

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA

Nilton Antonio Silva Goulart

A DESAPROPRIAÇÃO DO ESPAÇO DAS COZINHAS E SUA INFLUÊNCIA
NAS RELAÇÕES SOCIAIS NO BRASIL CONTEMPORÂNEO

Porto Alegre

2010

Nilton Antonio Silva Goulart

A DESAPROPRIAÇÃO DO ESPAÇO DAS COZINHAS E SUA INFLUÊNCIA
NAS RELAÇÕES SOCIAIS NO BRASIL CONTEMPORÂNEO

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado como requisito para
obtenção do título de Bacharel em
História, da Universidade Federal do
Rio Grande do Sul.

Orientadora: Prof. Dra. Maria Luiza
Filipozzi Martini

Dedico este trabalho à minha família: aos meus pais pelo exemplo na luta contra as adversidades e por conseguirem manter a união familiar. À minha mulher Márcia e minha filha Carol: obrigado pelo apoio e minhas desculpas pelas ausências.

Agradecimentos

O ato de expressar gratidão torna-se também motivo de apreensão, pois é grande o risco de esquecer pessoas que nos ajudaram ao longo jornada. Por este motivo, antecipo minhas desculpas aos que de alguma forma me ajudaram e eu não cito os nomes.

Através do Gabriel, agradeço a todos os funcionários da UFRGS que de alguma forma me apoiaram ao longo dos anos.

As cadeiras de fim de curso possibilitam uma maior aproximação entre professores e alunos, pois as turmas são menores e as aulas acontecem sempre em clima de seminário. Então, assim como na história, o passado recente está mais claro em nossa memória.

Meus agradecimentos ao Grijó por ensinar como organizar e realizar um projeto e também por tornar clara a relação de dependência entre a história e as ciências sociais. Agradeço ao Temístocles pelos conhecimentos de teoria da história e também pelas “tiradas” irônicas ou seriam sarcásticas? Ao Dario, de quem nunca fui aluno, mas que escutei em seminários e eventos: obrigado pelas autorizações quando o curso de História ainda acontecia através das disciplinas de Curso 2 - és um exemplo de homem e de luta! Agradeço ainda ao Rivair, à Regina Weber, à Claudia Mauch, à Cybele, ao Fábio, à Helen, ao Padrós e a todos os outros que de alguma forma contribuíram com meu aprendizado durante estes anos.

Um agradecimento especial à Maria Luiza F. Martini, que aceitou me ajudar e apoiar na conclusão deste trabalho. Se algo estiver faltando ou em desacordo com as fontes e teorias, sou o único culpado.

RESUMO

O domínio do fogo possibilitou aos homens um melhor aproveitamento dos alimentos, pois o processo de cocção aumentou a variedade de produtos que podiam ser ingeridos. É provável que a partir deste momento o ato de cozinhar seja também responsável pelo agrupamento de homens e mulheres junto aos fogos e fogões. As cozinhas passam por evoluções e transformações, com as mulheres assumindo a responsabilidade de fornecer as refeições e, também, criar e transmitir os conhecimentos da família à prole. A revolução industrial e o processo de urbanização das sociedades influenciaram o tamanho das cozinhas e estas ocupam espaços cada vez menores. A redução deste espaço influencia as relações sociais familiares, pois o ato de cozinhar no cotidiano não consegue mais reunir as famílias. Assim, os pais e avôs não mais transferem as histórias familiares para os mais jovens. Até mesmo as receitas de família começam a perder-se, pois uma receita não é composta somente pelos ingredientes: o modo de fazer e a reunião em volta do fogão são os temperos de todos os pratos.

Palavras- chave: cozinhas, espaço, desapropriação, relações sociais.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA 1	18
FIGURA 2	21
FIGURA 3	23
FIGURA 4	26

SUMÁRIO

Introdução	8
1. Base teórica e revisão bibliográfica	11
1.1. Comentário sobre o embasamento teórico	11
1.2. Revisão bibliográfica	13
2. A apropriação do espaço ao longo dos séculos	16
2.1. O início: dominando o fogo	16
2.2. O espaço público e o privado das habitações	19
2.3. Os tempos modernos	24
3. A desapropriação do espaço das cozinhas	31
3.1. Cozinha: espaço de convivência e relações sociais	31
3.2. As receitas e os modos de fazer do passado	35
Considerações finais	35
Referências bibliográficas	38

Introdução

O objetivo deste trabalho é analisar as cozinhas como espaço de geração e transformação das relações sociais, buscando identificar uma relação entre o processo de desapropriação do espaço das cozinhas que ocorrem desde meados do século XX e as mudanças que estas geram nas relações sociais das famílias e indivíduos que residem em regiões urbanizadas do Brasil.

Os homens e mulheres mais velhos ou os de todas as idades que ainda habitam residências com cozinhas grandes estão mais habituados aos cheiros e prazeres das comidas. As cozinhas com grandes fogões a lenha ou mesmo com os fogões a gás industriais ou com fornos de barro têm por característica principal a manutenção do fogo durante boa parte do dia e da noite. Os cheiros característicos dos cozidos, das frituras, do feijão e dos pães espalham-se pela casa e passam a fazer parte da vida de seus habitantes.

Com o passar do tempo e com a evolução tecnológica da sociedade e por consequência das residências, o tamanho e a localização das cozinhas sofreu modificações e estas acabaram por interferir na forma como as famílias se relacionam socialmente.

O processo de interação durante as refeições iniciou-se com o domínio do fogo pelo homem primitivo, passando pelas reuniões para preparação das carnes e caldos em espaços abertos ou no interior das cavernas. Nas regiões frias o fogo migrou para o interior das residências e posteriormente a urbanização disseminou seu uso nos fogões a lenha, elétricos e trouxe o fogo para o interior de todas as residências, trazendo e construindo hábitos e costumes que ajudaram a modelar nossa sociedade e nossa cultura.

O processo tecnológico transformou e criou máquinas e equipamentos para uso domésticos com o objetivo de minimizar o trabalho do homem. Gerou também novas formas de preparar e armazenar os alimentos, possibilitando a redução dos espaços nas cozinhas contemporâneas. O processo de aquisição dos alimentos prontos ou pré-cozidos eliminou as atividades de preparo dos mesmos nas residências, porém reduziu também o convívio diário entre os membros das famílias nas atividades de preparação das refeições. As receitas

e os modos de preparo de determinados alimentos não são mais transferidos de mães para filhas e filhos ou entre gerações. As particularidades encontradas nos pratos representativos das identidades étnicas e representativos de culturas milenares perdem-se na memória dos mais velhos. As conversas e trocas de informações que aconteciam enquanto o fogo transformava os alimentos foram e estão sendo substituídas pelas informações passadas pela televisão e pelo computador.

As sociedades e suas culturas convivem com um sistema de códigos e signos que mantém imbricados os atos de escolha dos alimentos, suas atividades e técnicas de preparo e os ritos de cada refeição. Este conjunto de signos e sinais reflete um conjunto de relações sociais. Precisamos entender e aceitar que a história dos alimentos e seus processos de produção e preparação mostram os comportamentos e maneiras do homem à mesa.¹

O espaço urbano conseguiu segregar o modo de produção dos alimentos: as áreas rurais produzem o alimento animal e vegetal e os enviam para beneficiamento nas áreas industriais urbanas. As populações urbanas são e estão a cada dia mais inseridas nos mercados de trabalho e o tempo utilizado nas atividades produtivas do capital transformou o espaço das residências.

A obra do arquiteto e historiador paulista Carlos A. C. Lemos “Cozinhas, etc”² será utilizada como fonte para uma descrição das transformações pelas quais passaram as cozinhas no Brasil. O trabalho faz um levantamento completo dos espaços e localizações das cozinhas desde o século XVII até meados do século XX em diversas regiões do Brasil, mas com foco principal no estado de São Paulo. O autor descreve o processo de evolução pelos quais passou o citado espaço das cozinhas, apresentando plantas e desenhos de residências pertencentes aos mais diversos grupos sociais.

A abordagem das relações sociais entre os membros das famílias e também entre os componentes dos diversos grupos sociais é encontrada na

¹ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo séculos XV - XVIII*. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 76.

² LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc*. São Paulo, Perspectiva, 1978. 2ª ed.

obra “O Processo Civilizador” de Norbert Elias³ e na obra “A Invenção do Cotidiano” de Michel de Certeau⁴, sendo que a forma como estas relações são visualizadas na história pode ser encontrada no conceito de representações de Roger Chartier e em sua obra “A História Cultural: Entre Práticas e Representações”⁵.

³ ELIAS, Norbert. *O processo civilizador: uma história dos costumes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. v. 1.

⁴ CERTEAU, Michel de. *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhas*, Petrópolis: Vozes, 2008.

⁵ CHARTIER, Roger. *A História cultural: entre práticas e representações*. Lisboa: Difel, 1990. 2ª. Ed.

1. Base teórica e revisão bibliográfica

1.1. Comentários sobre o embasamento teórico

A cozinha e suas relações serão abordadas neste trabalho através do conceito de cultura e suas representações desenvolvidas por Roger Chartier:

“A historia cultural, tal como a entendemos, tem por principal objetivo identificar o modo como em diferentes lugares e momentos uma determinada realidade social é construída, pensada, dada a ler.”⁶

Antes de enveredarmos pelo caminho de entender a história cultural, precisamos buscar apreender o que são as práticas culturais. Além de objetos produzidos por uma sociedade, as práticas culturais devem ser estudadas como causa e efeito dos costumes existentes nas sociedades. Em uma dada sociedade pode ser entendido como prática cultural o modo como os indivíduos comem, o modo como morrem ou ainda como interagem.

Ainda em Chartier, podemos buscar tal conhecimento nas representações do mundo social, pois este pode possuir classificações, divisões e delimitações que organizam a apreensão do mundo social como categorias fundamentais de percepção e de apreciação do real.⁷ Estes esquemas intelectuais sofrem variações em função das classes sociais e também dos meios intelectuais, sendo partilhados e incorporados por cada grupo. Assim podemos ler as formas que nos são apresentadas pelo presente, entendendo seu sentido e conseguindo decifrar seu espaço.⁸

Para que a análise faça sentido é preciso descobrir como as relações são estabelecidas e por quem as mesmas são construídas. Segundo Chartier, elas fazem parte do conjunto de interesses dos grupos que as constroem. Esta afirmação justifica os discursos que são apresentados pelas diferentes classes

⁶ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 16-17

⁷ *Idem*, *op. cit.* p. 17

⁸ *Idem*, *op. cit.* p. 17

sociais e intelectuais. Tais discursos não podem ser entendidos como um fator de neutralidade: eles têm por premissa a legitimação de um projeto, de escolhas ou de forma de agir. As representações podem trazer para o mundo visível as diferentes formas de dominação, possibilitando a compreensão dos mecanismos pelos quais os grupos tentam impor uma concepção de sociedade e de valores.⁹

É possível trabalhar o conceito de representação e sua relação com o social através de configurações intelectuais, sendo que estas são construídas pelos grupos através de práticas que objetivam apontar uma identidade social e através das formas institucionalizadas que possibilitam a existência dos grupos. As estruturas do mundo social não são um dado pronto e objetivo, mas sim algo produzido ao longo da história pelas práticas. Através da história cultural podemos pensar a relação entre o social e as representações, podendo estas relações refletir o real ou seus desvios.¹⁰

Em sua obra “O Processo Civilizador”, Norbert Elias cita que as atividades que requeriam o instinto humano foram aos poucos sendo excluídas do dia a dia e transformadas em motivo de vergonha perante a sociedade.¹¹ Esta reorganização dos relacionamentos entre as pessoas trouxe mudanças na estrutura da personalidade do homem, fazendo com que este deixasse de ser bárbaro e passasse a enfrentar outras lutas.

“A vida torna-se menos perigosa, mas também menos emocional ou agradável... Para tudo o que faltava na vida diária um substituto foi criado nos sonhos, nos livros, na pintura.”¹²

Elias também aborda as formas de sentir e imaginar das pessoas que mudaram seu comportamento, pois a gentileza é uma forma de expressão que

⁹ CHARTIER, Roger. *op. cit.*, p. 17

¹⁰ Idem, *op. cit.*, p. 16

¹¹ ELIAS, Norbert. *Op. cit* p. 193-203 e Idem, *O Processo Civilizador: Formação do Estado e Civilização*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. V. 2 p. 14.

¹² Idem, *op. cit.*, p. 14

o ser humano precisou aprender, exigindo para tanto condicionamento e aprendizado. O processo civilizador passou a regular não apenas os comportamentos das pessoas, mas também as atividades ligadas ao processo da alimentação: o servir, o comportamento à mesa. O ritual que envolve o processo de cozer os alimentos passa a ser um elemento de controle e domesticação das civilizações.

1.2. A revisão bibliográfica

O interesse das sociedades pelo tema alimentação remonta provavelmente ao início dos tempos. No início através de passagens orais ou de imagens e posteriormente através da escritura de receitas ou formas de cocção dos alimentos.

Na história e na historiografia acadêmica podemos dizer que as primeiras obras que contemplam o tema alimentação têm sua origem em Lucien Febvre e Marc Bloch. O primeiro, tratando de regimes alimentares e o segundo, sobre como as gorduras se distribuíam pelas cozinhas da França. A Escola dos Annales passa a ter papel preponderante neste tema, chegando a dedicar uma edição da revista a artigos sobre alimentação¹³, com artigos de Braudel, Bloch e Jean-Paul Aron. Inicia-se então uma fase em que se estuda a alimentação, o cotidiano, o gosto, a gastronomia e a cozinha.¹⁴

O compêndio de Flandrin e Montanari apresenta o trabalho de diversos autores, trazendo uma cronologia da pré-história até o modelo apresentado pela cadeia de Lojas MacDonalDs¹⁵:

“...embora dêem a impressão de serem estáticos em relação a outros fenômenos históricos – acontecimentos ou ciclos conjunturais – evoluem num tempo muito mais lento, o longo tempo das estruturas, como bem salientou Fernand Braudel. Deixemos de lado a idéia de que o cotidiano

¹³ HÉMARDINQUER, J. J. (Org.) in *Cahier des Annales* (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970

¹⁴ ARON, Jean-Paul. *A cozinha: um cardápio do século XIX*. In: LE GOFF, J. e NORA, P. *História, novos objetos*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974. p. 161.

¹⁵ FISCHLER, Claude. “A McDonaldização dos costumes” in FLANDRIN & MONTANARI, *História da Alimentação*, 1998, pp. 841-862.

não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente. Na realidade, os gestos do dia-a-dia transformam-se, junto a tudo aquilo que estão relacionados: as estruturas do cotidiano deixam-se surpreender pela história. Durante séculos, os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados; mas, desde a alta Idade Média, os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Ora, essa mudança de postura não pode ser dissociada das transformações que lhe foram simultâneas: tornado livre a mão esquerda, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com facas que, a essa época, aparecem à mesa. E, certamente, não foi também por acaso que esses comedores de carne a ser trinchada, que tinham as duas mãos livres, esses habitués de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou utensílio de mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVIII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.”¹⁶

Surgem pesquisadores que trabalham as questões teóricas da alimentação como Poulain, que faz uma introdução aos comedores e ao espaço alimentar.¹⁷ Pauta seu trabalho em três pilares: uma sociologia do consumo, do gosto e do comedor. Analisa também a tecnologia e a modernidade, que levam as mulheres ao mercado de trabalho e esvaziam as cozinhas.

A historiografia brasileira recebeu contribuições de Gilberto Freyre em obras que trabalham a sociologia em receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro¹⁸, outras que descrevem as relações existentes nas cozinhas das casas grandes e senzalas¹⁹ e ainda relações sociais nos sobrados e

¹⁶ FLANDRIN, J. L. e MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 15-16.

¹⁷ POULAIN, J. P. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

¹⁸ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

¹⁹ FREYRE, Gilberto. *Casa-grande & senzala : formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal*. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

mocambos²⁰. Podemos citar ainda Câmara Cascudo, que trabalhou a História da alimentação no Brasil²¹.

Especificamente as cozinhas, seu espaço e suas transformações são trabalhados por um historiador com formação em arquitetura: Carlos Lemos e sua obra *Cozinhas, etc.* Esta obra é talvez uma das únicas referências para o estudo das transformações e da evolução das cozinhas no Brasil. Abordando as mudanças nas residências ao longo dos últimos quatrocentos anos, faz uso também de outras disciplinas como economia e sociologia para explicar os motivos das mudanças.

No Paraná e mais especificamente na Universidade Federal do Paraná existe um grupo de pesquisa que trabalha a História e a Cultura da alimentação. As produções oriundas de trabalhos que em sua maioria são supervisionados por Carlos Roberto Antunes dos Santos abordam temas como os restaurantes nos processos de urbanização, comida e identidade, relações sociais em bares e restaurantes, erva-mate e relações sociais, “fast food” e hábitos alimentares.

Ainda são raros ou inexistentes os trabalhos que buscam identificar e interpretar as mudanças geradas nos relacionamentos familiares que ocorreram com o processo de miniaturização aplicado nas cozinhas brasileiras da classe média e classe operária.

Buscaremos, através deste trabalho, apresentar uma abordagem sobre a evolução das cozinhas e o processo de desapropriação de seu espaço e também uma introdução sobre o impacto destas em determinadas atividades realizadas por homens e mulheres nas cozinhas.

²⁰ FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos : decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano*. 16. ed. São Paulo: Global, 2006.

²¹ CASCUDO, Luis da Camara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.

2. A apropriação dos espaços ao longo dos séculos

2.1. O início: dominando o fogo

Há cerca de 500 mil anos o homem aprendeu a utilizar o fogo em seu benefício e passou a alimentar-se de carne e outros alimentos cozidos, reunidos em torno de fogueiras pelos mais diversos lugares do mundo²². Os diversos agrupamentos humanos passaram a fazer uso do fogo para ingerir alimentos que eram desconsiderados ou então descartados quando crus. Para Flandrin, as diversas formas de cozinhar os alimentos que surgiram em áreas semelhantes deram origem às cozinhas²³.

Uma das características dos agrupamentos humanos ao longo do período pré-histórico foi a existência de reuniões ao redor do fogo, com o objetivo de ingestão dos alimentos, ou seja, a comida mesmo sendo apenas uma forma de nutrir o organismo, servia como motivo para unir os primeiros hominídeos.

A passagem do mesolítico para o neolítico é marcada pelo início do processo de sedentarismo. Além de caçar pequenos animais, pescar e coletar frutas, o homem passa a dedicar-se ao cultivo de cereais e também à criação de animais para o abate. O processo de desenvolvimento da agricultura e domesticação de animais e ainda o controle do fogo fizeram o homem estabelecer-se em regiões férteis e com abundância de água.

As relações do homem com o meio e com as fontes de alimentação são marcadas pelas constantes novidades no que tange às técnicas de obtenção e conservação dos alimentos. A criação dos utensílios de cerâmica trouxe consigo o processo de cozinhar as carnes com água e legumes, nascendo o caldo.²⁴

²² FLANDRIN, J. e MONTANARI, M. *História da alimentação*. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000. p. 30

²³ Idem, op. Cit. p. 32.

²⁴ LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. *A história da gastronomia*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998. p. 19.

Ainda neste período descobriu-se o sal de ardósia e o homem construiu o forno de barro compactado para assar carne e pães.

Para Lemos o clima é uma das variáveis que tem maior peso no processo de construção dos primeiros abrigos e posteriormente nas habitações construídas pelo homem:

*“O partido e a organização funcional das moradias em geral são uma conseqüência de alguns determinantes que agem em conjunto, uns com maior, outros com menor intensidade, conforme as circunstâncias. Cremos que o clima seja o principal deles. Não devemos esquecer, porém, das conseqüências advindas da escolha dos materiais, dos sistemas técnico-construtivo, da localização, etc. E são também, da maior importância, os fatores socioculturais, que vão desde os religiosos, incluindo os variados tabus, até os temporais, como os cardápios e regimes alimentares do cotidiano. E ainda quanto ao problema do clima, lembramos que o mesmo pode ser encarado de duas maneiras: é estudado através dos olhos do europeu, que a duras penas procura se aclimatar e através do índio, que nunca teve dificuldades de acomodação ao habitat”.*²⁵

O processo de sedentarização fez com que surgisse o comércio, as aldeias, os vizinhos, e posteriormente as cidades. Estas, geralmente, instalavam-se em locais de clima e condições propícias à agricultura, com abundância de água. As cidades, portanto, evoluíram como centros administrativos e onde acontecia a gestão e a troca de excedentes, obtidos pela interação de fatores tecnológicos, climáticos e sociais ²⁶

Podemos resumir então estes milhares de anos como um período onde inicialmente o homem busca abrigo e proteção para repousar e também abrigo contra as intempéries do clima. Posteriormente o fogo trouxe a segurança

²⁵ LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc.* São Paulo, Perspectiva, 1978, 2ª ed. p. 27

²⁶ FRANCO, A. *De caçador a Gourmet.* São Paulo: SENAC. 2001, p. 20

adicional da fogueira: para preparar os alimentos, para aquecer os grupos humanos e também para afastar os inimigos.

A influência do clima pode ser percebida na evolução das construções e também na disposição das cozinhas em diferentes locais do planeta:

“...por exemplo, a primitiva cozinha egípcia, no início ao ar livre, e, depois, de modo algo rudimentar, abrigada dos raios solares mas, ainda, isolada da moradia, da realmente verdadeira zona de habitação. Em outras regiões, onde o frio era insuportável, a fogueira tinha, além da função culinária, a oportunidade de aquecer os ambientes de repouso e estar. Vemos na casa escandinava o fogão reunindo em torno de si toda a família adormecida.”²⁷

²⁷ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. P. 28

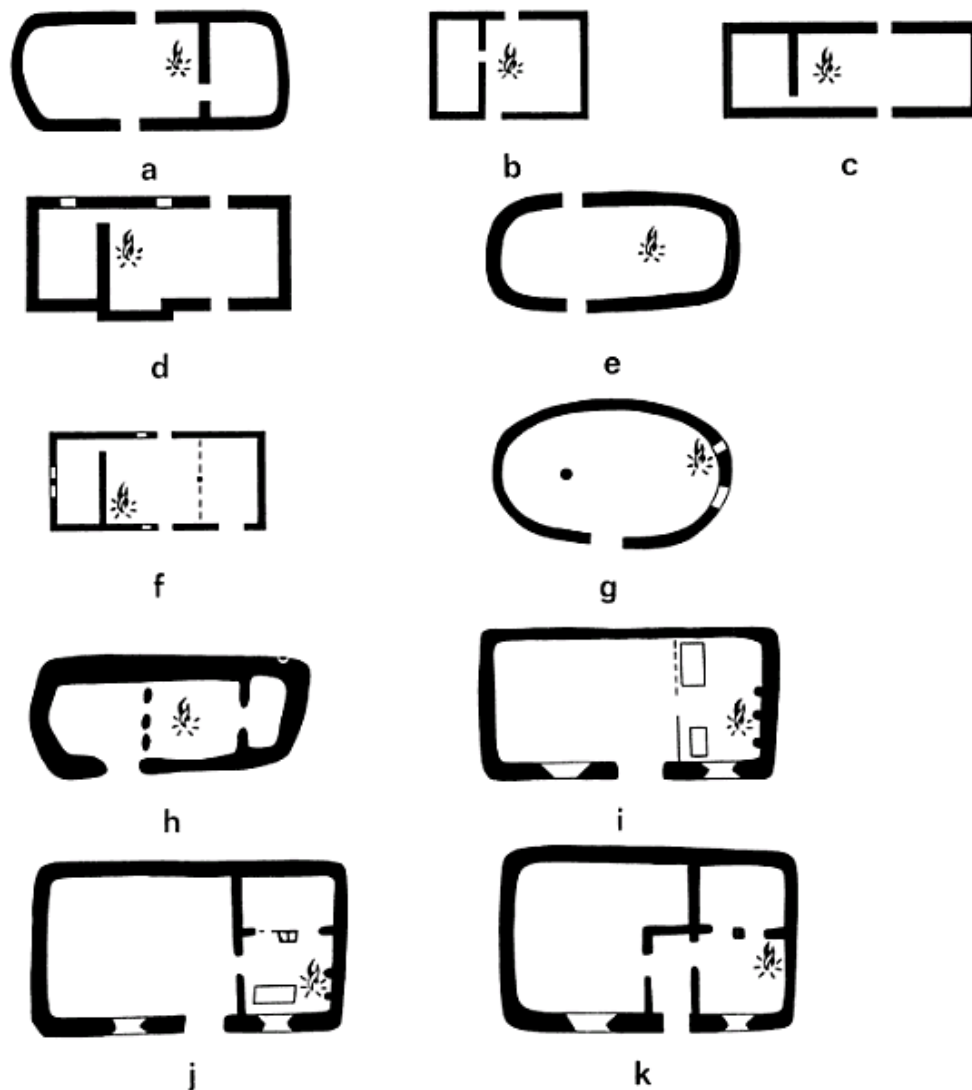


Figura 1 – algumas moradias da Europa no período medieval e moderno²⁸

Medievais:

- a) Honhenrode – Oesta da Alemanha
- b) Konigshaden I - Alemanha
- c) Wharram Percy - Inglaterra

Modernas:

- d, e) Irlanda
- f) Kolhgrube – Alemanha
- g) Norte da Espanha
- h) Hebridias – Escócia

²⁸ CHAPELOT, Jean e FOSSIER, Robert. *The Village e House in the Middle Age*. 1980. Hachette. p. 221

i, j, k – Oisans - França

Nas imagens da figura 1 é possível observar a existência do fogo em todas as residências, variando apenas a localização.

Sem generalizar, é possível afirmar que as moradias humanas seguiram basicamente dois caminhos: nos trópicos, as habitações mantinham-se afastadas do fogo ou fogão e serviam principalmente para a defesa, guarda da propriedade ou então proteção contra as forças da natureza. Nas áreas frias, as habitações tinham os mesmos objetivos das zonas tropicais, porém fazia-se necessário aquecer o interior das construções. Assim podemos afirmar que nos trópicos as cozinhas ficavam fora das construções, enquanto nas regiões mais frias a mesma ficava no interior das habitações.

2.2. O espaço público e o espaço privado das habitações

O processo de colonização no Brasil, em seu início, trouxe construções e habitações onde o espaço não contemplava divisões internas, ou seja, um único ambiente atendia todas as necessidades de moradia do colonizador europeu.

*“Inicialmente, como o mais simples de nossos abrigos humanos, encontramos a cobertura única, [...] o que de mais simples pode haver em matéria de proteção.”*²⁹

Na medida em que se consolidava o processo colonizador, o homem passou a construir moradias mais duradouras:

“Com a fixação do homem à nova terra, uma parte das moradias passou a ser adaptada aos rigores do clima uma vez que os construtores levavam em conta “[...] a adoção de profundos alpendres [...] com a providência de se

²⁹ VASCONCELLOS, S. de. *Arquitetura, arte e cidade: textos reunidos*. Organização de Celina Borges Lemos. Belo Horizonte: Editora BDMG Cultural, 2004. p. 24

*deixarem as paredes internas baixas e os cômodos sem forro, o que possibilitava ampla ventilação de todo o interior”*³⁰

Gradativamente e com o surgimento das vilas, as casas passaram a contar com mais de um compartimento. Segundo Algranti³¹, a sala localizava-se na parte da frente das habitações ou então nos andares superiores com fácil acesso através de corredores. Sua função era receber pessoas estranhas à família, pois na época, estes encontros aconteciam em espaços públicos: igrejas, praças ou câmaras.

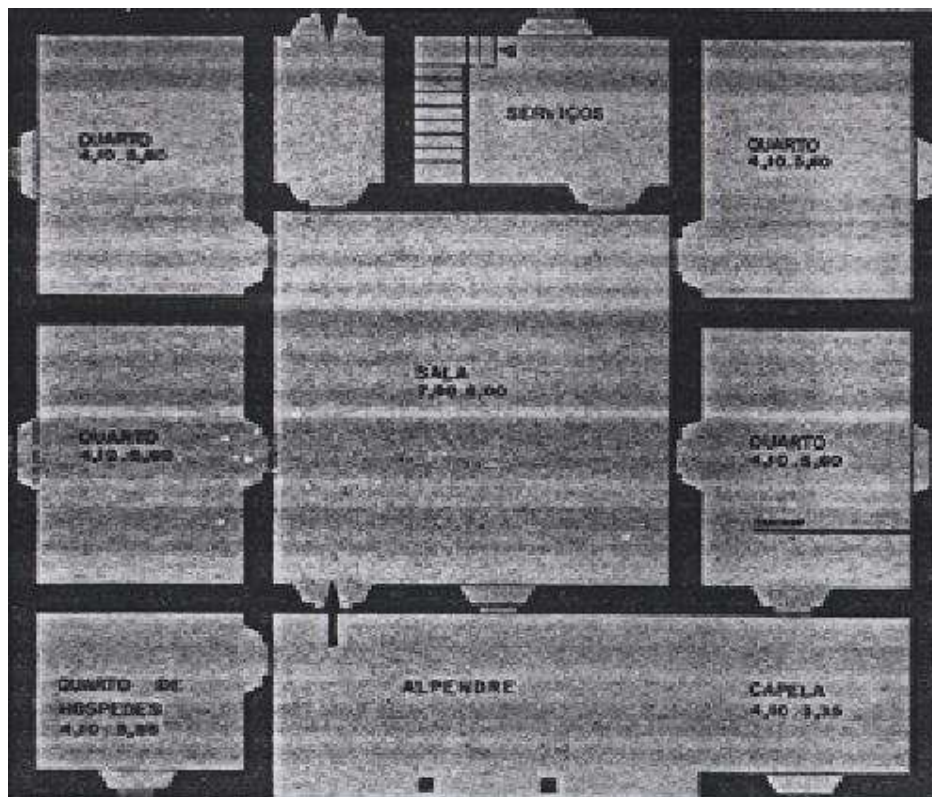


Figura 2 – Projeto de casa bandeirante - ³²

³⁰ LEMOS. Carlos A. C. op. cit. p. 36

³¹ ALGRANTI, L. M. *Família e vida doméstica*. In: Novais, F. A. e Souza, L. de M. *Historia da vida privada no Brasil 1. Cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997. P. 114

³² LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 61

As referências que a historiografia possui sobre as habitações do período colonial têm sua origem nas descrições dos diversos viajantes que percorreram as diversas regiões do Brasil. Inicialmente as habitações de pobres e ricos apresentavam características comuns, diferenciando-se no tamanho e com as dos mais abastados possuindo uma quantidade menor de superposição das funções em cada uma das peças internas. Cabe salientar que já neste período as dimensões da habitação refletiam o poder do dono da casa:

*“... aliás, naquele tempo de colônia, não se progredia qualitativamente e sim quantitativamente”*³³

O modelo social e o sistema patriarcal do período exigiam que as mulheres ficassem ocultas em partes das casas onde não houvesse a possibilidade de contato externo: camarinhas ou alcovas copiadas dos árabes. O objetivo era ocultar as mulheres dos homens e impedir que estas os procurassem no exterior das habitações.

Segundo Donato³⁴, no Sec. XVII e XVIII a casa ainda era construída com o objetivo de manter a família isolada e defendida. Prova é que os quartos de hóspedes possuíam a porta voltada para o exterior e sem acesso ao corpo principal da casa.³⁵

Algranti cita ainda que nas habitações rurais com maior área construída, o quarto de hóspedes era construído separado da casa principal e sua porta abria-se para a varanda. Conseguia-se, desta forma, preservar a intimidade da família.³⁶

³³ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 104

³⁴ DONATO. Hernani. *História de usos e costumes do Brasil*. São Paulo: Melhoramentos. 2005. p. 131

³⁵ VERÍSSIMO, Francisco Salvador; BITTAR, William Seba Mallman. *500 anos da casa no Brasil: as transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999. P. 19

³⁶ ALGRANTI, L. M. *Família e vida doméstica*. In: Novais, F. A. e Souza, L. de M. *História da vida privada no Brasil 1. Cotidiano e vida privada na América portuguesa*. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.p. 93

Lemos afirma que a superposição estar-serviço aconteceu nas habitações pobres e abastadas, pois o elemento feminino possuía como alternativas o forno, o fogão, a agulha e as roças.³⁷ As mulheres criavam os filhos e alimentavam a família na zona de serviço: na casa dos mais poderosos as atividades aconteciam em áreas fragmentadas em duas ou três dependências, enquanto na morada pobre a vida acontecia em torno do fogão.

Uma das formas de medir a condição social ou o *status* do homem era a distância existente entre a localização da sala e a cozinha.

Com o processo de extroversão, ou seja, uma abertura do ambiente privado, a cozinha começa sua transformação. O pequeno espaço sem janelas e que agregava os brancos, os negros, os utensílios e os alimentos amplia-se e passa para os fundos da residência.

Diversas descrições que chegaram até nós através de documentos de venda, testamentos ou ainda relatos de viajantes descrevem as cozinhas como espaços alocados sob telheiros ou em varandas nos fundos das residências.³⁸

³⁷ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 60

³⁸ Além das obras de Gilberto Freyre e Luiz Câmara Cascudo que descrevem as residências brasileiras ao longo do tempo, podemos ainda citar os relatos de viagem de Saint Hillaire, que descreve as habitações de diversas regiões do Brasil.

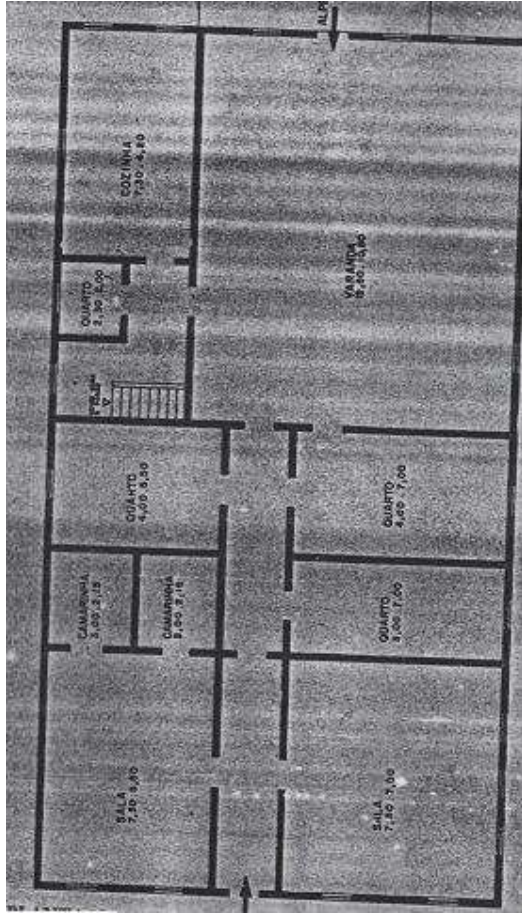


Figura 3 – Casa da segunda metade do século XIX ³⁹

O período que vai até a abolição da escravidão nos apresenta nas regiões urbanas uma cozinha segregada, separada nos quintais, nos alpendres, nos puxados. A cozinha era menosprezada e habitada por negros e mestiços. As moradias rurais mantiveram o conceito de cozinha integrada à casa, com fogão ou lareira que aquecia os espaços.

A necessidade de água para a limpeza dos instrumentos utilizados na cozinha e também para o ato de cocção dos alimentos foi um dos fatores que levaram as cozinhas para os fundos das residências. No início a água era transportada por escravos e posteriormente, nas zonas urbanas, passou a ser entregue pelas companhias estrangeiras.

³⁹ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 122

O processo de fragmentação da zona de serviço em várias dependências ampliou a circulação de pessoas nos fundos das moradias: transporte de gêneros alimentícios, atividades de lavar e quilar roupas, processo de quebrar o milho, ralar a mandioca e o mais importante de todos - cozinhar para os habitantes da casa.

Enquanto o homem buscava no exterior os recursos para manter e prover a moradia, as mulheres criaram no interior das zonas de serviço das casas um mundo a parte e este mundo passou a ser transferido de geração para geração.

2.3. Os tempos modernos

O fim das incursões bandeiristas e a exaustão das minas transformaram as relações econômicas e sociais em todos os espaços do Brasil. A cana de açúcar e o café enriqueceram determinadas famílias e passaram a gerar uma riqueza que transformou o campo e a cidade.

A partir do início do século XIX a cozinha passa a ser encarada como um espaço essencial nas habitações urbanas, ou seja, passa a ter a mesma importância do quarto e da sala. Gradativamente passa do espaço multifuncional onde aconteciam as atividades relacionadas à alimentação, à higiene e ao estar em casa, para o espaço onde o foco são as atividades relacionadas apenas ao processo de cozinhar e armazenar alimentos.

Um dos fatores mais importantes no processo de transformação do interior das moradias brasileiras no início século XIX foi a chegada da família real ao Brasil. O comportamento individual e da sociedade alterou-se, pois o ato de receber em casa passou a ser incentivado pela corte.

A parte interna das moradias passou a refletir as mudanças que aconteciam no espaço público e no espaço privado, primando por uma especialização de cada uma das divisões internas, ou seja, a sobreposição

tendia a ser minimizada e a desaparecer. Pelo menos nas habitações das classes mais abastadas.⁴⁰

A família real trouxe ainda uma melhora nos processos de higienização, disseminando nas áreas mais nobres da cidade a água encanada e ainda o recolhimento de detritos e dejetos gerados pelos habitantes das moradias.

No final do século XIX a rotina doméstica alterara-se em função da ausência dos escravos e da inserção da empregada doméstica. Por causa da presença desta, os lares foram se organizando de modo diferente quanto à disposição dos compartimentos e, também nas circulações horizontais.⁴¹

⁴⁰ BRITO, Marilda Elizardo (Coord.). *A vida cotidiana no Brasil moderno: a energia elétrica e a sociedade brasileira (1880-1930)*. Rio de Janeiro: Editora Centro de Memória da Eletricidade no Brasil, 2001. P. 280

⁴¹ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 129

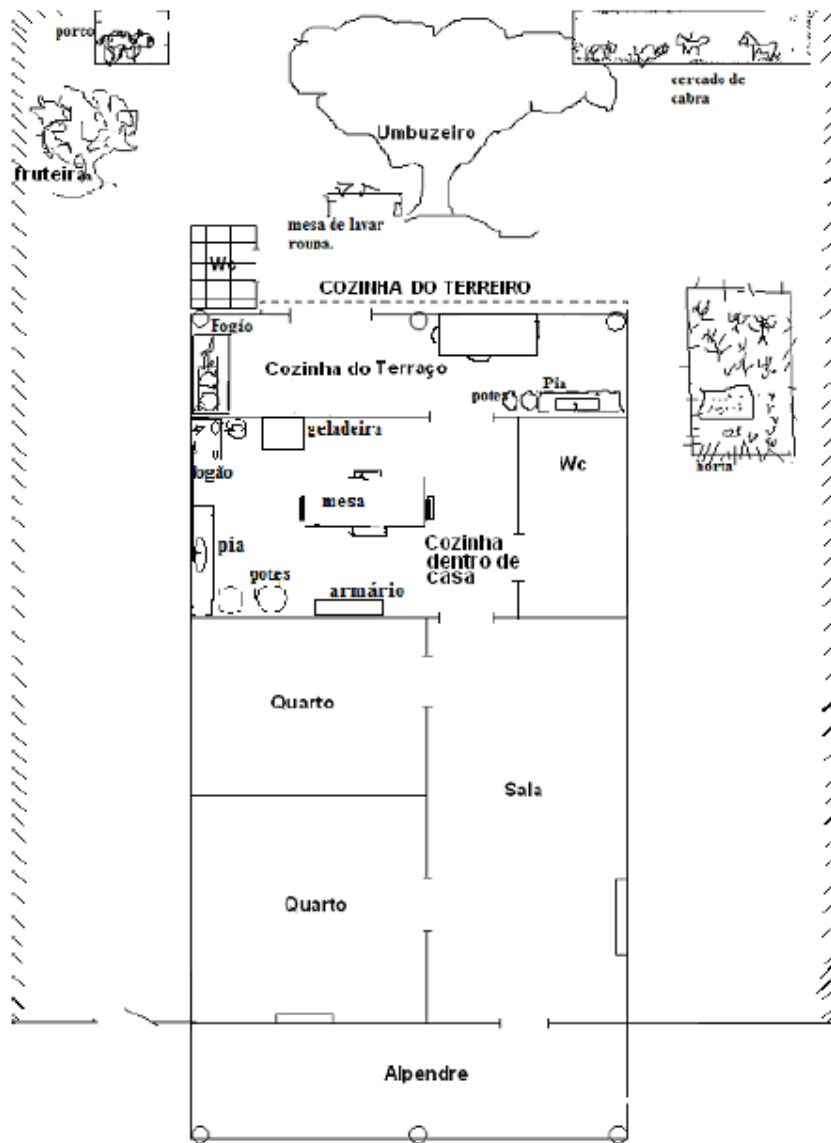


Figura 4 – Planta de residência no interior com 03 cozinhas.⁴²

Lentamente, porém em ritmo constante, a moradia passou a absorver o que a evolução tecnológica entregava: eletricidade, gás e os novos eletrodomésticos.

O processo de valorização de determinadas áreas urbanas em detrimento de outras fez com que os espaços internos sofressem alterações:

⁴² SILVA, Marilu A. *Cozinha: Espaço de Relações Sociais*. Dissertação de Mestrado. 2008. PPGAS. UFRN. P. 46.

os espaços internos das moradias diminuiram e a cozinha aproximou-se da sala. O modelo interno começava a mudar:

*“A área social continua no térreo, mas com banheiro social, enquanto o setor íntimo irá para o pavimento superior e o serviço encontrará lugar junto ao quintal, que abriga o alojamento dos empregados”*⁴³

A partir de meados do século XX o “american way of life”⁴⁴ passa a dominar o modelo de moradias no Brasil, primando pela racionalização dos espaços domésticos e também pela automação das funções de serviço.⁴⁵

⁴³ VERÍSSIMO, Francisco Salvador e BITTAR, William Seba Mallman. *500 anos da casa no Brasil: as transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia*. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999. P. 68

⁴⁴ Uma explicação do “american way of life” e sua introdução no Brasil pode ser encontrada na obra de Paul Singer: *Interpretação do Brasil: uma experiência histórica de desenvolvimento da história geral da civilização brasileira*. Brasil Republicano, v.3.

⁴⁵ Brito, Marilda Elizardo (Coord.). *A vida cotidiana no Brasil moderno: a energia elétrica e a sociedade brasileira (1880-1930)*. Rio de Janeiro: Editora Centro de Memória da Eletricidade no Brasil, 2001. p. 287

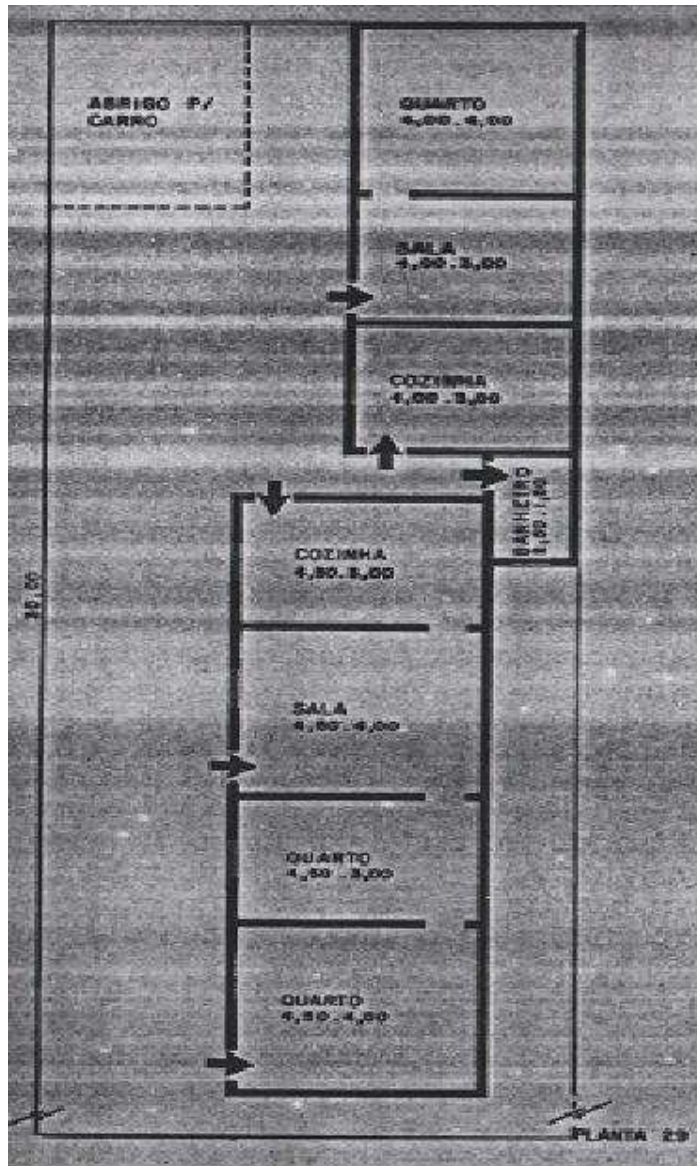


Figura 5 – Casa operária da metade do século XX ⁴⁶

Com a introdução do modelo americano nasce no Brasil o apartamento composto por sala, quarto, banheiro e kitinete. Aos poucos as mudanças chegam às classes mais pobres da população e surgem os conjuntos habitacionais que fazem uso dos edifícios de apartamentos.

⁴⁶ LEMOS. Carlos A. C. op. Cit. p. 184

Até a metade do século XX a família ainda se mantinha reunida em função do espaço de serviço existente nas moradias. Os membros da família que ficavam em casa durante o dia passavam boa parte deste tempo nos espaços destinados às cozinhas. A partir da década de 1950 com a transformação gradativa do espaço destinado às cozinhas, as relações sociais mantidas por este espaço tendem a transformar-se também.

3. A desapropriação do espaço das cozinhas

3.1. Cozinha: espaço de convivência e relações sociais

As cozinhas são o espaço que os homens buscam para saciar uma de suas necessidades mais básicas: a alimentação. O processo de preparação dos alimentos para o seu cozimento ou mesmo para apenas levá-los crus à mesa fez com que a cozinha, desde seus primórdios, se tornasse um espaço social, onde homens e mulheres estabelecem relações de interação e de representação.

A cozinha propicia os encontros entre marido e mulher, entre mãe e filhos, entre vizinhos e entre amigos, refletindo valores econômicos e relações sociais e culturais.

O trabalho realizado nas cozinhas é, na maioria das vezes, transmitido dos mais velhos para os mais jovens, sendo que as novas gerações incorporam não apenas os ingredientes, mas também os cheiros, sabores e consistências dos pratos.⁴⁷

Se levarmos em consideração que o espaço social é o campo onde se inter-relacionam o lugar, o social e o cultural torna-se possível afirmar que a casa é o primeiro espaço ou campo de forças onde nós, agentes sociais, construímos nossas relações com outros agentes sociais.⁴⁸

A existência de uma família pressupõe a existência de uma casa, assim a casa é o lócus de realização dos grupos domésticos.⁴⁹ Através das casas, famílias constroem seu mundo e o utilizam para se relacionar com o mundo externo.

A cozinha constrói uma rotina diária que é agregada à dinâmica das atividades da casa e da sociedade. Para Giard:

⁴⁷ ELIAS, Norbert. op. cit. p. 10

⁴⁸ BOURDIEU. Pierre. *O Poder Simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2009. 12^o. Ed.

⁴⁹ WOORTMANN. Klaas, *Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda*, Relatório final. Brasília Série antropológica. 1978. P. 120

“É um espaço que compreende um “conjunto de movimento produzido pelas operações que o orientam, o circunstanciam, o temporalizam e o levam a funcionar em unidade”⁵⁰

Na cozinha, os atos e gestos são repetidos milhares de vezes ao longo de uma vida, na execução das atividades cotidianas: colher ou comprar os alimentos, prepará-los e levá-los ao fogo, controlar o cozimento, preparar e servir a mesa, recolher e lavar a louça, guardando-a posteriormente. Estas atividades passam a ter significados especiais para aqueles vivem e presenciam suas repetições. Acabam por criar uma visão de mundo e de fazer as coisas que é compartilhada por aqueles que convivem no mesmo espaço. O compartilhar esta visão de mundo pode ser explicado pela visão antropológica de Geertz⁵¹. Os elementos que valorizam estas relações são os componentes ou o *ethos*, o conjunto de costumes e hábitos apreendidos pelos indivíduos e as cozinhas e seu espaço conseguem fornecer um conjunto de relações específicas e determinantes para o processo de aculturação.

O espaço das cozinhas conseguia abrigar até bem pouco tempo todos os habitantes da casa: os bebês, as crianças, os adolescentes e os velhos. As refeições aconteciam em conjunto em mesas que se não eram amplas, possuíam lugares para todos. A preparação em conjunto e o ato de alimentar-se fazia com que os homens trocassem idéias sobre política, sobre economia, sobre o clima, sobre a plantação e os animais. As mulheres definiam as atividades do dia e o processo de organização da casa. Trocavam receitas e se ajudavam nas atividades de preparação dos alimentos e manutenção dos utensílios.

O espaço residencial e neste caso, o espaço de serviço, em especial a cozinha, deve ser analisado de forma a contemplar as relações sociais e as práticas utilizadas para dominar este espaço. Os indivíduos ao longo do tempo conseguem construir significados, identidades e posicionamentos sociais.

⁵⁰ GIARD, L. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 221

⁵¹ GEERTZ, Clifford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: LTC. 2008. p. 144

Estes indivíduos se apropriam do espaço das cozinhas através da construção de práticas, da definição do mobiliário, da ocupação de lugares, ou seja, a cozinha pode ser considerada um território. Os indivíduos se inserem neste espaço utilizando estratégias para dominar e demarcar seus espaços, buscando a manutenção do “status” de pertencimento.

3.2. As receitas e os modos de fazer do passado

Ao falar sobre o processo de transmissão de conhecimentos na cozinha, Freyre faz menção a uma maçonaria das mulheres:

“...houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: guardar segredo das receitas de doces e bolos de família...”⁵²

Desde o passado remoto as pessoas procuram registrar uma receita de um doce ou de um prato especial. A forma de preparar uma receita parece estar relacionada com lembranças de um determinado convívio social, com uma fêmea ou um macho que o preparou ou ainda apenas pelo sabor do prato em si mesmo.

A atividade “cozinhar” é realizada por alguns com prazer obsessão, por outros com humildade e repetição, porém sempre constrói relações consigo e com outros. Para Giard, a cozinha exige que seus indivíduos possuam uma memória múltipla:

“memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências (...)”⁵³

⁵² FREYRE, Gilberto. *Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil*. São Paulo: Cia das Letras, 1997. p. 81

⁵³ GIARD, L. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 219

As receitas orais ou escritas parecem se constituir em um reflexo da vida cotidiana e, também, local de encontro de costumes ao longo dos séculos.⁵⁴ São transferidos por via da memória os padrões de alimentação das famílias, as preferências e os gostos de seus integrantes, tabus alimentares e mais: representam os processos de socialização e de hábitos transmitidos entre as gerações, de forma a perpetuar o estilo alimentar dos grupos sociais.

O ato de uma mãe transmitir uma receita para uma filha, divulgando segredos culinários, evidencia uma forma de continuidade das tradições e de valorização do grupo familiar.

Giard no segundo volume de “A Invenção do Cotidiano” faz uma colocação bastante interessante a respeito das preferências culinárias e da memória de cada um de nós:

*“... nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do café, do azeite de oliva (...) é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância”.*⁵⁵

Ao afirmar que comemos nossas lembranças, a autora nos remete à importância que tem na formação de nossa personalidade como indivíduo o convívio no espaço das cozinhas residenciais.

⁵⁴ REVEL, J. *Um banquete de palavras – uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

⁵⁵ GIARD, L. *Cozinhar*. In: CERTEAU, M. de. *A invenção do cotidiano – morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 249-251

CONSIDERAÇÕES FINAIS

No Brasil, os termos família e casa possuem uma conexão muito forte. A maioria das famílias busca complementar a união através dos laços afetivos ou de dependência afetiva, econômica ou de necessidades físicas com a ocupação de um espaço próprio. Estas residências possuem desde os primórdios uma divisão do espaço interno com dois objetivos básicos: serviço e repouso. O serviço são as áreas voltadas para o ato de cozinhar e o de limpeza do corpo, da indumentária e também dos instrumentos e equipamentos da casa.

Se limitarmos nosso universo ao processo de evolução das residências brasileiras, veremos que no início as cozinhas foram construídas no interior das habitações, sempre com um fogo aceso para aquecer uma panela ou um pote de água. O modelo patriarcal que acompanhou os primeiros colonizadores acabou por empurrar as mulheres para as atividades de serviço no interior das residências.

A necessidade de preparar os alimentos para todos os membros da família e em muitos casos para os agregados acabou por construir um processo cultural de transferência de conhecimento entre os habitantes da residência. Diz-se que nas casas onde as cozinhas funcionam existe mais vida. O compartilhamento das atividades e dos cheiros aproxima as pessoas, fazendo com estas troquem informações sobre suas rotinas e desejos.

Ao longo do tempo as cozinhas foram sofrendo modificações que refletiram as mudanças em nossas relações, as evoluções tecnológicas e também a variação em nossos hábitos alimentares. Na cozinha as mulheres inventaram comidas, doces, conservas com os frutos e raízes da terra.⁵⁶ A guarda e o conhecimento destas receitas acontece no espaço de preparação das mesmas: a cozinha. O processo de preparo faz e fazia com que as mulheres permanecessem nas cozinhas durante boa parte do dia e, por

⁵⁶ FREYRE, Gilberto. *Sobrados e mucambos : decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano*. 16. ed. São Paulo: Global, 2006

possuírem outras atividades no lar, obrigavam-se a manter no espaço seus filhos e filhas. O ato de educar para a leitura ou até mesmo para a execução dos temas escolares era realizado na cozinha ou na varanda. Neste meio tempo as mães acompanhavam seus filhos e estes se alimentavam dos preparados que estavam no fogão.

Conforme citado anteriormente, a cozinha é um espaço de representações e a luta pela ocupação deste espaço é um processo contínuo durante a vida das pessoas. O processo de aculturação de um país é construído ao longo do tempo através de uma conexão entre passado e presente. O componente familiar e mais comum acontece nas residências das famílias com menor poder aquisitivo e, desta forma, estas famílias conseguem interpretar e transferir o conhecimento doméstico recebido de seus pais para seus filhos.

As histórias geradas pelos povos são encontradas nos livros, nos documentos oficiais, em jornais e revistas e também na comida. Estas histórias são as imagens que ajudam a construir o processo cultural de uma determinada região e, em alguns casos, posteriormente, de uma nação. O processo de socialização tem sua origem no núcleo social básico: a família. O ato de socializar se inicia através da educação recebida nas áreas de serviço das residências.

O local de produção das receitas e manipulação dos alimentos é a cozinha das residências, gerando uma tradição familiar e que pode incluir, eventualmente, uma rede de vizinhos. O modelo acaba por gerar um conjunto de tradições familiares com abrangência local. O oposto deste processo é o abandono das cozinhas, para se fazer refeições nos ambientes externos ou mais conhecidos como locais de refeições na zona urbana. Podemos afirmar que ao transformar a comida em mercadoria, tornamos o consumo vazio e sem sentido, limitando a relação com a cultura e com a identidade local. O processo de comer fica sem sentido.

O processo de desapropriação do espaço das cozinhas que ocorre durante a modernização de residências é um dos fatores que leva ao processo

de redução nas relações sociais familiares. Se esta desapropriação acontece por culpa do crescimento das culturas de massa, podemos então ter certeza que nossa sociedade perde sua própria identidade cultural.

A evolução do espaço de serviço das residências brasileiras, principalmente as cozinhas, carece ainda de trabalhos que abordem o espaço físico. Talvez tenhamos em Carlos Lemos o único trabalho consistente, porém a abordagem limita-se a São Paulo e a pequenas citações sobre outras regiões do Brasil. A abordagem histórica é ainda mais limitada e trata sempre das residências como um todo. Uma abordagem sobre as relações sociais nas cozinhas que utilize o conceito de representações desenvolvido por Chartier é ainda rara em termos de Brasil e inexistente em termos de Rio Grande do Sul.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALGRANTI, L. M. Família e vida doméstica. In: Novais, F. A. e Souza, L. de M. História da vida privada no Brasil Vol. 1. Cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- ARON, Jean-Paul. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, J. e NORA, P. História, novos objetos. Rio de Janeiro: F. Alves, 1974.
- BOURDIEU, Pierre. O Poder Simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil. 2009.
- BRAUDEL, Fernand. Civilização material, economia e capitalismo séculos XV - XVIII. São Paulo: Martins Fontes, 1995.
- BRITO, Marilda Elizardo (Coord.). A vida cotidiana no Brasil moderno: a energia elétrica e a sociedade brasileira (1880-1930). Rio de Janeiro: Editora Centro de Memória da Eletricidade no Brasil, 2001.
- CASCUDO, Luis da Camara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.
- CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano V. 2. Morar, cozinhas, Petrópolis: Vozes, 2008.
- CHAPELOT, Jean e FOSSIER, Robert. The Village e House in the Middle Age. Hachette, 1980 – acesso via Google Books.
- CHARTIER, Roger. A História cultural: entre práticas e representações. Lisboa: Difel, 1990. 2ª. Ed.
- DONATO. Hernani. História de usos e costumes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2005.
- ELIAS, Norbert. O Processo Civilizador: Formação do Estado e Civilização. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. V. 2
- _____. O processo civilizador: uma história dos costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1994. V. 1
- FISCHLER, Claude. A McDonaldização dos costumes: in FLANDRIN & MONTANARI, História da Alimentação, 1998.
- FLANDRIN, J. e MONTANARI. M. História da alimentação. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2000.
- FRANCO, A. De caçador a Gourmet. São Paulo: SENAC, 2001.

FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. 51. ed. São Paulo: Global, 2006.

_____. Sobrados e mucambos : decadência do patriarcado rural e desenvolvimento do urbano. 16. ed. São Paulo: Global, 2006.

_____. Açúcar: Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. São Paulo: Cia das Letras, 1997.

GEERTZ, Clifford. A Interpretação das Culturas. Rio de Janeiro: LTC. 2008.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M. de. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008.

HÉMARDINQUER, J. J. (Org.) in Cahier des Annales (28). Paris: Librairie Armand Colin, 1970.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. A história da gastronomia. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LEMOS, Carlos A. C. Cozinhas, etc. São Paulo, Perspectiva, 1978.

POULAIN, J. P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

REVEL, J. Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Cia. das Letras, 1996.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. 1939. Viagem ao Rio Grande do Sul (1820-1821). São Paulo: Companhia Editora Nacional.

SILVA, Marilu A. Cozinha: Espaço de Relações Sociais. Dissertação de Mestrado. 2008. PPGAS. UFRN.

SINGER, Paul. Interpretação do Brasil: uma experiência histórica de desenvolvimento da história geral da civilização brasileira. Brasil Republicano, v.3. São Paulo: Difel, 1995.

VASCONCELLOS, S. de. Arquitetura, arte e cidade: textos reunidos. Organização de Celina Borges Lemos. Belo Horizonte: Editora BDMG Cultural, 2004.

VERISSIMO, Francisco Salvador; BITTAR, William Seba Mallman. 500 anos da casa no Brasil: as transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.

WOORTMANN, Klaas, Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda, Relatório final. Brasília Série antropológica. 1978.