

ARCHITEKTURA
ARCHITECTURE

ANNA PALEJ

Prof. nadzw. dr hab. inż. arch.

Andrzej Frycz Modrzewski Krakow University
Faculty of Architecture and Fine Arts
Chair of Urban Design and Landscape Architecture
e-mail: annapalej@gmail.com

SZTUKA ARCHITEKTURY A SZTUKA KULINARNA

THE ART OF ARCHITECTURE AND THE ART OF COOKING

STRESZCZENIE

Sztuka architektury i sztuka kulinarna to dziedziny, pomiędzy którymi znaleźć można liczne związki o charakterze społecznym i przestrzennym. W niniejszej publikacji wymienione zostaną najważniejsze z nich oraz omówione rozwiązania, które promują umiarkowanie w stosowaniu zasobów, przestrzeni i środków estetycznych, bazują na wiedzy wynikającej z kontekstu i ludzkiej skali czy wskazują na konieczność zwolnienia tempa życia, co — w obliczu współczesnych przemian cywilizacyjnych — stanowi szczególnie doniosłe wyzwanie.

Słowa kluczowe: sztuka kulinarna, dobry smak, ‘palenisko’, identyfikacja regionalna, *Slow Food*

ABSTRACT

The art of architecture and the art of cooking are fields, where we can find numerous social and spatial relationships. This publication will enumerate the most important of these and discuss solutions, that promote moderation in using resources, space and aesthetic means, that are based on knowledge arising from context and the human scale, and that points to the necessity to slow down the pace of our lives, which are the major challenges in the face of contemporary civilisational changes.

Key words: culinary art, good taste, ‘hearth’, regional identification, *Slow Food*

WPROWADZENIE

Odniesienie się w tytule niniejszej publikacji do projektowania architektonicznego i działalności kulinarnej prowokuje do zadania pytania, czy nie ma ważniejszych problemów niż poszukiwanie związków pomiędzy odległymi — jak mogłoby się wydawać — sferami ludzkich poczynań, jakimi są budowanie i gotowanie. Tymczasem — jak się okazuje — zarówno sztuka architektury, jak i sztuka kulinarna to dziedziny, pomiędzy którymi działają rozliczne analogie oraz występują związki o fundamentalnym nieraz charakterze, niezmiernie ważne dla jednostek, całych społeczności oraz szeroko rozumianego środowiska. Najważniejsze z nich zestawiono poniżej w formie krótkich akapitów.

Obie dziedziny rozwijały się jako sztuka wynikająca z konieczności, gdyż rezultaty ich działań,

tj. przygotowywanie wzmacniającego ciało pożywienia i konstrukcja bezpiecznego schronienia, były zawsze niezbędne dla ludzkiego przetrwania. Zabezpieczanie dachu nad głową i produkcja żywności, kiedyś *dotykające ziemi lekko* (Palej, 2019, s. 120), stają się obecnie coraz bardziej inwazyjne, przekształcające oblicze naszego globu w sposób kierujący się złe pojętymi zyskami, dlatego też walka o ekologiczne zrównoważenie dotyczyć powinna w równym stopniu obydwu omawianych sfer twórczości.

Produkt końcowy, zarówno budowlany, jak i kulinarny, jest wynikiem podobnego procesu tworzenia — rozeznania właściwości i potencjału stosowanych materiałów, harmonijnej, narzucającej ich formę kombinacji oraz przyjęcia odpowiednich sposobów obróbki elementów składowych. W obydwu przypadkach używa się zatem miary, rozważa proporcje, stosuje reguły kompozycyjne i w spo-

sób twórczy korzysta ze znanych zasad chemii i fizyki.

Zarówno gotowanie, jak i budowanie zmierza do zaspokajania wymagań nie tylko związanych z użytecznością, ale też z estetyką — pięknem i smakiem, przy czym jakość potrawy czy obiektu nie zawsze musi być proporcjonalna do poniesionych nakładów. Dobre rezultaty można też osiągać dzięki inteligentnym i kreatywnym rozwiązaniom, bazującym na podstawowych składnikach czy materiałach.

Jak wszystkie artystyczne dyscypliny architektura i sztuka gotowania są świadectwem sposobu postrzegania świata na każdym etapie cywilizacyjnym — odzwierciedlają ludzkie poglądy, przekonania i postawy, toteż są traktowane jako stałe elementy historii kultury.

Sztuka architektury i sztuka kulinarna korespondowały zawsze z różnorodnością miejsc, w których dojrzewały przez wieki, ale także z porami roku czy wydarzeniami historycznymi, a tradycja powstawała dzięki metodzie prób i błędów, czyli w wyniku eksperymentów i testowania wielorakich koncepcji.

I wreszcie, budowanie i gotowanie są ze sobą powiązane z uwagi na ich ogromny wkład w promowanie poczucia wspólnoty — tworzenie społeczności o różnym kształcie i charakterze, spajanie rodzin, ożywanie więzi sąsiedzkich, podtrzymywanie identyfikacji z rejonem czy miastem.

Wszystkie wymienione wyżej związki są niewątpliwie ważne i podlegają licznym badaniom, często o interdyscyplinarnym charakterze, które szeroko cytowane w tekście dały punkt wyjścia dla niniejszych rozważań. Ponieważ jednak tegoroczny tom „Teki...” poświęcony ma być funkcji społecznej miast, rejonów oraz ich komponentów, do bardziej szczegółowej analizy wybrane zostały wątki wskazujące w wyrazisty sposób na wzajemne oddziaływanie na siebie sztuki architektury i sztuki kulinarnej w budowaniu przyjaznych człowiekowi miejsc i niespiesznych społeczeństw. Podtrzymywanie ludzkiej skali, zmiana życiowych priorytetów, umiarkowanie w stosowaniu zasobów, przestrzeni i środków estetycznych, bazowanie na wiedzy wynikającej z kontekstu czy generalne zwolnienie tempa to — w obliczu współczesnych przemian cywilizacyjnych — szczególnie doniosłe wyzwania.

1. CO BYŁO PIERWSZE — DACH CZY OGIENŃ?

Wydawać by się mogło, że to decyzje budowlane wpływały zawsze na sposób, w jaki gromadzili się ludzie oraz na przyjmowane przez nich modele przygotowywania i spożywania posiłków. Okazuje się

jednak, że zależność ta w wielu wypadkach nie jest jednoznaczna, a często dzieje się wręcz odwrotnie — to przestrzenie dostosowują się do nowych zjawisk. Spróbujmy sprawdzić, jak to było z ogniem dającym ludziom ciepło, światło, możliwość wspólnego przebywania i termicznej obróbki pokarmu.

Witruwiusz, autor najstarszego tekstu z teorii architektury, w księdze 2., rozdziale 1. swego dzieła *O architekturze ksiąg dziesięć* dowodzi, że ogień to siła budująca cywilizację, że to ogniovi zawdzięczamy początki języka i architektury (Witruwiusz, 1956, s. 26). Podtrzymywanie ognia przywiązywało ludzi do szczególnego miejsca, umożliwiało tworzenie relacji, rodziło potrzebę komunikacji oraz stałego schronienia. Tak narodziła się forma architektoniczna. Struktury budowlane, nawyki i tradycja — w tym także zwyczaje żywieniowe — związane były zawsze silnie z miejscem, ewoluowały pod wpływem warunków, jakie oferowało niebo i ziemia, klimat oraz świat zwierząt i roślin.

Podobne do Witruwiusza poglądy zaprezentował w swym eseju z roku 1851 *Cztery elementy architektury (Die vier Elemente der Baukunst)* Gottfried Semper — architekt i teoretyk architektury zajmujący się badaniem form budynków z kulturowego i historycznego punktu widzenia. Palenisko, miejsce wydawać by się mogło zwyczajne, uznawane jednak w wielu kulturach za święte, definiowane było przez niego jako pierwszy składnik architektury. Trzy inne składniki: podłoga, ściany i sklepienie łączone były po to, by chronić ogień (Neumeyer, 2007, s. 54). Dom i miejsce podtrzymywania ognia wpłynęły też — według Andrea Palladia — na formę świątyni i miejsce w niej najważniejsze — ołtarz.

Ogień uwięziony w ognisku czy palenisku nie pełnił tylko użytkowych funkcji. O jego potrzebie przekonująco pisał Gaston Bachelard w swej pracy *Psychoanaliza ognia (La Psychanalyse du Feu)*.

Ogień (...) był bez wątpienia dla człowieka pierwszym przedmiotem marzenia, był symbolem odpoczynku, zaproszeniem do odpoczynku. (...) Kto nie doświadczył marzenia przed ogniem, ten utracił (...) prawdziwie ludzką pierwotną zdolność obcowania z ogniem. (...) Ogień dowodzi człowiekowi, który się w niego wpatruje, że w środowisku zachodzą nagle zmiany i następuje rozwój. (...) W obliczu ognia zaduma staje się prawdziwie fascynująca i dramatyczna; potęguje ludzkie przeznaczenie; łączy małe z wielkim, palenisko z wulkanem, życie kłody z życiem świata (Alexander i in., 2008, s. 849, 850).

Stale formy osadnictwa i podział obowiązków ułatwiający zapewnienie bytu i bezpieczeństwa, a także — co wydaje się być najważniejsze — dostęp do źródła energii pozwalającego na ciepłą obróbkę

i konserwowanie żywności to najważniejsze czynniki sprzyjające urbanizacji. Dostęp do paleniska, a później także komina, stał się jedną z najważniejszych ludzkich potrzeb, a jego wartość przyrównywano do znaczenia prawa własności domu (Nowakowski, 2015, s. 22). Richard Weiss w swych badaniach budynków i krajobrazów Szwajcarii odnotowuje fakt, iż posiadanie własnego ‘ognia’ i ‘dymu’ stało się prawem obywateli zamieszkujących tereny zarówno wiejskie, jak i miejskie (Weiss, 1959, cytowany w Hagen Hodgson, Toyka, 2007, s. 10). Komin w wielu krajach był symbolem pozycji i zamożności, przybierając nieraz wyszukane, dekoracyjne formy.

Pojawia się pytanie — czy współczesne ‘palenisko’ pełni w dalszym ciągu kulturowo utrwaloną rolę serca domu, rytualnego centrum skupiającego domowników i czy taką jego rolę odzwierciedlają decyzje przestrzenne?

W związku z rozwojem technologii budowlanych i pod wpływem wynalazków umożliwiających mechanizację wielu prac domowych, zabudowa mieszkaniowa zaczęła ulegać od początku XX wieku szczególnym głębokim przekształceniom i usprawnieniom. Dom postrzegano jako *sprzęt do życia z wieloma pomieszczeniami służącymi specjalistycznym funkcjom, z podzieloną i zanikającą naturalną społecznością domową, w tym także rodziną* (Weiss, 1946, cytowany w Hagen Hodgson, Toyka, 2007, s. 10), a kuchnia, niegdyś serce życia domowego utożsamiane z pierwotnym ogniem, straciła swoje kulturowe znaczenie i odsunięta została na dalszy plan. Określenia fordyzm i tayloryzm odnoszące się do zarządzania produkcją zaczęły być używane w kontekście gospodarstwa domowego, a działa się tak pod sztandarem wyzwolonego życia i potrzeb nowego człowieka.

Wyzwolone życie (Befreites Wohnen) to tytuł książki Sigfrieda Giediona ukazującej ideę nowej egzystencji w otwartym, demokratycznym społeczeństwie, w którym przestrzenie życiowe zostały zrjonalizowane, a funkcja kuchni zdegradowana jedynie do roli laboratorium. Duże zasługi w dziele degradowania dotychczasowej pozycji kuchni w imię wyzwolenia kobiet odegrały też w latach 20. XX wieku: Christine Frederick — pionierka ergonomii, której badania doprowadziły do grupowania sprzętów kuchennych w taki sposób, aby maksymalnie skracać konieczne do pokonania dystanse; Erna Meyer — architekt, zwolenniczka naukowego zarządzania gospodarstwem domowym, której współpraca z holenderskim architektem — Jacobusem Oudem zaowocowała modelową kuchnią prezentowaną w roku 1927 na wystawie mieszkaniowej w Stuttgarcie; oraz architekt — Margarete Schütte-Lihotzky,

nazywana matką nowoczesnej kuchni, autorka tak zwanej kuchni frankfurckiej, będącej pierwszym i najbardziej popularnym projektem układu racjonalnego, którego poszczególne komponenty przeznaczono do taniej produkcji masowej.

Wydawać by się mogło, że uczynienie z kuchni przestrzeni czysto funkcjonalnej, ułatwiającej życie — szczególnie kobietom pracującym — powinno być rozwiązaniem szeroko akceptowanym i że na bazie tej oferty przestrzennej rozwiną się i utrwalą nowe modele przygotowywania i spożywania posiłków. Zamknięta, kompaktowa kuchnia stała się szybko jednak zbyt mała, aby pomieścić coraz to nowsze sprzęty wykonujące pracę za naciśnięciem guzika, a możliwość sięgnięcia do lodówki o każdej porze po jedno z coraz szerszego asortymentu gotowych dań rozluźniła zwyczaj wspólnego zasiadania przy stole.

Wbrew przewidywaniom, w odnawianiu silnych dawniej związków pomiędzy gotowaniem i architekturą pomocne okazały się współczesne zmiany cywilizacyjne zrywające z ciągłością i tradycją, generujące coraz szybsze tempo życia i tworzące warunki utrudniające wspomaganie społecznego instynktu i ukształtowanej ewolucyjnie ludzkiej natury. Okazało się jednak, że wszędzie tam, gdzie urządzenia *high-tech* coraz to nowszej generacji zaczynają człowieka w różnych miejscach osaczać, pojawiają się różne sposoby na to, aby złagodzić skutki tej dominacji. Reakcje kompensacyjne, przeciwstawiające się technologii pojawiają się także w naszych kuchniach. Zrównoważeniem mikserów, malakserów, ekspresów do kawy i gotowych dań, które pochłaniamy w biegu w naszej kuchni-laboratorium, bądź siedząc samotnie przed telewizorem, jest własnoręczne siekanie, ucieranie, gotowanie uwieńczone spożywaniem przy stole wspólnych posiłków, a potrzeba taka rodzi się z naszej tęsknoty za poczuciem ciągłości i bezpieczeństwa, jakie człowiek zawsze czerpał ze spotkań przy stole w gronie rodziny lub przyjaciół. Tęsknotę zaś za otwartym ogniem realizujemy poprzez drobne gesty — grillowanie na podwórku czy postawienie świec na stole.

Świece, które ciągle lubimy mieć na stole, aby przydać posiłkowi ceremonialnej powagi, są prawdopodobnie niczym innym jak historyczno-kulturowym odzwierciedleniem sięgającego głęboko wstecz punktu wyjścia, z którego wywodzą się związki pomiędzy gotowaniem a architekturą. W końcu obydwie te sztuki bazują w dużym stopniu na materiałach, które stworzono w płomieniach. Jakie byłyby budynki bez ceramiki i metalurgii, bez wypalonych w piecu cegieł i obrabianej w wysokich temperaturach stali (Neumeyer, 2007, s. 55).

Za reakcjami kompensacyjnymi — ludzką potrzebą gotowania i bycia razem — podąża dziś praktyka projektowa. Kuchnia z jej estetycznym wystrojem i designerskimi gadżetami, łączona z przestrzenią pokoju dziennego i jadalni, staje się znowu pełnoprawną częścią życia domowego.

2. BIESIADOWANIE WEWNĄTRZ I NA ZEWNĄTRZ, SOLO I RAZEM Z INNYMI

W swym słynnym dziele *Fizjologia smaku (Physiologie du goût)* Jean Anthelme Brillat-Savarin pisał: *Przyjemność płynącą z zaspokajania głodu dzielimy ze światem zwierząt, (...) przyjemności wynikające z zasiadania przy stole znane są tylko rasie ludzkiej* (Anderson, 2004, s. 247).

Powyższy cytat, podkreślający znaczenie stołu w życiu człowieka, skłania do przesłedzenia różnorodnych jego form oraz sposobów ‘zdobienia’, przy czym zdobienie należy tu rozumieć nie tylko jako aranżację stołu i jego usytuowanie w przestrzeni, ale też jako interakcje społeczne, jakie zachodzą, gdy ludzie gromadzą się wokół niego oraz smaki i rytuały, które często na całe życie zapamiętujemy.

Nie ma nic bardziej smutnego i prostackiego niż napełnianie swojego żołądka w samotności (Neumeyer, 2007, s. 52). Mimo iż stwierdzenie to wydaje się być oczywiste, znaleźć można wiele modeli samotnego spożywania posiłku, które wciąż się rozwijają i zyskują społeczną akceptację. Jednym z przykładów takiego podejścia jest *TV dinner* (Horowitz, 2004, s. 260, 261) — danie mrożone, lekkie, płaskie, łatwe do magazynowania i transportu, którego koncepcja narodziła się w Stanach Zjednoczonych w latach 50. XX wieku jako rozwiązanie problemu niewykorzystanych zapasów indyka pozostałych po Święcie Dziękczynienia. Do sukcesu przedsięwzięcia przyczyniło się zastosowanie wytłaczanych aluminiowych tacek, będących dopiero w fazie testowania przez linie lotnicze do serwowania posiłków na trasach międzynarodowych. *TV dinner* — pojedyncze, wcześniej przygotowane i zaprogramowane danie, konsumowane na kanapie przed telewizorem zrywało z kolejnością podawania potraw oraz społeczną hierarchią, jaką odzwierciedlało usadzenie gości przy stole, a zastąpienie standardowego mebla hybrydowym stołem-tacą było odstępieniem od trwałych dotąd konwencji przestrzennych.

Następny etap utrwalający zwyczaj jedzenia w pojedynkę rozpoczął się wraz z wprowadzaniem ekranów projekcyjnych w miejskie przestrzenie publiczne, takie jak bary sportowe, poczekalnie dworcowe czy lotniska. Pojawił się nowy mebel — połączenie wolnostojącego krzesła ze stołem-tacą,

który po raz pierwszy na większą skalę (jeszcze bez telewizora) zastosowany został przez znaną firmę architektoniczną — Skidmore, Owings and Merrill — w restauracji Circle otwartej po II wojnie światowej w Chicago. Model mniej lub bardziej samotnej konsumpcji zyskał też nowe formy: jedzenia ‘na wynos’ — szybkiego i wygodnego do spożycia w pracy czy na spacerze oraz ‘kulinarnej wersji fordowskiej linii montażowej’, preferowanej jako sposób serwowania posiłków w szkołach, fabrykach czy dużych instytucjach. Mimo nieustającej popularności kafeterii, samoobsługowe komponowanie dań i stawianie ich na tacy popychanej wzdłuż stalowej lady, opisywane jest jako przemyślna wersja chaplinowskiej maszyny do jedzenia. Pojawiają się też odniesienia do współczesnej kapsułowej rzeczywistości, opierającej się na — opisywanej przez Manuela Castellsa — dynamicznej, wirtualnej *przestrzeni przepływów* — *space of flows* coraz bardziej odłączającej się od rzeczywistej *przestrzeni miejsc* — *space of places* (Castells, 1989, cytowany w Palej, 2003, s. 60).

Najbardziej przemawiającym do wyobraźni jedzeniem w kapsule jest ‘jedzenie w podróży’ — w samochodzie lub w zlokalizowanych przy drogach szybkiego ruchu obiektach typu ‘drive in’. To nowoczesna forma pikniku, który w sposób tradycyjny opisywany był przez Nancy Fair McIntyre w eseju *It's a Picnic jako oddech od zwyczajności, ucieczka od rutyny, czas na pełne przygód ucztowanie* (Muecke, 2004, s. 230), kiedy to koc lub obrus rozpostarty na polanie leśnej czy na łące oferował przestrzeń udomowioną pośród dzikiej natury, jakąś ideę rajy. Dziś koc lub obrus na trawie zastępowany jest często przez tacę przytwierdzoną do drzwiczek samochodu, a cieszenie się naturą w idyllicznej scenerii zmienia się w dostosowany do współczesnej wrażliwości społecznej spektakl, jakim jest oglądanie z parkingowej polany ruchu na przebiegającej obok autostradzie.

Spoleczna wrażliwość ma też swoje drugie oblicze. Ostatnio coraz bardziej wzrasta świadomość udziału towarzystwa i architektury w tworzeniu nastroju i ram dla innego spektaklu, sprawiającego tym razem, że jedzenie nabiera cech kulturalnego i społecznego wydarzenia. Wpływ potraw i miejsca ich spożywania na intensyfikację doznań zmysłowych, utrwalania i wywoływania wspomnień oraz zaspakajanie pędu ku przygodzie, podkreślany jest ze szczególną intensywnością w literaturze, a liczne opisy sytuacji związanych ze spożywaniem posiłków świadczą o tym, że są one ważną częścią ludzkiego życia.

Zadowolenie z posiłku często sięga poza ramy wyznaczone tylko przez przestrzeń jadalni i zwią-

zane jest z szerszym regionalnym kontekstem. *W kuchni każdego miejsca przejawia się charakter terenu, zwyczaje i legendy — w recepturach zawierających lokalne składniki, w specjalnych narzędziach i metodach przygotowywania produktów i w otoczeniu starannie wybranym do konsumpcji* (Anderson, 2004, s. 254).

Preferowane przez gości miejsca, jakie zajmują w restauracjach, to przestrzenie półotwarte — tarasy, loggie, pergole czy ogrody, czyli takie, które pozwalają na zaproszenie przyrody do ucztowania. Ale, równie często wybierane są — co może budzić zdziwienie — ruchliwe przestrzenie miejskie, takie jak chodniki uliczne czy place, a szczególną popularnością w tym względzie cieszą się historyczne, europejskie wnętrza urbanistyczne, pozwalające usiąść w miejscu wywołującym skojarzenia z wielką salą bankietową. *Cieszenie się społeczną rangą* (takich miejsc) *jest wartością samą w sobie, a pozycja, jaką zajmujemy w przestrzeni, jest czasem ważniejsza od samego aktu konsumpcji, który jest tylko powodem, biletem wejścia uprawniającym do zajęcia stolika i zachwycania się starożytnym miejskim dramatem, który pozwala widzieć i być widzianym i ciągle kreuje nową wersję samego siebie* (Neumeyer, 2007, s. 51).

3. GLOBALIZACJA SMAKU CZY KULTYWACJA GOÛT DE TERROIR

Pośród licznych zasygnalizowanych wcześniej związków łączących sztukę architektury ze sztuką kulinarną, należy niewątpliwie wymienić jeszcze jeden — podatność na globalizację, która przejawia się w ogólnym ujednoceniu smaków i mód, zarówno w odniesieniu do budowania, jak i gotowania. Napływ różnych kultur — a zarazem i potraw — w samej tylko Francji, utożsamianej z oparciem na tradycji *haute cuisine*, przyspieszył od początku XX wieku za sprawą rozlicznych wydarzeń, do których zaliczyć można paryskie wystawy — *Exposition Universelle* i *Exposition Coloniale*, amerykanizację Europy jako efekt działania Planu Marshalla, wojnę indochińską i algierską, które wywołały napływ emigrantów z Wietnamu i Afryki Północnej czy francuskie ruchy społeczne lat 60. prowadzące do osłabienia rodzimych tradycji (Weiss, 2004, s. 24). Wszystko to zwiększyło napływ kapitału zagranicznego i homogenizację kulturową. Tendencje takie rozwinęły się w skali całego globu także pod wpływem Technologii Informacji i związanych z nią przemian cywilizacyjnych, których jednym z przejawów jest umasowienie trendów i rozwój nowego modelu racjonalizacji, opierającej się na założeniach stosowanych w restauracjach szybkich dań. Mowa

tu o utrwalającym się zjawisku znanym pod nazwą *makdonaldyzacji* (Ritzer, 1999). *Makdonaldyzacja* oddziałuje dziś silnie nie tylko na gastronomię, ale też na architekturę i sztukę, sposób pracy, zdobywania wiedzy, spędzania czasu wolnego, rodzenia się i umierania, prowadzenia wojen, wydawania prasy czy sprawowania rządów, a o jej atrakcyjności decydują efektywność, kalkulacyjność i przewidywalność, które zdają się być dostosowane do coraz szybszego tempa życia.

W nowym wirującym świecie nie może się sprawdzić żadna życiowa strategia poza strategią elastyczności, a człowiek potrzebuje choćby minimum psychicznej stabilizacji (Toffler, 1999, cytowany w Palej, 2019, s. 92).

Poszukiwanie stabilizacji i spokoju oraz określenie istotnych życiowych wartości jest dla człowieka niezmiernie ważne. Na bazie takiej potrzeby rodzą się ‘strefy wolniejszego postępu’, powstają fabryki antyków, nostalgiczna muzyka, literatura i moda retro, a z inicjatywy Fundacji Slow Food na rzecz Bioróżnorodności rozwija się Arka Smaku (Pettrini, 2007, s. 139). Jest to katalog produktów żywnościowych, należących do kultur i tradycji całego świata, zagrożonych wyginięciem na skutek industrializacji, erozji genetycznej, zmieniającego się klimatu i modeli konsumpcyjnych, opuszczania terenów wiejskich, ruchów migracyjnych i konfliktów militarnych.

Wspomniana organizacja Slow Food, będąca jednocześnie ruchem społecznym, opisującym się jako kulinarne skrzydło ruchu ekologicznego, założona została w latach 80. XX wieku przez włoskiego dziennikarza — Carlo Petriniego. Organizacja ta promuje *nową filozofię egzystencji, przeciwstawiającą się modelom współczesnym i ma na celu zachęcanie ludzi do powrotu do wolniejszego trybu życia, budowanego wokół dobrego jedzenia i milego towarzysztwa. Slow food to akt buntu przeciwko cywilizacji bazującej na sterylnych koncepcjach wydajności, ilości i masowej konsumpcji, niszczących zwyczaje, tradycję oraz styl życia, a w końcu także środowisko* (Pettrini, 2007, s. 138). Jako bezpośrednią przyczynę powstania ruchu podaje się kontestację decyzji o otwarciu przez sieć McDonald’s lokalu w zabytkowej części Rzymu, naprzeciwko Schodów Hiszpańskich. *Dobry smak i radość płynąca z obcowania z pięknem zostały zagrożone przez opresyjną obecność wielkich, złotych liter M, będących symbolem sieci* (Pettrini, 2007, s. 139).

Jako przeciwwagę dla utrwalających się kuchni: międzynarodowych, pudełkowych czy nawet gwiazdorskich (kuchni znanych szefów), *Slow Food* popularyzuje tworzenie regionalnej identyfikacji miejsc, których atrakcyjność wynikać ma z powiązania

i wzajemnego oddziaływania lokalnej kultury, architektury, unikalnych produktów i potraw oraz tradycji prostego jedzenia. Według manifestu ruchu wszyscy ludzie mają prawo do tego, by produkty żywnościowe spełniały trzy kryteria najwyższej jakości, czyli były: *dobre* — pełne wyrazistego smaku i zdrowe; *czyste* — ekologicznie zrównoważone, wyprodukowane przy użyciu technik nie zagrażających glebie i ekosystemowi oraz respektujących bioróżnorodność; *sprawiedliwe* — etycznie zrównoważone, wyprodukowane w sposób, który nie eksploatuje wytwórców oraz docenia producentów zarówno w sensie ekonomicznym, jak i społecznym.

Łączenie architektury i kultury żywienia staje się coraz szerzej stosowaną strategią rozwojową, służącą wzmocnieniu wybranych sektorów gospodarki zarówno miejskiej, jak i zapomnianych dotąd wiejskich zaścianków. Jej wartość dostrzeżona została przez politykę Unii Europejskiej poprzez ustanowienie znaków gwarantujących oryginalność i niepowtarzalność produktów żywnościowych, takich jak: CHNP — Chroniona Nazwa Pochodzenia, CHPG — Chronione Pochodzenie Geograficzne oraz GTS — Gwarantowana Tradycyjna Specjalność. Należy jednak podkreślić, że produktów regionalnych, nawet uznanej jakości, nie powinno się wyjmować z kontekstu. *Goût de terroir* — smak ziemi nie podróżuje.

Dlatego nie ma czegoś takiego jak 'kuchnia francuska', jest tylko mozaika, palimpsest lub kolaż regionalnych kuchni i specjalów, które inspirują i pojawiają się w abstrakcyjnej formie w kuchniach miejskich, narodowych czy międzynarodowych.

Możemy sobie na przykład wyobrazić wiele wariantów kurczaka w miodowym sosie nawiązujących do średniowiecznych przepisów, ale kurczak w lawendowym miodzie z ziołami Prowansji w restauracji Les Santos (w miasteczku Moustiers-Sainte-Marie, spożywany po odwiedzinach Grasse — francuskiego centrum perfumiarstwa; po podróży przez (departament) Var; wśród lawendowych pól i dzikich górskich kwiatów, które niczym girlandy dekorują kanion Gorges du Verdon — (taki kurczak) ma smak nie do podrobienia, ściśle związany z regionem (Weiss, 2004, s. 26).

PODSUMOWANIE

W podsumowaniu niniejszych rozważań wypada podjąć próbę odpowiedzi na postawione we wstępie pytanie — czy nie ma teraz ważniejszych kwestii niż szukanie związków pomiędzy sztuką budowania i sztuką gotowania?

W dzisiejszych, trudnych czasach, kiedy przyroda coraz częściej, w sposób dramatyczny, dopomina się o swoje prawa, odstąpienie od przeswiadczenia o dominacji człowieka nad światem oraz zerwanie z zachłannością i mitem nieustającego wzrostu, a postawienie na nieśpieszność, cieszenie się ludzką skalą, pięknem salonów miejskich, naturą, dobrym smakiem i obecnością innych ludzi ma szansę pomóc w odbudowaniu naszych związków z ziemią, po której człowiek stąpa i z niebem, które rozpościera się na ludzkimi głowami. A wszelkie próby, aby przybliżyć nas do tego celu, są warte naszych największych starań.





II. 1–4. Na zdjęciach profesor Wojciech Kosiński celebrujący z przyjaciółmi wolniejsze tempo życia w salonach miejskich Paryża, Londynu i Amsterdamu.

III. 1–4. In the photographs, Professor Wojciech Kosiński celebrating with his friends a slower pace of life in the urban salons of Paris, London and Amsterdam.

THE ART OF ARCHITECTURE AND THE ART OF COOKING

INTRODUCTION

Referencing architectural design and culinary activity in the title of this publication provokes the question, whether there are no more important problems than looking for connections between these — apparently mutually distant — spheres of human activity: cooking and building. Meanwhile — as it turns out — both the architectural and the culinary arts are disciplines with numerous analogies and links of an often fundamental character, immeasurably important to individuals, entire communities and the broadly understood environment. The most important of these have been presented below, in the form of short paragraphs.

Both fields have developed as arts, that emerged out of necessity, as the results of practicing them, preparing invigorating meals and building safe shelter, have always been required for human survival. Securing a roof over one's head and producing food, which used to only *lightly touch the earth* (Palej, 2019, p. 120), are currently becoming more and more invasive and transform the face of the globe in a manner directed by improperly understood gain, which is why the struggle for ecological sustainability must be fought in both fields of creativity in equal measure.

The final product both structural and culinary is the result of a similar process of creation — identifying the properties and potential of materials, a harmonious combination, that imposes their form and adopting appropriate forms of processing the components. We use measures, discuss proportions and apply rules of composition in both cases. We also creatively apply already known principles of physics and chemistry.

Both cooking and building are intended to satisfy requirements that are not only associated with utility, but also with aesthetics — beauty and taste, yet the quality of a meal or building does not always need to be proportionate to the costs incurred. Good results can also be achieved via smart and creative solutions based on elementary ingredients or materials.

Like all artistic disciplines, architecture and the art of cooking are a testament to a form of looking at the world at every stage of civilisation — they reflect human views, beliefs and attitudes and are thereby treated as permanent fixtures of the history of culture.

The art of architecture and the culinary arts have always corresponded with a diversity of places, in which they matured over centuries, as well as with

seasons of the year or historical events, and tradition was formed via trial and error, which means as a result of experimentation and testing all manners of concepts.

And finally, building and cooking are tied with each other due to their immense contribution towards promoting the feeling of community — forming communities of varying shapes and characters, binding families, invigorating neighbourly ties or sustaining identification with a region or city.

All of the relationships mentioned above are surely important and are the subject of numerous studies, of an often interdisciplinary character, that have been broadly cited in this text and have provided a starting point for this discussion. As this year's volume of "Teka..." is to focus on the social function of cities, regions and their components, issues, that expressively point to building spaces that are friendly to individuals and societies, that live at their own pace have been selected for detailed analysis. Maintaining a human scale, changing one's life priorities, moderation in the use of resources, space and aesthetic means, using context-derived knowledge as a basis or slowing down in general are, in the face of contemporary civilisational changes, particularly topical challenges.

1. WHICH CAME FIRST — THE ROOF OR THE FIRE?

It may appear, that it was the decisions associated with building that have always impacted the means in which humans congregate and the models of preparing and consuming meals they have adopted. However, it turns out that this dependency is not unambiguous in many cases and the exact opposite is often true — that it is the spaces that adapt to new phenomena instead. Let us explore, how things went with fire which gives humans warmth, light, the possibility to come together and process food thermally.

Vitruvius, the author of the oldest text on architecture theory, in the book 2, chapter 1 of the *Ten books on architecture* argues, that fire is the power that builds civilisation, and that it is to fire that we owe the beginnings of language and architecture (Vitruvius, 1956, p. 26). Maintaining fire attached people to a given place, enabled the forming of relationships and produced the need to communicate and to have access to permanent shelter. This is how architectural form was born. Built structures, habits and tradition, including culinary customs, have

always been strongly tied with a particular place and evolved under the influence of conditions offered by the sky and the earth, the climate and the world of plants and animals.

Views similar to those of Vitruvius were presented by Gottfried Semper in his essay entitled *The Four Elements of Architecture (Die vier Elemente der Baukunst)* from 1851. Semper was an architect and architecture theorist who specialised in studying the forms of buildings from a cultural and historical standpoint. The hearth, a seemingly ordinary place, believed to be sacred in many cultures was defined by him as the first element of architecture. Three other elements: the floor, the walls and the ceiling were combined to protect the fire (Neumeyer, 2007, p. 54). The house and the place, where the hearth is sustained also affected the form of the temple and the most important place within it — the altar — as Andrea Palladio claimed.

The fire imprisoned in the hearth or a fire pit was not confined to utilitarian functions only. The need for fire was discussed by Gaston Bachelard in his *Psychoanalysis of Fire (La Psychanalyse du Feu)*.

The fire (...) was no doubt for man the first object of reverie, the symbol of repose, the invitation to repose. (...) To be deprived of a reverie before a burning fire is to loose the first use and the truly human use of fire. (...) Fire is for the man who is contemplating it an example of a sudden change (...) and an example of a circumstantial development. (...) In these circumstances the reverie becomes truly fascinating and dramatic; it magnifies human destiny; it links the small to the great, the hearth to the volcano, the life of a log to the life of a world (Alexander et al., 1977, pp. 839, 840).

Permanent settlement and division of labour which made sustenance and safety easier to obtain and — perhaps most importantly — access to a source of energy that allowed for the thermal processing and conserving of food, were key factors that were conducive to urbanisation. Access to a hearth, and later to a chimney or smokestack, became a crucial human need, and its value was compared with the significance of the right to own one's dwelling (Nowakowski, 2015, p. 22). In his studies of the buildings and landscapes of Switzerland, Richard Weiss noted the fact, that having one's own 'fire' and 'smoke' became the right of citizens inhabiting both rural and urban areas (Wiess, 1959, quoted in Hagen Hodgson, Toyka, 2007, p. 10). In many countries the chimney became a symbol of social standing and wealth, often taking on elaborate, ornamental forms.

Thus, we arrive at the question — whether the contemporary 'hearth' still plays the culturally

engrained role of the heart of the dwelling, a ritual centre for members of the household and do spatial decisions reflect its role as such?

Due to the development of construction technology and under the influence of inventions that enabled the mechanisation of many household chores, housing has started to undergo deep and unique transformation and enhancement since the start of the twentieth century. The house was perceived as a *living apparatus, with many rooms, specialised for a whole range of purposes, which largely divided and dissolved the natural domestic community, and also family* (Weiss, 1946, quoted in Hagen Hodgson, Toyka 2007, p. 10), and the kitchen, once the heart of domestic life associated with the primal hearth, lost its cultural significance and no longer took centre stage. Terms like fordism and taylorism that refer to managing production started to be used to describe the household and this was done under the standard of liberated life and the needs of the new man.

Liberated Living (Befreites Wohnen) is the title of a book by Sigfried Giedion which presents the idea of a new existence in an open, democratic society, in which living spaces have been rationalised and the function of the kitchen degraded to that of a laboratory. Other persons, who considerably contributed to the degradation of the position of the kitchen in the name of women's liberation in the 1920s include: Christine Frederick — a pioneer of ergonomics, whose studies led to the grouping of kitchen appliances so as to minimise the number of steps needed when preparing meals; Erna Meyer — an architect and proponent of a scientific approach to household management, whose cooperation with Dutch architect — Jacobus Oud resulted in the model kitchen presented in 1927 at a housing exhibition in Stuttgart; and architect — Margarete Schütte-Lihotzk, called the mother of the modern kitchen and the author of the so-called Frankfurt kitchen, the first and most popular design of a rational layout whose individual components were slated for cheap mass production.

It may appear, that converting the kitchen into a purely functional space, that made the lives of women easier — particularly working women — should be a solution that is broadly accepted and that this spatial offering would lead to the development and establishment of new models of preparing and consuming meals. However, the enclosed, compact kitchen soon became too small to accommodate newer and newer appliances that performed their duty at the push of a button, and the ability to open the fridge at every hour for a prepared meal chosen from among the increasingly broad offering thereof relaxed the custom of sitting at the table together.

Contrary to expectations, contemporary civilisational changes, that broke away from continuity and tradition and that generate an ever-quicker pace of life and create conditions that hinder the support of social instinct and human nature shaped by millennia of evolution, came to support renewing the previously strong associations between cooking and architecture. It turned out, that in places, where the latest-generation *high-tech* appliances start to surround people wherever they go, new means to alleviate the effects of this dominance arise. Compensatory reactions that go against technology are also appearing in our kitchens. The counterbalance to mixers, malaxers, coffee-makers and prepared meals, that are hastily consumed in our kitchen-labs or sitting alone in front of a TV screen, is provided by the manual slicing, grinding and cooking that culminates in eating meals together. This need is borne from our yearning for the feeling of continuity and safety, that humans have always drawn from meeting friends or family at a common table. The yearning for the open fire is realised via small gestures — grilling in our backyard or placing candles on the table.

The candles, we still like to put on our tables to give a meal a sense of solemnity, are perhaps nothing other than a cultural-historical reflection of that early historical starting-point, from which the relationship between cooking and architecture stems. Ultimately both arts prepare a good proportion of their materials on fires. What would building be without ceramics and metallurgy, without bricks from a kiln and 'hard-boiled' steel (Neumeyer, 2007, p. 55).

Today, design practice follows these compensatory reactions — the human need to cook and be together. The kitchen and its aesthetic interior and designer gadgets, combined with the space of the living and dining room, is once again becoming a fully-fledged part of domestic life.

2. FEASTING INSIDE AND OUTSIDE, ALONE OR WITH OTHERS

In his famous work *The Physiology of Taste (Physiologie du goût)* Jean Anthelme Brillat-Savarin wrote: *the pleasure of eating is one we share with animals, (...) the pleasures of the table are known only to the human race* (Anderson, 2004, p. 247).

The quote above, which underscores the significance of the table in the life of man, invites us to trace its various forms and means of 'decoration', which is to be understood not as the arrangement of the table and its placement within space, but also as social interactions, that take place, when people

congregate around it and the flavours and rituals, that we often remember our entire lives.

There is nothing more desolate and uncultivated than filling your belly on your own (Neumeyer, 2007, p. 52). Although this statement appears obvious, we can find numerous models of solitary eating, which are still developing and are gaining social acceptance. One of the examples of this approach is the *TV dinner* (Horowitz, 2004, pp. 260, 261) — a frozen meal, that is light, flat, easy to store and transport, and whose concept was born in the United States in the 1950s as the solution to the problem of excess turkey meat stores after Thanksgiving. The use of pressed aluminium trays that were only just being tested by airlines to serve meals on international flights contributed to the success of this venture. The *TV dinner* — a singular, previously prepared and programmed meal, consumed on the couch in front of a TV screen broke away from the sequence of serving meals and the social hierarchy reflected in the seating of guests at a table, as well as contributed to the replacement of the standard piece of furniture by a hybrid table-tray, that departed from previously established spatial conventions.

The next stage that further established the custom of eating alone began with the introduction of projector screens in urban public spaces, such as sports bars, train station waiting rooms or airports. A new piece of furniture appeared — the combination of a freestanding chair with a table-tray, whose first large-scale use (then without the TV) was introduced by the renowned architectural firm Skidmore, Owings and Merrill in the restaurant called The Circle, which was opened after the Second World War in Chicago. The model of more or less solitary consumption also gained new forms: that of eating 'takeaway meals' — a quick and comfortable form of eating at work or during a walk and a 'culinary version of Ford's assembly line', seen as the preferred form of serving meals in schools, factories or large institutions. Despite the unceasing popularity of cafeterias, the self-service composing of meals and placing them on a tray pushed along a steel counter is described as an ingenious version of Chaplin's machine for eating. There are also references to contemporary capsule reality, based on the dynamic and virtual *space of flows* described by Castells — which becomes increasingly detached from the real-world *space of places* (Castells, 1989, quoted in Palej, 2003, p. 60).

The most striking form of capsule eating is 'dining on the go' — in a car or at roadside drive-ins. This is a modern form of the picnic, which is described in a traditional manner by Nancy Fair McIntyre in her essay *It's a Picnic, as a respite from the ordinary, an escape from routine, a time for adventurous feasting*

(Muecke, 2004, p. 230), when a blanket or tablecloth, spread on a forest meadow or in a field, offered a domesticated space amidst untamed nature, a certain idea of paradise. Today, the blanket or the tablecloth on the grass is often replaced by a tray fastened to a car door, and enjoying nature in idyllic scenery has turned into a spectacle suited to contemporary social sensitivity, i.e. watching traffic on a nearby highway from a parking lot.

Luckily, social sensitivity also shows its other face. Awareness of the contribution of companionship and architecture in setting the mood and framework for a different spectacle has been increasing as of late. A spectacle that, this time, causes meals to take on the qualities of a cultural and social event. The impact of meals and the place of their consumption on the intensification of sensory experiences, the enhancement and bringing back of memories and satisfying the need for adventure is described with a particular intensity in literature, and numerous descriptions of situations associated with consuming meals prove, that they remain an important part of human life.

Satisfaction from eating a meal often goes beyond the boundaries of the dining room and is associated with a broader regional context. *Terrain, habits, and legend often manifest themselves in the cuisine of the place. They appear in the recipes that incorporate local ingredients, in the special tools and methods used for their preparation, and in the environments most suitable for their consumption* (Anderson, 2004, p. 254).

The spaces that guests prefer, when taking seats in restaurants are semi-open — terraces, loggias, pergolas or gardens, i.e. spaces, that allow us to invite nature to feast with us. However, busy urban spaces, such as pavements or squares are — surprisingly — also chosen quite often, with historic European urban interiors that allow us to sit in a place, that brings to mind an enormous banquet hall being particularly popular. *Enjoying the public quality itself is a factor of its own right, and the position, in which we are placed in the space, is sometimes more important than the act of consumption, which is just a reason, the admission ticket, as it were, for being able to sit at a table and delight in ancient urban drama of seeing and being seen, which constantly stages new versions of itself* (Neumeyer, 2007, p. 51).

3. GLOBALISATION OF TASTE OR THE CULTIVATION OF GOÛT DE TERROIR

Among the many previously signalled relationships, that connect the art of architecture with the culinary arts, we should mention another — their

susceptibility to globalisation, which manifests itself in a general unification of flavours and fashions both in reference to building and cooking. The influx of various cultures — and therefore also meals — to France itself, which is often associated with tradition-based *haute cuisine*, intensified at the start of the twentieth century due to numerous events, which include Parisian expositions — *Exposition Universelle* and *Exposition Coloniale*, the Americanisation of Europe as a result of the Marshall Plan, the Indochina War and the Algerian War, which resulted in an inflow of migrants from Vietnam and Northern Africa or the French social movements of the 1960s, which weakened domestic traditions (Weiss, 2004, p. 24). All this increased the flow of foreign capital and cultural homogenisation. These tendencies have developed on the scale of the entire world under the influence of Information Technology and the associated civilisational changes, one of the manifestations of which is the massification of trends and the development of a new model of rationalisation, based on assumptions used in fast food restaurants. The phenomenon in question is known as *McDonaldization* (Ritzer, 1999). At present, *McDonaldization* strongly affects not only gastronomy, but also architecture and art, the way we work, gain knowledge, spend our free time, how we are born and how we die, how we wage war, publish the press or how we govern and the attractiveness of this model lies in efficiency, calculability and predictability, which appear to be adapted to the increasing pace of life.

In the new spinning world, no life strategy other than the strategy of being flexible will ever work, and humans need at least a minimum level of mental stability (Toffler, 1999, quoted in Palej, 2019, p. 92).

The search for stability and peace and defining essential life values is immeasurably important to us as humans. This need gives rise to ‘slow progress zones’, antique factories, nostalgic music, literature and retro fashion, while the Slow Food Foundation for Biodiversity develops the Ark of Taste (Petri, 2007, p. 139). It is a catalogue of food products, that belong to cultures and traditions from all over the world, that are endangered because of industrialisation, genetic erosion, climate change and consumption models, the depopulation of rural areas, migratory movements and military conflicts.

The aforementioned Slow Food Foundation, which is also a social movement that describes itself as the culinary wing of the ecological movement, was founded in the 1980s by Italian journalist — Carlo Petri. The organisation promotes *a new philosophy of life, against contemporary life models, aimed at*

encouraging people to return to slower lifestyles, built around good food and pleasant company. *Slow Food* represents an act of rebellion against civilization based on the sterile concepts of productivity, quantity and mass consumption, destroying habits, traditions and ways of life, and ultimately the environment (Petrini, 2007, p. 138). The specific reason for the movement's establishment is reportedly the contesting of the decision to open a McDonald's chain restaurant in the historic part of Rome, opposite the Spanish Stairs. *Good taste and delight in beauty were threatened by the oppressive presence of these enormous Ms, the symbol of the chain* (Petrini, 2007, p. 139).

As a counter to cuisines, that are slowly gaining in prominence: international cuisine, diet catering or even that of the various star chefs, *Slow Food* popularises the regional identification of places, whose attractiveness is to arise from a combination of the ties and mutual impact of local culture, architecture, unique products and meals and the tradition of simple food. According to the movement's manifesto, all people have the right to food products, that meet three criteria of the highest quality. They should be *good* — full of intensive flavour and be healthy; *clean* — ecologically sustainable and produced using techniques, that do not endanger the soil and the ecosystem and respect biodiversity; *fair* — ethically sustainable and produced in a manner, that does not exploit the producers and that rewards them both economically and socially.

Combining architecture and the culture of nutrition is becoming a development strategy, that is seeing increasingly broad use and is applied to reinforce selected sectors of both urban economies and the seemingly forgotten rural areas. Its value has also been acknowledged by the European Union via establishing seals that guarantee the originality and uniqueness of food products, such as: PDO — Protected Designation of Origin, PGI — Protected Geographical Identification and TSG — Traditional Speciality Guaranteed. However, it should be highlighted, that regional products, even those of established quality, should not be taken out of context. *Goût de terroir — the taste of the earth* does not travel.

This is why there is no such thing as 'French cooking', but only a mosaic, palimpsest or collage of regional cuisines and specialties, many of which inspire and are consequently abstracted into urban, national, and international cuisines. For example we can imagine many variants of chicken in honey sauce harking back to medieval recipes; yet the chicken in lavender honey with 'herbes de Provence' of the

restaurant Les Santos at Moustiers-Sainte-Marie, eaten after passing through Grasse — the perfume center of France; after travelling through the Var, amid the lavender fields and mountain wildflowers, that are garlands to the savage gash of the Gorges du Verdun — is an inimitable taste, intimately linked to the region (Weiss, 2004, p. 26).

CONCLUSION

To conclude this discussion, an attempt to answer the question asked in the introduction is in order — whether there are now no any matters, that are more important than the pursuit of connections between the arts of building and cooking?

In these difficult times, when nature dramatically demands that its rights be respected increasingly often, abandoning the notion of man's dominion over the World and departing from greed and the myth of continuous growth, and instead opting for a slow life, enjoying the human scale and the beauty of urban salons, nature, good taste and the company of other people can help in rebuilding our ties with the earth, on which we tread and with the sky, that stretches above our heads.

All attempts, intended to bring us closer to this goal are worth exerting our utmost efforts.

REFERENCES

- Alexander, Ch. et al. (1977), *A Pattern Language: Towns, Buildings, Construction*, New York: Oxford University Press.
- Alexander, Ch. i in. (2008), *Język wzorców: miasta, budynki, konstrukcja*, Gdańsk: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne.
- Anderson, A.T. (2004), 'Table settings: the pleasures of well-situated eating', [in:] Horowitz, J., Singley, P. (eds.), *Eating Architecture*, Cambridge–London: The MIT Press, pp. 247–258.
- Hagen Hodgson, P., Toyka, R. (eds.) (2007), *The Architect, the Cook and Good Taste*, Basel–Boston–Berlin: Birkhäuser.
- Horowitz, J. (2004), 'Eating space', [in:] Horowitz, J., Singley, P. (eds.), *Eating Architecture*, Cambridge–London: The MIT Press, pp. 259–275.
- Horowitz, J., Singley, P. (eds.) (2004), *Eating Architecture*, Cambridge–London: The MIT Press.
- Muecke, M. (2004), 'Food to go: the industrialization of the picnic', [in:] Horowitz, J., Singley, P. (eds.), *Eating Architecture*, Cambridge–London: The MIT Press, pp. 229–246.
- Neumeyer, F. (2007), 'The Homely Hearth. Building and Living, Eating and Drinking, Considered in Terms of Architectural Theory', [in:] Hagen Hodgson, P., Toyka, R. (eds.), *The Architect, the Cook and Good Taste*, Basel–Boston–Berlin: Birkhäuser, pp. 50–59.

- Nowakowski, P. (2015), *Architektura i ergonomia kuchni domowych na tle ewolucji zwyczajów kulinarnych*, Wrocław: Oficyna Wydawnicza Politechniki Wrocławskiej.
- Palej, A. (2003) *Miasta cywilizacji informacyjnej. Poszukiwanie równowagi pomiędzy światem fizycznym a światem wirtualnym*, Kraków: Wydawnictwo Politechniki Krakowskiej.
- Palej, A. (2019), *Cities of information civilization. New challenges*, Kraków: Wydawnictwo Politechniki Krakowskiej.
- Petrini, C., (2007), 'Slow Food', [in:] Hagen Hodgson, P., Toyka, R. (eds.), *The Architect, the Cook and Good Taste*, Basel–Boston–Berlin: Birkhäuser, pp. 138–141.
- Ritzer, G. (1999), *McDonaldyzacja społeczeństwa*, Warszawa: Warszawskie Wydawnictwo Literackie MUZA S.A.
- Weiss, A.S. (2004), 'Culinary manifestations of the *Genius Loci*', [in:] Horowitz, J., Singley, P. (eds.), *Eating Architecture*, Cambridge–London: The MIT Press, pp. 21–32.
- What Architects Cook Up/Architekten kochen* (2007), Munich: Institut für internationale Architektur-Dokumentation, A DETAIL book.
- Witruwiusz (1956), *O architekturze ksiąg dziesięć*, Warszawa: Państwowe Wydawnictwo Naukowe.