Revista Brasileira de História & Ciências Sociais – RBHCS
Vol. 17 Nº 34, Jan - Jun de 2025
Universidade Federal do Rio Grande – FURG

A cozinha é o coração da casa: a construção do espaço doméstico da cozinha na história ocidental

The kitchen is the heart of the home: the construction of the domestic kitchen space in western history

Rogério de Vargas Metz[*]
Cleber Cristiano Prodanov[**]
Daniel Luciano Gevehr[***]

Resumo: Analisa-se a trajetória de formação do espaço doméstico da cozinha no contexto da cultura ocidental, enfatizando as características e transformações dos diferentes períodos históricos. O objetivo do estudo é realizar uma análise abrangente do processo de transformações da cozinha – enquanto um espaço dinâmico das práticas de cozinhar e também de sociabilidade – buscando reconstruir parte do processo histórico que envolve a dinâmica de produção do espaço da cozinha. Através da análise dos estudos realizados por diferentes autores, que problematizam a história da cozinha em épocas e contextos específicos, pretende-se sistematizar esses recortes de forma que se consiga estabelecer uma síntese acerca da trajetória desse processo no tempo. Os resultados demonstram que a cozinha é um espaço dinâmico e que se apresenta como um lugar de saberes e fazeres, que por sua vez são produzidos culturamente e situados historicamente no processo de formação da sociedade.
Palavras-chave: Cozinha. Saberes e fazeres. História.

[*] É doutor em Processos e Manifestações Culturais na Universidade Feevale (2020-atual), membro do grupo de pesquisa Cultura e Memória da Comunidade no Cnpq (2018-atual), onde desenvolve pesquisa sobre Comida como Cultura. Na mesma Instituição graduou-se em Administração (2012) e em Gastronomia (2017) e, é mestre em Processos e Manifestações Culturais.
[**] Graduado em História pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos (1987), mestre (1992) e doutor (1998) em História Social pela Universidade de São Paulo - FFLCH/USP. Exerceu a função de Secretário de Ciência, Inovação e Desenvolvimento Tecnológico do Estado do Rio Grande do Sul no período de 2011 a 2014. Foi professor titular da Universidade Feevale, onde atuou no corpo permanente do Programa de Pós-graduação de Processos e Manifestações Culturais, sendo pesquisador do grupo de Cultura e Memória da Comunidade na mesma Universidade. Foi Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação e Pró-Reitor de Inovação da Universidade Feevale, responsável pelo Feevale Techpark e pela Incubadora Tecnológica da Feevale. Reitor da Universidade Feevale e Vice-Presidente do Consórcio das Universidades Comunitárias Gaúchas - Comung (2018-2024).
[***] Possuí pós-doutorado em história pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PUCRS). Realizou um segundo pós-doutoramento em história pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS). É doutor e mestre em história pela UNISINOS. Possuí graduação em história pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) e graduação em geografia pelo Centro Universitário Uninter (UNINTER). É Professor Titular do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional (PPGDR - FACCAT).

Abstract: The trajectory of the formation of the domestic kitchen space in the context of Western culture is analyzed, emphasizing the characteristics and transformations of different historical periods. The objective of the study is to carry out a comprehensive analysis of the transformation process of the kitchen – as a dynamic space of cooking practices and also of sociability – seeking to reconstruct part of the historical process that involves the dynamics of production of the kitchen space. Through the analysis of studies carried out by different authors, which problematize the history of cuisine in specific times and contexts, the aim is to systematize these excerpts so that a synthesis can be established about the trajectory of this process over time. The results demonstrate that the kitchen is a dynamic space and presents itself as a place of knowledge and practices, which in turn are culturally produced and historically situated in the process of forming society.
Keywords: Kitchen. Knowing and doing. History.

INTRODUÇÃO

Cozinhar é uma atividade humana (Certeau, 1996), visto que outras espécies buscam e caçam alimentos apenas para sua sobrevivência e não utilizam a técnica de cozimento de alimentos para saciarem sua fome. Por volta de 500 mil anos atrás, o homem aprendeu a dominar o fogo. A partir daí, é possível dizer que usou o fogo para cozinhar seus alimentos, entre outas finalidades, e que isso o fez se diferenciar de seus ancestrais hominídeos. Por isso, Furlani (2019, p. 49) afirma que "o ato de cozinhar criou, de fato, o homem, de forma que este e a cozinha têm a mesma idade".

Partindo dessa ideia, busca-se analisar o lugar da cozinha no contexto da formação histórica da cultura ocidental (Bachelard, 2012), percorrendo-se as diferentes épocas e contextos, através dos quais a cozinha, enquanto espaço de produção, compartilhamento e difusão de saberes e fazeres da gastronomia, sofreu diversas transformações – de ordem material e imaterial (Certeau, 1996). A cozinha, nesse contexto, pode ser compreendida como um espaço social no qual muitas mudanças ocorreram, permitindo melhor conhecer a dinâmica que envolve esse espaço considerado como "coração" da casa e da esfera privada, onde diferentes atores e tramas sociais foram construídos (Perrot, 1991).

A pesquisa se vale da linha de investigação proposta pela história cultural (Chartier, 1990) e busca compreender as transformações do espaço da cozinha e dos modos de fazer a comida nesse espaço doméstico (Santos, 2011), aproximando-a da perspectiva de Candau (2012) para quem a memória e a identidade são dois elementos fundamentais para se compreender a cultura, que neste caso se traduz na cozinha e nos saberes produzidos e difundidos no espaço da cozinha no tempo.

Santos (2011) enfatiza a necessidade de se compreender os modos de produção da comida e, consequentemente, o lugar de produção da comida, que é a cozinha, afirmando que a comida também é "um lugar de história". Dessa forma, a comida e o lugar de produção da comida – a cozinha, por excelência – deve ser objeto de investigação da história, de forma que se possa melhor compreender a cozinha e seus artefatos de produção como parte da história da sociedade humana.

As palavras "lar" e "lareira" têm a mesma origem etimológica e fazem referência a uma forma de domesticar o fogo, utilizando-o para fornecer calor e energia para transformar alimentos em comidas, ou seja, cozinhar. Na religião romana antiga, *Lares* eram divindades, mas comumente ditas no plural, "Os Lares", do latim, *Lares familiares*, pois indicavam um conjunto de pessoas que protegeriam ou prejudicariam, além dos familiares, os servos e escravos. Daí vem o nome usado até hoje para denominar o local onde se acende fogo para cozinhar e aquecer, o que protege os familiares e achegados.

Nas sociedades antigas, quando deixou de ser caçador nômade para lavrar a terra e ser sedentário, focando seus esforços na agricultura e na criação de animais, o homem desenvolveu trabalhos com o barro, o que ocasionou a criação dos primeiros recipientes cerâmicos. Isso aconteceu primeiramente no Oriente Médio e logo espalhou-se pela Europa. A partir daí, foi possível cozinhar alimentos sem o contato direto do fogo.

Hoje, sabe-se mais a respeito de cozinhas que utilizam o cru, o que implica que a culinária não está baseada naquilo que passa por cocção a fogo. Um exemplo disso é a gastronomia japonesa, mundialmente famosa por aplicar técnicas sofisticadas em peixes crus, ou a cozinha peruana, que utiliza a cocção através de frutas ácidas também em proteínas de peixe. Lembra-se que a gastronomia é inclusiva, e não exclusiva. No decorrer da história das sociedades, "a gastronomia

vem nos ensinando que cozinhar e fazer cozinha transcendem qualquer definição preestabelecida" (Furlani, 2019, p. 51).

Para se chegar ao modelo aplicado às cozinhas integradas de hoje, se sai do fogo feito ao ar livre e passamos por muitas e complexas transformações. O espaço físico das cozinhas, suas dimensões e estrutura, as funções que exercem e sua localização nas casas passaram por grandes mudanças influenciadas por questões sociais, políticas e econômicas, que levaram a sucessivas e profundas alterações na arquitetura das casas no mundo todo. (Lauand; Chasseraux, 2012). "A casa é como uma roupagem, que deve servir, abrigar das intempéries e proporcionar conforto, levando em conta hábitos pessoais e familiares, tornando-se assim um lar." (Rybczynski, 1996, p. 198). Afinal, "a arquitetura da casa é um testemunho da formação da memória histórica dos povos, assim sendo a casa e a cidade são símbolos concretos de uma sociedade, pois refletem seus valores, transformando-se em produtos culturais." (Scarpeline, 2012, p. 80-81).

A COZINHA NO TEMPO: UMA LEITURA DO PROCESSO HISTÓRICO

Wilsom (2014, p. 293), por sua vez, diz que "até o século IV a.C., a maioria das escavações das moradias gregas não revelou o menor vestígio de uma lareira ou cozinha fixa" e "também era comum os anglo-saxões não terem cozinhas, porque muitos preparavam seus alimentos ao ar livre, especialmente nos meses de verão". Foi no Renascimento que surgiu a noção de cozinha como um espaço de preparo e conservação de alimentos, assim como sua relação com o restante da casa. A partir daí, o sentido desse ambiente começa a divergir entre dois conceitos opostos, um que integra, onde a cozinha representa um espaço para habitar e viver, e um que separa, onde a cozinha representa um espaço de trabalho. Essas diferenças apareciam conforme o status social e econômico dos indivíduos. Se fossem pertencentes às classes baixas, a cozinha fazia parte do único ambiente doméstico. Já nas classes altas, era separada, pois não fazia parte das necessidades da residência.

As primeiras cozinhas eram detentoras da integração. Durante muito tempo, foram os únicos lares de sociedades agrárias, onde o contato com o fogo era primordial para a sobrevivência, pois os alimentos eram cozidos diretamente nele. Todos os indivíduos familiares tinham participação em atividades domésticas, e esses

viviam juntamente com os animais. Essas famílias numerosas de camponeses tinham sua economia baseada no aprovisionamento de alimentos, e era na cozinha que armazenavam todos os insumos necessários para a sobrevivência (Montanari, 2013).

Em pinturas e hieróglifos descobertos no Egito Antigo, foi possível constatar que as residências, mesmo as mais simples, possuíam um espaço interno onde havia um forno de barro. Em casas mais requintadas, as cozinhas eram mais valorizadas, possuíam três fornos, superfície lisa para trabalho e para apoiar panelas, e um local para um reservatório de água. Nesses locais, carnes bovinas, de aves e de peixes eram preparadas, pois eram muito consumidas, em espetos e brasa, ou em panelas de cerâmica e até mesmo de material metálico resistente a fogo, ou ainda assadas. Em palacetes ou residências ainda mais abastadas, havia uma hierarquia e zonas de trabalho, como também aparecem em castelos renascentistas. Havia padeiros, açougueiros, doceiros, cervejeiros, e degustadores de vinho.

Na Roma e Grécia antigas, o comer bem era muito valorizado. Os banquetes e a boa mesa eram primordiais em reuniões políticas e sociais. Roma abrigava um centro comercial muito frequentado, o que deixava a cidade repleta de lojas e oficinas artesanais. Essa aglomeração humana e social requeria uma organização culinária, fazendo surgirem as tabernas, que entende-se hoje como o predecessor do bar e do restaurante.

A taberna primitiva tinha uma construção muito simples. Estavam localizadas próximas dos locais onde as mercadorias eram armazenadas, que também eram espaços onde se guardavam carros e animais. Possuíam alojamento para servidores e visitantes. Tinham amplas aberturas para a rua. Denominava-se também taberna o espaço da casa próprio para armazenamento de alimentos, comidas e bebidas. Era uma espécie de área de transição entre a área íntima da casa e a rua.

A popina, pouco conhecida no Brasil, é muito semelhante à taberna e é um ambiente emblemático. Assim como as tabernas, a popina vendia bebidas e preparava e servia comidas ao público, porém, diferentemente da taberna, a popina usava o fogo, ou seja, servia comidas quentes. As popinas eram um ambiente onde as hierarquias sociais se dissolviam, pois todos dividiam a mesma mesa, desde um cônsul a um ladrão.

Até se transformar em uma estrutura mais complexa, as tabernas primitivas passaram por muitas transformações. Inicialmente, as tabernas primitivas usavam o

fogo, mas somente para aquecer os proprietários da casa/taberna, devido aos invernos rigorosos, e não para comercializar itens cozidos. Posteriormente, a população romana começou a crescer, e por isso houve a necessidade de uma rede de alimentação pública. Com isso, surgiu o forno, que se tornou parte permanente não só das tabernas, mas também das casas dos romanos. Nestas, o espaço designado como cozinha era incerto, pois este ainda era novidade para a população. Contudo, esse espaço incerto serviu de modelo para as cozinhas que viriam a surgir.

Há registro de banquetes e festivais culinários preparados por muitos cozinheiros profissionais, que utilizavam cozinhas separadas das casas, longes das entradas dessas casas. Próximos dos pátios, começaram-se a utilizar condutores de fumaça, e elementos de eliminação de águas sujas, um sistema de esgoto simples. Também podiam contar com grandes janelas com finalidade de eliminar odores e ventilar o local.

Como já evidenciado, essas cozinhas complexas faziam parte das residências das camadas privilegiadas da sociedade. A grande maioria da população, tanto rural como urbana, contavam com pão e sopa providas pelo Estado, e uma pequena parte dessa população tinha acesso a uma cozinha rudimentar. Neste sentido, a conhecida política romana do pão e circo "consistia em prover alimentos e diversão à população com o objetivo de manipular e manter a ordem e o status quo das classes dominantes" (Furlani, 2019, p. 58). Marco Gávio Apício foi o autor do livro de receitas mais antigo de que se tem conhecimento, o único remanescente da Roma Antiga. Membro de uma família rica, teve plenas experiências com a gastronomia. Tinha uma cozinha repleta de escravos que trabalhavam como assistentes. Ele comandava os preparos de comidas requintadas, como exemplificado pelo seu livro, que traz mais de 500 receitas, das quais aproximadamente 400 são dedicadas a molhos.

Segundo Furlani (2019), as melhorias constantes nos formatos de moradia do período medieval (do século IV até o século XV) fizeram da cozinha um ambiente principal da casa, pois era o local em que se encontrava a lareira, que corresponde ao fogão da atualidade, que servia tanto para cocção dos alimentos como para aquecer os membros familiares. Tratava-se de uma chaminé rústica erguida no centro da cabana, e por isso dividia o espaço interno em dois ambientes, espalhando o calor para os dois lados.

Na Antiguidade, gregos e romanos comiam deitados, apoiando suas cabeças na mão, com o cotovelo no chão, o que os deixavam com somente uma mão disponível para comer. Isso muda na Idade Média, pois os indivíduos passaram a fazer suas refeições sentados. Essa mudança revoluciona a gastronomia, pois as pessoas passam então a poder usar as duas mãos para alimentarem-se, o que significa que podem usar a faca para cortar os grandes assados servidos nos banquetes medievais (Wilsom, 2014).

Antes de tudo, é importante lembrar que nomear uma determinada época, como a Idade Média, vem da necessidade de criar nomenclaturas para os momentos passados. A elaboração desta nomenclatura, Idade Média, aconteceu no século XVI, e expressava o desprezo pelo intervalo de tempo compreendido entre a Antiguidade Clássica e o próprio século XVI. Este tempo era visto como o renascimento da civilização greco-latina, e, por isso, de acordo com seus próprios pontos de vista, tudo que estivesse fora desta explosão de criatividade artística e literária deveria ser considerado um desperdício, ou seja, um período intermediário, uma idade média (Franco Júnior, 2001).

Após a Peste Negra, no século XIV, tornou-se popular o uso do garfo. Houve um maior distanciamento entre os comensais, já que os utensílios como os pratos e copos passaram a ser de uso individual, diminuindo a contaminação através dos alimentos. O surgimento do garfo se deu na Itália, juntamente com a cultura de comer massa, pois se trata de um alimento quente e escorregadio, muito difícil de ser comido com as mãos ou colheres. De acordo com Furlani (2019), o garfo foi mencionado pela primeira vez no ano de 1526, por Eustáchio Celebrino em *Opera nuova che insegna apparecchiare una Mensa*. Nessa obra, o autor chama o talher de *pirone* e indica que toda mesa bem posta deve apresentar garfos. O garfo foi representado, na iconografia, em 1542 segurado pelo discípulo Pedro.

Elias (1994) traz à consideração o papel dos talheres na evolução dos costumes e da maneira de se portar, ou melhor, da etiqueta na Europa ocidental. Antes do século XVII, as pessoas comiam com as mãos, e, somente depois disso, o uso de talheres passou a ser absorvido pela cultura europeia. Assim, o uso de talheres na alimentação passou a representar a civilidade, a moderação e a distinção social. Usar corretamente os talheres era sinônimo de sofisticação e educação, e o bom comportamento à mesa era tido como uma forma de mostrar respeito aos demais.

O autor integra o uso dos talheres e as boas maneiras à mesa como parte do processo de civilização da Europa ocidental desde a Idade Média até a Era Moderna. Foi assim que se desenvolveram a pacificação da sociedade e o desenvolvimento de normas e valores refinados, com o intuito de regular as relações socioculturais com mais harmonia e sofisticação. Essas mudanças impactaram a forma como as refeições eram preparadas e servidas, fato que aproximamos das mudanças nos ambientes de cozinha da época, culminando no que hoje sabemos que é uma cozinha. Esse processo abarca a mudança de um espaço de cozinha coletivo, ligado à época da Idade Média (Franco Júnior, 2001), evoluindo para um espaço mais privado e individualizado com o passar do tempo. Isso implica mudanças na organização social e das estruturas familiares, valorizando mais a unidade da família nuclear, por meio do enaltecimento da privacidade e da intimidade (Elias, 1994).

Nas cabanas da Europa medieval, em geral havia lareiras fixas internamente, mas o local que abrigava o fogo para cozinhar poderia ser tanto a cozinha quanto sala, ou o quarto ou o banheiro. Em moradias de único aposento, cozinhar era apenas mais uma atividade a ser realizada em meio à sujeira e à confusão. “A sopa no caldeirão sobre o fogo fazia parte do mobiliário do cômodo.” (Wilsom, 2014, p. 293). Nas moradias de um cômodo só, a cozinha não ficava em lugar nenhum e ficava em toda parte. Em lugar nenhum porque os habitantes não conheciam quase nada das coisas que consideraríamos necessárias hoje para cozinhar, como pia, superfícies de trabalho e locais de armazenamento. Em toda parte, porque não era possível fugir do mau cheiro e do calor do fogo.

A alimentação medieval se mantinha através da criação de gado, da caça e do plantio de legumes e frutas. O pão foi também um grande protagonista da alimentação medieval. Os mais ricos comiam pão branco, de trigo e assado ao forno. Os mais pobres comiam pão preto, de cereais considerados inferiores na época. Como os fornos eram privilégio dos mais ricos, pois não eram comuns, a maior parte das populações assavam os pães sob as cinzas do fogo aberto, ou utilizando uma espécie de travessa de barro. Outro costume alimentar da Idade Média foram as carnes defumadas, técnica muito utilizada devido aos rigorosos invernos da época (Le Goff, 1994).

Os porcos, javalis, cervos ou bois eram abatidos e defumados ou assados em tempos das festas de outono, nas casas dos mais ricos, antes da chegada do frio. Foi a

necessidade de comer com abundância nesses períodos que fizeram surgir as grandes cozinhas, com capacidade para preparar alimentação para muitas pessoas ao mesmo tempo. Assim, as cozinhas precisavam de uma construção diferenciada, necessitavam de fornos altos e grandes, pois precisavam assar animais grandes e de uma só vez. As cozinhas construídas no período da Alta Idade Média (séc. IV-X) eram edificações isoladas e de pedra ou ladrilhos, tinham diâmetros que variavam entre 5 e 20 metros, e não continham muitas aberturas (Furlani, 2019).

A cultura gastronômica árabe teve papel importante na gastronomia europeia. No ambiente, a cozinha árabe se parece com a cozinha cristã. Nas casas mais simples, cozinhava-se ao ar livre, e nas residências mais ricas havia um cômodo destinado ao preparo de alimentos. O fogão era o ponto central dessas cozinhas, podendo ter como acompanhante, ao seu lado, um forno. A água chegava por meio de poços individuais ou fontes canalizadas, sendo distribuída pela cidade (Wilsom, 2014).

Existem poucos relatos sobre os espaços físicos das cozinhas, tanto da Alta como da Baixa Idade Média. Sabemos que os preparos eram relativamente simples, o que indica que não era necessário um espaço de cozinha muito elaborado. Com relação às escavações arqueológicas destes períodos, o pouco dos pertences das famílias medievais informa que o fogão se situava no centro da casa, pois precisava servir tanto para cozinhar como para aquecer (Franco Júnior, 2001).

Os utensílios e os insumos não tinham espaço de armazenagem reservado somente na cozinha – a casa toda era utilizada. Muitas casas tinham espaços exteriores independentes, como adegas, que armazenavam vinhos e parte dos mantimentos, principalmente peixes e carnes defumadas ou salgadas. Dentro das cozinhas, costumavam armazenar grãos, legumes, frutas e gorduras. Mesas de jantar com cadeiras, onde os membros familiares faziam as refeições, em cômodos destinados para isso, foram encontradas em algumas casas, o que determinou que essas famílias tinham situações econômicas diferentes, um pouco melhor do que a grande maioria. Nas casas dos mais pobres, as refeições eram realizadas na própria cozinha, com mesas de cavaletes e cadeiras.

O APROFUNDAMENTO DAS TRANSFORMAÇÕES NA COZINHA

No século XIV, inicia-se o Renascimento, período histórico muito emblemático. Ele surge na Itália, rica e próspera, onde grupos cada vez maiores de burgueses privilegiados produziram estruturas domésticas e sociais novas. Foi época em que se desenvolveram mentes como a de Leonardo da Vinci e Michelangelo, dominada pela refinada família Médici, que serviu de exemplo para todas as cortes europeias. Esse período foi responsável por estabelecer melhorias que visavam ao conforto dos ambientes. A gastronomia juntou-se às artes, sendo associada a formas de linguagem como o teatro, música, pinturas, esculturas e arquitetura. Neste sentido, com nascimento na gastronomia renascentista italiana, avançou-se nas técnicas e na sofisticação, o que gerou elaborados pratos de aves, caças e massas recheadas, preparados com cuidado e servidos com molhos pesados, acompanhados de doces e bebidas, apresentados de forma exótica, indicando o que viria a seguir, séculos depois, com a *Gran Cuisine*, na cozinha francesa.

Bartolomeo Scappi foi o mais importante cozinheiro do Renascimento italiano. Escreveu o *Opera di Bartolomeu Scappi*, livro que tem profunda relevância para a época, pois influenciou a alimentação italiana. Além disso, foi cozinheiro particular do Papa em 1549. Nesse período, relatou com detalhes como era e como funcionava a cozinha papal. Descreveu que o centro de tudo, junto a uma parede da cozinha principal, era uma fogueira grande o bastante para assar um porco, em que havia braços de ferro móveis, onde caldeirões eram suspensos por correntes. Em frente a esta fogueira, havia espetos que giravam lentamente, e em um dos lados havia um painel que protegia do fogo os ajudantes que giravam esses espetos. Brasas quentes eram retiradas dessa grande fogueira e levadas constantemente para fogões de pedra que ficavam enfileirados em outra parede, cinco ou seis deles. Nesses fogões, mantinham-se panelas com água fervente apoiadas em grades, em cada um dos fogões. Acima desses, havia alcovas, que permitiam que os guardiões da noite dormissem, já que roubos e incêndios deveriam ser evitados.

Os fornos de portas de ferro ficavam na parede oposta, onde corria água fria, localizada ao lado da parede de uma despensa, que era trancada com chave. Uma bancada sólida para cortar carnes e algumas outras bancadas, também faziam parte dessa cozinha. Além disso, havia uma cozinha secundária, ao lado da principal, que

continha um poço, cuba com água corrente, fogão de pedra e mais fornos. Também havia espaço para manipular laticínios e uma varanda arejada, onde eram guardados peixes e onde depenavam as galinhas, esfolavam os porcos, amolavam as facas e lavavam as louças pesadas.

Depois de 1500, no período dos grandes descobrimentos, houve uma ascensão da burguesia europeia. O conhecido arquiteto italiano Andrea Palladio disseminou seu ideal de distribuição dos espaços na residência senhoril burguesa. Ele considerava a cozinha a parte mais feia da casa e menos valorizada, e considerava que, devido ao calor, fumaça, fuligem, odores e ruídos, a cozinha deveria ficar em lugares afastados, se possível nos sótãos, para facilitar a saída da fumaça. E foram nesses lugares assustadores que as cozinhas eram montadas nas esplêndidas casas burguesas. Eram cozinhas insalubres, escuras e sujas, e foram responsáveis por grande parte das causas de mortalidade em massa, como o caso da peste negra.

Neste sentido, a cozinha permanece como um fator de *distinção social* (Certeau, 1996). De um lado, burgueses com suas cozinhas descentralizadas e longe do ambiente familiar. De outro lado, camponeses e obreiros com suas cozinhas no centro de suas casas, em um único espaço doméstico. Nas casas ricas, os senhores evitavam ao máximo entrar na cozinha, pois era um local de serviçais, que se deslocavam para os demais espaços da casa somente para servir e retirar as comidas.

As panelas, marmitas, conchas e espetos foram os utensílios nos quais a tecnologia mais se baseou na época, pois havia uma grande preocupação com o aproveitamento do fogo. Neste período, havia uma grande quantidade de utensílios dentro destas cozinhas, que poderiam chegar a 80. Porém, o mobiliário e a distribuição dos espaços não condiziam. No início do século XIX, os arquitetos e fabricantes de adornos e tecidos melhoraram muito o ambiente da casa, porém, a cozinha continuou sendo um espaço sem adornos ou estética, com seus mobiliários modestos e sóbrios.

Aconteceu lentamente, mas o processo de cozimento passou por muitos avanços ao longo dos séculos. Um desses avanços foi a panela de pressão, que surgiu no século XVII com o intuito de amolecer carnes duras, entre outras utilidades, mas, na época, não teve êxito, pois seu inventor, Denis Papin, cientista francês, não conseguiu aporte financeiro para o projeto. Mais tarde, foi plagiada, e hoje é item indispensável das cozinhas.

No século XVIII, as cozinhas sofreram uma radical transformação. Conde Von Rumford deu o passo definitivo para a criação de um equipamento que permitia cozinhar com precisão e economia. Seu equipamento era fechado, construído com ladrilhos refratários e que produziam calor apenas onde era necessário e na medida adequada. Tinha arandelas metálicas adaptadas no diâmetro das panelas, fechando hermeticamente a câmera de combustão interior. Esse equipamento deu início ao processo constante de redução do ambiente necessário para cozinhar, o que rendeu uma melhora na qualidade e no conforto do trabalho, diminuindo a fumaça e o calor das fogueiras medievais.

No século XVII, as cozinhas eram ambientes inóspitos, com muita fumaça e fuligem. As construções eram precárias, com chãos desnivelados e cheios de poças de lama. No decorrer desse século e com mais força no século XVIII, a cozinha passou a ser parte integrada da casa. A mudança começou com a construção de duas cozinhas, uma fora, para preparos mais pesados, que levavam mais tempo no fogo, e outra dentro, mais limpa, onde se faziam refeições e reuniões de familiares. As atividades de lavar louças e lavar roupas foram sendo incorporadas aos afazeres internos aos poucos, antes sendo feitas na beira dos rios ou nas cozinhas externas, pois não havia água encanada. Sob influência do Renascimento, as casas tinham áreas muito mais avantajadas, inclusive as cozinhas, que agora apresentavam coifas e chaminés, pois deveriam mostrar a importância dessas famílias.

Já no século XIX, a evolução da sociedade e os avanços tecnológicos trouxeram mudanças significativas para a cozinha (Perrot, 1991). Foi um período marcado por descobertas científicas, avanços na agricultura e na indústria da alimentação. A industrialização possibilitou a produção em larga escala de utensílios e equipamentos domésticos, o que facilitou o trabalho na cozinha, ficando mais eficiente. Busca-se caracterizar os avanços que moldaram a cozinha do século XIX, bem como discutir o impacto dessas transformações na cultura alimentar e nos hábitos da sociedade, destacando como a cozinha se tornou um espaço central de *sociabilidade* e *expressão cultural* (Certeau, 1996).

Depois da segunda metade do século XIX, sob forte influência da inovação que ocorria devido à industrialização, ocorreu a grande revolução na cozinha. A higiene foi um dos fatores essenciais para que essa revolução acontecesse, pois era um tema recorrente da sociedade após a Revolução Industrial. No início desse século,

os ensinamentos dos estudiosos em higiene tiveram impactos importantes na limpeza da casa, principalmente da cozinha, e também dos alimentos. Foi aí que a cor branca passou a ser associada à limpeza, pois, com o fundo branco, seria possível distinguir impurezas. Nesta época, a luz e o ar puro começaram a fazer parte das cozinhas.

Avanços técnicos da cozinha permitiram um controle ainda maior na higiene e, em consequência, a redução dos riscos à saúde, como água corrente, a incorporação da técnica de banho-maria para alimentos, reservas de água quente, forno a gás ou elétrico, e a melhoria das técnicas de conservação de alimentos. Neste sentido, "o lugar de estar é também o lugar de cozinhar" (Furlani, 2019, p. 106). Os alimentos deixaram as estantes, ao longo das paredes, e foram guardados em aparadores, protegidos do pó, da umidade e dos insetos.

No pós-Revolução Industrial, período vitoriano, surge a classe média, e esta cresce vertiginosamente, triplicando os centros urbanos entre os anos 1851 e 1871. Essas pessoas não eram proprietárias de palacetes, mas não viviam em condições miseráveis como a classe operária. A indústria de alimentos estimulou o uso constante de alimentos industrializados, o que diminuiu o tempo durante o qual se ficava cozinhando. Assim, as cozinhas foram invadidas por alimentos instantâneos, em pó, enlatados ou em conserva. Eram práticos, mas acabaram com a sofisticação que a gastronomia tinha atingido tempos antes (Wilsom, 2014 p. 297).

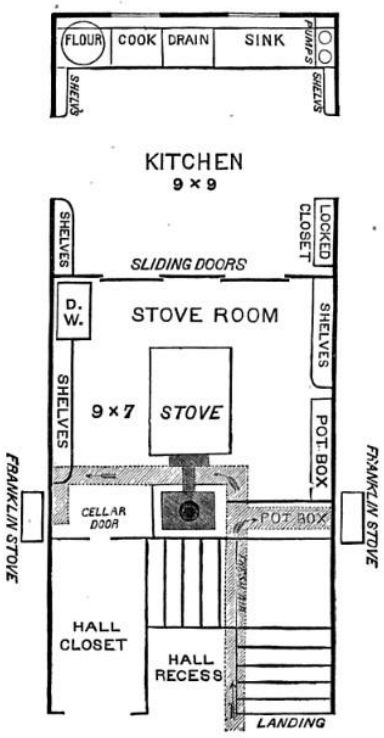
A cultura culinária tinha supremacia europeia (Certeau, 1996), mais especificamente francesa, até o século XIX. Mas os americanos tinham vantagem em relação à cozinha como espaço. Neste mesmo século, nos Estados Unidos, os movimentos feministas, a abolição da escravidão e a nova ordem social da mulher trabalhadora aceleraram o progresso da cozinha tradicional, que a transformou em um local moderno, mais confortável e seguro. Na Europa, esses avanços levaram mais tempo para acontecer. Duas mulheres, em particular, foram responsáveis pelas engenharias domésticas daquela época, Catherine Beecher e Christine Frederick.

Catherine Beecher publicou em 1841 o livro *Treatise on domestic economy*, em que afirmava o papel da mulher como mãe, esposa e dona de casa, e descreveu detalhadamente as práticas do lar. Também abordou um estudo e um desenho de soluções para os problemas de espaço e organização da cozinha. Anos depois, em 1869, ela publicou duas plantas de uma cozinha modelo e chamou a atenção pela grande mudança da cozinha que já existia, como mostra a Imagem 1. Ela dividiu a

cozinha em duas partes, uma destinada ao armazenamento, ao preparo e à panificação, e outra aos fogões, que ainda produziam muito calor e fumaça.

Com a diminuição do trabalho servil doméstico, graças ao abolicionismo e ao aumento da defesa dos direitos humanos, Beecher criou um plano para pequenas casas, onde quem fazia tudo eram as donas de casa. Ela defendia que a casa deveria ser simples, sem adornos, e que todo o dinheiro economizado fosse investido nas cozinhas para que a comida fosse mais saudável e frequentada por todos os membros da família. Entre 1860 e 1870, ela publicou desenhos de um mobiliário que ela chamou de banco de cozinha, que combinava uma superfície de trabalho, um módulo de armazenagem e pia. Porém, mesmo contribuindo com a inovação das cozinhas, Beecher era mais uma conselheira para as mulheres do que engenheira doméstica.

Imagem 1 – Planta baixa da cozinha de Catherine Beecher



Fonte: (Furlani, 2019, p. 54).

DeJean (2010) mostra que Luís XIV (1638 -1715), o belo, rei da França desde os 5 anos de idade, passando o trono a seu bisneto, Luís XV, após seu falecimento, criou padrões de beleza por determinar como se comportar e como ser elegante, e também definiu padrões de sociabilidade e conforto. Essa seria a essência do estilo,

moldando assim a alta-costura, a gastronomia, os cafés chiques, a sofisticação e o glamour. A autora debate assuntos como o surgimento de cabeleireiros-celebridades, das rainhas da moda e do marketing, o modo como os sapatos e botas eram indispensáveis aspectos da vestimenta, principalmente da realeza, como a culinária se transformou em alta gastronomia, como se construíram os cafés sofisticados, a invenção do espumante e como ele se tornou uma bebida representante de momentos especiais, como os diamantes se tornaram pedras raras e cobiçadas, entre outros pontos importantes para a construção do estilo.

É assim que a cultura francesa se tornou conhecida e passou a ser parâmetro de estilo em diversas culturas pelo mundo, impactando a corte portuguesa. A autora "aborda as origens da moda e da gastronomia, e o processo que levou os artigos de luxo e as experiências luxuosas para as vidas das pessoas em todo o mundo ocidental." (DeJean, 2010 p.10).

Para chegar à contemporaneidade, em relação aos espaços de cozinha, ocorreram grandes transformações através dos séculos. Porém, o século XX é responsável por muitas mudanças, sociais e econômicas, o que ocasionou profundas e definitivas alterações nas engenharias domésticas. A necessidade de mudança na arquitetura residencial se deu graças às mudanças que grandes eventos geraram, como as duas guerras mundiais, a viagem à lua, muitos movimentos sociais, mudanças no papel da mulher na sociedade, entre outros (Furlani, 2019).

Destrinchando esses eventos através do século XX, entre 1914 e 1918, aconteceu a Grande Guerra, como foi chamada a Primeira Guerra Mundial, evento que afetou toda a população mundial. As consequências dessa guerra foram avassaladoras, e pelo número de mortes e de dinheiro envolvido, acabou com a supremacia das grandes nações europeias e fortaleceu os Estados Unidos e o Japão. Além disso, não resolveu as questões que fizeram com que a guerra tivesse começado, o que culminou no início da Segunda Guerra Mundial, vinte anos depois.

Desde o século XIX, os Estados Unidos vinham demostrando superioridade referente à cozinha, e por manterem-se neutros perante a guerra, seguiram crescendo economicamente. Eles estavam tratando pautas feministas, apontando a exploração econômica do trabalho doméstico e das mulheres como causa fundamental da desigualdade. Por isso, entre outros motivos, produziram pensamentos importantes sobre mudanças das condições de trabalho doméstico e, com isso, apresentaram

transformações do desenho doméstico e da cultura material das casas norte-americanas, assim como distritos e municípios. Neste sentido, um nome se destaca, Christine Frederick.

> Em seus primeiros anos de vida matrimonial, Christine foi a típica dona de casa norte-americana. Seu primeiro filho nasceu no ano seguinte ao seu casamento, em 1908. Em seus relatos, Christine diz que durante seu primeiro ano de casada as atividades domésticas consumiam todas as horas do seu dia e todos os dias da semana, não restando tempo para expressar sua "individualidade e independência". A rotina de trabalhos caseiros maçante não lhe deixava tempo para ler, escrever ou sequer cuidar de si mesma. (Furlani, 2019, p. 123).

Ouvindo conversas do marido sobre novos ideais modernos, Christine constatou que, adotando os princípios da metodologia científica aplicados às atividades domésticas, poderia transformar o trabalho de casa, maçante e cansativo, em um trabalho mais interessante e gratificante. Além disso, ela foi influenciada pela obra *The twelve principles of efficiency*, de Emerson, amigo do casal, e pelos princípios da administração científica de Taylor. As dicas que eram oportunas para os ambientes fabris também poderiam ser aplicadas à cozinha e todos os outros espaços domésticos e transformá-los em espaços muito mais funcionais e proativos.

Christine não tinha muito embasamento técnico para construir seu trabalho. Isso a levou a buscar diversos especialistas e a estudar a eficiência do trabalho em diferentes âmbitos, o que a fez adquirir base teórica para começar o que viria a ser um longo estudo sobre o trabalho doméstico. Em 1912, Frederick enviou vários artigos sobre eficiência doméstica para o periódico *Ladies home jornal*. O público deste periódico eram mulheres brancas, casadas, de classe média, que cuidavam do lar sem ajuda de empregados, mas tinham recursos para comprar produtos que eram anunciados nessa revista. Assim, Frederick passou a trabalhar escrevendo constantemente para esta revista, iniciando o que fez por muitos anos a seguir: dar conselhos para donas de casa, respondendo às incontáveis cartas que recebia de suas leitoras.

Christine Frederick estudou sobre várias esferas da vida doméstica e até tinha uma cozinha experimental. Estudava como lavar a louça, diminuindo o serviço que levava em torno de 46 minutos para 25, numa época em que a máquina de lavar

louças ainda não fazia parte das cozinhas norte-americanas. Em seus conselhos, dizia para as leitoras anotarem o tempo exato necessário para dar banho nas crianças, preparar molhos de saladas, realizar limpezas ou fazer pão, deixando tempo livre no final do dia para conversas familiares e até para o ócio. Aconselhava a não terem empregadas, mas se tivessem, que deviam ter horas definidas de trabalho, planos de trabalho e folgas regulares.

No plano de Christine Frederick para a casa, a cozinha tinha acesso direto à sala de estar, ao vestíbulo de entrada e à sala de jantar. Não apresentava despensa. Tinha um nicho destinado ao café da manhã, embutido na cozinha, o que criava um lugar para a família comer junta e relaxar, pois assim deixava de ser um local somente de trabalho. Esse é o nascimento da tão difundida e conhecida cozinha americana.

Nesta época se questionava a engenharia doméstica sobre o uso da despensa tradicional, que se tratava de um espaço, um quarto à parte, anexo à cozinha. Duas despensas faziam parte das casas da classe média do início do século XX; uma para armazenar utensílios, alimentos e combustíveis, e outra, entre a cozinha e a copa, para guardar louças, além de funcionar como local de transição entre a área de alimentação e a área de odores e barulhos da cozinha.

Frederick era a favor da troca da despensa por armários embutidos e aparadores que ficassem na cozinha, transformando a cozinha em um grande e único ambiente aberto. Com o aumento dos produtos da indústria alimentícia moderna e de supermercados que vendiam produtos a granel, as despensas separadas para armazenar grandes quantidades de alimentos haviam se tornado obsoletas. Assim, defendia que uma boa ventilação e armários embutidos para louças eliminavam a necessidade de zonas intermediárias, como as despensas.

Christine também classificou as tarefas da cozinha, ligando-as a um mobiliário ou a um aparato específico. Reduziu o trabalho de cozinha a dois procedimentos básicos: preparar e recolher. Antes disso, na cozinha ineficiente, a cozinheira devia percorrer maiores distâncias, voltando a cruzar pelos mesmos espaços. E na cozinha eficaz, a prática era coerente e linear, onde os equipamentos e superfícies de trabalhos estavam dispostos em uma linha contínua, assim como em linhas de montagens de fábricas.

Porém, esta ligação com as linhas de montagem fabris foi justamente o erro de Christine. O trabalho doméstico não é um processo linear, pois a dona de casa está suscetível a outras atividades, como atender ao telefone, consultar livros de receita, atender necessidades dos filhos, e uma infinidade de pequenas ações que se distanciam de um trabalho linear tal como sugerido pela cozinha eficaz de Frederick. Ela também pregava que a obrigação da mulher era o cuidado com a família e a casa, o que estava em desacordo com questões feministas da época.

Mesmo assim, entre 1910 e 1920, Christine se tornou popular nos Estados Unidos. Tinha um programa de rádio, escreveu para muitos jornais e revistas, publicou livros, e viajou por todo o país, assim como para a Europa, para divulgar suas ideias para a cozinha funcional. O desenho dessas cozinhas mantinha costumes do século XIX, onde armazenavam utensílios em estantes abertas.

Os móveis do projeto de Christine eram independentes e não embutidos. Quando juntos, formavam uma série contínua, alinhada à parede, onde várias superfícies pequenas eram destinadas para cada parte do trabalho, substituindo as superfícies grandes que realizavam diversas atividades. Seus estudos serviram de inspiração para arquitetos, e assim, a cozinha moderna se baseia na economia de energia. Neste sentido, vale lembrar que os desenhos de Beecher não tiveram tanto impacto quando os de Frederick, tanto nos Estados Unidos como na Europa. Suas dicas mais influentes estavam relacionadas à disposição de módulos de armazenagem e superfícies de trabalho. A cozinha de Frankfurt, principal precursora das cozinhas de hoje, tem bases profundas nessas reflexões. Este é o nascimento da cozinha modular, base das cozinhas planejadas atuais.

A ideia de uma cozinha coletiva ficou esquecida, até que ressurge, no início do século XX, na Europa, com o conceito idealizado inicialmente pelo francês Charles Fourier e, posteriormente, aperfeiçoado por Ebenezer Howard. Ele constrói na Inglaterra 16 moradias interconectadas, onde toda a comida era preparada em uma única cozinha central e servida em grande salão comunitário. Além desse, outros prédios semelhantes foram construídos na Europa no início do século XX. Todas essas transformações receberam críticas por parte da burguesia e da Igreja, alegando que a família e o casamento eram fundamentos primordiais para a sociedade e era uma forma de garantir a perpetuação da espécie humana.

Os móveis e os eletrodomésticos também fazem parte da história das cozinhas. Os armários embutidos já faziam parte das despensas burguesas desde o período vitoriano, e mesmo assim se limitavam a quem podia pagar por móveis sob medida, o que se resumia a pouquíssimas pessoas. As cozinhas contínuas standard surgiram dos aparadores de cozinha que eram fabricados em série, vendidos a partir dos anos 1890 a 1900.

Entre 1910 e 1920, esses aparadores deram lugar para sistemas modulares de unidades combinadas. Estes eram dispostos em um armário central largo com uma superfície de trabalho saliente, com armários verticais estreitos de cada lado. Porém não tiveram muitos adeptos, pois, na época, era frequente colocar a pia debaixo da janela e ladeá-la com armários altos. A pia, em evolução, juntamente com uma superfície de trabalho em plano horizontal, se converte em uma só, o que criou a configuração com duas camadas separadas, os armários da base, abaixo da superfície da pia, e os armários aéreos, separados dos primeiros. Essa foi a configuração que conquistou os anos de 1920 e 1930, modelo que pode ser encontrado com frequência nos dias de hoje.

Em meados de 1914, surgiu um fogão e forno a gás que se apoiavam em pés finos, com desenho leve, elegante e independente, e assim se tornou o modelo predominante de fogão em 1920, mantendo o modelo, mas tornando-se elétrico em 1930. Além disso, os norte-americanos inventaram o frigorífico, uma vez que sempre tiveram apreço por bebidas geladas. Desde 1860-70, existiam máquinas comerciais que fabricavam gelo. Os frigoríficos mecânicos residenciais surgiram em 1916, nos Estados Unidos, e custavam cerca de 900 dólares cada, o que significava que estava presente na casa de uma minoria que tinha condições de compra. Começaram a diminuir de preço quando foram produzidos em série nos anos 1920 e 1930. Em 1948, apenas 2% da população britânica contava com esse eletrodoméstico em casa. Também “a geladeira é considerada um dos maiores inventos do século XX, libertando a população de compras diárias de insumos e da grande limitação de insumos” (Furlani, 2019, p. 137).

Nesse mesmo período, surgem as primeiras máquinas de lavar louça, e logo depois delas, também chegaram lavadora e secadora de roupas, a máquina de passar, a trituradora, a batedeira elétrica, entre outros aparelhos que facilitavam o trabalho

residencial. Nesse momento, a mecanização havia dado saltos definitivos, restando planejar o espaço da cozinha, papel primordial dos arquitetos.

ACELERAÇÃO DAS TRANSFORMAÇÕES NA COZINHA NOS NOSSOS TEMPOS

Todas as esferas da arte foram transformadas nos primeiros anos da década de 1920. Com a sensação de fim do sofrimento, devido ao fim da Grande Guerra, as sociedades entraram em um novo período, o da Revolução Tecnológica. Nas cozinhas, os esforços não estavam somente no aperfeiçoamento de equipamentos e mecânica para cocção, mas algo mais profundo, que era o desenho das residências, o projeto arquitetônico das casas.

O arquiteto alemão Hermann Muthesius, assim como o norte-americano Frank Lloyd Wright, foram grandes defensores do modelo de cozinha integrada. Eles tinham como filosofia que o ato de cozinhar e comer eram o centro da vida familiar, e, por isso, o centro do conceito arquitetônico também. Os planos abertos foram parte de seus projetos arquitetônicos orgânicos, onde a transição espacial e material fluía entre a cozinha e as zonas habitáveis e de refeições. Porém, mesmo atendendo às necessidades das donas de casa, Wright se isolava de seus colegas por projetar casas particulares devido aos formatos de cozinha que aplicava.

Em 1922, o livro *Scientific managment in the home*, de Christine Frederick, foi traduzido com afinco para o alemão por designers progressistas. A partir daí, muitos arquitetos alemães aplicaram as ideias de Frederick nas cozinhas, que apresentavam armários embutidos de uma só altura e superfície de trabalho corretamente organizadas em forma de L. Marcos desse período, nasceram as primeiras cozinhas mínimas, estudadas por completo, sendo desenhadas e estruturadas assim.

O diretor de Ordenação Urbana em Frankfurt na década de 1920, Ernst May, trouxe de Viena a arquiteta Grete Shütte-Lihotzky, a primeira pessoa especializada em planejamento de cozinhas. Ela não só considerava a cozinha como local de atividade técnico-laboral, mas também como um espaço sociocultural. May incentivou Shütte-Lihotzky a aplicar ideias na cozinha como um lugar de trabalho funcional com elementos desenhados até os últimos detalhes, com otimização de

distâncias, o que diminuiu drasticamente os esforços do trabalho doméstico. Grete desenhou a menor cozinha vista até então, um espaço destinado ao trabalho minimizado, onde somente uma pessoa poderia trabalhar e se mover de forma limitada. Ela tinha como base um conceito de cozinha dos vagões-restaurantes, utilizados nos transportes ferroviários.

O trabalho rendia e era muito eficiente nesses vagões, e tinham espaços super-reduzidos. Por isso, serviram de fonte de inspiração arquitetônica para cozinhas domésticas. “Sua cozinha ideal se fundamentava em um conceito de montagem integral com elementos eleitos com esmero e posicionados com extrema precisão.” (Furlani, 2019, p. 143). A cozinha de Frankfurt contava com área central – para o indivíduo mover-se com equipamentos –, armários posicionados nas paredes principais, e uma superfície plana para trabalho, abaixo de uma janela, em uma parede secundária.

Os armários eram fechados com vertedouros de alumínio, que juntavam as vantagens de uma gaveta e de uma lata, simples, prático e higiênico. Para a época, outras soluções foram tidas como inteligentes e avançadas, como a disposição de pequenas gavetas para o armazenamento de alimentos perecíveis, e a organização de armários na horizontal na parede, ou o posicionamento da mesa de passar ferro. A iluminação era otimizada, pois eram utilizadas lâmpadas corrediças, encaixadas em trilho no teto, que podiam ser deslocadas com facilidade. Era utilizado um escorredor de pratos que eliminava a necessidade de secar a louça, o que pode parecer coisa simples hoje em dia, mas na época representou uma diminuição significativa do trabalho doméstico.

Com o fim da Segunda Guerra Mundial, essa cozinha se tornou um modelo standard arquitetônico como modelo no mundo todo. A industrialização produziu essas cozinhas em peças modulares, sendo possível adaptá-las em diferenças plantas e tamanhos dos espaços. Por ocupar apenas 6,5m², devido ao conceito de economia de espaço, a cozinha de Frankfurt atendeu às demandas das casas da época, que eram unidades pequenas com preços de aluguel acessíveis a muitas pessoas da sociedade.

Dessa maneira, a cozinha deixou de ser um espaço esquecido e desprezado pelos arquitetos. Eles passaram a ver esse espaço como centro de partida de seus projetos, e daí sim, planejar a distribuição dos demais espaços internos e também dos externos. Em Frankfurt, mais de 10 mil moradias foram construídas com cozinhas

deste princípio. Esse estilo teve repercussão internacional e influenciou o desenho das cozinhas escandinava e suecas.

Embora permaneça como uma inspiração, a cozinha de Frankfurt tem uma série de objeções. Por ter uma área muito pequena, só pode ser usada por uma pessoa, o que fez com que as donas de casa se sentissem excluídas do âmbito familiar. As crianças não podiam estar juntas das mães enquanto elas cozinhavam, e nem mesmo os maridos podiam conversar ou comer na cozinha – sobre ele participar das tarefas domésticas, nem se menciona, já que ajudar nos trabalhos domésticos, ainda mais nas tarefas ligadas à cozinha, ainda hoje é um trabalho atribuído às mulheres.

Essas cozinhas contribuíram para que camadas sociais menos privilegiadas pudessem ter uma moradia própria de pequenas dimensões e que apresentavam equipamentos que até então eram encontrados somente no mundo masculino, o que fez com que a autoestima das mulheres se elevasse. Ao mesmo tempo, é indiscutível que contribuiu com o retrocesso do trabalho na cozinha relacionado com o trabalho nas oficinas, comércio ou qualquer outro trabalho fora do espaço doméstico, pois a mulher emancipada já não estava mais na cozinha.

Com menos prestígio e aceitação, comparada com a cozinha de Frankfurt, a cozinha de Munique teve importância para os avanços em relação aos projetos arquitetônicos das cozinhas das primeiras décadas do século XX. Para seus criadores, a cozinha fazia parte da sala de estar. Eles foram os primeiros a vincular à cozinha questões ergonômicas. Suas ideias vinham da cozinha habitada tradicional, evoluindo para um espaço com local para fogões e mobiliário variável. Também foram pioneiros da hoje chamada cozinha americana, pois criaram uma abertura entre a sala e a cozinha, o que não isolava a pessoa que cozinhava. A preocupação aqui era com os habitantes da residência, ao invés de priorizar o trabalho de cozinha.

Na Alemanha, mais precisamente em Stuttgart, em 1927, aconteceu a segunda exposição de arquitetura, dirigida pelo aclamado arquiteto Mies van der Rohe, que pela primeira vez apresentou significantes obras ao público, um panorama do Movimento Arquitetônico Moderno. Com isso, o movimento moderno se fundamentou na ideia da economia de esforços em relação ao trabalho, ou seja, “na economia de meios humanos e energéticos, na diminuição progressiva do espaço ocupado, na redução da superfície, na compactação de fusões, na diminuição de

distâncias percorridas, no aprimoramento dos estudos ergonômicos e na relação do corpo com as distintas posições de trabalho" (Furlani, 2019, p. 148).

Nesta mesma exposição, Oud, um arquiteto holandês, idealizou um conjunto de casas alinhadas, sendo uma delas completamente mobiliada. Segundo seu desenho, a cozinha era bastante simples e funcional. Em forma de L, tinha uma pia lateral, ampla janela, gavetas, extensas superfícies de trabalho. Esse aparato rapidamente se tornou adequado e reproduzido em espaços compactos disponíveis nessas primeiras e experimentais casas modernas.

Os móveis e eletrodomésticos destas décadas também têm destaque. Constituída na década de 1920, a cozinha standard se tornou o modelo mais disseminado e adotado na década de 1930 e nos anos seguintes. Todas as cozinhas que surgem a partir disso têm como fonte de inspiração a cozinha de Frankfurt. A ideia de uma cozinha com duas camadas distintas, armários baixos independentes dos armários altos, se tornam a realidade ampla e difusa, quando se iniciou a fabricação de armários de cozinha como sistemas modulares e combinados. Os formatos em L eram as plantas mais comuns, assim como em U ou mesmo retangulares.

Durante os anos 1930, os espaços foram ficando cada vez mais abertos. Muitas vezes, o que dividia os ambientes eram os armários. O desenho horizontal dos armários modernos se tornara regra que guiava o planejamento e execução de cozinhas, assim como o desenho dos equipamentos eletrodomésticos. As cubas de metal tiveram uma forte publicidade durante os anos 1930. Elas formavam uma ponte entre dois armários, junto com o mostrador, o que formava uma única peça, sem separação. O sifão da pia, normalmente, permanecia escondido atrás de portas com frestas, que serviam de ventilação para a parte de baixo da pia.

A década de 1930 se apresentou como um tempo de competição entre fabricantes de cozinhas a gás e os de cozinha elétrica, ocasião em que fabricantes de cozinhas, tinham esperança de materializar a essência representada pela modernidade. Também foi muito popular nos anos 1930 a cozinha de dois níveis, com a base tendo diferentes variações de desenho, pois permitia abrir o forno e a grelha sem a necessidade de se abaixar.

No fim da década de 1930, nos Estados Unidos, 64% das casas já possuíam refrigerador mecânico, sendo esses frigoríficos elétricos, mais tarde, substituídos pela

geladeira, considerada mais essencial aos lares norte-americanos. Os desenhos dos frigoríficos seguiam a linha dos fogões, pés curvos e assessórios tipo mobiliário. Entretanto, o frigorífico compacto não foi integrado na horizontalidade sem recortes proposto no desenho das bancadas, armários e pias das cozinhas modernas no final da década de 1930.

Então, *a cozinha* e a *ação de cozinhar* deixaram de ser impensadas, um simples reflexo de uma tradição ou de uma cultura (Perrot, 1991), passando a ser parte de uma reflexão racional do período, que foi o pós-Primeira Guerra Mundial. Por isso, houve muitas melhorias nos desenhos e na qualidade dos eletrodomésticos e utensílios de cozinha. As louças do passado eram bens de representação e poderia ter qualquer forma, já a nova louça empilhável, criada por Nick Roerich, criou um novo conceito de qualidade formal que foi chamada de estética inteligente, e é ainda hoje utilizado.

Nesse período, tanto nos Estados Unidos como na Inglaterra, surge um híbrido entre liquidificador e batedeira com motor elétrico movido à correia. Nos Estados Unidos, era utilizado para bater *milk shake*, clássico americano ainda hoje. Ainda nos Estados Unidos, na década de 1930, também surge os liquidificadores com motor embutido no próprio equipamento, como os que conhecemos hoje, proposta que diminuiu muito o espaço que era utilizado pelo equipamento. Nessa mesma época, as batedeiras elétricas portáteis, com motor doméstico, vieram para revolucionar a gastronomia, pois possibilitou a criação de várias sobremesas, como bolos e tortas, pois eram muito difíceis de serem executadas anteriormente. Mesmo criada no século XIX, a torradeira elétrica foi aprimorada nos anos 1930, com um modelo existente até hoje, do qual as torradas saltam quando estão prontas.

O final da Primeira Guerra Mundial corresponde aos anos de massiva fabricação de eletrodomésticos nos Estados Unidos. Isso se repete no final da Segunda Guerra Mundial, durante os anos 1950, onde também houve uma expansão de fabricação, o que indica que uma das causas do grande consumo de eletrodoméstico nos períodos pós-guerra, além de razões econômicas e sociais, foi a utilização de material bélico excedente, desenvolvimento de tecnologias do aço, e o surgimento do poliestireno, o que permitiu uma produção de custo mais baixo e de um número maior de artigos.

Furlani (2019) conta que nessa época surgiu o *Styling*, um fenômeno estético social, onde o trabalho do designer era considerado essencial para incrementar a produção e estimular o consumo da população, atendendo ao interesse dos fabricantes. Assim, os consumidores começam a ser atraídos mais pela aparência do produto do que pela funcionalidade ou até mesmo do que pela necessidade do produto na vida dos compradores.

Durante as décadas de 1920 e 1930, a cozinha evoluiu desde as questões referentes ao mobiliário e equipamentos de cocção até as estruturas integradas em seu entorno. Agregada ao banheiro, a cozinha se torna um templo para os processos de eliminação, com tecnologias para o cuidado com o consumo biológico e econômico. A aerodinâmica, estilo de desenho que envolvia muitos produtos norte-americanos, se materializou com transformações radicais de higiene corporal e da disciplina doméstica representada pelo banheiro e cozinha modernos. "Aerodinamizar significava modernizar, organizar, tornar mais eficaz e mais simples." (Furlani, 2019, p. 154).

A aerodinâmica omite o objeto, preocupando-se com as partes que constituem um único corpo contínuo. Nos anos 1920 e 1930, os desenhistas industriais talhavam camadas para ocultar o interior mecânico dos objetos, o que iniciou uma diferença entre o interior e o exterior. Essa permanente atualização estilística dos equipamentos, como refrigeradores, torradeiras, entre outros, diminuiu a vida útil dos produtos, o que garantia a substituição rápida por modelos novos.

A Segunda Guerra Mundial deixou a década de 1940 com profundas marcas, sendo os países de todos os continentes afetados pela guerra, direta ou indiretamente. Porém, de forma mais significativa, a Europa, por ser o palco dessa guerra, sofreu mais economicamente e em número de vítimas. Com o conflito, a crescente industrialização que acontecia na Europa paralisou. Todos os esforços estavam direcionados à defesa do território e o ataque aos inimigos. O que proporcionou um avanço bélico sem precedentes, em detrimento dos demais setores.

A arquitetura, além do espaço culinário, não teve avanços no continente europeu. Já nos Estados Unidos, aconteceu o contrário, a evolução da cozinha progrediu, ainda mais no que se refere à tecnologia dentro dos ambientes domésticos. O famoso *American way of life* marcava presença nos lares, com as donas de casa ostentando os mais modernos eletrodomésticos e móveis de cozinha (Wilsom, 2014).

Neste sentido, Geertz (2008) enfatiza que os costumes e tradições são passadas de geração em geração, o que engloba um saber fazer, e também o uso de equipamentos disponíveis, que neste caso se traduz no ambiente de uma cozinha.

Os fabricantes de mobiliário em série dominaram o mercado de cozinhas em 1945, mesmo que seus modelos vendidos por correio, por meio de catálogos, já estivessem ativos havia quinze anos. O desenho era padrão para todos os fabricantes: uma superfície contínua de mesmo nível que unia todos e cada um dos processos de trabalho desde a cozinha, as primeiras geladeiras que se encaixavam em armários pré-fabricados com cores e materiais variados, e a união da indústria de elétricos com sua infinidade de funções. No início da década de 1940, já era comum as casas norte-americanas utilizarem lava-louças, máquinas de lavar roupa, geladeiras e até trituradores de lixo orgânico na pia.

Foram criados centros especiais de pesquisa pelas grandes fábricas, como a General Eletric e a Westinhouse Eletric, que ensinavam as donas de casa a cozinhar e a utilizar os seus equipamentos modernos. Por isso, as regras de como se devia cozinhar passaram a ser ditadas pelos engenheiros e fabricantes a partir de então. Também em 1945, os fabricantes norte-americanos decidiram que a profundidade das superfícies de trabalho seria de 62,5 cm, pois alojava as máquinas de lavar louça. A altura a partir do piso até a superfície foi fixada em 90 cm, pois era considerada uma altura confortável para a altura média da mulher norte-americana, altura esta mantida até hoje nas cozinhas norte-americanas e brasileiras. A ergonomia começava a equilibrar o conforto da dona de casa com as dimensões dos equipamentos domésticos.

No início dos anos 1950, o vidro, cerâmica e madeiras compensadas passaram a fazer parte da indústria de móveis planejados para cozinhas, o que trouxe mais beleza e modernidade para as cozinhas norte-americanas. Nessa época, na Europa, local mais tradicional, ainda se vivia a arquitetura modernista dos anos 1920. O fim da Segunda Guerra deixara a Europa com quase 60 milhões de mortos, mudanças no mapa político, economia devastada, sem comunicação, sem infraestrutura, sem solo para cultivo e sem indústria ativa. Com a ajuda financeira dos Estados Unidos, o velho continente começou a se reconstruir, mas em vista de todas essas mazelas, por algumas décadas os europeus estagnaram-se nas questões de estilo e arquitetura.

Na gastronomia, inicia-se a era dourada das cozinhas integradas e dos eletrodomésticos modernos. Querendo mostrar seus progressismos na cozinha, as donas de casa alemãs, francesas e italianas seguiram as tendências norte-americanas. Frigoríficos, lavadoras e cozinhas cada vez mais com a presença de aparelhos elétricos eram os preferidos das donas de casa. Muitos fabricantes de móveis apostavam no mobiliário feito sob medida para cozinhas de somente uma peça.

As cozinhas existentes antes da guerra influenciavam as transformações em um aspecto, que foi o conceito minimalista, que aparecia nas recomendações das normas de controle de qualidade para produtos industriais alemães, mesmo com forte protesto dos fabricantes e sem levar em conta as necessidades das donas de casa. Cozinhas com superfície de trabalho com apenas quatro metros quadrados foram montadas em massa, tanto em apartamentos como em casas durante o avanço da construção civil do pós-guerra. Uma cozinha grande, com mais de 10m², era considerado um luxo.

Então, a indústria alemã desenvolve um produto que era sinônimo de cozinha moderna, o Resopal, nome dado pela união das palavras resina e opala. Era uma placa forte, de alta pressão, que resistia ao calor e era fácil de limpar. O laminado surgira na década de 1930, mas só se popularizou nos anos 1950.

Sobre mobiliário e eletrodomésticos, é possível dizer que os anos 1940 e 1950 foram uma reafirmação e consolidação dos produtos já inventados nos anos anteriores. A aerodinâmica ainda se fazia presente, com as superfícies arredondadas e pés finos em quase todos os eletrodomésticos. Esses equipamentos não duravam muito tempo, ao contrário, tinham uma data de validade, que era a da chegada de um mais novo e inovador, mesmo que mudasse somente a aparência. Nesse período, as grandes marcas de móveis e eletrodomésticos se consolidaram, e existem até hoje.

Nos anos 1960, de acordo com as ideias dos anos 1950, a revolução doméstica parece encontrar a sua culminação. As novas cozinhas apresentam os equipamentos mecânicos, e as casas reduziram muito o seu tamanho. Já apresentando uma diminuição, o trabalho doméstico na Europa e nos Estados Unidos passou a ser luxo de classes ricas, o que significa que a grande maioria das famílias contava com a dona de casa para realizar esses trabalhos. É neste momento que a mídia de massa se consolida, e o desenho e a publicidade preencheram de forma definitiva a vida das sociedades ocidentais.

Os anos 1960 e 1970 foram época de experimentação de novos materiais, mais duradouros e mais resistentes ao calor e abrasão, bom ao toque e à visão. Nos anos 1970, a cozinha foi invadida por eletrodomésticos que pareciam imprescindíveis para desenvolver o trabalho doméstico com praticidade e que mantinham a casa contemporânea. Aqui nasceu, o que ainda não morreu, o consumismo exagerado de itens que parecem indispensáveis para a vida. Alguns desses equipamentos, realmente, são úteis e têm presença obrigatória ainda hoje. Outros ficaram esquecidos no fundo dos armários de alguns lares.

Por uma política de reconstrução de território e de indústrias, a Alemanha se tornou o primeiro país produtor de eletrodomésticos da Europa, pois tinha um alto nível de qualidade e de desenhos. Seguindo esse exemplo, a Itália ocupou um lugar importante da produção de equipamentos domésticos eletrificados. Sabendo que não tinha como competir industrialmente com a Alemanha, Japão e os Estados Unidos, pois estava devastada pela Segunda Guerra Mundial, a Itália adotou a estratégia de produzir artigos caros para vender aos países ricos, o que resultou em êxito nas exportações rapidamente. Furlani (2019) diz que o mercado de luxo foi a solução para a indústria italiana em muitos segmentos, como na linha de automóveis, com Ferrari e Maserati, e na moda, com o surgimento de nomes como Gucci, Prada, Armani, Missoni, Valentino, entre muitos outros que são dessa época. Na fabricação de móveis, a Itália é o berço do design internacional, o *Made in Italy* é até hoje forte no mercado no mundo inteiro.

Uma marca de móveis importante, querida pelas feiras e salões internacionais, é a Smeg. Nasceu em *Reggio Emilia*, e criou o primeiro fogão a gás com acendimento automático e temporizador, na década de 1950. Nos anos 1960, desenvolveu sua primeira máquina de lavar louça e roupa, levando a empresa a ficar no topo de empresas italianas de eletrodomésticos.

Após a Segunda Guerra, o Japão conseguiu virar sua economia e se colocou em primeiro nas exportações de muitos tipos de produtos elétricos, eletrônicos e eletrodomésticos de qualidade similar ou superior à dos do ocidente. Os produtos japoneses tinham a característica de serem menores no que tange ao tamanho das peças que faziam parte dos equipamentos. Uma das grandes contribuições para o mundo dos eletrodomésticos foi o forno de micro-ondas, que foi a única inovação tecnológica desde os anos 1920 e 1930 para as cozinhas.

A despeito de muitos avanços tecnológicos que vieram com os anos 1980, houve um equilíbrio significativo que culminou, no início dos anos 1990, nas transformações sociológicas e estéticas dos espaços físicos das cozinhas e na forma de habitar. Depois dos movimentos estudantis nos anos 1960, aquelas cozinhas comunitárias recuperaram o prestígio nas repúblicas e comunidades estudantis dos campi universitários. Nesses espaços praticava-se a revalorização da cozinha como centro da comunicação de grupos de pessoas que conviviam e dividiam as tarefas, tanto homens como mulheres, o que criou uma nova sociabilidade do trabalho na cozinha. Furlani (2019, p. 183) diz que "Uma nova cultura estava, diretamente, ligada a uma nova forma de cozinhar e, sobretudo, de comer." Essas pessoas estavam em conflito com a realidade disseminada pelas décadas anteriores, em que as minicozinhas integradas e revestidas de fórmica branca prevaleciam.

A cozinha como espaço concreto da casa (Certeau, 1996) ficou mais qualificado como espaço físico e como equipamento. Tinha custo superelevado, já que os 15 m² de superfícies poderiam atingir valores dobrados se comparados com o restante do mobiliário das casas. Então, houve transformações no que dizia respeito à forma de se alimentar, nutricionalmente, e com elas, mudanças em relação à cozinha, pois chegara o momento de ruptura de espaços úteis brancos e estéreis para revesti-los com uma nova estética. Em poucos anos, os fabricantes de móveis e eletrodomésticos inundaram o mercado com variedades de estilos de cozinhas, desde as elegantes e clássicas às rústicas. A madeira, trazendo aconchego e calor, e o mármore frio ganharam espaço nas novas cozinhas, assim como muitas cores, como tons pasteis e tons terrosos e vibrantes. Havia tantas opções, que os clientes tinham dificuldade para escolher a cozinha ideal.

A começar pelos anos 1980 e 1990, e até hoje, a arquitetura também contabiliza o apreço pela cozinha habitável, mais humana, onde aparecem superfícies grandes e há espaços para mesa e módulo central, lembrando do espaço aberto que permite fluidez entre as áreas para *cozinhar, comer e estar*.

Quando se lembra da cozinha *high-tech*, se costuma concentrar nas facilidades e inovações, mas esquecermos que a maior tecnologia da cozinha moderna é a própria cozinha como aposento. A maioria dos nossos utensílios de cozinha são antiquíssimos. "Em Pompeia já havia panelas e frigideiras, funis, peneiras, facas e pilões que continuam a nos ser familiares. Mas não havia nada exatamente igual a

nossas cozinhas." (Wilsom, 2014, p. 292). Dito isso, a próxima parte do texto, finaliza o capítulo olhando para o século em que vivemos.

Se em 1910, o melhor era a cozinha racional, e, mais tarde, nas décadas de 1940 e 1950, eram as cozinhas bonitas, hoje, é a cozinha perfeita, onde tudo deve combinar, do teto ao piso. As tendências seguidas nas primeiras décadas do século XXI foram as mesmas seguidas ao longo das últimas décadas do século XX, e há um paradoxo: ao mesmo tempo em que se buscam espaços culinários de antigamente, há uma busca pela digitalização da cozinha, evidenciado pelo constante crescimento de lojas do ramo. "Se você olhar além do granito e do vidro e da iluminação LED indireta, entretanto, verá uma continuidade surpreendente entre a tecnologia das cozinhas de hoje e do passado." (Wilsom, 2014, p. 281).

A *cozinha contemporânea* (Rocha et al, 2013) diferencia-se muito da cozinha de 100 anos atrás. Se por um lado sua área reduziu muito, por outro, seus equipamentos são muitos mais sofisticados – muito embora alguns utensílios mais rudimentares, por serem insubstituíveis, resistam em meio a tanto avanço tecnológico, "Muitos utensílios perduraram por funcionarem muito bem. Nada faz o trabalho de uma colher de pau melhor que a colher de pau." (Wilsom, 2014, p. 282). E justamente por serem tão sofisticados, esses equipamentos ganham destaque, razão por que, em vez de serem praticamente escondidos dentro de armários, como na cozinha de um século atrás, são expostos com orgulho.

Nota-se o crescimento de reformas do espaço de cozinha, buscando aumentá-lo e torná-lo mais integrado à sala de jantar e estar. Aquelas cozinhas fechadas e enclausuradas estão cada vez mais fora dos padrões de desejo da sociedade atual. Ainda no século passado, a cozinha deixa de ser somente lugar de mulher e de empregada doméstica. Agora, ela é espaço da *sociabilidade* (Hall, 2016), inclusive dos convidados, da família, dos amigos e de quem frequenta a casa. Todos têm acesso à cozinha. O investimento que é feito nas cozinhas atinge cifras altíssimas se comparadas com outros ambientes da casa (Wilson, 2014).

Todos esses avanços não significam que há perda no prazer de cozinhar ou no ambiente culinário. As lojas de utensílios profissionais estão cada vez mais concorridas, com clientes que buscam para suas próprias casas itens tão bons quanto aqueles utilizados por chefs renomados e pelos melhores restaurantes, pelo prazer em cozinhar numa panela de ferro fundido ou em boas frigideiras. "As cozinhas

dispendiosas de hoje exibem um grau de conforto, particularmente para as mulheres, que não têm precedentes históricos. A tecnologia da cozinha é causa e consequência desse conforto." (Wilsom, 2014, p. 280).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na sociedade contemporânea, marcada pela aceleração do tempo e do aumento das demandas de toda ordem, cozinhar deixou de ser "obrigação e, consequentemente a cozinha passou a ter novos significados. Se até pouco tempo ela era compreendida essencialmente como "espaço para cozinhar", pode-se dizer que ela passa por um amplo e complexo processo de ressignificação, marcada pela sofisticação do seu espaço físico e pela redefinição do seu papel social, onde "todos se encontram".

Pode-se afirmar que em quase todos os lugares do mundo, aqueles que não querem cozinhar não necessitam mais fazê-lo. Os eletrodomésticos são capazes de fazer tudo (ou quase tudo) que necessitamos. Por outro lado, mesmo com todas essas praticidades disponíveis, aumenta cada vez mais o número de pessoas que cozinham por hobby. Nos últimos anos, vimos um pequeno *renascimento da culinária doméstica*. "Cozinhar deixou de ser uma simples questão de estilo de vida para se tornar uma questão de preferência." (Furlani, 2019, p. 197).

A tecnologia e a industrialização ajudaram a tornar as tarefas menos necessárias e menos cansativas. Com tempo livre, pode-se focar na cozinha, praticando receitas pelo simples prazer de cozinhar e comer bem, com satisfação de convidar alguém que compartilhe as panelas e a mesa. Existem protótipos de cozinhas totalmente digitalizadas, onde o indivíduo não tem quase nenhum trabalho (além do trabalho de aprender a manusear esse complexo e delicado maquinário). Quando se acabam os alimentos da geladeira, essas cozinhas são capazes de pedir ao supermercado a reposição de ovos e leite, por exemplo. Da mesma forma, pode-se comprar tudo pela *internet*, sem a necessidade de ir às lojas e escolher a lista de insumos do dia a dia.

Os fornos e fogões já possuem alarmes e temporizadores, marcando o tempo ideal para cada tipo de comida. A coifa inteligente é capaz de distinguir a temperatura e o nível de gordura de cada alimento preparado, podendo, assim, exercer a sua

função adequadamente. Com a máquina de lavar louças acontece o mesmo, pode-se colocar desde copos mais delicados de cristal, até panelas pesadas e sujas, para que sejam todos limpos e higienizados.

Esta pesquisa que percorreu uma trajetória baseada na abordagem da história cultural (Chartier, 1990) sobre o ambiente da cozinha, teve como ponto inicial o Mundo Antigo, por meio de um apanhado de referências históricas que contam como esse espaço foi se alterando ao longo do tempo, culminando na cozinha que conhecemos hoje. Para isso, buscou-se percorrer os diferentes períodos da história ocidental, identificando nas diferentes épocas e contextos históricos, quais as principais transformações ocorridas no *espaço da cozinha* e nos saberes ligados à *prática de cozinhar* (Santos, 2011).

Deu-se ênfase ao século XX. Nas décadas de 1920 e 1930 ocorreram avanços tecnológicos significativos e também apareceram pensadores que se debruçavam sob o ambiente da cozinha, na busca de otimizar o trabalho que é desenvolvido nesse espaço. A décadas de 1940 e 1950 seguiram mostrando os avanços e as mudanças dos sujeitos na forma de pensar e usar o cômodo. Depois, 1960 e 1970 trouxeram a experimentação de novos materiais, como o vidro e a fórmica, e foi possível observar o início da popularização de equipamentos, como fogões e geladeiras. A passagem do século XX para o século XXI mostrou ainda, que além das transformações físicas do espaço da cozinha – marcada pela implementação cada vez maior de tecnologia – esse lugar de destaque da casa contemporânea tem passado por profundas ressignificações, no que diz respsito aos seus usos e finalidades (Lauand; Chasseraux, 2012).

O estudo buscou trazer para discussão diversos pontos históricos relevantes que dão um panorama de como nasce a cozinha que conhecemos hoje e como a cultura eurocêntrica influenciou a construção da cozinha no tempo (Chartier, 1990). A comida é cultura, exprime parte da personalidade e também das memórias, tradições e se constitui como parte do patrimônio cultural de uma coletividade (Rocha et al, 2013). Comer pode ser considerada uma das principais atividades do nosso cotidiano e através dela estabelecemos relações com lugares, encontrando sabores e pratos, reafirmando o papel desempenhado pela cozinha no processo de formação da história das sociedades.

REFERÊNCIAS

BACHELARD, Gaston. **A poética do espaço.** São Paulo: Martins Fontes, 2012.
CANDAU, Joël. **Memória e identidade.** São Paulo: Contexto, 2012.

CERTEAU, Michel de. **A Invenção do Cotidiano. 2 – Morar, cozinhar.** Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.

CHARTIER, Roger. **A História Cultural**: entre práticas e representações. Lisboa: DIFEL, 1990.

DEJEAN, Joan. **A essência do estilo:**como os franceses inventaram a alta-costura, a gastronomia, os cafés chiques, o estilo, a sofisticação e o glamour. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

FRANCO JÚNIOR, Hilario. **A Idade Média:** nascimento do ocidente. São Paulo, SP: Brasiliense, 2001.

FURLANI, Ana Virginia. **Cozinha:** do fogo aberto ao século XXI. Fortaleza: Senac Ceará, 2019.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas.** Rio de Janeiro: LTC, 2008.

HALL, Stuart. **Cultura e representação.** Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Apicuri, 2016.

LAUAND, Jean; CHASSERAUX, Priscila N. C. Cozinha, antropologia e educação: algumas reflexões. **Collatio 12,** p.05-16, 12 jul-set 2012.

CEMOrOc-Feusp / IJI - Univ. do Porto

LE GOFF, Jacques. **O Imaginário Medieval.** Lisboa: Estampa, 1994.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2013.

PERROT, Michelle. **Maneiras de Morar**. In: Perrot, Michelle (org.). História da Vida Privada 4. São Paulo: Companhia das Letras, 1991.

ROCHA, Carla Pires Vieira da; RIAL, Carmen Silvia; HELLEBRANDT, Luceni. Alimentação, globalização e interculturalidade alimentar a partir do contexto migratório. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas.** v. 14 n.105, p.187-199, ago/dez 2013.

RYBCZYNSKI, Wiltold. **Casa:** pequena história de uma idéia. Rio de Janeiro, Record, 1996.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. História: **Questões & Debates,** Curitiba, n. 54, p.103-124, jan./jun. 2011.

SCARPELINE, Rosaelena. **Lugar de morada versus lugar de memória**: a construção museológica de uma casa museu. Revista musear, v.1, n.1, p. 77-90, 2012.

WILSOM, Bee. **Pense no garfo!:** uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.

Recebido em Outubro de 2024
Aprovado em Agosto de 2025