleção do Rijksmuseum. Podem observar-se diferentes travessas de prata, taças com fruta, um bule, um copo de vidro e contentor de sal.

(VII.)
Table de Douze à quinze Couverts



entradas e um prato; o segundo serviço consistia num assado com saladas e entremeios, e, por último, uma sobremesa – nem sempre os convidados conseguiam aceder a todas as travessas. A segunda forma era o “service en ambigu”, caracterizado por várias rondas de serviço, em que os diferentes pra-

tos com composições elaboradas, chegavam e eram dispostos em simultâneo.

Dava-se, de novo, valor à apresentação das salas de refeições, com decorações temáticas, reconfiguração de jardins e a realização de espetáculos de fogo de artifício.

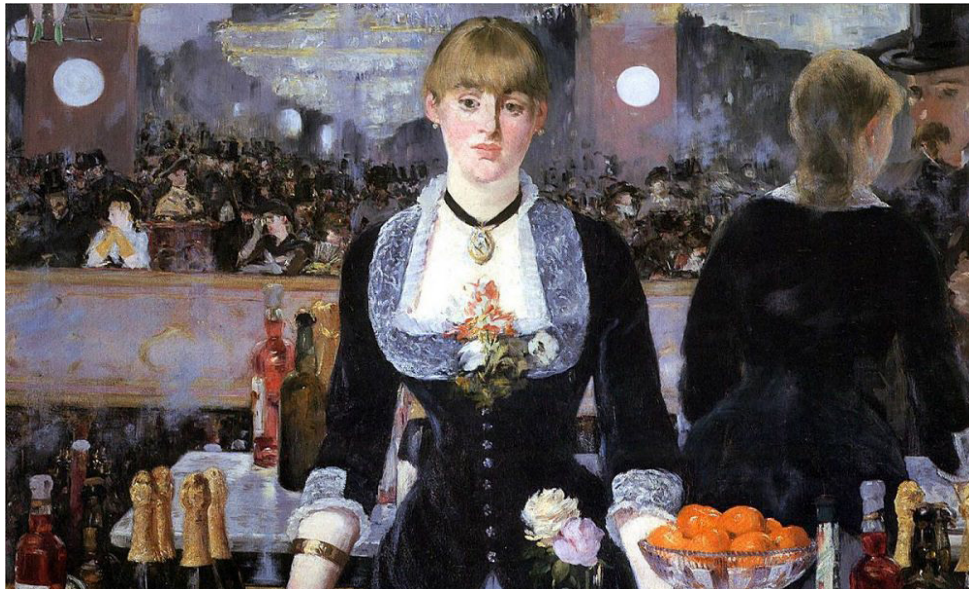
IMG. 22/ Plano de disposição de mesa para o serviço “à la française”, indica o lugar de travessas, baixelas, terrinas e pratos. “Table de duze à quinze couverts”, Vicent de la Chapelle, 1736

IMG. 23/ Mesa disposta segundo o “service à la russe”, decorada ao centro com flores e candelabros, entre os muitos talheres há guardanapos dobrados artisticamente.

IMG. 24/ Baixela de prata do serviço do Rei D. José I de Portugal, encomendada ao ourives François-Thomas Germain, 1756

IMG. 25/ Marisco e outros ingrediente dispostos num prato elaborado, 1897.





Com a Revolução Francesa (1789-1799), as casas aristocratas entram em declínio e vários cozinheiros qualificados ficam sem trabalho. Alguns, rumam aos outros países da Europa, levando com eles os seus conhecimentos e influenciando as diferentes culturas regionais; outros, ficam em Paris e inauguram um novo modelo comercial: os restaurantes.

Nestes espaços, de decorações ricas, com tecidos requintados, espelhos, lustres e pinturas, as novas classes médias e altas, podiam entrar a qualquer hora do dia, sentar-se numa mesa individual e escolher uma refeição, semelhante às anteriormente degustadas pela aristocracia, a partir de um menu.

No século XIX, a Revolução Industrial vem trazer profundas alterações nos métodos de produção, acompanhada de novas fontes de energia e materiais.

A sala de refeições adquire, para as classes altas, uma ambiguidade

entre espaço de consumo e espaço de receção. Há preocupações com a sua luminosidade, dando-se primazia à luz natural, a temperatura deve manter-se constante com o auxílio de sistemas de aquecimento, as paredes devem ser laváveis por razões de higiene, o mobiliário, carrinhos de serviço e aparadores, são organizados em torno da mesa e em função da posição da lareira, a sala, deve ser decorada com pinturas a óleo de naturezas mortas ou paisagens.

Oferecer uma refeição era, para esta sociedade, uma questão de sobrevivência e ascensão social. Na segunda metade do século, é adotado o “service à la russe” – pratos idênticos para todos eram servidos em simultâneo e todos comiam ao mesmo tempo. Esta prática, inaugura a forma como ainda hoje nos servimos às refeições.

A maior disponibilidade de alimentos permite o desenvolvimento

IMG. 26/ “Un bar aux Folies-Bergère”, Edouard Manet, 1882. Através do reflexo do espelho pode ver-se o espaço deste café/bar e os seus pormenores decorativos.

IMG. 27/ “Our dining table at York”, ilustração de Mary Ellen Best, 1838. A mesa e as cadeiras estão centradas em relação à lareira e às janelas. Sobre a mesa pode observar-se um serviço com pratos e terrinas, decorado com motivos azuis, há também copos e garrafas de vidro, talheres e guardanapos.



de uma maior sensibilidade pelos gostos e sabores, surge assim a Gastronomia, caracterizada por uma maior discrição na escolha dos ingredientes, uma cozinha mais simples e um número menor de pratos à refeição. Designava práticas corretas de elaboração de menus, seqüências e técnicas de serviço, definia alimentos e formas de confeção.

Avançando para o século XX, a vida permanece praticamente inalterada até à Primeira Guerra Mundial (1914-1918). A eletricidade permitiu melhorias na iluminação das casas e a criação de motores mais pequenos para os eletrodomésticos, aperfeiçoaram-se as painéis de pressão, surgiram frigideiras de alumínio e utensílios em inox, o forno elétrico foi progressivamente substituindo o forno a carvão e a gás.

Após a Primeira Guerra Mundial, os modelos domésticos baseados em serventes tornaram-se impossíveis, as mulheres que antigamente eram

criadas, estavam agora empregadas em fábricas ou tinham outras ocupações. Nas classes médias e altas, as donas de casa tinham, pela primeira vez, de ser elas próprias a realizar as tarefas domésticas e confrontavam-se com os espaços de confeção abandonados das suas casas.

Os modelos de cozinha mais progressistas, foram desenvolvidos na Europa pelos arquitetos do Movimento Moderno, nos edifícios de renda controlada construídos para a crescente classe operária. Propuseram-se cozinhas com superfícies de trabalho longilíneas, revestidas com materiais laváveis, mais pequenas mas mais funcionais, com armários fechados encastrados e bons equipamentos. Estes modelos estabeleceram a base das cozinhas como hoje as conhecemos.

Após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), foram os Estados Unidos da América quem liderou os avanços na área das cozinhas,

IMG. 28/ Cozinha projetada para a "Unité d' Habitation" em Marselha, Charlotte Perriand e Le Corbusier , 1952. Com móveis encastrados, compartimentos fechados para arrumação, bancada e revestimento da parede em metal para melhor higienização do espaço,

IMG. 29/ Cozinha "Frankfurt", da arquiteta Margarete Schütte-Lihotzky, 1926, MOMA. Considerada modelo precursor das cozinhas contemporâneas. Propunha a reorganização destes espaços, com compartimentos fechados para arrumação, um espaço para preparar os alimentos junto ao lava-loiça, depósitos escondidos na bancada para o lixo, entre outras características.

IMG. 30/ Anúncio a painela de pressão "Ecko", 1948

dominando o consumo internacional de bens e embalados pelos desenvolvimentos tecnológicos desenvolvidos durante a Guerra.

As cozinhas americanas transformaram-se em coloridas montras de eletrodomésticos, que preenchiam as bancadas domésticas, alimentavam a esperança de aliviar o peso das tarefas do quotidiano e a expectativa de modernidade, sustentadas pela publicidade desse tempo.

Anteriormente um espaço esquecido nos ambientes domésticos, as cozinhas eram agora sinónimo de um estilo de vida e convidadas a participar no dia-a-dia da família. Foram abertas para as salas de estar e passaram, a partir da década da 50, a ser lugar de refeições informais, realizadas em mesas que podiam ser rebatíveis ou não.

As salas de refeições começaram a ser entendidas como rígidas e antiquadas, procuraram-se então desenvolver soluções para a sua integração noutros espaços, primeiro com a criação de aberturas

visuais entre esta e o espaço da cozinha, depois com a sua integração total no espaço da sala de estar.

Soluções como a união da cozinha e do espaço de refeições, inicialmente implementadas nas casas das classes operárias, foram gradualmente transpostas para as casas da classe média e alta. Apreciavam-lhes a funcionalidade, mas sobretudo o sentimento de Modernidade e vanguarda que lhes viam associado, nas décadas de 60 e 70 este modelo estava já perfeitamente estabelecido na sociedade.

Em Portugal, contudo, a mesa não fazia parte das refeições das famílias rurais, que comeram praticamente até aos anos 60, de acordo com a historiadora Dulce Freire (como citada por Henriques, 2014^p), junto à lareira. Nalgumas regiões com recurso a uma tripeça – uma mesa miniatura que se guardava junto à lareira – comiam todos de uma bacia e cada um tinha o seu próprio garfo e colher.



IMG. 31/ Perspetiva da sala de estar com mesa de refeições da "Frey House II", em Palm Springs, na Califórnia (EUA), desenhada pelo arquiteto Albert Frey, 1963.

IMG. 32/ Anúncio a um frigorífico da "General Electric", com uma dona de casa feliz, 1959.

IMG. 33/ Capa do livro "God in my kitchen - fifty two thoughts for homemakers", 1957. Podemos ver uma superfície para pequenas refeições integrada na bancada da cozinha.

Refeições Contemporâneas

Hoje, são poucas as casas que mantêm a sala de refeições como uma divisão física. Nas nossas cozinhas, à semelhança das novas cozinhas das décadas de 60 e 70 do século XX, coabitam espaços de confecção e de consumo. As mesas familiares no espaço das cozinhas são hoje objeto comum, indispensável e quase indissociável desta divisão, não só usadas nas pequenas refeições, como aos pequenos-almoços ou lanches, mas também e com maior destaque, nos jantares familiares diários.

O investigador Nicolas Herpin (de acordo com Poulain, 2017) dividiu as refeições familiares em cinco dimensões:

(1) Concentração – a estrutura de consumo das refeições (pequeno-almoço, almoço, jantar) e os consumos não-programados (petiscar, pequenos lanches, pausas para o café);

(2) Horário – regras temporais que

acompanham os momentos de consumo e pontuam o dia (almoço ao meio-dia, jantar entre as 19h e as 20h, etc.);

(3) Sincronização social – que designa o estarmos juntos para partilhar uma refeição;

4) Localização – o lugar onde as refeições são consumidas em casa (na cozinha ou sala de jantar) ou no exterior (café, restaurante ou cantina); e,

(5) Ritualização – que corresponde às regras que governam o alternar e as conexões entre dias normais e dias festivos.

Entre a cozinha e a sala de estar desenrola-se a vida social das famílias contemporâneas, o espaço “formal” de refeições, quando existe, está localizado na sala de estar e é delimitado pelo conjunto de mobiliário que o povoa (Salvador, 2016). São as mesas e as cadeiras que demarcam a zona de refeições da zona de estar, com sofás e poltronas.

IMG. 34/ Daniel Spoerri, "Tableau Piège"



Reservamos este espaço para dias especiais, os dias em que recebemos a família ou os amigos, comemoramos eventos especiais como o Natal ou os aniversários. Nesses dias, continuamos, à semelhança do que faziam os nossos antepassados, a procurar mostrar o nosso melhor lado: arrumamos a casa, colocamos uma toalha branca de linho sobre a mesa, usamos o nosso melhor conjunto de pratos e o faqueiro que reservamos especialmente para estas datas, enfeitamos o centro da mesa com bases decorativas, velas e flores. Pensamos cuidadosamente sobre os pratos que vamos servir, tentando antecipar os gostos dos nossos convidados, por vezes, juntamos um ingrediente ou produto diferente para surpreender as nossas visitas, escolhemos um vinho adequado à ocasião, queremos causar a nossa melhor impressão.

E mesmo quando é *“apenas mais um almoço de Domingo”* com a família, não deixamos de nos esforçar e enchemos a mesa de inúmeros pratos que sabemos que faram as delícias de todos – são as entradas com o pão, as azeitonas, o queijo, o presunto e os frutos secos; o prato principal, usualmente de forno para chegar (e sobrar) para o número de convivas, um

bacalhau com natas, um arroz de pato ou um cabrito assado; e a sobremesa, que por vezes são várias, um bolo, uma mousse ou um arroz doce e talvez ainda uma salada de fruta; depois vem o café, os licores ou a ginjinha para fechar a refeição; e, se por acaso alguém ainda estiver com fome que não se preocupe que *“se arranja sempre mais qualquer coisinha!”*, porque *“O que sobra é o que honra a mesa, porque é sinal que houve fartura; toda a gente ficou satisfeita e sobrou”* (Lucília Alexandrino, como citada por Henriques, J. G., 2014^c).

Estes são os *“banquetes”* dos nossos dias, e, embora talvez já não precisemos deles para forjar alianças como os nossos antepassados da Idade Média, ou para ascendermos socialmente como a burguesia desejava, mantemo-los vivos como momentos de convívio que nos deixam felizes e permitem fazer, reforçar ou reatar as nossas relações familiares ou de amizade, fazemo-lo essencialmente porque nos dá prazer e, no fim, mesmo depois de todo o planeamento e esforço que exigem para concretizar (Crespo, 2011), sentimo-nos realizados.

“O mais importante nestas reuniões (...) é o simples facto de uns e outros se verem: Muitas vezes o

que falta às pessoas é o elo que lhes lembre que, por mais voltas que deem, pertencem à mesma matéria, espiritual, intelectual e não só.”, (António Alexandrino, como citado por Henriques, J. G., 2014^c)

As refeições são hoje, segundo a historiadora Isabel Drummond Braga (como citada por Henriques, 2014^b), menos formais, mas a interpretação das suas regras continua a ter entendimentos distintos, mesmo em famílias dentro da mesma classe social.

Nos dias em que vivemos, nem sempre temos disponibilidade para promover estes encontros familiares e de amizade (Crespo, 2011; Costa, 2011), quando tantas vezes sentimos que nem nos resta tempo para cozinhar ou sentar para comer (Poulain, 2017).

Ainda assim, alguns dados mostram que o desaparecimento das refeições familiares não está para breve, com dados como o aumento da compra de mesas a marcarem as tendências de vendas em Inglaterra, *“de acordo com os padrões de compra, a silenciosa, sala de jantar separada está a regressar para o Inverno, com as pessoas preparadas para pagar mais por uma mesa dedicada a estas refeições repletas de significado com a família e amigos. (...) O gasto médio numa mesa de*

*jantar está a aumentar 17% por ano na loja Heal’s, com uma preferência crescente por opções flexíveis, as mesas extensíveis são cada vez mais populares.”*¹⁷ (Whatheley, L., 2017)

Falar das refeições contemporâneas é falar das mudanças nos hábitos alimentares da população ocidental. O desenvolvimento económico, associado aos progressos na indústria alimentar, conservação e transporte, reduziram, segundo Poulain (2017), as condicionantes à disponibilidade dos ingredientes e originaram um estado de abundância sem precedentes. Simultaneamente, a entrada das mulheres no mercado de trabalho, a redefinição dos padrões de género, a pressão dos ritmos diários e o crescimento urbano, conduziram a alterações nas práticas alimentares.

Durante o século XX, particularmente nos anos de 1960 e 1970, observa-se uma redução progressiva no consumo de farináceos (pão) – associados à alimentação dos pobres – acompanhada de um aumento no consumo de carne e peixe, eliminando parcialmente os contrastes sociais da alimentação entre classes. A pouco e pouco, um modelo padrão de consumo de carne a todas as refeições e menus compostos por uma entrada, prato

¹⁷ Tradução livre da autora
(ver páginas 136-137)

principal de carne ou peixe, e sobremesa, era instituído na Europa (Poulain, 2017).

A preparação das refeições continuava entregue às mulheres (Poulain, 2017; Salvador, 2016), que agora com menos tempo para se dedicarem à sua preparação, precisavam de ingredientes e pratos mais simples e rápidos de executar. Os alimentos processados surgiram como resposta, e parte da preparação culinária foi entregue aos profissionais do setor: a indústria alimentar e o catering.

Algumas destas propostas alimentares eram possibilitadas pelos avanços no processamento alimentar desenvolvidos durante a Segunda Guerra Mundial, a indústria apresentava assim: produtos alimentares enlatados, congelados, sopas e comida em pó, puré, compotas já feitas, massas e molhos pré-preparados, sumos e refrigerantes (Salvador, 2016).

A publicidade americana associava estes produtos à imagem de famílias sorridentes e satisfeitas, enquanto as revistas femininas os integravam com entusiasmo nas receitas que propunham às donas de casa. Os supermer-

cados e mercearias enchiam as prateleiras de refeições prontas a consumir.

No decorrer da aproximação ao século XXI, os avanços científicos e tecnológicos na produção alimentar, conduziram a uma padronização dos alimentos, as melhorias nas vias e a evolução dos meios de transporte, permitiram a sua globalização. Como consequência, a apresentação dos alimentos tornou-se uniforme e reconhecível, a fruta e os legumes ganharam geometrias regulares, os ingredientes adquiriram texturas e sabores consistentes (Salvador, 2016).

Por contraste, a dimensão cultural e a origem dos ingredientes e pratos, surge como característica distintiva (Poulain, 2017), capaz de proporcionar experiências emocionais, adquirindo o seu consumo o lugar de produto de lazer.

A homogeneidade alimentar crescente, faz com que em países como a França, a Espanha e a Itália, o receio da perda de identidade se instale (Salvador, 2016), originando movimentos de revalorização das tradições culinárias nacionais, regionais e locais. Os pães regionais, os pratos quentes



IMG. 35/ Ilustração de Rio Takemasa

de panela e de forno, as batatas assadas e os vegetais regressam às mesas das classes médias, procuram-se azeites e vinhos de produção regional, e carne de animais criados ao ar livre (Poulain, 2017), por oposição às opções standard disponíveis nas grandes superfícies.

O processo de globalização é, paralelamente, responsável pela recriação de tradições, a fusão de culturas, ingredientes e modos de fazer. No início dos anos 80, emerge a “nouvelle cuisine” (Poulain, 2017), um movimento culinário de alta cozinha que desenvolve propostas gastronómicas que revalorizam e reinterpretam as tradições culinárias

locais. Os chefes de culinária, que anteriormente rejeitavam a “cozinha do povo” com a criação de pratos revolucionários, queriam agora revitalizar a herança culinária.

Este movimento de recuperação das tradições estende-se depois ao setor alimentar de grande escala, com as grandes superfícies e marcas a adaptarem-se às novas tendências de consumo. Promovem-se pela primeira vez, pequenos e médios produtores de vegetais, carnes, vinho e azeite, os governos subsidiam investigações às práticas culinárias regionais desaparecidas ou em risco de desaparecimento, certificam denominações de origem regional,



e criam fundos de apoio para as explorações e comunidades que preservam as práticas ou os produtos tradicionais. A indústria turística percebe o potencial deste recurso para o seu desenvolvimento, define parcerias com negócios do ramo alimentar e, aliada às autarquias locais, organiza eventos e feiras de promoção de produtos regionais.

Em Portugal, de acordo com o antropólogo José Manuel Sobral (como citado por Henriques, 2014³), a existência de uma cozinha tradicional portuguesa era algo que não se falava até finais do século XIX. Foram os movimentos nacionalistas que impulsionaram o inventário de re-

ceitas, fizeram surgir as confrarias e o turismo, à semelhança do panorama internacional, dedicou-se à promoção dos produtos culinários regionais e locais.

Hoje, a preocupação ancestral com a “fome”, que sempre acompanhou o Homem ao longo da História, foi substituída por novas inquietações (Poulain, 2017), relacionadas com: a saúde (o colesterol ou a obesidade); com a sustentabilidade (alimentação da população mundial); com o ambiente (uso de produtos químicos/poluição dos solos); ou com a ética (consumo de animais) - o resultado, é uma multiplicação de práticas alimentares e dietéticas.

IMG. 36/ Composição de queijos e carnes frias de diferentes variedades e proveniências, acompanhados de frutos secos, mel, laranjas, tangerinas e um cacho de uvas. Imagem da revista Bon Appétit.

Novas Estruturas

Estes desenvolvimentos fazem com que as cinco dimensões das refeições identificadas por Herpin (como citadas por Poulain, 2017) – concentração, horário, sincronização social, localização e ritualização – sejam, hoje, individual e coletivamente transformadas e revistas pela sociedade contemporânea.

Assiste-se a uma desconstrução das práticas alimentares quotidianas, a comida é objeto de escolhas diárias, onde o indivíduo é livre para tomar as suas próprias decisões, sem estar condicionado por grupos de pertença. A grande pergunta do nosso quotidiano não é “*o que tenho hoje para comer?*”, mas “*o que devo comer hoje?*” (Poulain, 2017).

Segundo Poulain (2017), observam-se alterações na estrutura (concentração) das refeições, entre elas a abreviação da estrutura e tempo dos almoços, o aparecimento de lanches entre as refeições principais, e, a simplificação da organização das refeições em três pratos – entrada, prato principal e sobremesa.

De acordo com um estudo conduzido por Poulain (2017) a adultos (18-65anos) trabalhadores com cantina no local de trabalho, o mo-

delo de apenas três refeições ao dia (pequeno-almoço, almoço e jantar) já não é representativo dos hábitos alimentares contemporâneos. Os dados obtidos mostram que para 79.7% dos entrevistados, os dias são compostos por várias pausas para pequenos lanches (café, água, bolachas, sandes, etc.) e, por vezes, uma das refeições principais é suprimida. Dias caracterizados por três refeições tradicionais e um lanche pela manhã têm um peso de 10%, e, o formato regular das três refeições por dia, um lanche durante o período da manhã e outro durante o período da tarde, representa as práticas de 21.4% dos entrevistados.

Para 62% destes entrevistados uma refeição “completa” deve incluir os três pratos convencionados (entrada, prato principal e sobremesa), mas a verdade é que apenas 53% parecem obedecer a esta estrutura durante os seus almoços, com a percentagem a estreitar-se ainda mais ao jantar, 39%. Esta estrutura alimentar socialmente convencional, é identificada nos menus de estabelecimentos como as cantinas ou os restaurantes, espaços que contribuem para a definição daquilo que constitui a norma para um determinado grupo.

Este repara ainda que, embora a maioria dos entrevistados afirme fazer três refeições diárias, na verdade, o número de vezes que contacta com comida ronda as vinte. Demonstrando que a nossa percepção individual das próprias práticas alimentares, é direta e inconscientemente influenciada por aquilo que consideramos ser a norma social instituída e que estas, podem ser contraditórias.

Para Poulain (2017) esta discrepância entre normas e práticas, é resultado dos múltiplos discursos dietéticos contraditórios

existentes, assentes no bem-estar, na saúde, na estética, na identidade, nas crises teóricas e nas tendências. E dá alguns exemplos: a mistura entre discursos dietéticos flutuantes e contraditórios, as teorias redutoras de retórica médica, os métodos questionáveis da indústria agroalimentar (doença das vacas loucas e alimentos geneticamente modificados), a crise entre identidade culinária nacional e a cozinha internacional, e entendimento da alimentação como meio para a obtenção de um ideal estético do corpo.



IMG. 37/ Charlie Chaplin e a “Eating Machine”, cena do filme Modern Times, 1936

A Mesa na Construção de Memórias

Alguns objetos, quando colocados nas nossas casas, adquirem um estatuto singular, revestem-se de significados e usos que se sobrepõem à sua função primária e tornam-se parte integrante da rede de existência dos próprios espaços domésticos, dos objetos que os rodeiam e da identidade das práticas que aí têm lugar.

No estudo “The Story of Singularized Objects”, Epp e Price (2010), auxiliam-nos na compreensão do processo que envolve a singularização de determinados objetos, através do acompanhamento de uma família no processo de substituição de uma mesa de jantar que habita as suas vidas há várias gerações, e a história, significados e memórias que acompanham a despedida do objeto por parte de cada membro.

“Antigamente, usávamos a mesa, claro, para nos reunirmos todos para jantar e às vezes para lanches, se fosse fim-de-semana. Mais que às refeições, sentávamo-nos à mesa porque estava na cozinha, e aí era de certa forma onde estava a minha sede... Toda a gente se sentava à volta da mesa e falava... As crianças faziam os trabalhos de casa... Nós fazíamos festas a propósito dos casamentos ou do nascimento de um bebé... A nossa igreja fazia pequenas reuniões... E nós fazíamos trabalhos manuais na mesa.”^{T8}

(Joanna, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p.7)

IMG. 38/ Ilustração de Amrita Marino

T8/ Tradução livre da autora
(ver páginas 136-137)



“Estávamos sempre a receber pessoas aqui... Eu gosto do sentimento de ter aquela mesa cheia. E adoro aquele sentimento de que nós somos quase um exército, se é que me entendem... Não se metam com os Sawyer porque eles são uma armada, vocês sabem! Por isso sempre senti aquela sensação de proteção... O diálogo é uma parte importante desta família – da minha família enquanto crescia e da minha família agora... Na verdade nós fazíamos tudo naquela mesa. Mais do que apenas comer... Fazíamos projetos da escola... Estudos da bíblia.”^{T10}

(Megan, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p7)

A mesa de refeições representa para esta família mais do que um objeto, é sobretudo a imagem e a memória de todos os momentos e atividades que nela têm lugar.

De acordo com os investigadores, a história da origem e descrição das atividades que tinham lugar à volta da mesa, representam os primeiros sinais de singularização do objeto. As descrições confirmam

depois comportamentos regulares, evidentes em termos como “*todos*”, “*toda a gente*”, “*sempre*”, “*cada um/a*” e “*tudo*”, seguidos de uma rede de práticas como os “*trabalhos manuais*” ou os “*trabalhos de casa*”, e espaços, a “*cozinha*” ou a “*sede*”, a que são acrescentados valores afetivos. Ao longo de gerações, a identidade das práticas familiares deste grupo está claramente relacionada com esta mesa, desde a conversa mundana, ao trabalho, à alimentação, aos momentos recreativos e aos rituais religiosos. Estas práticas estabelecem a história do objeto e as suas repetidas transformações.

“Às vezes estamos todos à volta da mesa a fazer coisas separadas. Mas é simpático porque nos vemos uns aos outros.”^{T11}

(Megan, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p.8)

Este relato mostra como espaço da mesa tanto é usado para práticas identitárias da família como um todo, como é parcelado para atividades mais pequenas, individuais ou apenas entre alguns membros da família.

“Eu pagava contas naquela mesa... Quando as raparigas estavam a fazer trabalhos manuais, faziam-nos na mesa... Às vezes eram todas juntas... Aquela mesa era basicamente o centro da nossa casa, e portanto tudo acontecia à volta dela.”^{T12}

(Reece, membro da família, como citado por Epp & Price, 2010, p.9)

Reece reafirma com as suas palavras, como sublinham Epp e Price (2010), a centralidade da mesa nesta rede de práticas fami-

liares, a mesa transporta um valor identitário para esta família, não só enquanto coletividade, mas também para os indivíduos enquanto singulares. A centralidade da mesa nesta casa e a convergência de práticas identitárias que aí têm lugar, são o que a reveste de importância nesta rede.

Um objeto que promova, de alguma forma, o desenvolvimento das atividades familiares, a sua apropriação pela família através dos hábitos pode, ao longo do tempo, transformar-se e adquirir uma importância que ultrapassa



IMG. 39/ Uma refeição familiar, cena do filme “O Padrinho”, 2007

a sua funcionalidade. A mesa dos Sawyer carrega consigo o efeito equivalente a um álbum de fotografias, olhar para ela é recordar a história e a transformação desta família, através dos seus momentos quotidianos mas também dos momentos de lazer e convívio.

A jornalista Karen Stabiner (2018), no seu artigo “Family Dishes”, retrata-nos como os serviços de mesa que herdou da família têm para si um valor emocional. Tudo começou quando para comemorar o seu nascimento, o seu pai mandou gravar dois copos, dois pratos de sobremesa, duas taças de cereais e uma caneca com o seu nome em cor de rosa.

Para além desse pequeno serviço, Stabiner (2018) conta-nos que é dona de outros quatro serviços de mesa: dois que pertenciam aos restaurantes do seu pai, o serviço de casamento da sua avó com cerca de duas dezenas de pratos, taças e tacinhas transparentes com uma borda de flores, e um serviço para oito pessoas que a própria comprou para festejar uma viagem de família a Itália. E afirma, referindo-se aos sentimentos que nutre por estes objetos:

“Estes pratos são como um conjunto de diários. Tudo o que eu tenho de fazer é olhar

para eles e as memórias da minhas celebrações reavivam-se: O jantar do Dia de Ação de Graças servido para a minha pequena família alargada naqueles garridos pratos italianos; o prato de massa favorito da minha filha nas taças italianas em noites que precisávamos de nos fazer sentir melhor ou para legitimar que nos sentíamos felizes. A primeira sobremesa de aniversário dela nos pratos Limoges, pelo menos para os adultos. Panquecas para quatro famílias nos pratos Shenango. (...) Café, sempre numa das minhas canecas. Uma coisa tornou-se sinónima da outra: Uma boa chávena de café equivale a partes iguais de líquido e recipiente.”^{T13}

À semelhança dos Sawyer com a sua mesa de jantar, olhar para os pratos significa, para a jornalista, reviver as memórias vividas na sua presença. Os pratos representam a história da sua família ao longo dos anos, as diferentes etapas e celebrações, adquiriram o lugar simbólico e a identidade que referem Epp e Price (2010), para Stabiner (2018) “*Um prato de jantar diz, senta-te ao pé de mim e vamos falar, e cada um tem a suas histórias de família para contar*”.^{T14}

T13 e T14/ Traduções livres da autora
(ver páginas 136-137)



IMG. 40/ Serviço em porcelana de Limoges

A Televisão e as Refeições



IMG. 41/ Jantar de família junto à televisão, 1950 (?)

No século XX, surge um aparelho que vem transformar as práticas alimentares em redor da mesa, a televisão. Em particular nos lares americanos e em Inglaterra, transformou-se no centro da casa, em redor da qual se reorganizou o mobiliário (Salvador, 2016).

Foi a sala de estar a divisão que acolheu este aparelho, com os seus sofás e poltronas posicionados à volta da televisão, de forma a garantir os melhores ângulos de visão. Nalguns casos, as refeições também foram deslocadas para junto deste aparelho, abandonando o objeto-mesa e passando a ser consumidas em embalagens de plástico concebidas para o efeito ou sobre tabuleiros individuais, o modelo foi intitulado “tv-dinner”.

Embora propagado pela publicidade e filmes americanos, este modelo não vingou por todo o mundo, a mesa continuou a reunir a família em torno de si a intervalos regulares (Salvador, 2016). Ainda assim, a televisão provocou alterações nos lares familiares, e é hoje um objeto comum que acompanha as refeições de muitas famílias, posicionada es-

pecificamente junto à mesa de jantar ou noutros lugares que permitem a sua visualização a partir dos lugares à mesa.

Os investigadores Chitakunye e MacLaran (2012) procuraram perceber, através do acompanhamento de um grupo de famílias inglesas, o papel da televisão na alteração dos hábitos alimentares e constaram o seu domínio tendencial nos espaços de refeição.

Na sua investigação, descobrem que a televisão obriga à reconfiguração das práticas alimentares, identificam também uma tendência para que as refeições em frente à televisão (sem mesa) sejam mais informais. É um espaço onde, por vezes, se dispensam parte dos utensílios e se come apenas com um garfo, uma colher ou mesmo com as mãos, e as refeições são caracterizadas por uma maior desestruturação, decorrem com várias interrupções, demarcadas pelos intervalos para publicidade, onde alguns membros da família aproveitam para se levantar ou ir buscar algo a outra divisão da casa.

Chitakunye e Maclaran (2012) repararam que parte da informalidade que vigora nas refeições em frente à televisão está a ser transferida para o espaço de refeições, as famílias mostram uma tendência para deixar a televisão acesa mesmo enquanto comem à mesa e os comandos da televisão ocupam um lugar entre os talheres.

Em frente à televisão, os lugares de cada membro da família não obedecem a nenhuma ordem específica e são geralmente definidos pela ordem de chegada, por contraste à mesa de refeições, onde habitualmente se mantém uma estrutura hierárquica, com o elemento mais velho à cabeceira da mesa.

Ao contrário das refeições em redor da mesa, onde todos os membros fazem um esforço por participar, quando a televisão está ligada geram-se diferentes grupos. Os investigadores observaram que, quando os pais estão a ver programas como as notícias, as crianças deslocam-se com as suas refeições para os seus quartos, onde, por vezes, têm também televisão e podem escolher ver o que desejam ou trocam a televisão pelo computador. Interessante é o fenómeno inverso, por exemplo, quando são visualizados programas familiares como os concursos de talentos ou eventos desportivos, em que todos se juntam em redor da televisão,

recebendo até, familiares em casa propositadamente para a ocasião.

Uma das características deste tipo de refeição é que as conversas tendem a ser mais fragmentadas e regidas pelas pausas para anúncios ou por temáticas diretamente relacionadas com os programas de televisão em causa, curiosamente, os investigadores detetam que estas temáticas se alastram às refeições em redor da mesa.

O que Chitakunye e Maclaran (2012) identificam é, na verdade, o papel da televisão na transformação do ambiente social que rodeia as refeições contemporâneas. A sua presença vem transformar a forma como estas são entendidas pelas famílias, e, se por um lado, traz maior informalidade às refeições, maior igualdade entre membros e contribui para a interação entre os indivíduos, promovendo a troca de ideias e opiniões sobre os programas em visionamento (reconfigurando as interações às refeições), por outro, causa fragmentação pela possibilidade de escolha de participação ou não neste momento em comum e pelo condicionamento dos tempos e temáticas de diálogo entre os membros da família.

Ao contrário do que se poderia considerar, os rituais que rodeiam as refeições familiares tradicionais não são eliminados, são antes reconfigurados e transformados em função da televisão.



IMG. 42/ Refeição familiar em frente à televisão.
Cena da série de televisão "The Middle" da ABC



Design

SEGUNDA PARTE/ESTUDOS E PROJETOS REFERÊNCIA

Estética, Novidade e Experiência



Em resultado das transformações às práticas alimentares contemporâneas (ao nível dos alimentos, da estrutura, presença da televisão, etc.) e dos múltiplos discursos dietéticos vigentes, Corbeau (segundo Poulain, 2017) procurou definir quatro tipos de personalidade alimentar como forma de descrever os comportamentos de consumo atuais dos indivíduos e os contextos que os originam. Numa abordagem compreensiva, reconstrói os significados que os atores atribuem às suas práticas:

(1) O indivíduo ansioso – este é aquele para quem o ato de comer se reveste de preocupação. Uma ansiedade gerada pelos processos de reflexão sobre os alimentos que pode ter múltiplas causas: perturbações alimentares (anorexia e bulimia, caracterizados por níveis altos de ansiedade); aparência social (o indivíduo é fortemente influenciado por padrões estéticos corporais e ideais de magreza); saúde (preocupações relacionadas com a forma como os alimentos afetam a

sua saúde); crenças religiosas (práticas alimentares construídas com base em referências a proibições culturais).

(2) O indivíduo preocupado com a alimentação saudável – caracterizado pela atenção pormenorizada às informações dietéticas, tem uma abordagem entre o prazer dos alimentos e a manutenção de um estilo de alimentação saudável. Está aberto à influência de outros tipos de cozinha e sobrestima a importância do peixe e dos vegetais.

(3) O indivíduo tradicional – prefere refeições de substância, gosta de enchidos e não imagina uma refeição sem carne ou ingredientes farináceos. São sobretudo indivíduos mais velhos que ainda se conseguem recordar dos tempos em que a comida escasseava. Escolhem os alimentos em função das suas qualidades energéticas.

(4) O gourmet descontraído – estes indivíduos alternam entre as práticas diárias que se caracterizam pela simplicidade ou pelas refeições desconstruídas, recorrendo a comida já feita como resposta à pressão temporal da semana de trabalho, e escolhas motivadas por considerações

Página anterior: **IMG. 43/** Ilustração de Anna Kovecses
Nesta página: **IMG. 44/** Ilustração de Una Lee

gastronômicas e modas, aos jantares e ao fim-de-semana, quando se transformam em apreciadores de alimentos bem confeccionados, pratos e restaurantes tendência.

Estas personalidades-tipo não pretendem ser a realidade, mas servir como referência, ajudando-nos a entender a diversidade de preocupações e gostos alimentares dos indivíduos nas sociedades contemporâneas ocidentais.

O gourmet descontraído descrito nas personalidades de Corbeau (de acordo com Poulain, 2017), pode enquadrar-se no perfil que Piqueras-

Fizman e Spence (2014) identificam do consumidor contemporâneo, um indivíduo em busca de novas experiências gastronômicas e com preocupações estéticas.

Para estes, a preocupação estética e a procura pela novidade não são um fenómeno do fim do século XX, mas reconhecem que nunca na história houve um momento em que o apetite por tudo e alguma coisa que seja novidade, fosse tão forte como nos dias em que vivemos, e, em nenhuma circunstância estas experiências estiveram disponíveis na diversidade de opções que hoje temos ao nosso alcance.



IMG. 45/ Ilustração de Una Lee

O cuidado estético que hoje existe na escolha e disposição dos alimentos está fortemente associado ao nascimento da «nouvelle cuisine» e à forma como as imagens dessa nova culinária se disseminaram e, conseqüentemente, fixaram na memória coletiva de todos nós. O elemento «surpresa» tornou-se parte essencial da experiência gastronômica e hoje os “*ingredientes novos ou estranhos já não são desprezados mas antes considerados, o valor de uma festa é julgado de acordo com o seu índice de surpresa*”^{T15} (Macclancy como citado por Piqueras-Fizman & Spence, 2014, p.8)

Esta *novidade* incessante que procuramos está a transformar profundamente as experiências gastronômicas que nos são apresentadas, “*a nova arte da cozinha é cada vez mais tanto sobre a comida no teatro da sua experiência global como é pelo sabor da comida no nosso prato*”^{T16} (Piqueras-Fizman, B., Spence, C., 2014, p.11) e, por isso, a cozinha hoje passa por descobrir ingredientes exóticos e desconhecidos, procurar legumes excêntricos vindos de todos os cantos do mundo, criar novos formatos para ingredientes e sabores do dia-a-dia, incorporar o teatro e a magia nos seus procedimentos ou mesmo explorar a tecnologia à mesa.

Gastrónomos, cientistas e sociólogos procuram perceber o que influencia uma experiência culinária, a par da qualidade e frescura dos ingredientes ou da forma como foram preparados, saber em que medida é que o *tudo o resto* – as toalhas de mesa, o material dos talheres, a cor do prato, a luz ambiente, a música, a companhia – influencia a nossa percepção de qualidade e satisfação de uma refeição.

Diferentes experiências conduzidas aos elementos que compõem uma refeição, demonstram precisamente como tudo o que está à nossa volta pode influenciar mais, ou menos intensamente, a nossa experiência. Piqueras-Fizman e Spence (2014) indicam-nos uma experiência conduzida por Meiselman, este mediou a aceitação de refeições pré-preparadas em diferentes contextos: uma casa de grelhados, um refeitório militar, uma cafetaria, uma sala de aula e um restaurante de aplicação numa universidade. Os resultados da sua experiência revelaram que os clientes aceitavam significativamente melhor as refeições pré-preparadas quando servidas no restaurante, sendo a cafetaria o espaço com menor aceitação, atingindo os 10% de diferença entre avaliações, sugerindo o quanto o espaço pode influenciar a nossa percepção de uma refeição.

T15 e T16/ Tradução livre da autora
(ver páginas 136-137)

Apontam-nos também uma experiência num restaurante, em que as pessoas se demonstraram dispostas a pagar mais por uma refeição e a gastar mais quando a música de fundo foi trocada por música clássica. Em média foram gastos mais 10% por pessoa, do que na mesma experiência com música Pop ou sem qualquer música a tocar. O volume da música tocada também parece influenciar o tempo que permanecemos num restaurante, estudos indiciam que temos tendência a ficar menos tempo e a acelerar a refeição num restaurante, quando a música de fundo é ruidosa ou desagradável. Há até, segundo Piqueras-Fizman e Spence (2014), estudos que sugerem que a nossa percepção de sabor pode ser alterada pelo ruído, afetando as noções de doce, amargo e apreciação geral.

Outras experiências descritas pelos mesmos, mostram a influência da luz no período de tempo que ficamos num determinado lugar. As luzes fortes e muito brilhantes diminuem a nossa estada num restaurante e influenciam a nossa percepção de sabor. Assim como o cheiro ou as fragrâncias de um determinado espaço, também alteram a nossa experiência: um estudo feito com uma fragrância de limão e lavanda em pequenos restaurantes, verificou que os clientes ficavam no espaço por períodos 15% superiores e

gastavam cerca de 20% mais quando os espaços eram perfumados.

Alguns estudos descritos por estes, apontam que nos sentimos socialmente mais próximos numa divisão quente ou que estamos mais predispostos a interagir com os outros quando estamos a segurar uma bebida quente nas mãos.

De acordo com Piqueras-Fizman e Spence (2014), cerca de metade da nossa experiência é determinada pelo *tudo o resto*, e praticamente todos os fatores que possamos imaginar podem influenciar a maneira como apreendemos, reagimos e recordamos os alimentos e as refeições, incluindo os objetos em que são servidas, como veremos mais adiante.

O restaurante do chefe Paco Roncero, Sublimotion em Ibiza, explora todas as dimensões imagináveis para apelar aos sentidos dos seus clientes, aliando a tecnologia, o design e alta cozinha, serve uma refeição por dia a 12 pessoas numa sala fechada, cujos tetos, paredes, chão e mesa, se transformam em plano de projeção. Cada refeição é uma performance que recorre a imagens, luzes e som, pratos com materiais e/ou formas extravagantes, e um menu de degustação de cozinha molecular longo, que a cada prato pretende transportar as pessoas para um ambiente completamente distinto do anterior.

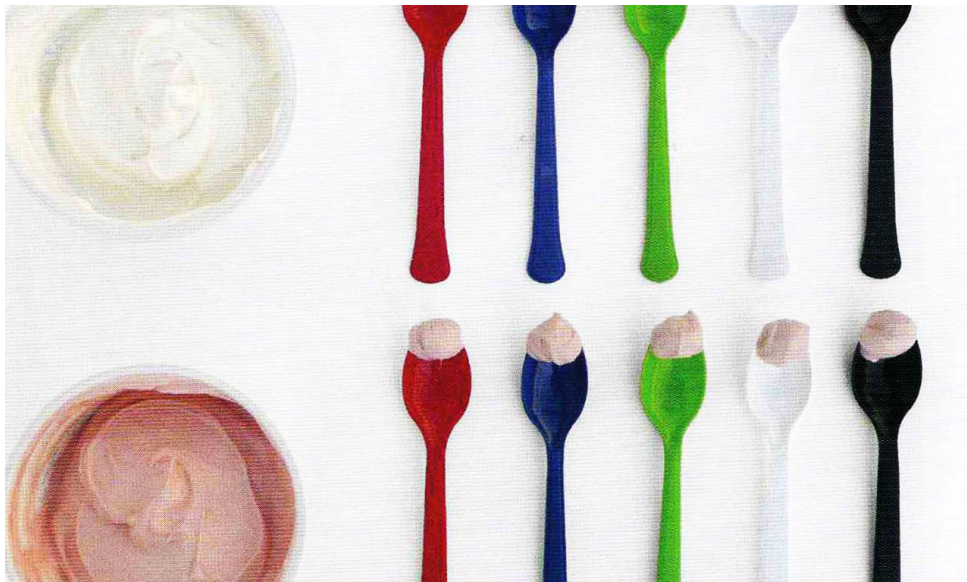


IMG. 46 e 47/ Dois ambientes simulados, o fundo do oceano e um piquenique, no restaurante Sublimotion

Pratos e Empratamento

“O prato é a moldura dos alimentos.”^{T17}

(Piqueras-Fizman, B. & Spence, C., 2014, p.115)



Segundo Piqueras-Fizman e Spence (2014), todos os atributos de um prato – tamanho, forma, cor, dimensão e material – importam na nossa percepção dos alimentos, seja na porção de comida de que nos servimos, na quantidade que comemos ou no quanto a apreciamos.

A verdade, é que seja o que for que comemos, é colocado nalgum tipo de recetáculo, seja numa tigela, num prato ou noutra embalagem. Estes investigadores apresentam-nos experiências que, de alguma forma, demonstram a influência destes objetos na percepção dos ingredientes.

COR

A cor de um prato influencia a nossa percepção dos alimentos devido aos contrastes de cor que são gerados entre um e o outro, Piqueras-Fizman e Spence (2014) dão-nos o exemplo de como os

ovos mexidos sobre um prato amarelo ficam mais pálidos ou de como as uvas sobre um prato azul parecem mais vermelhas, de como os brócolos servidos com peixe vermelho, tornaram o peixe mais vermelho aos nossos olhos.

Nesse sentido, descrevem-nos uma experiência em que uma mousse de morango (de textura e cor homogêneas) foi servida em pratos semelhantes de cores diferentes, pretos e brancos. A mousse servida em pratos brancos foi classificada como 15% mais intensa, 10% mais doce e foi 10% mais apreciada pelos participantes que a mesma mousse servida num prato preto.

Num outro estudo, amostras de iogurte brancas e rosa foram dadas a provar em colheres com diferentes cores (vermelhas, verdes, azuis, pretas e brancas). As amostras de iogurte nas colheres pretas foram consideradas pelos participantes menos doces e

IMG. 48/ Pratos coloridos e diferentes alimentos disposto sobre uma mesa. Revista Bon Appétit

IMG. 49/ Fotografia do estudo de Piqueras-Fizman e Spence com colheres coloridas e iogurte

T17/ Tradução livre da autora (ver páginas 136-137)

agradáveis, enquanto as amostras de iogurte branco sobre a colher branca foram consideradas mais saborosas.

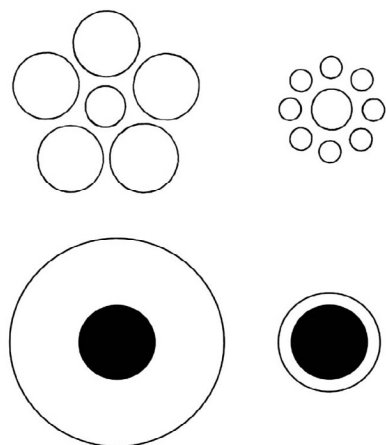
Apresentam-nos também os resultados de uma intervenção no Hospital de Salisbury, em Inglaterra, onde a alteração da cor dos pratos servidos aos doentes de demência para azul, fez aumentar o consumo de alimentos entre estes pacientes em cerca de um terço.

Estes estudos, reforçam a convicção de que a simples cor dos objetos com que nos alimentamos pode, efetivamente, afetar a forma como percebemos os alimentos.

DIMENSÃO

Como exemplo de como a dimensão de um prato pode ter efeito na quantidade de comida de que nos servimos e consumimos, Piqueras-Fizman e Spence (2014) revelam-nos a experiência conduzida pelo investigador Van Kleef, em que é alterada a capacidade dos contentores de massa servidos numa cantina de trabalho.

A diferença de capacidade entre os contentores usados é do dobro, 3,8L para 6,8L, os pratos dos participantes mantiveram-se com a mesma

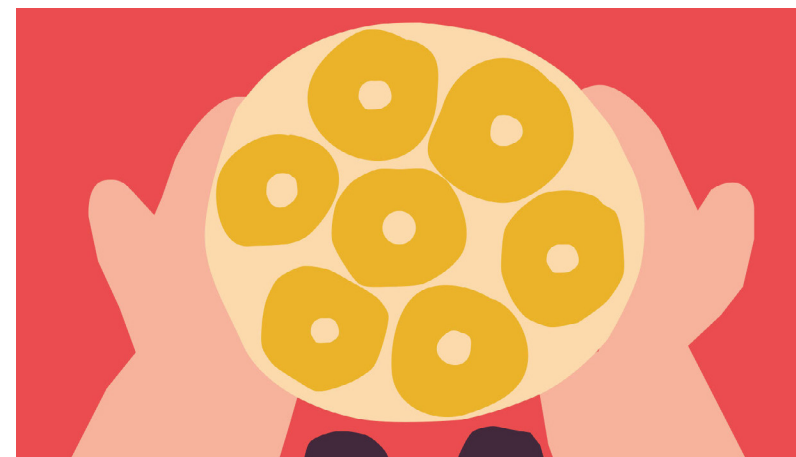


dimensão, mas quem se serviu do contentor maior de massa acabou por se servir com 77% mais massa e sentiu-se mais saciado, que os que utilizaram o contentor mais pequeno.

Este fenómeno é, de acordo com os mesmos, atribuído a uma ilusão de contraste, a ilusão de Delboeuf, segundo a qual um círculo nos parece maior quando acompanhado de dois círculos de tamanho idêntico, um círculo colocado no meio de outros círculos da mesma dimensão parecerá mais pequeno, e quando posicionado entre círculos mais pequenos parecerá maior do que o que realmente é.

PESO

Para estudar a influência do peso na nossa percepção dos alimentos, Piqueras-Fizman e Spence (2014), experimentaram servir iogurte em três taças de diferentes pesos, cheias exatamente com a mesma quantidade. Os participantes foram instruídos a segurar cada uma das taças nas próprias mãos, enquanto avaliavam o sabor. O iogurte foi considerado como sendo 13% mais intenso em sabor, 25% mais denso, 25% mais caro e 13% mais apreciado quando servido nas taças mais pesadas.



IMG. 50/ Demonstração da ilusão de Delboeuf

IMG. 51/ Ilustração de Anna Kovecses

Segundo os mesmos, este resultado deve-se à associação inconsciente das características do peso à densidade dos alimentos (“esta refeição era pesada!”) e, como consequência, os atributos associados à taça mais pesada foram transferidos inconscientemente para a percepção das qualidades dos alimentos dentro do próprio objeto.

Ainda em relação à influência do peso dos objetos na nossa percepção de qualidade dos alimentos, estes conduziram outro estudo

com iogurte. Desta vez, deram aos participantes colheres com pesos diferentes, uma em metal mais pesada e uma em plástico disfarçado de metal. O iogurte foi considerado como sendo de melhor qualidade em 16% quando provado com a colher de aço. Esta diferença na percepção foi associada, pelos investigadores, à crença geral de que as colheres de metal são de qualidade superior às de plástico, noção que foi inconscientemente transferida para o conteúdo.

Prato-objeto complementa o prato-alimento

Na visão dos chefes de culinária daquilo que constitui uma boa refeição, é possível identificar, segundo Piqueras-Fizman e Spence (2014), duas correntes de pensamento em relação aos elementos que influenciam a nossa experiência à mesa. Os chefes de formação e linha mais

tradicional, que continuam a afirmar que um bom prato é composto unicamente pelos ingredientes mais frescos e saborosos, preparados da melhor maneira e apresentados de forma cuidada; e, uma nova geração de chefes, mais jovens e curiosos, que procura novas conceções pa-



IMG. 52/ O chefe Grand Achatz a empratar uma sobremesa no restaurante Alinea

ra a gastronomia contemporânea e quer aprender mais sobre aquilo que acontece nas nossas mentes ao degustarmos uma refeição.

Esta atitude é, hoje, observável em chefes de todos os níveis de experiência e reconhecimento, que trabalham paralelamente com designers para criar menus personalizados, pratos singulares, cutelaria que não cabe dentro da aceção do termo e espaços de refeição únicos. Estes chefes estão empenhados em criar experiências com o que o design e a tecnologia podem oferecer, combinando-os com as últimas descobertas no mundo da gastronomia.

A importância das inovações e desenvolvimentos na área da alta-culinária reside no facto de, à semelhança do que acontece com os automóveis na F1 (Piqueras-Fizman & Spence, 2014), muitas das investigações e experiências bem-sucedidas que têm lugar nas cozinhas e mesas dos grandes chefes de culinária, acabarem eventualmente por ser replicadas nos nossos ambientes domésticos. Uma apropriação que se pode dar de forma mais rápida ou mais lenta.

Piqueras-Fizman e Spence (2014) apresentam-nos, no contexto dos restaurantes de alta-culinária, uma diversidade de pratos que fogem à conceção tradicional deste objeto e que nos

levam a entender como a perceção do que é um «prato» está a sofrer transformações rápidas neste meio, oferecendo liberdade criativa e de experimentação a chefes e designers.

Ao desenvolver pratos especificamente para determinados alimentos, os chefes procuram aperfeiçoar as experiências de degustação, salientando os sons, os aromas ou as texturas dos alimentos. «Pratos» onde os alimentos ora são apoiados por uma base, ora são pendurados nalguma coisa ou nalgum sítio, são desenhados para um objetivo preciso ou são recolhidos na natureza. Por vezes, fazem-nos a questionar se o próprio prato é comestível.

Um exemplo que estes investigadores nos descrevem, é o que os próprios classificam como *prato não-prato*, desenvolvido para uma entrada de bacon desidratado embrulhado em *butterscotch* e maçã do chefe Grand Achatz, servida no restaurante Alinea em Chicago. Na tentativa de acentuar a leveza e transparência dos alimentos, a entrada foi pendurada num fio preso a uma leve estrutura, levando quem o vai provar a indagar-se sobre a melhor forma de pegar em cada pedaço, antes de qualquer avanço. Este «prato» foi desenvolvido em parceria com o estúdio multidisciplinar Crucial Design, que colabora regularmente com o chefe.



IMG. 53/ O prato de bacon do chefe Grand Achatz

IMG. 54/ Os pedaços de bolo pendurados por um fio dos Blanch & Schok

Caroline Hobkinson serve alimentos aparentemente suspensos no ar, presos a balões de hélio e os Blanch & Shock, suspendem pedaços de bolo por um fio. Em ambas experiências, temos a sensação de que como por magia os alimentos pairam sobre nós. Para delas desfrutarmos, colocamos os talheres de lado e usamos as nossas mãos para nos alimentarmos.

Existem também, de acordo com Piqueras-Fizman e Spence (2014), pratos pensados para realçar os aromas de determinados alimentos, como o prato de

vieiras servido pelo chefe Grand Achatz. Onde algas marinhas borbulham e fumegam sobre gelo dentro de uma caçarola, quando o empregado de mesa levanta a tampa, o cliente é envolvido pela condensação de aroma cítrico e encontra a vieira dentro da sua concha disposta sobre as algas.

Para o mesmo efeito, os Blanch & Shock dispõem sobre um prato de madeira de castanheiro chamuscada, peito de pato com anchovas e ervas aromáticas.



IMG. 55/ Alimentos presos a balões de hélio, celebração do aniversário do museu Peggy Guggenheim, Caroline Hobkinson

IMG. 56/ Prato de vieira do chefe Grant Achatz

IMG. 57/ O prato de madeira de castanheiro chamuscada dos Blanch & Schok



Há *pratos* que são camuflados com os outros elementos que compõem a nossa refeição, no restaurante Noma os empregados de mesa informam-nos que os primeiros dois pratos da nossa refeição já estão sobre a mesa. Observamos então um conjunto de vasos de plantas dispostos ao centro, a pista é que há exatamente o mesmo número de vasos que o número de pessoas que se vão sentar à mesa. É esperado que aproximemos o vaso e comecemos, literalmente, a escavar com as nossas próprias mãos este «solo», comendo tudo o que encontrarmos, incluindo as raízes.

Descobrimos refeições que são servidas diretamente sobre a mesa. No restaurante Alinea, muitas sobremesas são transformadas em performances que podem durar vários minutos. Os empregados de mesa começam por estender uma toalha impermeável, de seguida trazem uma enorme variedade de bisnagas e tigelas com os mais variados molhos e ingredientes de diferentes cores e texturas. Mais tarde, um chefe aparece vindo da cozinha e, em frente aos clientes, começa a «empratar a mesa» partindo elementos sólidos, pintando com os

molhos e espalhando pós sobre a superfície.

No restaurante Amuse Bouche, um exemplo do que Piqueras-Fizman e Spence (2014) denominam «prato improvisado». Falamos de um conjunto de nove garfos e colheres, cada um contendo pedaços de diferentes alimentos. Os empregados dispõem-nos na mesa de forma aparentemente aleatória.

Existem mais «pratos improvisados» e inspirados na natureza, há pratos com fatias de troncos de árvore ou montes de feno, para transmitir a frescura dos ingredientes e transportar quem os prova para um habitat natural, como uma floresta ou uma ilha.

Conforme o prato-comida está a ser desenvolvido, pode concluir-se ser necessário desenhar um prato-objeto) especificamente para o servir. No restaurante The Fat Duck, o exemplo considerado pelos investigadores, é o conjunto desenhado para o prato *Heston's Mad Hatter Tea Party*, um “stand sandwich” de múltiplos andares desenhado por Reiko Kaneko especificamente para esta criação do chefe Heston Blumenthal.

IMG. 58/ O prato do restaurante Noma que se assemelha a um vaso para plantas

IMG. 59/ Uma sobremesa do restaurante Alinea

IMG. 60/ As colheres com diferentes alimentos do restaurante Amuse Bouche

IMG. 61/ O conjunto “Heston Mad Hatter Tea Party”

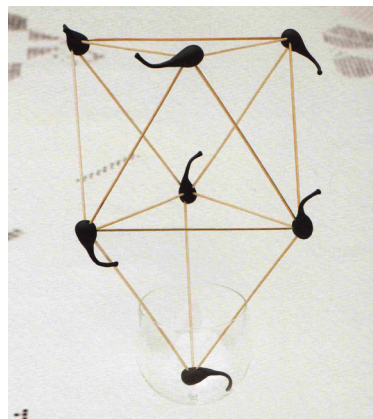
Para o designer Martí Guixé (2013) uma nova forma de encarar a gastronomia está a ser desenvolvida, o Food Design – que transforma os alimentos através do projeto de design, produzindo um objeto comestível com características políticas e éticas, exercendo influência nos nossos corpos através das suas capacidades químicas, orgânicas e emocionais, capazes de o manipular fisiologicamente e proporcionando-nos novas formas de interagir com os alimentos.

As tapas são, segundo o designer, o alimento que pode abrir caminho ao desenvolvimento do Food Design, por incorporarem elementos contemporâneos, serem versáteis, terem proporções reduzidas, serem indi-

viduais mas partilháveis, e poderem assumir a tipologia de um objeto. Incentivam, de acordo com Guixé (2013), mais interação e movimento que o menu tradicional de três pratos.

Incorporam elementos de usabilidade e ergonomia em si, resolvendo o ato de comer, por vezes, sem a necessidade de pratos e talheres, através do uso das mãos.

Como forma de demonstrar estas ideias, Guixé (2013) desenvolveu um conjunto de tapas como menu completo para um restaurante ficcional, mostramos algumas a título de exemplo: o *Atomic Snack*, o *Pan Pop Oil* e o *Pedregada* – que são acompanhadas de explicações do próprio sobre a origem dos ingredientes e os tipos de consumo que propõem:



IMG. 62/ ATOMIC SNACK

“Sete alcaparras gigantes temperadas com especiarias associadas ao Mediterrâneo, escolhidas pelas suas reações e interações fisiológicas. Formalmente, faz uma referência explícita à cozinha molecular. Cria um momento de distorção, promovendo a interação e a cumplicidade. É para ser comido por várias pessoas enquanto estão em pé, é intencionalmente disfuncional.” T18

(Guixé, M., 2013, P.30)



IMG. 63/ PAN POP OIL

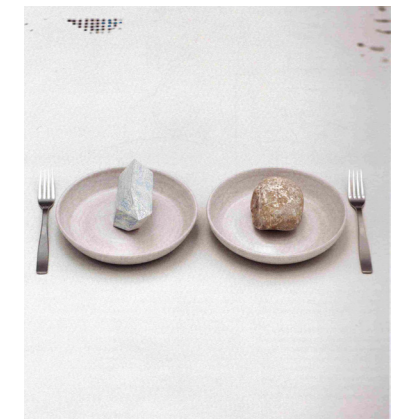
“Um prato circular com três tipos azeite de diferentes variedades e cores: um vermelho, um verde e um amarelo. Um pão gigante feito de trigo, levedura ultra-local e água mineral. Este prato é preparado com uma máquina misturadora, a máquina mistura a velocidade considerável para dispersar os azeites, formando desenhos circulares abstratos. As diferentes cores interseccionam-se e misturam-se, criando formas aleatórias. O pão é construído na forma de um elemento escultural gigante, e é cortado. Este pão não é servido individualmente, e é para ser partilhado entre várias pessoas. O óleo é espalhado no pão cortado. O uso do pão como elemento de partilha serve de referência bíblica e política. Provar azeites é um elemento clássico da cozinha Mediterrânea.” T19

(Guixé, M., 2013, p.35)

IMG. 64/ PEDREGADA

“Um pedaço de peixe sazonal e local, cozinhado com sal numa cozinha solar. Chega num pequeno prato, acompanhado por um prato idêntico que contém uma pedra. Esta pedra é agarrada com uma das mãos e usada para quebrar a crosta de sal, o peixe, agora livre, é comido com dois garfos. Isto é uma referência à brutalidade necessário à procura de ingredientes, necessária para preparar alimentos em relação com a natureza. O prato contém referências à cozinha ancestral, como também referências ao uso da pedra, um elemento natural, instrumento de libertação e rutura. A cozinha solar adiciona outra referência, sendo usadas condições naturais para cozinhar o peixe. Ainda há um elemento auto-performativo, que choça com as atitudes convencionais dos restaurantes de alta-cozinha.” T20

(Guixé, M., 2013, p.59)

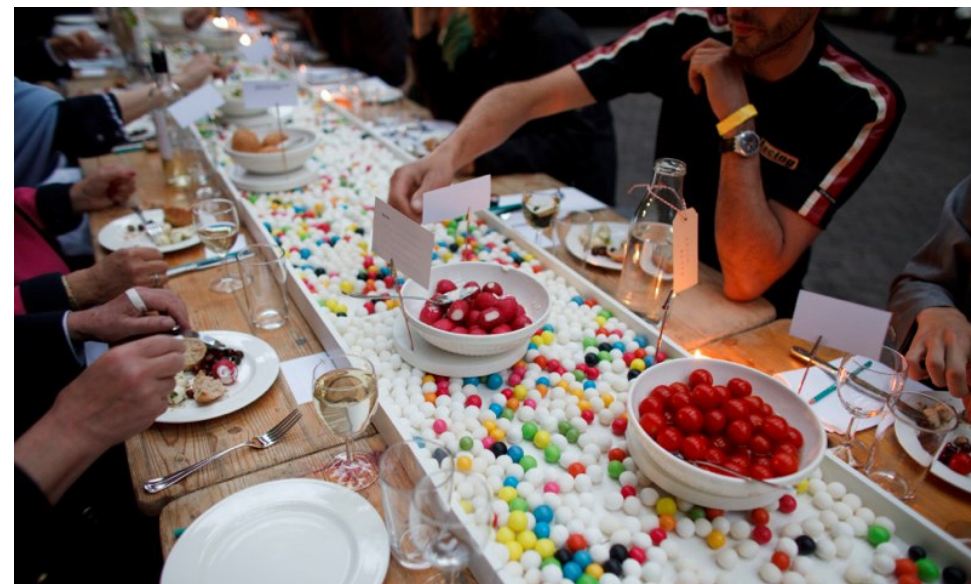


T18, T19, T20/ Tradução livre da autora (ver páginas 136-137)

A designer Marije Vogelzang trabalha novas experiências de alimentação e refeição, um dos seus projetos, *Bits 'n Bytes*, uma instalação realizada no museu Boymans van Beuningen, fazia as pessoas interagir entre si através da passagem de pratos com comida e pequenas mensagens em papel, através de uma espécie de longo tabuleiro preenchido com esferas coloridas instalado no grande espaço de refeições.

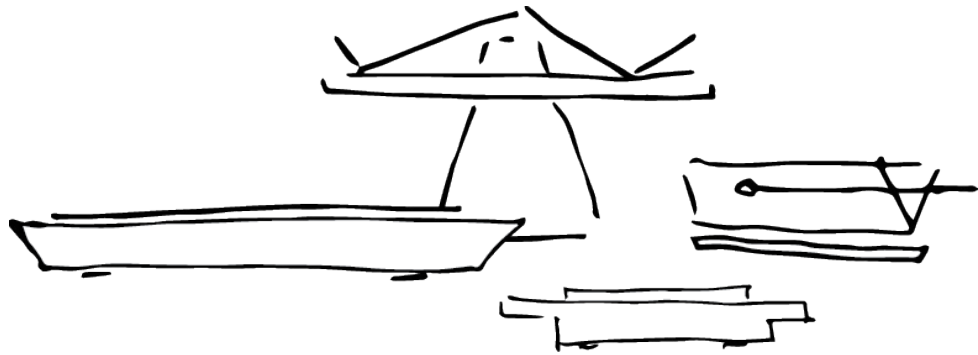
Numa outra instalação, *Connection Dinner*, cobriu uma mesa comprida com massa fresca, deixando tigelas escondidas por baixo do material.

A massa foi cozinhada com o calor das lâmpadas dos candeeiros posicionados sobre a mesa. Depois, foram servidos pratos quentes e líquidos, como sopa e guisado, para que a massa amolecasse e se partisse. Fazendo com que todos os participantes se alimentassem simbolicamente da mesma “toalha” e se estabelecesse um elo de união entre todos. Ao terminarem o primeiro prato, revelava-se uma segunda camada de massa, desta vez de massa de açúcar cor de rosa, em cima da qual foram servidas frutas caramelizadas e nozes, para comer com a “toalha”.



IMG. 65/ O longo tabuleiro de "Bits n' Bytes"

IMG. 66/ Reações durante o "Connection Dinner"



Desenvolvimento do Projeto

TERCEIRA PARTE/OBJETOS

Como criar refeições especiais e memoráveis?

Após uma reflexão, na primeira parte deste documento, sobre os vários aspetos que condicionam a vida da família e as suas relações familiares e de amizade, percebeu-se que as refeições poderiam ser um bom ponto de partida para a sua transformação. Analisaram-se as refeições sob múltiplos pontos vista, desde a sua evolução ao longo do tempo, aos fatores sociais que as influenciam, às sensações que nos despertam e à forma como os objetos que utilizamos afetam as nossas percepções de sabor e experiência, etc.; é chegado o momento de perceber como se irá atuar na transformação das interações interpessoais à mesa através dos objetos.

Para isso, entendeu-se começar esta segunda parte por uma questão: Como criar refeições que sejam especiais e memoráveis dentro do espaço doméstico? Com base nos dados apresentados e explorados anteriormente, definiram-se quatro elementos que poderão auxiliar na construção destes momentos.

As refeições como experiência são consideradas uma das principais tendências de futuro (Piqueras-Fiszman & Spence, 2014), o fator (1) **surpresa** pode ser um dos que mais contribui para obtermos uma refeição impactante e memorável.

Quando somos surpreendidos, interrompemos o que quer que seja que estejamos a fazer, para prestar atenção ao que está a acontecer, perceber melhor a experiência ou descobrir as suas causas e significados. As nossas reações exprimem-se através de expressões faciais e verbais, e geram-se múltiplos estímulos neurológicos que estão na origem das nossas reações comportamentais (idem.).

O fator (2) **diversão** pode também contribuir para a criação de experiências únicas, está provado que a brincadeira é benéfica tanto para o desenvolvimento e bem-estar das crianças como para os adultos. Nos adultos desperta o inconsciente, a curiosidade, a capacidade de observação, auxilia na descontração e

contribui para a vitalidade das relações interpessoais (Brown, 2009).

Alguns estudos referem mesmo a importância da brincadeira à mesa, uma investigação referida por Parker-Pope (2018), realizada no Québec a 1.492 crianças, descobriu que a qualidade do ambiente às refeições familiares (medida através dos níveis de apreciação e diálogo) estava diretamente relacionada com menores índices de excesso de peso, consumo de refrigerantes e incidência de problemas comportamentais em crianças com idades compreendidas entre os 6 e 10 anos.

Desenvolver elementos de recreação ajuda a construir as relações familiares e de amizade, inseri-los no momento das refeições, quer seja nas compras, a cozinhar, à mesa ou a limpar a cozinha, é uma boa forma de não desperdiçar o potencial que estes momentos reservam. Além disso, brincar é em si um ato social e, de acordo com Brown (2009), é mesmo um dos motores para a construção e manutenção das competências sociais dos indivíduos.

A (3) **companhia** é, como já foi referido anteriormente, uma parte importante da experiência de uma refeição que a transforma num momento de partilha, portador de significados e emoção. Comer sozinho está, aliás, associado a índices

de infelicidade apenas ultrapassados por doenças mentais, um estudo referido por Hurst (2018), revelou que as pessoas que faziam refeições sempre sozinhas registavam 7,9 pontos a menos que a média num índice de felicidade, por comparação às que comiam acompanhadas.

E, por último, a interpretação do que é um (4) **espaço** de refeições, conceito que é hoje mais difuso e abrangente, como sublinhado por Salvador (2016). À semelhança da maior flexibilidade de estrutura e horários, o sítio onde se realizam as refeições não se concentra hoje num único lugar, rege-se sobretudo por questões de funcionalidade e necessidade, sejam o número de pessoas, a ocasião ou o tipo de alimentos – temos, por essa razão, refeições que acontecem entre o espaço da cozinha e da sala, com ou sem a presença da televisão, onde se come sentado ou de pé, sobre uma mesa, com um tabuleiro sobre o colo ou mesmo no chão em cima de um tapete.

Alguns objetos adquirem ainda, como a mesa dos Swayer ou os serviços de pratos de Karen Stabiner, um valor emocional e significativo para os seus proprietários, processos emocionais que Norman (2005) desconstrói em três níveis: visceral (a aparência), comportamental (usabilidade) e refletivo (satisfação, identidade e memórias).

Os objetos

Desenharam-se quatro peças, correspondentes a diferentes necessidades: uma travessa pequena, um prato circular grande, um suporte para bolos e tartes, e uma taça média.

As peças surgiram na lógica de desconstrução da estrutura das refeições e da maior informalidade nos comportamentos que caracterizam as refeições contemporâneas, como foi observado anteriormente. Foram, por isso, pensadas para se adaptarem a pequenos-almoços que também são almoços, a almoços que também são lanches e a lanches que também são jantar; refeições onde pratos quentes e frios coexistem, em que inúmeras variedades de pão, bolinhos, queijos, presuntos, compotas e frutos secos, partilham o espaço com a travessa de arroz

de pato e a salada de camarão, há fatias de quiche de cogumelos e fatias de bolo de chocolate, várias espécies de fruta, se bebe sumo de laranja e vinho branco. Refeições com regras pouco definidas, receptivas à improvisação e à novidade, onde todos participam (do avô, aos amigos, às crianças), todos ajudam (a pôr, levar e levantar) e talvez todos façam (tragam ingredientes ou um prato confeccionado por si).

Considerando a influência dos objetos na experiência de uma refeição, sublinhada por Piqueras-Fiszman e Spence (2014), e o valor emocional e simbólico que podem desenvolver, destacado por Epp e Price (2010).



IMG. 68/ Conjunto de objetos: prato circular grande, suporte para bolos e tartes e travessas pequenas

Travessa Pequena



IMG. 69, 70 e 71/

- Passas-me as azeitonas?
- Sim, aqui vão!
- Eu também quero!
- Toma, recebe!

Uma travessinha de cerâmica branca, com ou sem compartimentos, assenta num pequeno tabuleiro em madeira de carvalho. Embora aparente ser uma travessa *standard*, o tabuleiro esconde uma particularidade: tem rolamentos.

Foi pensada para entradas e pequenos ingredientes. Pode “rolar” de uma ponta à outra da mesa recheada de tostas, azeitonas, queijos, molhos espessos, compotas, frutos secos e o que mais seja necessário.

Como o carrinho de brincar que as crianças trazem para a mesa, a travessa responde à fantasia de poder lançar uma coisa de uma ponta à outra. Numa superfície com várias travessas, o “estar à mesa” pode transformar-se num jogo com os objetos, apelando à informalidade e boa disposição dos presentes.

As travessas respondem à necessidade de uma refeição com múltiplos contentores que permitam servir os muitos e diferentes ingredientes que caracterizam as novas refeições contemporâneas, agilizando o seu acesso, passagem e distribuição pelo espaço de refeição.

Por serem pequenas e leves percorrem distâncias com facilidade, a sua portabilidade permite a apropriação de diferentes espaços e a utilização em modelos de refeição diferenciados.





IMG. 72, 73, 74 e 75/

Prato Grande



- Ainda há pão aí ao fundo?
- Sim, aqui vai!!!

- Quero mais um bocadinho deste empadão maravilhoso...

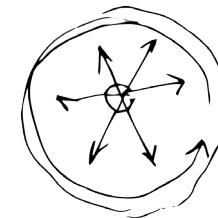
- Sim, não deixem sobrar! Recebe a travessa!!!

Um prato de cerâmica de grande diâmetro assenta num prato-base de madeira. À semelhança das travessas pequenas, este prato esconde uma característica: a base contém um sistema de rodízios multidirecionais.

Desenhado para acolher diferentes usos, este prato pode transformar-se numa tábua onde podemos colocar diferentes pães, inteiros ou

fatiados, acompanhados de tostas com vários feitiços, pequenos bolos, fatias de presunto, inúmeras variedades de queijo e salgados, ou, se preferirmos, uma superfície coberta com frutas coloridas, em pedaços ou inteira, fatias de manga e papaia, triângulos de melão e melancia, figos cortados em dois, cachos de uvas, rodelas de ananás, morangos e framboesas; se quisermos, podemos também transformá-lo em base para quentes, bastando para isso pousar-lhe uma çarçola ou travessa em cima.

Com um ligeiro toque de mão e independentemente do peso que suporta, o prato move-se em qualquer direção que desejemos. Em função do que preenche a sua superfície, a sua presença pode ser mais ou menos impactante. No decorrer da refeição, o prato “viaja” conforme as necessidades e vontades dos que estão à mesa.





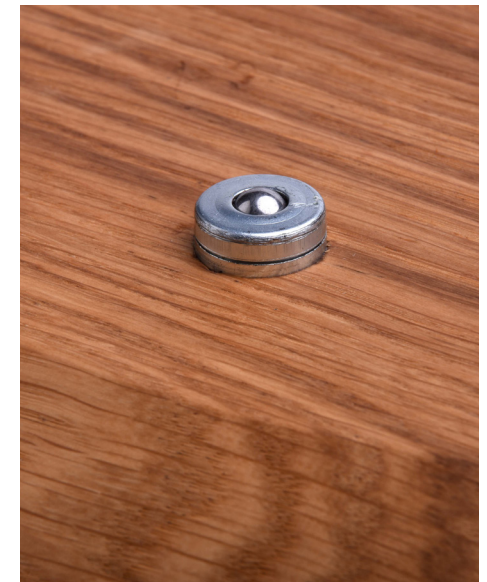
IMG. 79, 80, 81 e 82/

Desenvolvido no seguimento das travessas pequenas, o prato grande afigura-se uma peça de maiores dimensões e destaque no espaço da mesa. Dá continuidade à fantasia do carrinho de brincar, ao mesmo tempo que incentiva a cooperação entre todos para que o prato se vá movimentando de um ponto ao outro, sem deixar de invocar uma atitude descontraída e espontânea aos utilizadores.

Pode reservar um momento de surpresa para o instante em que um convidado, desprevenido, der um empurrão não planeado ao prato e o fizer movimentar-se.

Mediante aquilo que colocamos sobre a sua superfície, o prato pode causar deslumbramento, fazendo deslizar um role de alimentos invulgares com tons contrastantes, ou simplificar a árdua tarefa de deslocação de uma travessa de forno pesada e quente, concede uma espécie de palco para a introdução de novos ingredientes, incentivando a conjugação de sabores e a reinvenção das refeições por parte dos seus utilizadores.

É um objeto que fazemos deslizar segundo as nossas necessidades e vontades.



Prato para Bolos e Tartes

- Olha o bolo!
- Que lindo! Quero uma fatia!
- Eu também!
- E eu!
- Calma! Chega para todos!

Pratos triangulares em cerâmica assentam num prato de madeira circular com um orifício ao centro, este prato é pousado sob um cone truncado em cerâmica. O efeito surpresa surge quando colocamos o prato de madeira sobre o cone, nesse momento, os pratos triangulares (e o seu conteúdo) elevam-se, destacando-se.

Pensado para bolos de todos os sabores e tartes de mil ingredientes. A expectativa que precede a chegada da

sobremesa, converge para o momento em que o bolo ou a tarte são trazidos para a mesa. O prato é colocado sobre a base cônica e as fatias (previamente cortadas) emergem num movimento, captando a atenção dos presentes. Então, todos podem agarrar a sua fatia em simultâneo, como uma coreografia ensaiada. A refeição fica, assim, pontuada por uma performance singular que incita a partilha e a informalidade entre todos.

Em todas as casas existem pratos reservados a alimentos e/ou ocasiões especiais, os pratos de bolo não são exceção, há quem tenha pratos específicos dedicados a bolos particulares, são pratos que marcam uma circunstância particular e que evocam muitas vezes as nossas memórias gustativas e sociais – o prato de bolo que era da avó, o prato reservado para os bolos de





aniversário, o prato das tartes, o prato para a torta de laranja, etc.

O prato desenhado pretende ser um desses pratos «especiais» que são sinónimo de dias e ocasiões diferentes, indissociáveis de determinados bolos ou tartes, e recheado de memórias coletivas.

As fatias de bolo podem ser comidas diretamente a partir dos pratos triangulares, pousados sobre uma mão, ou, se o contexto assim o solicitar e respondendo à versatilidade requerida pelas refeições contempo-

râneas, os pratos triangulares podem ser pousados sobre um outro prato, entre os diferentes alimentos que o ocupam, ficando as fatias de bolo ou tarte resguardadas de molhos, humidades ou contaminações de sabor.

Com este prato todos podem ser servidos ao mesmo tempo, eliminando as questões de hierarquia normalmente associadas a este momento – uma pessoa de pé junto à mesa, corta as fatias de bolo e distribui-as uma a uma por todos, servindo-se a pessoa mais velha primeiro e as restantes por ordem de importância.



IMG. 85, 86, 87, 88/

Taça Média



- Acho que quero mais uma colherzinha de arroz...
- Está delicioso! Toma a colher!

Uma taça cerâmica de diâmetro médio com um apoio para uma colher de servir, assenta numa base de madeira. Aparentemente nada mais, a novidade revela-se quando pegamos na colher: pousada sobre a taça, ao ser empurrada por uma mão, desencadeia um movimento de rotação na base. Apoiada na cerâmica a colher mantém-se no mesmo lugar mesmo quando a taça é deslocada.

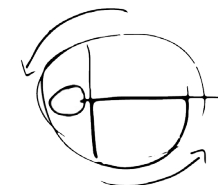
Pode ser preenchida com saladas de todos os feijões, de alface, de tomate, de grão com bacalhau, de fruta; ou conter arroz de todo o tipo, arroz de tomate, de cenoura, de grelos; sopas de legumes; dar

lugar à sobremesa, a uma mousse de maracujá ou outro doce.

O movimento rotativo da taça brinca com o movimento que realizamos ao misturar uma salada e com o ato de servir, em que seguimos intuitivamente uma direção circular. O passar da colher entre duas pessoas, de um meio círculo ao outro, evidência a partilha que se estabelece.

A taça pode ser usada com ou sem base. É facilmente passada de mão em mão, sem a preocupação de que a colher caia ou que o cabo deslize para o seu interior e se suje, possibilitando um uso despreocupado em refeições e espaços com diferentes particularidades.

Ao agilizar a sua passagem entre todos, desconstrói a ideia de que uma pessoa tem inevitavelmente de assumir a responsabilidade de servir as outras, repartindo essa função uniformemente por todos.



IMG. 89, 90, 91/

Estes objetos desenvolveram-se, inicialmente, a partir de uma análise aos movimentos desempenhados entre os objetos e as pessoas à mesa, como forma de procurar materializar os conceitos estudados anteriormente na linguagem do design.

Selecionaram-se algumas tipologias comuns às refeições em todas as suas variantes: as taças grandes e pequenas; as travessas de servir; o prato de bolo ou de tarte; os copos e o jarro de água ou garrafa de vinho.

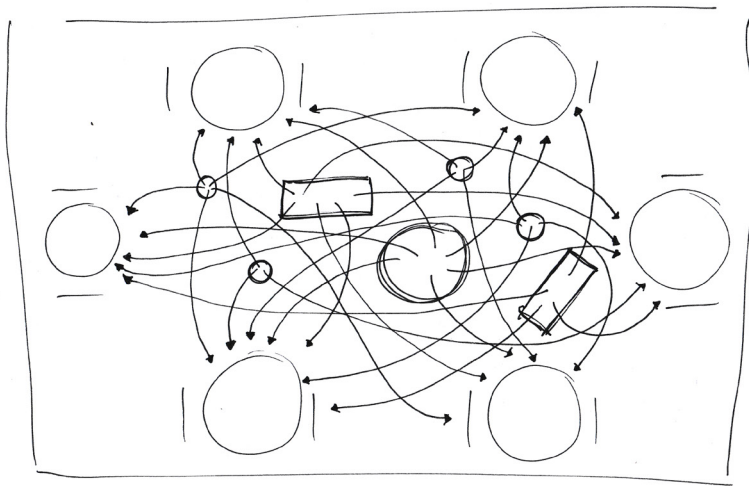


A partir destes objetos, procurou-se delinear os movimentos correspondentes às diferentes circunstâncias: a passagem das múltiplas taças e pratos, com o pão, com os queijos, com as azeitonas, etc.; a travessa quente e pesada que é colocada ao centro, a partir da qual uma pessoa serve todas as outras; o bolo ou a salada de frutas, que é necessário cortar, servir ou passar; o jarro de água ou garrafa vinho que é necessário passar pela mesa, para que todos se possam servir.

IMG. 92/ Cena do filme "Un repas de famille", 2014

IMG. 93/ Cena do filme "My Happy Family", 2017



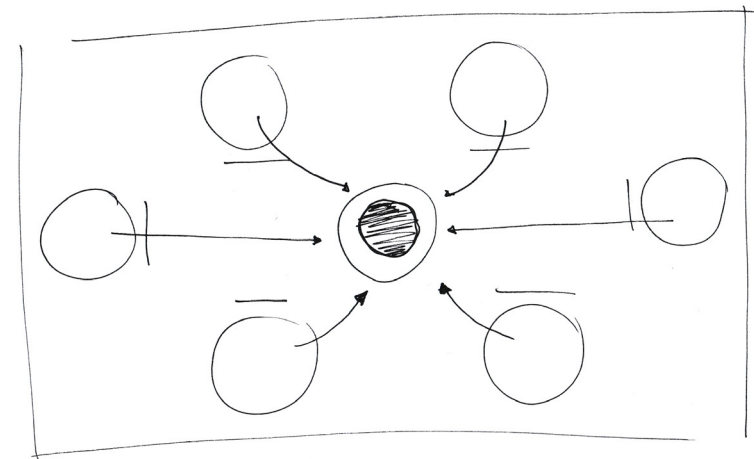
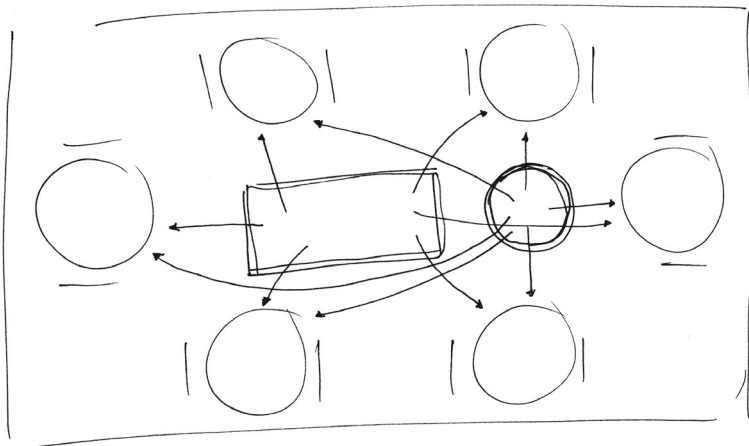


Estes desenhos proporcionaram um “esquema de movimentos” dos objetos às refeições, e permitiram detetar algumas dificuldades e desafios que se colocam no seu manuseamento, realçando complicações no acesso e deslocação de determinados objetos: a taça que está demasiado afastada para que a alcancemos, a travessa que é muito pesada para ser movimentada, a garrafa de vinho que está no lado da mesa oposto ao nosso, a logística complexa necessária ao momento de servir um prato ou cortar um bolo.

IMG. 94/ Taças e travessas de todos os tamanhos são movimentadas pela superfície da mesa

IMG. 95/ Travessa e uma taça ou prato grandes localizados ao centro e os movimentos necessários para lhes aceder ou deles se servir

IMG. 96/ Um prato contendo uma sobremesa é colocado ao centro, passagem de pratos ou movimentos necessários ao seu acesso



Com os objetos desenvolvidos procurou-se que a necessidade de movimentação dos alimentos não fosse entendida como um problema, mas antes como uma forma de comunicação entre os convivas, uma oportunidade de diálogo divertido e informal, que se espera possa contribuir para o prazer de estar à mesa com outras pessoas.

Porque provar, aceder ou servir-mo-nos de um alimento, são ações condicionadas pela comunicação entre todos à mesa. E se pedir que nos passem um prato pode não parecer grande interação, a verdade é que

uma pergunta ou pedido originam um conjunto de interações entre as pessoas –o prato que é estendido de um lado ao outro da mesa, a cadeia de entreatada necessária para fazer uma taça atravessar o espaço da mesa – e depressa são desenvolvidas outras linhas de diálogo.

A essência e potencialidades das peças propostas só se revela aliás quando utilizadas em grupo, é aí que as suas capacidades se tornam evidentes e se estabelecem os atos de partilha.

Os movimentos subjacentes nos objetos materializam conceitos abstratos como a interação, a partilha e





a brincadeira, através de trocas lúdicas informais, motivando novas formas de consumo e a apropriação de diferentes espaços às refeições.

As peças propõem soluções para as dificuldades de deslocação dos objetos e alimentos, sugerindo novas aceções sobre as características da loiça utilitária doméstica.

Procuram acompanhar as alterações em curso nos hábitos e estrutura das refeições contemporâneas, introduzindo alterações de carácter funcional que desafiam novos comportamentos às refeições e incentivam o fortalecimento das relações sociais.

Ao estimularem novas formas de acesso aos alimentos, estes objetos desfazem o conceito de hierarquia em que uma pessoa é responsável por servir todas as outras, adap-

tando-se aos novos modelos de família e amizade menos estratificados e sem regras definidas: todos têm acesso a um prato e/ou podem servir-se simultaneamente.

Como forma de reforçar esta ideia, propõe que estas trocas sejam realizadas de forma informal, descontraída e até em ambiente de brincadeira.

Estes objetos sugerem, através das suas tipologias e formas de uso, as transformações que o próprio espaço de refeição está a ser alvo para acomodar as novas refeições contemporâneas, mais imprevisíveis, onde a estrutura tradicional de três pratos dá lugar a um modelo aberto, em que os horários variam consoante as necessidades de cada grupo e uma grande variedade de alimentos e sabores é conjugada em simultâneo.

O projeto de desenvolvimento das peças e a investigação que lhes precedeu, permitiu olhar as refeições sob diferentes perspetivas.

Perceber que esta necessidade biológica que é a alimentação, é na verdade muito mais que o simples ato de comer. As refeições representam a nossa cultura, os nossos hábitos, as práticas, os gostos, a identidade, a memória, têm dimensão política e social.

A alimentação não corresponde a decisões e comportamentos isolados, as respostas que atribuímos às questões: O que comer? Quando comer? Com quem partilhar? Onde comer? Como comer? - são escolhas feitas em função de contextos específicos e complexos da sociedade ou grupo a que pertencemos.

Entender que as refeições são os momentos primordiais de socialização para as crianças e adolescentes, onde apreendem regras, valores e tradições que são passadas de geração em geração.

É às refeições que celebramos, reunindo os familiares e os amigos em ocasiões como nascimento de um bebé, os aniversários ou os casamentos; são também elas que marcam com mesas recheadas de iguarias, festividades como o Natal ou a Páscoa; e é à volta mesa que juntamos as pessoas de quem gostamos para pequenos-almoços prolongados, almoços que se estendem tarde adentro e jantares que se prolongam madrugada fora.

Que são vários os estudos que demonstram o poder das refeições na nossa perceção individual de bem-estar e na construção de um sentimento coletivo de pertença, e que não será, portanto, estranho, que estas integrem uma boa parte das nossas memórias de infância ou vida adulta.

Através das refeições os nossos sentidos são estimulados, a visão, o paladar, o olfato, a audição e mesmo o tato – são as cores dos pratos garridos, o sabor apurado de um assado no forno, o cheiro de um prato acabado de cozinhar, o ruído das gargalhadas dos amigos ou o toque da toalha sobre a mesa.

Não menos importante e talvez o aspecto mais relevante para uma investigação em design, é a constatação de que tudo que está a nossa volta durante uma refeição – das pessoas que nos acompanham, ao espaço envolvente e aos objetos que contêm os alimentos – afeta, positiva ou negativamente, a nossa experiência de uma refeição. Reiterada em estudos sobre a influência do espaço envolvente na nossa percepção de satisfação face ao que ao que comemos.

Tudo isto, aliado à forma como percebemos os objetos, de como a interação pode ser gerada como segundo produto da sua utilização, sem esquecer como determinados objetos podem, ao longo da sua vida útil, adquirir atributos emocionais, identitários e simbólicos, revestir-se de memórias e recordações que se fazem sobrepor à sua função primária e os transformam em parte integrante dos espaços em que estão dispostos.

O conjunto destas informações permitiu desenhar peças que procuram responder ao objetivo inicial: uma travessa, um prato, um suporte para bolos e uma taça – que embora pertençam às tipologias tradicionais de objetos utilitários para as refeições, ensaiam novos usos, promovem e materializam os conceitos de informalidade e partilha às refeições.

Fazem-no reinterpretando os movimentos da passagem dos alimentos à mesa, realçando-os ou transformando, uns são o desejo infantil ensaiado no mundo dos adultos (travessa e prato), outros tentam gerar momentos singulares de performance coletiva (taça e suporte para bolos).

Porque as refeições entre aqueles que nos fazem felizes, devem ser sobretudo momentos de partilha e diálogo entre todos, oca-

siões especiais cujas memórias guardamos com carinho, sejam do pequeno almoço de fim de semana com a família mais próxima, da primeira refeição de sólidos de um bebé, do grande almoço de família na Páscoa ou dos jantares de amigos que se prolongam enquanto houver energia.

Mais que a comida ou objetos nas nossas mesas, o que move estes momentos de reunião são as pessoas, contudo, e como se procurou demonstrar ao longo deste documento, os objetos podem ter um papel fundamental ao contribuírem para o seu enriquecimento, fomentando determinadas sensações, comportamentos e diálogos.

Fica com certeza, muito por dizer acerca deste tema complexo que são as refeições, e existiram seguramente outras formas de o abordar do ponto de vista do design. Ainda assim, espera-se que este projeto incentive outros designers a pensar sobre a influência dos objetos que criam na vida das pessoas, como estes a podem marcar e transformar; a refletirem sobre os significados únicos e pessoais que os objetos que desenvolvem podem adquirir entre aqueles que os utilizam; e a serem cativados pelas oportunidades que este espaço desafiante que são as refeições contemporâneas ainda pode reservar no desenho de novas peças.

Por último, deseja-se que os objetos desenvolvidos despertem inúmeras sensações e apreciações aqueles que tiverem a oportunidade de os experimentar, que sejam contagiados pelas emoções daqueles com quem partilham a refeição, que se sintam descontraídos, quem sabe mais animados, que sobre temas para abordar com os seus convivas e, no fim da refeição, se sintam satisfeitos, talvez até, revigorados, livres de preocupações e felizes.

Textos Originais

T1/ ““Sit,” the boy commanded.

I thought I detected an unfamiliar note of concern and tenderness in his voice. But my powers of detection were blunted by an interrogation level of sleep deprivation. It was a time of happy chaos within our growing household: The boy, not quite two years old, had just been joined by a girl whose age we still measured in days.

We sang nonsense songs all night and ate ice cream for breakfast. For a week, nobody went outside or wore pants.

Sensing a frayed fabric of life in need of mending, my son stopped me as I leapt by him on the way to fetch something infant-related in the kitchen.

“Dada, sit,” he said, indicating the seat opposite his high chair. He sounded serious. So I sat.

Typically at this point, he would ask to honk my nose or demand a Lego train car. But now he fixed me with an arresting look, forgiving but firm. We need to have a little chat, it said. Pay attention.

I recognized it as the kind of look I’d no doubt use on him in fatherly negotiations ahead. But now my son had the floor and was ready to make his case.

“Dada,” the boy said, “I want to have eat-eat.”

I was impressed. Nobody around here, least of all the nearly two-year-old, was in the habit of using full sentences.

And I knew what he meant. “Eat-eat” was more than the sum of its repetitive parts. It wasn’t food as fuel. Eat-eat, I’d come to understand, was a proper family meal. It was togetherness at the table, the boy sharing what we ate.»

(Sachs, A., 2013, *The importance of a Proper Family Meal. Bon Appétit*)

T2/ “The secret sauce of family dinner is not the food — it’s the connection parents and kids make with each other.” (Parker-Pope, T., 2018)

T3/ “The fact that we must eat is a fact of life situated so primitively and elementary in the development of our life-values that it is unquestionably shared by each individual with every other one.” (Simmel, G., citado por Poulain, 2017, p.129)

T4/ “Eating and drinking are fundamentally social activities, and always have been. Certainly, the food never seems to taste as good when dining alone at a restaurant.” (Piqueras-Fiszman, B., Spence, C., 2014, p.45)

T5/ “The best restaurant in the world, then? It may be in Denmark. That’s what the experts say. But really it’s the one where your friends go.” (Clarkson, J., 2012)

T6/ “For many centuries now, meals have constituted the focus of human social interaction: it’s the main (and perhaps) only daily activity that makes us gather around a table and socialize” (Piqueras-Fiszman, B., Spence C., 2014, p.367)

T7/ “According to those who monitor buying patterns, the quiet, separate dining room is making a return for the winter season, with people prepared to pay more for a table dedicated to meaningful mealtimes with family and friends (...) the average spend on a dining table is up 17 per cent year-on-year at Heal’s, with a growing preference for flexible options; extending tables are increasingly popular.” (Wateley, L., 2017)

T8/ “Back then, we used the table, of course, to all gather around for dinner and sometimes for lunches if it was on the weekend. Even more than the meals, we would sit at the table because it was in the kitchen, and that’s sort of where my headquarters was. . . . Everybody just sat around the table and talked. . . . The kids would do their homework. . . . We would have parties like showers for weddings or babies Our church had small group meetings. . . . And we did crafts on the table.” (Joanna, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p.7)

T9/ “We were always having people over. . . . I love the feeling of having every—that table full. And I love the feeling that we’re kind of an army, if you will. . . . “Don’t mess with a Sawyer because they’re an army, you

know!” So I always felt the sense of protection for that. . . . Talking is a big part of our family—my family growing up and our family now. . . . We did everything on that table really. More than just eat. . . . We did school projects bible studies.” (Megan, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p7)

T10/ “We were always having people over. . . . I love the feeling of having every—that table full. And I love the feeling that we’re kind of an army, if you will. . . . “Don’t mess with a Sawyer because they’re an army, you know!” So I always felt the sense of protection for that. . . . Talking is a big part of our family—my family growing up and our family now. . . . We did everything on that table really. More than just eat. . . . We did school projects bible studies.” (Megan, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p8)

T11/ “Sometimes we’re just all at the table doing our separate things. But it’s kind of nice because you see each other.” (Megan, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p8)

T12/ “I paid bills on the table. . . . When the girls were doing crafts, they were doing it at the table. . . . Sometimes it would be all of them. . . . That table is basically in the center of our house, so everything happened around it.” (Reece, membro da família, como citada por Epp & Price, 2010, p9)

T13/ “But these dishes are like a stack of notebooks. All I have to do is look at them and my own celebrations come wafting back: Thanksgiving dinner served to my small extended family on those boisterous Italian plates; my daughter’s favorite pasta in the Italian bowls on nights when we needed either to feel better or to acknowledge that we felt fine. Her first birthday dessert on the Limoges, at least for the grown-ups. Latkes for four families on the old Shenango. (...) Coffee, always, in one of my cups. They’ve become fused: A great cup of coffee is equal parts beverage and vessel.” (Stabner, K., 2018)

T14/ “A dinner plate says, “Sit down next to me and let’s talk,” and each one has its own family stories to tell.” (Stabner, K., 2018)

T15/ “Novel or strange edibles are no longer scorned but prized, dinner-party fare is judge according to its surprise value” (como citado por Piqueras-Fiszman, B., Spence, C., 2014, p.8)

T16/ “the new art of the table is increasingly as much about the food on the theatre of the overall experience as it is about the taste of food on the plate” (Piqueras-Fiszman, B., Spence, C., 2014, p.11)

T17/ “the plate constitutes the frame for the food” (Piqueras-Fiszman, B., Spence, C., 2014, p.115)

T18/ “Seven giant capers seasoned with spices associated with the Mediterranean, which have been chosen based on physiological reactions and interactions. Formally, it makes an explicit reference to molecular cuisine. It creates an element of distortion, promoting interaction and complicity. Is it to be eaten by several people while they are standing, it is intentionally dysfunctional.” (Guixé, M., 2013, p.30)

T19/ “A circular dish with three types of oil of different varieties and colours: one red, one green, and one yellow. Giant bread made from wheat, ultra-local yeast and spring water. The dish is prepared with a spin up machine, a machine which spins at a considerable speed in order to disperse the oils across its surface, forming abstract, circular designs. The three different colours intersect and merge, creating a random form. The bread is constructed in the shape of a giant sculptural element, and it is cut. This bread is not served individually, and is to be shared by several guest. The oil is spread onto the cut bread. The use of bread as shared element makes a biblical, as well as political, reference. Oil tasting is a classic feature of Mediterranean cuisine.” (Guixé, M., 2013, p.35)

T20/ “A piece of local, seasonal fish cooked with salt in a sola kitchen. It comes in a small dish, accompanied by another identical dish containing a stone. The stone is picked up with one hand and used to break the salt crust, the fish, now released from the inside, is then eaten with two forks. This is a reference to the brutality required in order to procure ingredients needed to prepare food in relation to nature. The dish contains references to ancient cooking, as well as shamanic references in the use of a stone, a natural element, as an instrument of liberation and rupture. The solar kitchen adds another reference to the fact that natural conditions were used to cook the fish. Also, there is an auto-performative element, that clashes with the conventional attitudes of such restaurants.” (Guixé, M., 2013, p.59)

Referências Bibliográficas

- APPLE, R. W. (2007). Sunday Dinner. In Saveur. [Acedido a 06/09/18], <https://www.saveur.com/article/Travels/Sunday-Dinner>
- WHITEMAN, Michael (2017). Consultants predict 11 hottest food & beverage trends in restaurant & hotel dining for 2018. Baum Whiteman. [Acedido a 06/09/18], https://docs.wixstatic.com/ugd/0c5d00_90935d6fda344991a8fc2452eb112c83.pdf
- BICHARD, Jo-Anne, CHATTING, David, CLAYTON, William, JAIN, Juliet, KIRK, David, LADKIN, Adele, MAROUDA, Marina, YURMAN, Paulina (2015). Family Rituals 2.0.. The Helen Hamlyn Centre for Design, Royal College of Art. [Acedido a 06/09/18], https://www.researchgate.net/publication/281836747_Family_Rituals_20
- BROWN, Stuart., & VAUGHAN, Christopher (2009). Play: how it shapes the brain, opens imagination, and invigorates the soul. New York, Avery
- CHITAKUNYE, Pepukayi, MACLARAN, Pauline (2012). Materiality and family consumption: The role of the television in changing mealtimes rituals. In Consumption Markets & Culture.
- CLARKSON, Jeremy (2012). Heston's grub is great – but so what if your date is ugly?. In Sunday Times. [Acedido a 06/09/18], <https://www.thetimes.co.uk/article/hestons-grub-is-great-but-so-what-if-your-date-is-ugly-cnszvx2kwb>
- CRESPO, Carla (2011). “À mesa com a família”: Rituais familiares ao longo do ciclo de vida. Temas Contemporâneos da intervenção com as famílias. LivPsic.
- COELHO, Edviges, LOPES, Maria (2002). Diferenças e Semelhanças entre o Uso do Tempo das Crianças e do Adultos em Portugal. Lisboa, INE
- COSTA, Rosalina Pisco (2011). Pequenos e Grandes Dias – Os rituais na construção da família contemporânea. Lisboa, Universidade de Lisboa – Instituto de Ciências Sociais
- DETERDING, Sebastian (2017). Alibis of Adult Play: A Goffmanian Account of Escaping Embarrassment in Adult Play. In Games and Culture XX.
- DUPPY, Anne, & POULAIN, Jean-Pierre (2008). Le Plaisir dans la Socialisation Alimentaire, Enfance. Vol. 60. France, P.U.F. (pp.261-270)
- EPP, Amber, & PRICE, Linda (2010). The Storied Life of Singularized Objects: Forces of Agency and Network Transformation. In Journal of Consumer Research
- FIALHO, Manuel, SARAMAGO, Alfredo (1998). Cozinha Alentejana. Lisboa, Assírio & Alvim
- GUIXÉ, Martí (2013). Transition Menu reviewing creative gastronomy. Italia, Corraini Edizioni.
- HENRIQUES ^a, Joana Gorjão (2014). “Comer à mesa é um acto de intimidade”. In Público. [Acedido a 06/09/18], <https://www.publico.pt/2014/09/13/sociedade/entrevista/comer-a-mesa-e-um-acto-de-intimidade-1669486>
- HENRIQUES ^b, Joana Gorjão (2014). É no século XX que uma maior informalidade à mesa vai triunfando. In Público. [Acedido a 06/09/18], <https://www.publico.pt/2014/09/06/sociedade/noticia/e-no-seculo-xx-que-uma-maior-informalidade-a-mesa-vai-triunfando-1668779>
- HENRIQUES ^c, Joana Gorjão (2014). Nesta casa “o que sobra é a honra à mesa”. In Público. [Acedido a 06/09/18], <https://www.publico.pt/2014/08/09/portugal/noticia/nesta-casa-o-que-sobra-e-o-que-honra-a-mesa-1665829>
- HENRIQUES ^d, Joana Gorjão (2014). Universalização de comer à mesa é recente. In Público. [Acedido a 06/09/18], <https://www.publico.pt/2014/08/09/portugal/entrevista/universalizacao-de-comer-a-mesa-e-recente-1665832>
- HURST, Greg (2018). Eating meals alone is biggest lifestyle cause of unhappiness. In Sunday times. [Acedido a 06/09/18], <https://www.thetimes.co.uk/article/eating-meals-alone-is-biggest-lifestyle-cause-of-unhappiness-jnkf8pt5l>
- INE (2000). Inquérito à Ocupação do Tempo. Lisboa, INE
- LIVELY, Penelope (2010). Álbum de Família. Porto, Civilização Editora.
- MODESTO, Maria de Lurdes (1988). Cozinha Tradicional Portuguesa. 7ª edição. Lisboa, Verbo
- NORMAN, Donald A. (2005). Emotional Design Why We Love (or Hate) Everyday Things. New York, USA. Basic Books
- PARKER-POPE, Tara (2018). How to have better family meals. The New York Times. [Acedido a 06/09/18], <https://www.nytimes.com/guides/well/make-most-of-family-table>
- PIQUERAS-FISZMAN, Betina, SPENCE, Charles (2014). The Perfect Meal – The multisensory sciences of food and dining. United States, Wiley Blackwell
- POULAIN, Jean-Pierre (2017). The Sociology of Food – Eating and the place of food in society. London, Bloomsbury
- RODRIGUES, Hugo (2016). Manifesto a favor das refeições em família. In Visão. [Acedido a 06/09/18], <http://visao.sapo.pt/opiniao/bolsa-de-especialistas/2016-11-09-Manifesto-a-favor-das-refeicoes-em-familia>
- SACHS, Adam (2013). The importance of a Proper Family Meal. In Bon Appétit. [Acedido a 06/09/18], <https://www.bonappetit.com/columns/obsessivore-columns/article/family-cooking-adam-sachs>
- SALVADOR, Mariana Sanchez (2016). Arquitectura e Comensalidade – uma história da casa através das práticas culinárias. Lisboa, Caleidoscópico
- SARAMAGO, Alfredo (2004). Para Uma História da Alimentação de Lisboa e Seu Termo. Lisboa, Assírio & Alvim
- STABINER, Karen (2018). Family Dishes. In The New York Times. [Acedido a 06/09/18], <https://www.nytimes.com/2018/05/04/well/family/family-dishes.html>
- VOGELZANG, Marije. Bits ‘N Bites. [Acedido a 06/09/18], http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/bits-n-bytes/
- VOGELZANG, Marije. Connection Dinner. [Acedido a 06/09/18], http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/connection-dinner/
- WHATELEY, Laura (2017). Get a taste for mindful eating. In Sunday Times. [Acedido a 06/09/18], <https://www.thetimes.co.uk/article/get-a-taste-for-mindful-eating-v20mclbln>

Referências Vídeo

- ARTE (2016) - Le Repas au cinéma. [Acedido a 06/09/18], https://www.youtube.com/watch?v=d3xVWjh_vRI&app=desktop
- Charlie Chaplin (1936) - Modern Times: Eating Machine. [Acedido a 06/09/18] https://www.youtube.com/watch?v=n_1apYo6-Ow&feature=youtu.be
- Sakira Family (2018) - La galère d'une mère Un dîner presque parfait. [Acedido a 06/09/18], <https://www.youtube.com/watch?v=3rpF9F-6Rog&feature=youtu.be>
- Saturday Night Live (2001) - Another Dysfunctional Family Dinner. [Acedido a 06/09/18], <https://www.youtube.com/watch?v=NFh95Np2ZfY&feature=youtu.be>
- Skullmapping (2016) - Le Petit Chef - Dessert. [Acedido a 06/09/18], <https://www.youtube.com/watch?v=LXyX-OvZlUg&feature=youtu.be>
- Talks at Google (2015) – Professor Charles Spence: “The Perfect Meal”. [Acedido a 06/09/18], https://www.youtube.com/watch?v=jgUVjKsP_wc
- TEDTalks (2008) – Stuart Brown – Serious Play. [Acedido a 06/09/18], https://www.ted.com/talks/stuart_brown_says_play_is_more_than_fun_it_s_vital?language=pt
- TEDTalks (2010) – Designing Eating: Marije Vogelzang [Acedido a 06/09/18], <https://www.youtube.com/watch?v=1WZv459bOCQ>
- Open Lab (2015) – Family Rituals 2.0.: Ritual Machine I. [Acedido a 06/09/18], <https://vimeo.com/145188905>
- Open Lab (2015) – Family Rituals 2.0.: Ritual Machine II. [Acedido a 06/09/18], <https://vimeo.com/145190592>
- Open Lab (2016) – Family Rituals 2.0.: Ritual Machine V. [Acedido a 06/09/18], <https://vimeo.com/181374632>

Referências Imagens

- IMG.1/ Disponível em <https://www.behance.net/gallery/41395053/family> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.2/ Disponível em <https://artsandculture.google.com/asset/jean-kerr-s-family/AAE6FguErrjq9A> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.3/ Disponível em <https://anna-kovecses.com/Cir> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.4/ Disponível em <https://anna-kovecses.com/Cir> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.5/ Disponível em <https://artsandculture.google.com/asset/childrens-birthday-party/4wE5SE63rFnfUA> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.6/ Disponível em https://www.flickr.com/photos/dave_chatting/17203180838/in/photostream/ [Acedido a 15/09/18]
- IMG.7/ Disponível em https://www.flickr.com/photos/dave_chatting/17215985959/in/photostream/ [Acedido a 15/09/18]
- IMG.8/ Disponível em https://www.flickr.com/photos/dave_chatting/17202289500/in/photostream/ [Acedido a 15/09/18]
- IMG.9/ Disponível em https://www.flickr.com/photos/dave_chatting/17194743017/in/photostream/ [Acedido a 15/09/18]
- IMG.10/ Disponível em <https://www.olimpiazagnoli.com/work/big-mamma/> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.11/ Disponível em <http://www.mclanahanstudio.net/qdc23imkfk83sawmtuhgbd0886n8q> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.12/ Disponível em <https://artsandculture.google.com/asset/british-embassy-birthday-party/4QHYsYjEjle4jw> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.13/ Disponível em <https://artsandculture.google.com/asset/almo%C3%A7o-de-fam%C3%ADlia/xgHZaKqQW-Z1uBQ> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.14/ Disponível em <https://i.pinimg.com/564x/63/b1/3e/63b13e0317f73df126c1e28bee7f5789.jpg> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.15/ Disponível em <https://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/29.100.71/> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.16/ Disponível em <https://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/20.49.2-12/> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.17/ Disponível em <https://alimentacionesostenibilita2etg.files.wordpress.com/2017/05/roma1.jpg> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.18/ Disponível em BELCARI, Riccardo, MARRUCCHI, Giulia (2006) A Grande História da Arte: I Arte Gótica. Público. p.353
- IMG.19/ Disponível em [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%B6rg_Ratgeb_-_Het_laatste_avondmaal_-_2294_\(OK\)_-_Museum_Boijmans_Van_Beuningen.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:%C3%B6rg_Ratgeb_-_Het_laatste_avondmaal_-_2294_(OK)_-_Museum_Boijmans_Van_Beuningen.jpg) [Acedido a 15/09/18]
- IMG.20/ Disponível em PEREIRA, Ana M. (2012). Mesa Real Dinastia de Bragança. Lisboa: A Esfera dos Livros. p.137
- IMG.21/ Disponível em <http://soi.today/?p=95081&paged=35t> [Acedido a 15/09/18]
- IMG.22/ Disponível em PEREIRA, Ana M. (2012). Mesa Real Dinastia de Bragança. Lisboa: A Esfera dos Livros. p.126
- IMG.23/ Disponível em http://gallery.nen.gov.uk/assets/0907/0000/0274/file0378a_edited1.jpg [Acedido a 15/09/18]
- IMG.24/ Disponível em [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Coloured_illustrations_of_meat_and_poultry_piled_onto_elaborate_silver_serving_stands,_1901_\(4366023725\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Coloured_illustrations_of_meat_and_poultry_piled_onto_elaborate_silver_serving_stands,_1901_(4366023725).jpg) [Acedido a 15/09/18]
- IMG.25/ Disponível em PEREIRA, Ana M. (2012). Mesa Real Dinastia de Bragança. Lisboa: A Esfera dos Livros. p.195

IMG.26/ Disponível em <http://www.manet.org/images/gallery/a-bar-at-the-foies-bergere.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.27/ Disponível em http://blogs.sydneylivingmuseums.com.au/cook/cruet-sets/mary-ellen-best_our-dining-table-at-york/ [Acedido a15/09/18]

IMG.28/ Disponível em <http://www.thatcreativefeeling.com/another-female-modernist-pioneer/>[Acedido a15/09/18]

IMG.29/ Disponível em <https://www.moma.org/collection/works/126451> [Acedido a15/09/18]

IMG.30/ Disponível em <https://www.magazine-advertisements.com/uploads/2/1/8/4/21844100/ekco-presure-cooker-1.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.31/ Disponível em <http://www.lehnerer.arch.ethz.ch/wp-content/uploads/2018/01/Stone-1024x774.png> [Acedido a15/09/18]

IMG.32/ Disponível em <https://i.pinimg.com/originals/30/a2/43/30a24382c05b07504b97af6433fc3386.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.33/ Disponível em <https://lh3.googleusercontent.com/-7Vmdfmpy5Qw/VcfUKPeQ7hI/AAAAAAAAO98/omjH-kA2f178/w530-h798-n/god.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.34/ Disponível em <https://www.artedio.com/daniel-spoerri-kinderstube-fallenbild-3-d-edition> [Acedido a15/09/18]

IMG.35/ Disponível em https://mir-s3-cdn-cf.behance.net/project_modules/fs/21b59b65160673.5aec0556548dc.jpg [Acedido a15/09/18]

IMG.36/ Disponível em https://www.bonappetit.com/story/cheese-plates-perfect#intcid=recommendations_ba-riser-similar_59240238-3f10-4ede-a1f1-fad04e232179_cral2-1 [Acedido a15/09/18]

IMG.37/ Disponível em https://mmbiz.qpic.cn/mmbiz_png/HnhGhwHviaNiccjfbEoC89gibwC10ogswFjApvWWW5C7wFCuxiaibRp3ANtptaWYjyu50c1nrFavacJynnpiUISzHg/? [Acedido a15/09/18]

IMG.38/ Disponível em <https://amritamarino.com/> [Acedido a15/09/18]

IMG.39/ Disponível em <https://www.nerdgate.it/wp-content/uploads/2015/11/quei-bravi-ragazzi-1024x576.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.40/ Disponível em <https://skinnerinc-res.cloudinary.com/images/v1452293289/1101604/extensive-haviland-limoges-dinner-service.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.41/ Disponível em https://www.telegraph.co.uk/content/dam/news/2016/12/18/mealtime-xlarge_trans_NvBQzQNjv4BqSYRGcnYRAWy9a1w-mbEQrjqFnpLh5wjalDu-Ojj3tk.PNG [Acedido a15/09/18]

IMG.42/ Disponível em <https://bloximages.chicago2.vip.townnews.com/heraldbulletin.com/content/tncms/assets/v3/editorial/c/4a/c4a4901b-5dce-5c21-a6b6-bdb72276ce81/53e6b8706a309.image.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.43/ Disponível em <https://www.handsomfrank.com/illustrators/anna-kovecses> [Acedido a15/09/18]

IMG.44/ Disponível em <https://www.behance.net/gallery/67040053/BREAD-UNIVERSE> [Acedido a15/09/18]

IMG.45/ Disponível em <https://www.behance.net/gallery/67040053/BREAD-UNIVERSE> [Acedido a15/09/18]

IMG.46/ Disponível em <https://www.elle.com/es/living/elle-gourmet/a19756221/sublimotion-restaurant-menu-mas-caro-del-mundo-ibiza/>[Acedido a15/09/18]

FIG.47/ Disponível em https://scontent-frt3-2.cdninstagram.com/vp/894fa0468a9ea277afa2c344490067d2/5B-F01E8F/t51.2885-15/fr/e15/s1080x1080/37330569_428222227681487_5556852928360218624_n.jpg?ig_cache_key=MTgzNTc5MzYzNzU1Njk0MDgyMw%3D%3D.2 [Acedido a15/09/18]

IMG.48/ Disponível em <https://www.bonappetit.com/city-guides/new-york/venue/win-son>[Acedido a15/09/18]

IMG.49/ Disponível em PIQUERAS-FISZMAN, Beatriz, SPENCE, Charles (2014). The Perfect Meal – The multi-sensory sciences of food and dinning. United States, Wiley Blackwell

IMG.50/ Disponível em https://www.researchgate.net/profile/Gideon_Caplovitz/publication/260272482/figure/fig/1/AS

:214324875403265@1428110440512/Notable-size-illusions-A-Ebbinghaus-illusion-B-Delboeuf-illusion-C-Mueller-Lyer.png [Acedido a15/09/18]

IMG.51/ Disponível em <https://www.handsomfrank.com/illustrators/anna-kovecses> [Acedido a15/09/18]

IMG.52/ Disponível em <http://www.tasteofcinema.com/wp-content/uploads/2017/04/maxresdefault-70.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.53/ Disponível em <http://m.alwecdn.net/wp-content/uploads/2011/08/Alinea-Chicago-Bacon-butterscotch-apple-thyme1.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.54/ Disponível em <https://www.blanchandshock.com/explodingcake> [Acedido a15/09/18]

IMG.55/ Disponível em <https://www.carolinehobkinson.com/work/#/iii/> [Acedido a15/09/18]

IMG.56/ Disponível em <https://www.blanchandshock.com/house-of-wolf> [Acedido a15/09/18]

IMG.57/ Disponível em <https://chefgeeta.files.wordpress.com/2015/05/scallop-large.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.58/ Disponível em <https://www.broadsheet.com.au/media/cache/8c/f6/8cf65d6e670139ec6073c96033a3b6d6.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.59/ Disponível em <http://assets.faena.com/wp-content/uploads/2015/11/Tropical-Fruit-2000x1717.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.60/ Disponível em https://farm3.staticflickr.com/2695/4086032524_5d6b4bbc47_b.jpg [Acedido a15/09/18]

IMG.61/ Disponível em <https://i.pinimg.com/originals/87/30/b4/8730b42fdd20fe796b51a3c5192a83ec.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.62/ GUIXÉ, Martí (2013). Transition Menu reviewing creative gastronomy. Italia, Corraini Edizioni

IMG.63/ GUIXÉ, Martí (2013). Transition Menu reviewing creative gastronomy. Italia, Corraini Edizioni

IMG.64/ GUIXÉ, Martí (2013). Transition Menu reviewing creative gastronomy. Italia, Corraini Edizioni

IMG.65/ Disponível em http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/bits-n-bytes/ [Acedido a15/09/18]

IMG.66/ Disponível em http://marijevogelzang.nl/portfolio_page/connection-dinner/ [Acedido a15/09/18]

IMG.67-91/ Da autora.

IMG.92/ Disponível em <https://www.opnminded.com/wp-content/uploads/2015/12/repas-famille.jpg> [Acedido a15/09/18]

IMG.93/ Disponível em http://culinartmagazine.com/wp-content/uploads/2017/06/V1-0024_13254_AS_MHF_ON_WIP_239_GR_00000000.jpg [Acedido a15/09/18]

IMG.94-99/ Da autora.

Regista-se aqui o processo de desenvolvimento e construção dos protótipos.

REFERÊNCIAS IMAGENS 100-134/ Da autora.

TRAVESSAS PEQUENAS



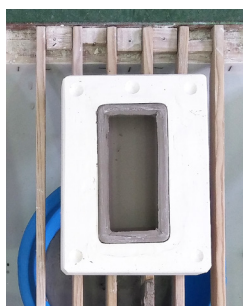
IMG.100 e 101/ Execução do molde em gesso



IMG.102/ Enchimento do molde com barbotina



IMG.103/ Peça seca ainda dentro do molde



IMG.104/ Primeira travessa retirada do molde



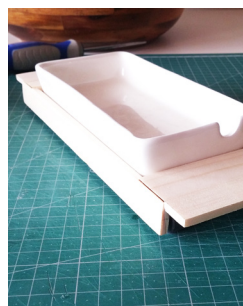
IMG.105/ Processo de vidragem por mergulho



IMG.106/ Peças de madeira já cortadas e trabalhadas



IMG.107/ Colocação dos rolamentos



IMG.108/ Primeiro modelo de teste

PRATO CIRCULAR GRANDE



IMG.109 e 110/ Execução das lastras circulares em faiança



IMG.111/ Enfornagem das peças cerâmicas



IMG.112/ Processo de vidragem das lastras



IMG.113/ Corte da peça de madeira



IMG.114/ Preparação da peça para colocação no torno



IMG.115/ Execução no torno de madeira



IMG.116/ Processo de lixagem e acabamentos



IMG.117/ Primeiro modelo de teste

PRATO PARA BOLOS E TARTES



IMG.119 e 120/ Execução do molde em gesso



IMG.121/ Execução dos triângulos



IMG.122/ Triângulos já chacoalhados



IMG.123 e 124/



IMG.125/ Primeiro modelo de teste



IMG.126/ Outros modelos



IMG.127/ Acerto das dimensões da peça de madeira aos triângulos em faiança

TAÇA MÉDIA



IMG.128, 129 e 130/ Execução do molde em gesso para a taça



IMG.131/ Primeiro modelo de teste, ajuste de dimensões e forma

PROCESSO DE SELEÇÃO E TRATAMENTO DA MADEIRA



IMG.132/ Escolha da madeira: Carvalho Francês



IMG.133/ Processo de aparelhamento e corte



IMG.134/ Pranchas após primeiro tratamento

Estes vídeos procuram explicar o funcionamento dos objetos desenvolvidos.

Ver <https://vimeo.com/jogosdemesa>

TRAVESSA PEQUENA



Ver: <https://vimeo.com/313277958>

PRATO PARA BOLOS E TARTES



Ver: <https://vimeo.com/313278147>

PRATO GRANDE



Ver: <https://vimeo.com/313278002>

TAÇA MÉDIA



Ver: <https://vimeo.com/314228348>

Os objetos propostos em
contexto de uso.

Neste vídeo é possível
observar as diferentes
passagens e deslocações que
são realizadas ao longo de
uma refeição.



Ver: <https://vimeo.com/314226030>

