

A cozinha residencial e as tecnologias pós Revolução Industrial: tendências no contexto arquitetura e design de ambientes

Cláudia Fátima Campos, Gabriela Helena Souza y Sônia Marques Antunes Ribeiro.

Introdução

Esta sinopse resulta da pesquisa *Evolução do espaço cozinha na residência de Belo Horizonte: tendências no contexto arquitetura e design de ambientes* que objetivou estudar a cozinha na residência de uma metrópole brasileira –Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais– a partir de tendências no contexto arquitetura e design, levando em consideração o impacto das novas tecnologias. Teve como referencial a Revolução Industrial –momento caracterizado por uma série de invenções que revolucionaram as técnicas de produção– implícitas aí todas as suas conseqüências, principalmente o desenvolvimento do design. Neste sentido pressupõe-se que as inovações tecnológicas interferem no layout da cozinha residencial e o espaço cozinha diversifica-se e multiplica-se na moradia contemporânea.

Para a consecução dos objetivos a serem alcançados, utilizou-se como metodologia a coleta de dados via documentação indireta –pesquisa bibliográfica e documental– e documentação direta –pesquisa de campo com visitas às residências situadas em bairros previamente definidos, com levantamento métrico e fotográfico, croquis determinados e anotações. Incluindo, ainda, visitas à mostra de decoração, feira de móveis e artigos para o lar buscando identificar novos conceitos para o espaço cozinha. Entrevistas complementaram os dados coletados que foram analisados e compatibilizados conforme o objetivo proposto.

Desenvolvimento

Embora o termo cozinha remeta a duas vertentes, ou seja, “cozinha. [Do lat. cocina.] S.f. 1. Compartimento da casa onde se preparam os alimentos. 2. A arte de os preparar” (Ferreira, 1986, p. 493), o objeto de estudo da pesquisa está norteado para a primeira vertente.

E pode-se dizer que foi em consideração à primeira vertente que Rubem Alves fez um comentário em relação à cozinha mineira em *A casa de Rubem Alves*, publicado no jornal *Correio Popular*¹. “Nas Minas Gerais onde nasci o lugar mais importante era a cozinha.”

A cozinha chegou ao Brasil com os portugueses e, adaptada às realidades regionais do país, ganhou, ao longo do tempo, espaços e funções distintas, na moradia, mas sempre vinculada ao exterior, até o século XIX. Destaque-se que, os portugueses trouxeram vários utensílios de cozinha, entre eles fogões portáteis ou fixos, fumeiros, alguidares, potes, púcaros, cântaros, tachos, chaleiras e caldeirões². E também, suas chaminés sulistas, elegantes e senhoris. Conforme Lemos (1976 p. 31), com eles vieram “[...] hábitos e costumes culinários que, aos poucos, se foram diluindo na mistura de culturas processada na Colônia.”

Durante o século XVI, a índia tornou-se a empregada doméstica dos lares brasileiros exercendo influências sobre a cozinha, introduzindo utensílios tais como objetos cerâmicos e o jirau, uma espécie de armação horizontal de paus suspensa acima do chão - que era utilizado para assar os alimentos e acabou fixando-se na casa paulista, (Lemos, 1976). Os hábitos indígenas refletiram-se, ainda, na localização do fogo destinado ao cozimento dos alimentos. O português esqueceu o fogo interno optando pela fogueira externa do índio, no quintal, já que, nos trópicos, tornava-se insuportável o calor dentro de casa.

Para Veríssimo & Bittar, (1999), a cozinha residencial do período colonial mostrava-se como uma verdadeira fábrica de alimentos. Uma indústria alimentícia para atender um imenso grupo de pessoas, desde a família patriarcal, agregados, empregados, os visitantes e até mesmo o contingente escravo. Sua dimensão, também, era imensa e em algumas residências ocupava mais de um terço da área da casa. Nessa cozinha encontravam-se diversos utensílios de tamanhos e aplicações variadas como: gamelas, tachos, moringas, panelas de ferro, frascos, prateleiras e fogões a lenha. Este espaço era subdividido em dois setores: um setor de limpeza, abate e ante preparo e outro setor que funcionava como área de preparo propriamente dita. Todos eles funcionando por conta da mão-de-obra escrava.

No final do século XIX, com o fim da mão de obra escrava, Lemos (1976) observa que a cozinha aproximou-se da residência e ocupou os fundos do primeiro pavimento - já anexada à casa- mas, ainda, não recebia o tratamento que chegaria a ter a partir da década de 50 do século seguinte. Acompanhando a descrição do mesmo autor, o chão da cozinha apresentava-se, ainda, em terra batida, forno e fogão eram de barro e não existia forro no teto. A água, quando havia, era encontrada apenas em uma torneira ou bica, muitas vezes perto da porta de saída daquele ambiente. Mais tarde, o banheiro anexou-se em um canto da varanda, quando não, da cozinha. É importante ressaltar a relação das distintas classes sociais com a localização das cozinhas nas residências brasileiras coloniais.

Tanto no campo quanto na cidade, relata Novaes (2001), as casas dos homens pobres e livres consistiam em pequenas choupanas com apenas um cômodo ou dois cômodos, onde se dormia, cozinava e muitas vezes abrigava uma oficina. Dentre às panelas e o fogão à lenha, feito de pedra, estendiam-se esteiras ou armavam-se redes à noite. Para se ter uma idéia da cozinha no início do século XIX, Mawe *apud* Novaes (2001, p. 100) descreve “[...] um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água onde pousam as panelas de barro, em que cozinavam carne. O lugar fica cheio de fumaça que, por falta de chaminé deixa tudo enegrecido de fuligem.”

Neste mesmo período, a cozinha, nas casas de classe média e alta, ganhou um quarto de criada, a ela agregado. Diferentemente, nas casas mais antigas os escravos dormiam em cima dos forros das cozinhas ou das áreas de serviço ou mesmo fora de casa, nos porões ou nos desvãos dos telhados. É a partir de então, que aparece a copa. Esta copa que surge em algumas casas paulistanas,

já no final do século XIX, poderia ser a substituição da sala que era passagem obrigatória para se chegar à cozinha (Lemos, 1976).

Em alguns palacetes, a cozinha surgiu no porão com pé direito alto –resquícios da escravidão?– ligando-se à sala térrea através de uma pequena escada que desembocava em um pequeno cômodo com o nome francês de *service* (Lemos, 1976).

Quanto à Minas Gerais, em meados do século XVIII, devido ao nomadismo do período de conquista de territórios, as plantas das primeiras moradias eram simples e de cômodo único onde se dormia e se alimentava: “[...] as aberturas para o exterior resumem-se na porta de entrada e, às vezes, algum quadrado à guisa de janela por onde se esvai a fumaça do braseiro para o feijão” (Vasconcellos, 2004, p. 24).

Em relação à cozinha mineira do século XIX, Vasconcellos (2004) afirma que esta não era integrada à construção, sugerindo que estivesse situada em local afastado da casa ou unida a ela em puxados. O autor refere-se ao puxado em L, nos fundos das residências rurais, onde eram instalados os serviços destinados à cozinha, “[...] ampla bastante para servir às refeições da escravaria e, mesmo, dos senhores rurais” (Vasconcellos, 2004, p. 125). Além disto, relata o mesmo autor, a primeira utilização de água corrente nessas moradias ocorreu a partir de regos, sob formas de bica d’água, situados em frente a porta da cozinha.

Quanto ao mobiliário, a cozinha possuía utensílios rústicos, produto de artesanato local, embora apareçam algumas peças mais finas geralmente importadas. Estas eram numericamente inferiores às das outras dependências da casa (Minas Gerais, 1987).

O monopólio comercial da metrópole impedia a existência de manufaturas no Brasil. Assim, a cozinha é a peça mais representativa do contexto cultural vigente, por ter sofrido menos influências externas (Minas Gerais, 1987). O grande impacto no espaço da cozinha estava por vir. Com a Revolução Industrial, mais precisamente durante a segunda Revolução Industrial, ocorreu a substituição das ferramentas pelas máquinas, da energia humana pela energia motriz e do modo de produção doméstico pelo sistema fabril que constituiu num processo de transformação acompanhado por notável evolução tecnológica (Benevolo, 1994). A cultura industrial começou a disseminar-se por toda a Europa no início do século XIX e um conjunto de novas transformações técnicas e econômicas produziu grandes mudanças no processo de industrialização que resultaram na modificação de formas tradicionais e na invenção de muitas outras novas. Dessa maneira, a cozinha recebeu sua parcela em novos equipamentos.

Dentre as principais inovações do final do século XIX, voltadas para a cozinha, merece destaque o fogão a gás. Era uma forma livre com um forno em forma de caixa, normalmente construída sobre pernas para permitir livre acesso. Sobre a caixa ficava o fogão propriamente dito que variava entre dois e quatro queimadores (Heskett, 1998). Desenvolveu-se, também, neste contexto, o refrigerador. De acordo com Brito (2001), as primeiras geladeiras domésticas podiam ser encontradas sob a forma de grandes armários revestidos de madeira com

caixas de gelo. A armazenagem dos alimentos era feita em recipientes com compartimentos contíguos para gelo ou neve natural, caixas de madeira ou metal usualmente forradas com zinco, onde os blocos de gelo precisavam ser substituídos periodicamente.

É importante ressaltar que no final do século XIX muitas experiências foram realizadas com a disseminação do uso da eletricidade no ambiente doméstico, especificamente para cozinhar e aquecer. Na cidade de Chicago, durante a Columbia Exposition de 1893, segundo Heskett (1998), foi demonstrado um “modelo de cozinha elétrica” em que cada item utilizava energia elétrica. Entretanto, o alto custo da energia elétrica e sua pouca disponibilidade impediam que fossem adotados em grande escala. E, além disto, estes produtos eram caros e nem sempre confiáveis.

À medida que o século avançava, em busca de uma arte que expressasse uma visão da idade moderna, os designers passaram a se preocupar menos com a estética do artesanato e privilegiar a estética da máquina. A expansão no comércio e suas oportunidades exigiam inovação no desenho e no aspecto dos produtos artesanais, diferenciando-os, para atrair o consumidor. É o caso dos métodos de produção para geladeiras que foram aperfeiçoados durante os anos 1950, com avanços tecnológicos que permitiram a conformação de cantos com raios mais reduzidos nos gabinetes dos produtos (Heskett, 1998).

Assim, a cozinha foi determinante para o sucesso dos produtos industriais, funcionando como um verdadeiro laboratório para a produção da indústria no início século XX (Moraes, 1997).

Cabe lembrar que, no Brasil, o acesso aos equipamentos elétricos destinados à cozinha ocorreu através da expansão do mercado consumidor americano. Os primeiros eletrodomésticos começaram a ser anunciados em território brasileiro no início do século passado, porém, somente nos anos de 1920 apareceriam com maior frequência nas residências.

Logo após a Segunda Guerra Mundial, empresas nacionais e de outras partes do mundo de eletro-eletrônicos passaram a produzir lavadoras de louça automáticas, trituradores de lixo e máquinas de fazer sorvete. No início da década de 1960 tinham capacidade para produzir 30 mil geladeiras por ano. Na mesma época, foram lançados um refrigerador de pequeno porte, um equipamento semelhante ao atual frigobar, e o supercongelador, um modelo de freezer vertical compacto, e introduziram-se novos padrões visuais utilizando cores primárias fortes, como o azul e o vermelho, nos refrigeradores (Brito, 2003).

Em síntese³, a fartura de energia elétrica, as facilidades do crediário, as campanhas publicitárias fizeram uma infinidade de máquinas de lavar roupa, de costurar, de lavar louça, aspiradores, vaporizadores, etc. Os anos 50 começaram vendo nas residências o refrigerador, o aspirador, o liquidificador. Já estavam ali o rádio e, em seguida, anos 70, chegaria ao aparelho de televisão. E o *freezer*. (Donato, 2005, p. 320).

Mudanças nos hábitos sociais andaram lado a lado com os avanços em design. Para um velho hábito camponês –o de fazer grandes cozidos– um grande recipiente

muitas vezes bastava para produzir refeições compostas. Heskett, (1998) observa que a diversificação de métodos culinários e de dieta é um tema independente, que tem refletido na especialização de painéis e sua produção, além de outros implementos, numa sucessão de novos materiais ou objetos.

Da mesma maneira que os móveis, utensílios e apetrechos da casa colonial brasileira foram substituídos, a arquitetura transformou-se ao longo do tempo. Um bom exemplo é a cozinha que passou a integrar o corpo da casa, após ter sido construída no exterior. Assim, a cozinha foi ganhando relevância como os outros cômodos, à medida que as refeições se tornavam momentos importantes de reunião familiar e a praticidade da localização da cozinha no interior das moradias tornava-se evidente (Novaes, 2001).

Entretanto, com a eletromodernização da cozinha e com os novos hábitos familiares, por volta de 1980, onde cada um faz as refeições em horários diferentes, o ambiente perdeu o papel de coração da casa. Atendendo a este padrão de consumo e aos próprios interesses, alguns novos projetos abandonam o espírito da cozinha, relegando-a a um simples depósito de equipamentos de última geração para preparo de congelados, (Veríssimo & Bittar, 1999).

Momento seguinte, apareceram novas melhorias nas cozinhas, como o novo mobiliário, iluminação e equipamentos de exaustão, sendo que o apogeu dessa inovação foi alcançado na década posterior. Além do aço que chega com força total nos eletrodomésticos, armários, pias e acessórios, outra novidade é a cozinha branca. A evolução das técnicas construtivas permitiu que surgissem nas salas de almoço e cozinhas os revestimentos de azulejos, geralmente com barras decorativas, em cores. Observa-se, também, o uso de *shaft's* hidráulicos –sistema construtivo que facilita a manutenção.

Atualmente, o espaço cozinha está se tornando ponto de atração nas residências. Converteram-se em gratiosos ambientes dedicadas à arte da culinária e da boa conversa, às vezes integrados ao estar. Lá os moradores cozinham, reúnem-se e passam uma boa parte do tempo.

Resultados e discussão

Diante do andamento da pesquisa, é pertinente dizer que a cozinha residencial brasileira formava um complexo onde se exerciam várias funções como, por exemplo, o ato de cozinhar e a limpeza do vasilhame, a higiene pessoal, a integração social e o ato de dormir. A cozinha, por um longo período na história, permaneceu ocupando os fundos da residência. Quaisquer que fossem as inovações arquitetônicas, as soluções de planejamento, as cozinhas sempre estiveram em segundo plano, em puxados, diretamente ligadas ao exterior nas casas pobres, medianas e também nas casas ricas de muita criadagem. Eram escuras da fumaça provenientes dos fogões, sujas, mal cuidadas e mal equipadas edificadas ora no quintal, no meio do caminho, e, também, em puxado encostado à casa.

Na capital mineira, no início do século XX, a cozinha apresentava-se como um amplo local específico de

preparo de alimento, na parte posterior da moradia, sempre vinculada ao exterior (Vasconcellos, 2004). Com o progresso, a água foi encanada, os fogões sofreram sucessivos aperfeiçoamentos, a cozinha foi se clareando, se limpando e se permitindo cada vez mais estar integrada aos outros ambientes da residência. Na década de 40, do século passado, com a introdução da arquitetura moderna e a funcionalidade a esta associada, ocorreram transformações na cozinha que foi redimensionada, perdendo em espaço e ganhando em tecnologia. Os aparelhos elétricos foram introduzidos em massa e os fogões movidos à lenha foram substituídos por outros, elétricos ou a gás. Atualmente, a partir de visitas realizadas à inúmeros edifícios de apartamentos e levando em consideração as recentes mostras anuais da *Casa Cor - Minas Gerais*, constata-se uma variedade de espaços destinados à cozinha - cozinha avançada, localizada na varanda; cozinha e laboratório do gourmet, espaço reservado ao homem que gosta de cozinhar; área de gastronomia, entre outros locais, o que explica a importância adquirida por este ambiente, na residência contemporânea. E, além de tudo, o tradicional fogão a lenha, que deixava as paredes das cozinhas antigas enegrecidas, entrou em cena novamente, com força total. Porém, agora, é encontrado pré-fabricado e, segundo os fabricantes, em decorrência de novas tecnologias, a fumaça é toda conduzida para fora da cozinha.

Assim pode-se perceber que lentamente a cozinha caminha nas residências para próximo da porta de entrada. Ao contrário da descrição de Lemos (1976) em *Cozinhas, etc*, a morada burguesa contemporânea não superpôs funções até se eliminar a cozinha; nela a cozinha multiplica-se e diversifica-se –cozinha, cozinha gourmet e cozinha avançada.

Conclusão

A cozinha, por um longo período na história, permaneceu ocupando os fundos da residência. Quaisquer que fossem as inovações arquitetônicas, as soluções de planejamento, as cozinhas sempre estiveram em segundo plano, às vezes no quintal, no meio do caminho, também em puxado encostado à casa, diretamente ligadas ao exterior nas casas medianas e também nas casas ricas de muita criadagem. Devido ao enegrecimento proveniente da fumaça dos fogões eram escuras, sujas, ainda, pouco cuidadas e quase sem equipamentos.

Entretanto, com a evolução da tecnologia chegaram os variados eletrodomésticos que provocaram uma transformação no espaço cozinha no que se refere ao conforto, qualidade, beleza, funcionalidade e economia. O layout foi reorganizado para receber essa parcela de novos equipamentos. Além disso, o velho fogão à lenha, desaparecido a vista das enormes vantagens dos elétricos –economia, asseio, e de prontidão– retornam às mais conceituadas cozinhas. Porém, ele, agora, é pré-fabricado, conduz a fumaça para o exterior da moradia, devido o avanço tecnológico, e não enegrece as cozinhas. No estágio atual da pesquisa é possível dizer que a cozinha, ao longo do tempo, especializou-se como espaço destinado ao preparo dos alimentos; momento seguinte, para lá foram levadas as refeições ligeiras e,

por fim, o espaço ganhou status e se multiplicou destinando-se, além do preparo de alimentos, razão de ser da cozinha, ao lazer e convívio social. Aliás, muitos projetos atuais já apresentam um novo conceito de cozinha integrando-a ao espaço da sala de visitas. Enfim, mais que um ambiente de serviço, a cozinha é vista e tratada como um espaço para receber pessoas para uma celebração de amizade, aromas e sabores.

Notas

1. Alves, Rubem. A casa de Rubem Alves. *Correio Popular*. [s.l.], jul. 2005. Caderno C.
2. Os índios utilizavam, entre os utensílios para preparo ou guarda de alimentos, a talha – *igaçaba*, para a água, a cuia, a panela – *nhaempepó*, a gamela, o *tipiti* – espremedor de mandioca, a urupema – peneira grande, todos guardados no interior do rancho ou lanço. Externamente ficava o *induí* – o pilão (Donato, 2005).
3. “O IBGE fez um levantamento das comodidades comuns nas casas brasileiras (entre março de 1996 e março de 1997) no Sudeste e no Nordeste do país. E achou, além daqueles aparelhos já citados, que 25% das residenciais falavam ao telefone; 26,9% manejavam vídeo cassete; 54,9% contavam com aparelho de som. Não havia novidades tecnológicas de comodidade doméstica das quais o país não dispusesse: microondas, 12,2%; ar-condicionado, 7,1%; computador, 5%; máquina de lavar louça, 3,9%” (Donato, 2005, p. 320).

Referências bibliográficas

- Benevolo, L. História da arquitetura moderna. 3ª ed. São Paulo: Perspectiva, 1994.

- Brito, M. E. A vida cotidiana no Brasil nacional: a energia elétrica e a sociedade brasileira (1930-1970). Rio de Janeiro: Centro de Memória da Eletricidade no Brasil, 2003.
- Donato, H. História dos usos e dos costumes do Brasil - 500 anos de vida cotidiana. São Paulo: Melhoramentos, 2005.
- Ferreira, A. B.de H. Novo Aurélio século XXI: o dicionário da língua portuguesa. 3ª ed. totalmente revista e ampliada. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.
- Heskett, J. Desenho industrial. Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.
- Lemos, C. A. C. Cozinhas, etc. São Paulo: Perspectiva, p. 93, 1976.
- Minas Gerais. Secretária de Estado da Cultura. Superintendente de Minas. A cozinha na história da casa mineira. Belo Horizonte: Museu Mineiro, 1987. 1.V.
- Moraes, D. de. Limites do design. 1ª ed. São Paulo: Studio Nobel, 1997.
- Vasconcellos, S. de. Arquitetura, arte e cidade: textos reunidos.
- Organização de Celina Borges Lemos. Belo Horizonte: Editora BDMG Cultural, 2004.
- Veríssimo, F.S., BITTAR, W.S.M. 500 anos da casa no Brasil: as transformações da arquitetura e da utilização do espaço da moradia. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

Cláudia Fátima Campos. Bolsista (FAPEMIG - BIC) Estudante de Design de Ambientes - Campus BH (ED/UEMG - CPqD).

Gabriela Helena Souza. Estudante de Design de Ambientes - Campus BH (ED/UEMG - CPqD).

Sônia Marques Antunes Ribeiro. Professora Mestre, Pesquisadora/ Coordenadora do Projeto de Pesquisa - Campus BH (ED/UEMG - CPqD)

Diseño, comunicación visual y publicidad. Conceptos generales: el entorno visual, la estética y función.

Orlando Esteban Cardona Jaramillo

El entorno visual

La visión define el acto de ver en todas las dimensiones. Se requiere de un esfuerzo mental para lograr ver con detalle y nitidez el objeto visual. El entorno visual es nuestro mejor maestro, y como seres pensantes memorizamos los objetos y las cosas externa e internamente. Establecemos una relación experiencial, (en algunos casos sobrepasa la experticia) con los objetos, los reconocemos y codificamos.

Como producto de la evolución y la historia vemos el mundo que nosotros mismos hemos construido, moldeado y transformado.

Debemos entender que una gran parte de nuestro aprendizaje es de carácter visual.

Hemos pasado de ser homo sapiens a homo visuales.

Percepción y comunicación visual

Expresamos y recibimos mensajes visuales en tres niveles:

- Nivel representacional. Aquello que vemos y reconocemos desde el entorno y la experiencia.
- Nivel abstracto (abstractamente): cualidad genérica de un hecho visual reducido a sus componentes visuales y por los significados emocionales en la construcción del mensaje.
- Nivel simbólico (simbólicamente): El amplio universo de los sistemas de símbolos codificados que el hombre ha creado arbitrariamente y al que describe un significado.

Estos términos se mantienen siempre interconectados con la comunicación.

El modo visual

Constituye todo el cuerpo de datos los cuales están situados a diferentes niveles de utilidad, desde el puramente funcional a las más elevadas expresiones del mundo del arte.

¿Cuánto y cómo vemos?

Esta simple pregunta abarca un amplio espectro de procesos, actividades, funciones y actitudes como comprender, contemplar, observar, visualizar, descubrir y reconocer, examinar, leer, relacionar.