

# About Buildings & Food

Un numero dedicat a les relacions entre el menjar, l'arquitectura i la ciutat. El nom està pres de l'àlbum aparegut el 1978 -ara fa exactament 40 anys-, *More songs about buildings and food*, de la banda *Talking heads*, formada per músics que s'havien conegut a l'escola de disseny de Rhode Island a Nova York. A poc que ho pensem les nostres ciutats estan formades bàsicament per aquestes dues coses, edificis i menjar, per expressar-ho cruament. Aquest *Quaderns* pretén ajudar a formar-se una opinió, si no arquitectònica, al menys 'espacial' dels aliments i del menjar. Els arquitectes tenim un sentit de l'escena innat que prové del nostre costum de posar les coses a l'espai, i tenim l'obligació (i la necessitat) d'obrir el nostre camp d'interessos eixamplant-lo cap cap a tot allò que d'una manera o altra està lligat a l'espai, i el menjar no escapa d'aquesta *mise-en-scène*.

Aquestes pàgines reuneixen diversos articles. Una conversa de Nuria Ortigosa i David Steegman, amb Carolyn Steel, l'arquitecta que ha exposat més insistentment la vinculació del menjar amb la ciutat, una vinculació que amplien dos articles, el de Eulàlia Gómez i Pere Fuertes, sobre el paper del menjar a la organització de la ciutat -on els mercats de Barcelona són la seva expressió-; i el de Magda Mària, que posa de manifest a través les imatges de pintures, dibuixos i fotografies que es troben en els museus, i col·leccions de la ciutat, que deixen veure una llarga tradició de la presència dels aliments i del menjar a Barcelona. També es recullen les transformacions actuals que afecten als mercats en tant que espais col·lectius, posades de manifest al de La Boqueria per David Steegmann; així com els canvis que afecten a la casa pel creixent pes del menjar a domicili, en l'article de Nuria Ortigosa. La dimensió del menjar elaborada a partir de dues reflexions de Roger Sauquet i Nùria Salvadó, estén finalment la relació del menjar cap el territori

A aquestes aportacions s'hi afegeixen dues contribucions que afecten a la organització de la casa a través de dos elements essencials, el menjador i la taula, i que poden ajudar a plantejar-se la necessitat d'un centre a la casa contemporània i a revisar seriosament les limitacions que en aquest sentit té l'arquitectura moderna al considerar massa sovint que la presència del menjar a la casa ve quasi exclusivament de la mà de la cuina. El cas de Lisboa, presentat per Carlos Dias Coelho, on es lliguen els canvis en la sala menjador amb el teixit urbà, i una petita col·lecció de taules europees reunida per Stephen Bates. I encara una més, el text de Gianluca Burgio sobre la literatura que té el menjar i els aliments com a motiu de reflexió, que amplia la dimensió cultural del menjar en relació a l'espai.

Xavier Monteys