

Cafè, copa i puro

Aquest és el títol de l'últim capítol del text de Josep Pla *El que hem menjat*, amb el qual vam batejar el primer article de "Domèstica". De la mateixa manera volem concloure aquest primer conjunt de vuit articles, més o menys encertats, sobre la casa i temes afins, d'aquesta secció de "Domèstica". "Cafè, copa i puro", al text d'en Pla, és una digressió sobre moltes coses; de fet, sobre el cafè (o els cafès) i sobre el tabac, dels quals ja n'ha parlat poc abans de concloure el text. "Cafè, copa i puro" tracta, en general, d'un final, el final de l'àpat més important del dia; parla de la tertúlia, dels complements, podríem dir-ne.

Aquí, aprofitant el títol, ens serveix per parlar de les coses de què no hem parlat, potser perquè semblen poc importants. En una època de misèries, sembla que tot allò que no és *estructural* no compta. Però la veritat és que no veiem per què no es pot parlar d'allò que, per accessori, no deixa de tenir importància. "Cafè, copa i puro" són avui, per a aquesta secció, coses que porten alegria, en un present dominat pel restrenyiment mental.

Per una vegada ens agradaria aturar-nos en alguns detalls, aparentment insignificants, que ens retornen la confiança en el gènere humà. La intenció ha estat formar una mena de casa a partir d'algunes imatges. El conjunt parla per si sol i, com podem veure, gairebé tots els elements que hem reunit tenen una vaga relació amb el menjar —en certa manera, també amb la conversa—. Per a alguns, aquestes coses formen part dels —equivocadament— anomenats espais "servidors" de la casa, aquells espais esclavitzats per la part "servida", una idea que presuposa veure la casa per categories, com si alguns dels seus espais no tinguessin cap importància. Quan, de fet, de la casa, com del porc, s'aprofita tot.

Així, hem reunit un conjunt d'elements, sense voler ser tampoc excessivament coherents. Al centre d'aquest conjunt hi hem col·locat la taula. Des dels moments de la sobretaula, com el que va "retratar" Le Corbusier a *Précisions*, i també les taules a la cuina que reclama Catherine Clarisse al seu text *Cuisine, recettes d'architecture*. Tasses i gots com els que alguna vegada ens ha mostrat Steen Eiler Rasmussen o va fer Frank Lloyd Wright. També xemeneies (del francès *chemin, cheminée*), quan aquestes formen part del mur de la casa, com la de Berthold Lubetkin, i

A coffee, a liqueur and a cigar

Café, copa i puro is the title of the last chapter of Josep Pla's book *El que hem menjat* (What We Have Eaten), whose title we used to christen the first article of "Domestics". In the same way we wish to conclude this first set of eight more or less judicious articles on the home and related subjects, of this section of "Domestics". Café, copa i puro, in Pla's text, is a digression on many things; in fact, on coffee (or coffees) and on tobacco, which he spoke about just before concluding the text. Café, copa i puro refers in general to an ending, the ending of the most important meal of the day, to postprandial table talk, to the accessories, one could say.

Here, taking advantage of the title, we can use it to talk about things we have not yet covered, perhaps because they don't seem very important. In an age of miseries, all that is not structural does not count. But the truth is that we can't see why we cannot talk about what, although an accessory, still has its importance. Café, copa i puro is a reference today, for this section, to things that inspire joy, in a present dominated by mental constipation.

For once we would like to consider some apparently insignificant details that restore our faith in the human race. The intention has been to form a kind of house based on some images. The ensemble speaks for itself, and, as can be seen, nearly everything gathered is vaguely related to eating — and in a certain way, with talking. For some, these things form part of the — wrongly — so-called "serving" areas of the house, those spaces enslaved by the "served" part, an idea that involves viewing the house by categories, as if some of its spaces had no importance. When in fact, houses are like pigs: everything is used.

Thus, we have brought together a set of elements, but without aiming to be excessively coherent either. At the centre of this set we have placed the table. From the moments of postprandial table talk, as "portrayed" by Le Corbusier in *Précisions*, and also the kitchen tables demanded by Catherine Clarisse in her text *Cuisine, recettes d'architecture*. Cups and glasses like those occasionally shown to us by Steen Eiler Rasmussen or made by Frank Lloyd Wright. We have included fireplaces, when these form part of the house

Café, copa y puro

Este es el título del último capítulo del texto de Josep Pla *El que hem menjat* [*Lo que hemos comido*], con el que bautizamos el primer artículo de "Domèstica". Del mismo modo, queremos concluir este primer conjunto de ocho artículos, más o menos acertados, sobre la casa y temas afines, de esta sección de "Domèstica". "Café, copa y puro"; en el texto de Pla, es una digresión sobre muchas cosas; de hecho, sobre el café (o los cafés) y sobre el tabaco, de los que ha hablado ya poco antes de concluir el texto. "Café, copa y puro" trata, en general, de un final, el final de la comida más importante del día; habla de la tertulia, de los complementos, podría decirse.

Aquí, aprovechando el título, nos sirve para hablar de las cosas de las que no hemos hablado, quizás porque parecen poco importantes. En una época de miserias, parece que todo lo que no es *estructural* no cuenta. Pero la verdad es que no vemos por qué no puede hablarse de aquello que, por accesorio, no deja de tener importancia. "Café, copa y puro" son, hoy por hoy, para esta sección, cosas que aportan alegría, en un presente dominado por el estreñimiento mental.

Por una vez nos gustaría detenernos en algunos detalles, aparentemente insignificantes, que nos devuelven la confianza en el género humano. La intención ha sido formar una especie de casa a partir de algunas imágenes. El conjunto habla por sí solo y, como puede verse, casi todos los elementos reunidos tienen una vaga relación con la comida —en cierto modo, también con la conversación—. Para algunos, estas cosas forman parte de los —equivocadamente— llamados espacios "servidores" de la casa, aquellos espacios esclavizados por la parte "servida", una idea que presupone ver la casa por categorías, como si algunos de sus espacios no tuvieran importancia alguna. Cuando, de hecho, de la casa, como del cerdo, se aprovecha todo.

Así, hemos reunido un conjunto de elementos, sin querer ser tampoco excesivamente coherentes. En el centro de este conjunto hemos colocado la mesa. Desde los momentos de la sobremesa, como el que "retrató" Le Corbusier en *Précisions*, y también las mesas en la cocina que reclama Catherine Clarisse en su texto *Cuisine, recettes d'architecture*. Tazas y vasos como los que alguna vez nos ha mostrado Steen Eiler Rasmussen o realizó Frank Lloyd



◀ “Je recherche avec une véritable avidité ces maisons qui sont des “maisons d’hommes” et non pas des maisons d’architectes. La question est grave. On peut dire qu’une maison d’homme est amour. Laissez-moi préciser par ceci qui concerne le cinéma: Observez un jour, non pas dans un restaurant de luxe où l’intervention arbitraire des garçons et des sommeliers détruit mon poème, observez dans un petit casse-croûte populaire, deux ou trois convives ayant pris leur café et causant. La table est couverte encore de verres, de bouteilles, d’assiettes, l’huilier, le sel, le poivre, la serviette, le rond de serviette, etc. Voyez l’ordre fatal qui met tous ces objets en rapport les uns avec les autres; ils ont tous servi, ils ont été saisis par la main de l’un ou de l’autre des convives; les distances qui les séparent sont la mesure de la vie. C’est une composition mathématiquement agencée; il n’y a pas un lieu faux, un hiatus, une tromperie. Si un cinéaste non halluciné par Hollywood était là, tournant cette nature morte, en «gros plan», nous aurions un témoin de pure harmonie. Sans blague? Oui, et malheureux sont ceux qui recherchent des harmonies fausses, truquées, à recettes, des harmonies académiques de Vignole, de 1925 ou dernier bateau. Je retrouve dans ce que j’appelle la «Maison des hommes» ces dispositions fatales”. Le Corbusier. *Proleg americana de Precisions a bord del “Lutétia” mar endins de Bahía, 1929.*

n’hem deixat de banda d’altres que han estat pensades més aviat com un aparell de televisió. Hi hem col·locat, a més, artefactes enginyosos, com ara passaplatos o muntacàrregues per a ampolles, com les de Thomas Jefferson a Monticello, o bé geleres com la de Vernon DeMars i Burton Cairns o la de Le Corbusier a Marsella.

La taula i el menjar ocupen el centre, perquè és l’acció que lliga més bé la casa amb la ciutat. El gas, la llum o l’aigua ens arriben a casa perquè puguem cuinar i escalfar els aliments; són “*les cadeaux des techniques*”, dels quals parlava Le Corbusier. Aquests són els representants més clars de la idea de ciutat, que ens entren a casa per una aixeta (fins no fa gaire, encara parlàvem de “gas ciutat”). La casa està *arrelada* a la ciutat a partir del carrer i a través del subsòl, amb canonades diverses que la serveixen. Menjar, també, per abans poder anar a comprar al mercat —on tornem a passejar, en aquest cas per rèpliques de carrers amb paradés— i també a la botiga a prop de casa, en una ciutat on no cal agafar el cotxe per anar a comprar a una gran superfície, un cop a la setmana. Menjar a casa, precisament per “fer ciutat” (unes paraules que, a base de sentir-les mal utilitzades, ens han acabat per avorrir).

Molts d’aquests objectes no són comprensibles, no ja sense entendre la seva funció, sinó sense veure’ls com la resposta als nostres gestos o directament com la rèplica de les mans o dels llavis. Així són les tasses, els plats i els gots, que ens conviden inconscientment a agafar-los, però també els mànecs de les graelles, la disposició dels estris sobre la taula, l’alçada dels seients, etc. Alguns altres objectes són senzillament intel·ligents, com ara les tasses d’Ikea amb el cul assenyalat perquè no s’hi quedi l’aigua del rentaplatos, i d’altres són simplement bonics. Tots ells, i sobretot reunits, són la casa. Objectes, en definitiva, que semblen desordenats als ulls del foraster, com les taules que aquí podem veure, però no pas per als de la casa. Algunes vegades no podem deixar de pensar que la casa és així perquè la ciutat pugui ser el que és. L’ordre d’aquesta es basa en el “desordre” de la casa.

wall, such as that of Berthold Lubetkin, and we have left out others that have been conceived rather like a television set. We have also added some ingenious artefacts such as serving hatches or dumbwaiters, like those of Thomas Jefferson at Monticello, or refrigerators such as that of Vernon DeMars and Burton Cairns or that of Le Corbusier in Marseilles.

The table and eating occupy the centre, because this is the action that most connects the house to the city. Gas, electricity and water are supplied to our homes so that we can cook and heat up food; they are “*les cadeaux des techniques*”, talked about by Le Corbusier. These are the clearest representatives of the idea of the city, entering our homes through a tap (until recently, we still talked about “town gas”). The house is rooted in the city based on the street and through the subsoil, with different pipelines that serve it. Eating, too, to be able to go sooner to shop at the market – where we again walk around, in this case through replicas of streets with stalls – and also at the local corner shop, in a city where the car is not necessary to go shopping at a superstore, once a week. Eating at home, precisely, as a part of “building the city” (words that, due to frequent misuse, we are tired of hearing).

Many of these objects are not comprehensible, not only without understanding their function, but without seeing them as the answer to our gestures or directly as a replica of the hands or the lips. This is so with the cups, plates and glasses, which invite us unconsciously to use them, but also the handles of grills, the arrangement of utensils on the table, the height of the seats, etc. Some objects are simply intelligent, like the Ikea cups with a notch on the base to stop dishwasher water from pooling there, and others are simply pretty. All of them, brought together, are what makes the house. Objects, in short, such as the tables we can see here, that may look disordered to an outsider’s eyes, but not to those who live in the house. Sometimes we cannot help but think that the house is thus so that the city can be what it is. The order of the latter is based on the “disorder” of the house.

Translated by Debbie Smirthwaite

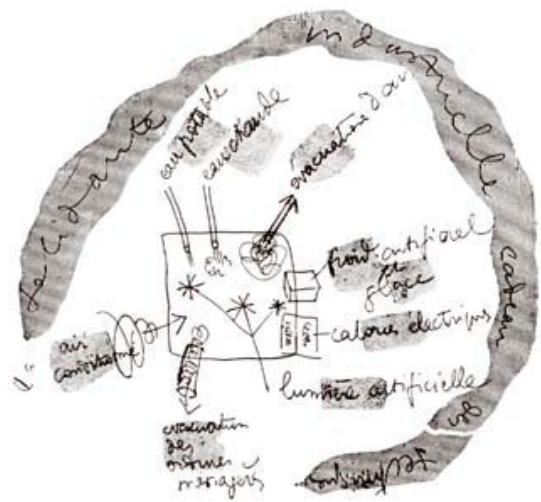
Wright. Tambien chimeneas (del francés *chemin, cheminée*), cuando éstas forman parte del muro de la casa, como la de Berthold Lubetkin, y hemos dejado de lado otras que han sido concebidas más bien como un televisor. Hemos incluido, además, artefactos ingeniosos, como pasaplatos o montacargas para botellas, como las de Thomas Jefferson en Monticello, o bien neveras como la de Vernon DeMars y Burton Cairns o la de Le Corbusier en Marsella.

La mesa y la comida ocupan el centro, porque es la acción que mejor vincula la casa con la ciudad. El gas, la luz o el agua nos llegan a la casa para que podamos cocinar y calentar los alimentos; son “*les cadeaux des techniques*” de los que hablaba Le Corbusier. Son estos los representantes más claros de la idea de ciudad, que nos entran en casa por un grifo (hasta no hace mucho, hablábamos todavía de “gas ciudad”). La casa está *arraigada* en la ciudad a partir de la calle y a través del subsuelo, con tuberías diversas que la sirven. Comer, también, para antes poder ir de compras al mercado —donde volvemos a pasear, en este caso por réplicas de calles con tenderetes— y también a la tienda cercana al domicilio, en una ciudad en la que no es preciso coger el coche para ir de compras a una gran superficie, una vez por semana. Comer en casa, precisamente para “hacer ciudad” (unas palabras que, a base de oír las mal utilizadas, han terminado por aburrirnos).

Muchos de estos objetos no son comprensibles, no ya sin entender su función, sino sin verlos como la respuesta a nuestros gestos o directamente como la réplica de las manos o de los labios. Así son las tazas, platos y vasos, que nos invitan inconscientemente a cogerlos, pero también los mangos de las parrillas, la disposición de los utensilios sobre la mesa, la altura de los asientos, etc. Algunos otros objetos son sencillamente inteligentes, como las tazas de Ikea con la base hendida para que no permanezca en ella el agua del lavavajillas, y otros son simplemente bonitos. Todos ellos, y sobre todo reunitos, son la casa. Objetos, en definitiva, que parecen desordenados a los ojos del forastero, como las mesas que aquí podemos observar, pero no para los de la casa. Algunas veces no podemos dejar de pensar que la casa es así para que la ciudad pueda ser lo que es. El orden de ésta se basa en el “desorden” de la casa.

Traducido por Esteve Comes i Bergua

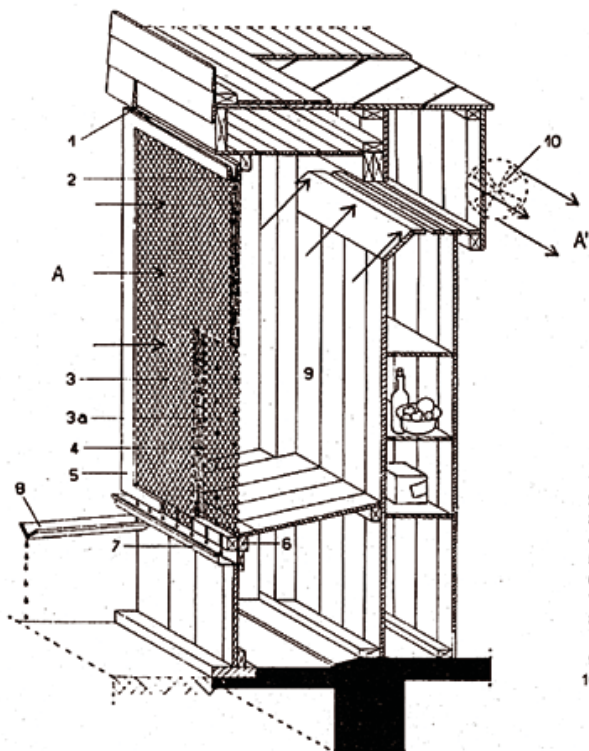
▼ Robert Doisneau va fotografiar el mercat de les Halles el 1942. És rellevant observar l'ordre en rengleres dels productes com si reproduïssin l'estructura en què estaven disposats unes hores abans a l'horta. D'aquí es distribuïrien a les diferents parades del mercat.



▲ "La maîtresse de maison d'aujourd'hui est une suzeraine plus riche que celles de l'histoire. Placée au centre de sa cuisine, elle reçoit l'hommage et le tribut de ses serfs et servantes, qui, loin de son château (sa cuisine) se livrent à un immense labeur pour lui être utiles et agréables. Ses serfs travaillent dans des usines modernes équipées des plus belles machines: les matières premières y affluent, l'économie règne et aussi l'abondance, l'efficacité. Ce sont les fruits magnifiques des temps modernes productifs. Voici les produits servis à volonté dans la cuisine de la suzeraine et cédés au prix le plus bas et d'une qualité impeccable: l'eau potable, l'eau chaude, le froid artificiel et la glace, la lumière artificielle électrique. D'autres serfs et servantes travaillent à domicile par l'effet de mécaniques collectivement payées, installées et entretenues: l'air conditionné, l'évacuation de l'air vicié, l'évacuation des ordures ménagères. Solidarité industrielle, cadeau des techniques." Le Corbusier *Oeuvre Complète. Volume 5. 1946-52*



► La "Vucciria" és el més conegut dels quatre mercats de Palerm. Pels sicilians el seu nom significa "confusió". Renato Guttuso la pinta en oli sobre tela el 1974. En paraules de l'autor: "una grande natura morta con in mezzo un cunicolo entro cui la gente scorre e si incontra".



13. Air cooler 1:50

- 1 Water supply
- 2 Water channel
- 3/3a Fine wire mesh
- 4 Wood-shavings
- 5 Removable frame
- 6 Timber framing
- 7 Metal gutter
- 8 Removable wood discharge gutter
- 9 Air chamber
- 10 Air fan



▼ Vernon de Mars i Burton D. Cairns van projectar entre 1936 i 1937 uns habitatges en renglera per a la cooperativa agrícola de Chandler, Arizona. Van optar per adaptar-se a les tradicions constructives locals, emprant sistemes basats en materials de baix cost i mà d'obra intensiva com ara la tàpia. Aquest criteri també es va aplicar per a condicionar i climatitzar els interiors. És especialment rellevant la fresquera de cada casa que ocupa un mòdul de la fusteria de la façana i s'ubica al costat de la porta d'entrada. L'enginyer permet refrescar els aliments i humidificar l'aire de l'interior de l'habitatge gràcies a un petit ventilador que aspira l'aire exterior a través d'una cortina humida.



▲ Galliner domèstic Eglu comercialitzat per la casa anglesa Omlet. El preu es de 325 lliures esterlines i inclou dues gallines.



▲ Les neveres de la Unité d'Habitation de Marsella anaven equipades amb una segona porta pel subministre de gel i productes frescos directament des de la "rue intérieure". A la part superior hi havia un torn accessible des d'un armari de la cuina per dipositar-hi la resta d'encàrrecs a les botigues. Així els repartidors podien dur el menjar a casa sense interferir a la vida domèstica. Aquestes dues entrades de queviures comparteixen fusteria amb la porta de l'apartament.



▲ La vitalitat que pren una cuina durant la preparació d'un àpat important és comparable a la que agafa el mercat en ple funcionament.



◀ L'espai sotacoberta del numero 2 de Priory Walk, on Alison i Peter Smithson van viure entre 1961 i 1971, es va habilitar com a cuina i estar. Les parets es van farcir de prestatgeries que permetien ordenar a un costat els estris de cuina, pica i forn inclosos, i al costat oposat llibres i objectes propis de l'estar. En més d'una ocasió els Smithson van utilitzar aquesta imatge per mostrar el seu ordre metodològic ("select and arrange").



▲ La casa aïllada del número 4 de Gislton Road va ser l'última residència dels Smithson. L'adaptació de la cuina es va fer amb els mateixos criteris que a Priory Walk. L'equipament forma part d'una sala gran que també fa de menjador. Una de les parets llargues s'enrajola amb ceràmica vidriada blanca i s'hi construeix una bancada de cap a cap. Les prestatgeries de taulons de fusta, la pica i la cuina procedent de Priory Walk es penjen d'aquesta paret. En aquest cas, a diferència de la casa anterior, s'instal·la un moble per a la vaixel·la, que separa el banc de cuina de la resta de la sala

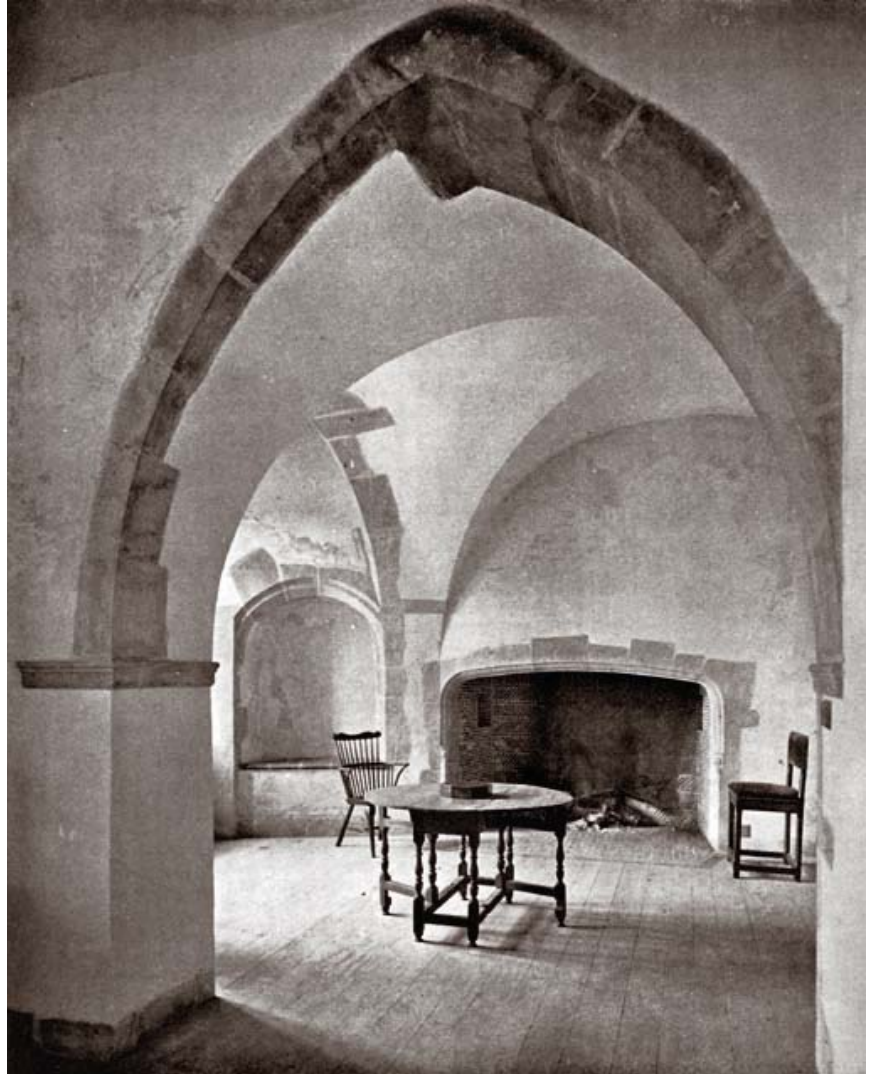


▲ Interior d'una cèl·lules de 50m² de la cooperativa d'habitatges i serveis Sargfabrik a Viena. Construïda entre 1992 i 1996 pels arquitectes BKK-2. L'afició a la cuina de la propietària, Hanne, dona caràcter a tot l'apartament.

▼ Una de les llars de foc de la doble sitting-room del castell de Lambay rehabilitat i ampliat per Sir Edwin L. Lutyens el 1908.



▲ Alvar Aalto es va construir la casa d'estiu a Muuratsalo el 1953. L'edificació principal és en "L" i abraça un pati amb un forat per al foc al mig. Per poder coure amb més comoditat els aliments Aalto va enginyar aquestes curioses graelles amb els mànecs molt llargs.



► El 1939 Berthold Lubetkin va comprar una casa a Upper Kilcott, Gloucester. Més tard s'hi va retirar, segons ell, a cuidar porcs cansat que l'arquitectura depengués més dels advocats que dels constructors. La llar de foc de la sala es troba embeguda dins el gruix del mur i disposa d'un orifici auxiliar per mantenir sempre calenta l'aigua de la tetera. El paviment de davant és més enfonsat que la resta del paviment de la casa definint un àmbit propi i facilitat un lloc per seure davant del foc.

► L'espai de servei -office- dels habitatges de l'edifici Spa Green projectat per Berthold Lubetkin juntament amb el grup Tecton entre el 1943 i el 1946, es redueix a un armari passant que connecta la cuina amb l'estar i que permet servir els àpats amb major comoditat. La vaixella es carrega des de la cuina i s'agafa des del menjador. També disposa d'una superfície extensible per poder esmorzar des de la cuina. L'armari pertany al conjunt d'enginyers com ara un armari airejat o una taula de planxa desplegable que configuren la cuina i ofereixen en una superfície limitada un gran servei.

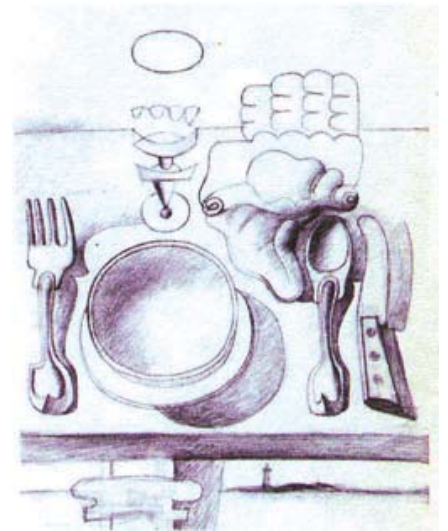
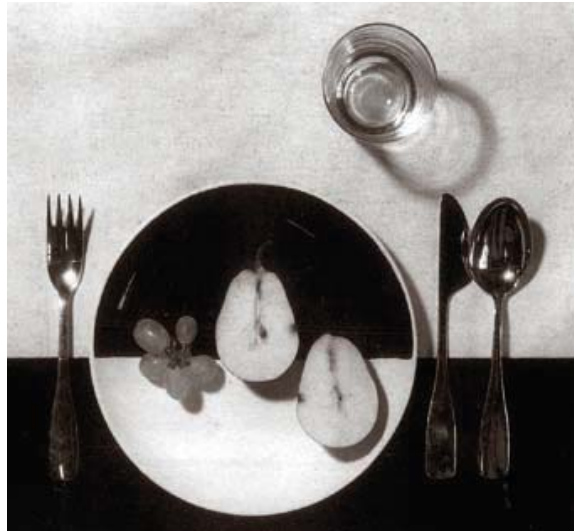


▼ "As an example of a "soft" form in a hard material we can take a so-called pear-shaped cup from the English firm Wedgwood. It is an old model but it is impossible to say when the form first appeared. It is very alien to the classical shapes which the founder of the firm, Josiah Wedgwood, preferred to all others. It may be that it is of Persian ancestry and was permitted to live on in English guise because it suits the potter's craft so well. You feel that you can actually see how it was drawn up on the potter's wheel, how the soft clay humbly submitted to the hands of the potter, suffering itself to be pressed in below so that it could swell out above. The handle is not cast in a mould, as on most cups today, but formed with the fingers. To avoid rims, the plastic clay is squeezed out like toothpaste from a tube, shaped over the potter's fingers and then fixed to the cup in a slender curve which is pleasant to grasp." Steen Eiler Rasmussen. *Experiencing Architecture*, 1957.



► Thomas Jefferson va emplenar el menjador de la seva casa de Monticello a Charlottesville, Virginia, d'una sèrie d'enginyers per facilitar algunes tasques domèstiques, sobretot les que tenen a veure amb el servei de menjar i begudes. L'objectiu era que els comensals tinguessin a mà el menjar i les begudes al llarg de l'àpat a fi que la conversa no s'interrompés per l'aparició en escena del servei. Un exemple n'és el sistema que oculten dos armariets situats a banda i banda de la llar de foc del menjador. A dins hi circula un petit elevador amb politja per pujar les ampolles de vi des de la bodega, situada just a sota. Tot i que la majoria d'aquests artefactes els va fer construir en la reforma de Monticello després de la seva estada de cinc anys a París, l'elevador de vins ja apareix grafiat en els plànols de la primera versió de la casa (1768-1770). Un altre artill-lugi és aquest passaplats, consistent en una porta pivotant d'eix central amb prestatges de la mida d'un plat a una cara.

► El 1953 Gio Ponti i Lisa Licitra Ponti presenten aquest conjunt de plat i tovalles a joc. L'un és el negatiu de l'altre compartint una potent línia d'horitzó al centre. De fet a simple vista podria semblar que el plat és part de l'estampat de les tovalles. Els coberts i el menjar, en canvi, prenen especial rellevància al crear-la.



▲ A la pintura de Le Corbusier "Déjeuner au phare" es componen sobre la taula plat i coberts encapçalats per un got i un guant que sembla una mà carnosa que fa que tot el conjunt prengui un sentit comú d'utilitat en resposta dels gestos de l'usuari.

◀ Tassa de gres Syntes dissenyada per IKEA Suècia. Té una altura de 10cm i una capacitat de 24cl. Duu un tall a la base per escoltar l'aigua que s'acumula al rentaplats. En aquest cas en la concepció de la peça no només té en compte l'ús al qual està destinada, sinó que també incorpora el procés de rentat com a element determinant de l'objecte final. És en definitiva un exemple de bon disseny.

▲ Peces d'un dels jocs de vaixela de Frank Lloyd Wright per a l'hotel Imperial de Tokio, construït entre 1912 i 1923 i enderrocat el 1968. El conjunt es compon de tres plats, dos bols, tassa amb platet, tassó, sucrera, cremera i tetera. Tots de porcellana blanca amb banda d'incrustació d'or de 22 quilats.



▲ Prototip del got d'aigua i del got de vodka pertanyents al conjunt de la cristalleria que Jørn Utzon va dissenyar juntament amb Arne Korsmo per al concurs Riihimäki a 1949.

◀ Un delicat conjunt de cristalleria dissenyat per Josef Hoffmann el 1917 per a la casa austríaca Lobmeyr.

► Dibuix de Ricard Opisso de la sèrie "del mar a la taula". La majoria d'objectes que s'hi representen tenen una secció rodona: la taula, la làmpada, els plats, la sopera, la gerra, les copes, el pa...



▲ "La taula de l'esmorzar" pintada per John Singer Sargent el 1884 transmet la serenitat d'un esmorzar pres en calma, en una taula prop de la finestra. La taula s'ha parat amb molta delicadesa, com si es tractés d'un llit. Sembla una taula vestida.



▲ Aquesta fotografia d'una sobretaula a la llar per a gent gran De Drie Hoven juntament amb la pintura de Vincent van Gogh "Menjadors de patates" serveix per a il·lustrar una de les lliçons de Herman Hertzberger del llibre "Lessons for students in architecture". Hertzberger proposa l'espai ocupat pels comensals fent sobretaula com a unitat de mida estàndard enfront de les mides "abstractes" establertes per les autoritats locals afirmant així la complementarietat entre la gent i l'espai.



▲ Dos àpats al carrer. Una sobretaula popular en un pati de Bussare. Les tovalles, les ampolles i els gots, les cadires i els plataners que donen ombra ens són molt propers. Podria tractar-se d'un dinar de Festa Major de qualsevol dels nostres barris o ciutats. L'altre, "Les noces de Canaà". Paolo Veronese va pintar el 1563 aquest gran festeig amb més de 130 figures en un espai públic monumental. Recull l'hora de la sobretaula ja que alguns experts han fet notar que a la taula hi ha servits plats de postres. Els dos són exemples de menjar al carrer, de domesticar el carrer.