

Maria Cecília Naclério Homem



PRINCÍPIO DA RACIONALIDADE *e* A GÊNESE DA COZINHA MODERNA

124

pós-

RESUMO

A partir de 1930, começam a ser valorizados entre nós os princípios de simplificação do trabalho na indústria e no lar. Os três grandes centros de operações existentes na cozinha, a saber: armazenamento e conservação; limpeza e preparo; cocção e serviço, deviam apresentar-se em superfícies contínuas e compactas, contidas em um espaço menor e mais bem aproveitado, o que veio ao encontro da necessidade de economia de passos e de movimentos do usuário. A cozinha, que girava em torno do triângulo constituído pela pia, pelo fogão e pela geladeira, sem perder de vista a janela, foi sendo enriquecida por uma série de eletrodomésticos de pequeno e grande porte, entre os quais a geladeira elétrica, introduzida a partir de 1927. Mas esse equipamento só se vulgarizaria após a Segunda Grande Guerra, graças ao aperfeiçoamento das formas de energia, como a eletricidade e os derivados de petróleo e à intensificação das atividades industriais e comerciais. Tais fatores ocorreram de modo paralelo ao crescimento do mercado de consumo e da indústria da construção civil, em especial da verticalização, a qual propunha o melhor aproveitamento econômico do espaço.

ABSTRACT

The concept of work rationalization in the manufacturing as well as in the home environment has been valued by us since 1930. At home, kitchens comprised three major operational hubs, namely storage and conservation, cleaning and preparation, and cooking and serving. These had to feature continuous and compact surfaces, contained in compact areas that maximized use, something which matched the need to save the user's steps and movements. The kitchen, centered around a triangle consisting of the sink, the stove and the icebox, and a window for a good view, started aggregating small and large appliances, including the electric refrigerator, introduced as of 1927. Nonetheless, this particular appliance would only become widely used after World War II, thanks to improved energy forms, such as electricity and oil, and greater industrial and trade activity. These factors took place concurrently with a burgeoning consumer market and building industry, especially that involving high-rise and high-density structures, which demanded ultimate economical use of space.

INTRODUÇÃO

Com este trabalho pretendemos captar o processo de nascimento da cozinha moderna, mediante a introdução do princípio da racionalidade. Assim sendo, não deve ser o mais completo possível, mesmo porque foi concluído em 1997, com o nome *A racionalidade assume o comando: o equipamento da cozinha moderna*, e foi apresentado pelo Lab-FAU na 1ª convenção USP de História da Ciência e da Tecnologia, realizada em outubro do mesmo ano. Foi revisto para esta publicação, no qual procuramos enfatizar a importância da idéia da simplificação do trabalho na cozinha.

A cozinha é considerada como o compartimento da habitação em que se preparam os alimentos. Sua atividade básica, e a etimologia do vocábulo o indica, é o cozer, isto é, o preparo de alimentos pela ação do fogo ou do calor, havendo, desde tempos imemoriais, diversos processos para a obtenção do fogo para a cocção, bem como do segundo elemento essencial, a água, o que explica, desde sempre, a itinerância ou a mobilidade da cozinha. Contudo, o que concede a função ao espaço é o equipamento, cuja presença será indicativa das operações que aí se desenvolvem. São várias as operações que se vinculam à cocção: limpeza, preparo, cozimento e serviço, além da recepção, armazenamento, conservação e distribuição dos gêneros alimentícios ou dos alimentos preparados, as quais, com o decorrer dos séculos, desenvolveram-se tanto nos exteriores quanto nos interiores e articularam-se com o local onde estava o fogo.

A cozinha constitui um local no qual os elementos como o fogo, a água, o ar e a luz coexistem nas mais diferentes manifestações, condição que, associada ao seu uso contínuo, passa a caracterizá-la como um espaço fatalmente sujeito à deterioração e a constantes cuidados com sua manutenção, levando-a a depender de uma reciclagem periódica. Por isso, técnicas de obtenção da matéria-prima e de sua conservação, processos de preparo dos alimentos, a fabricação e o uso dos utensílios, etc. assinalam a história da cozinha. A preocupação da indústria com a reciclagem da área e de seu equipamento transformaram-na em um local de apresentação e preservação dispendiosas, as quais não deixam de incluir um lado criativo e lúdico, atributos que, por certo, também se manifestam na prática culinária.

O NASCIMENTO DO IDORT E A SIMPLIFICAÇÃO DO TRABALHO NA INDÚSTRIA NACIONAL: 1930-1945

Após 1930, um grupo de empresários paulistas, liderados por Armando de Salles Oliveira, criou o Instituto de Organização Racional do Trabalho – IDORT, com o objetivo de responder à crise de 1929, que oprimia as instituições da época. A iniciativa foi a responsável pela introdução do planejamento, da pesquisa e do

trabalho em nosso país que estava em franco descompasso com relação aos países desenvolvidos. Era preciso organizar a indústria de forma a combater o desperdício de tempo, de material e de energia humana, princípios formulados pelos engenheiros norte-americanos Frederick W. Taylor (1856-1915) e Frank B. Gilbreth (1868-1924), os quais também deveriam ser aplicados nos lares. Para tanto, havia necessidade de informar, formar e desenvolver organizações, tendo sido criada a *Revista do IDORT*, publicada até hoje. Em 1938, essa revista publicou uma série de artigos importantes¹ que propunham uma cozinha clara, de aspecto agradável, bem iluminada durante o dia, por meio de grandes janelas, e à noite, por intermédio de focos de luz bem distribuídos. Devia ser facilmente limpa, os móveis bem distribuídos no sentido de reduzir a fadiga e a perda de tempo do usuário. Para tanto, contaria com uma mesa central e o equipamento bem à mão, junto ao fogão. Observavam a importância das formas de energia, das instalações apropriadas, da higiene e da alimentação adequada, tendo como base os valores nutritivos.

Em junho daquele mesmo ano, o arquiteto Henrique Mindlin também apresentava o artigo de sua autoria: "*Análise racional do projeto*", no qual falava dos três centros de trabalho da cozinha: armazenamento e conservação; limpeza e preparo; cozimento e serviço, representados pela geladeira, pela pia, pela bancada de trabalho e pelo fogão; referia-se, a seguir, aos estudos das capacidades necessárias (considerando o número de leitos da residência) e do arranjo dos elementos componentes². Em breve, os alunos da Escola Politécnica incorporaram tais idéias e trataram de analisar os projetos norte-americanos, apresentado ora em forma de I, ora em L ou em U. Estes seriam sempre compactos, em vista de reduzirem-se as distâncias ao mínimo possível³. Previam-se as superfícies contínuas, colocadas no nível da cintura do usuário, aproveitando-se a parte inferior e superior das paredes para a fixação dos armários. Valorizava-se a automação dos aparelhos, sempre colocados à mão e propunha-se um espaço para a copa ou sala de almoço, que seria conjugado com o da cozinha.

Definia-se, assim, a cozinha racional: aquela que é especialmente organizada e ocupa um espaço reduzido, em vista da economia de tempo e de energia humana. Deve ser clara, arejada e bem iluminada por janelas e luzes noturnas, e ter aspecto alegre. Considera três grandes centros de atividades: armazenamento e conservação; limpeza e preparo; cozimento e serviço, apresentando-os em perfeita conexão entre si, mediante a melhor disponibilidade do equipamento e das janelas, além de relacioná-los com as peças que compõem a habitação. O trabalho será simplificado pela disposição e pela automação dos aparelhos auxiliares. Móveis e aparelhos se integram às superfícies contínuas e compactas, contidos todos em um espaço menor e mais bem utilizado, apto a atender à necessidade de economia de passos e de movimentos do usuário.

O termo racionalidade é usado no sentido de tornar mais eficientes e menos penosos os processos do trabalho culinário. Para tanto, assistiu-se à associação do

(1) Ver: WIGGAM, Albert Edward. A simplificação do trabalho. *Revista do IDORT*, São Paulo, p. 121-123, jun. 1938. "A cozinha racional", sem autoria expressa, in: op. cit. p. 269-270; OLIVEIRA, engenheiro Francisco de Salles: *A organização das atividades domésticas*, *Revista do IDORT*, out., nov., dez., p. 265-266.

(2) MINDLIN, Henrique. "Análise racional do projeto" (método Klein). *Acrópole*, São Paulo, n. 3, p. 39-47, ano 1, julho de 1938.

(3) JAEGER, Frederico René de. Cozinhas de hoje. *Revista Politécnica*, São Paulo, n. 130, p. 143-150, abr.-jun. 1939.

conforto ambiental com a ergonomia. É possível dizer que a racionalidade constitui o caráter básico da cozinha moderna, uma vez que ela visa à programação do espaço em vista de seu melhor aproveitamento, assim como do equipamento disponível, objetivando facilitar ou agilizar as operações culinárias.

Nesse momento, ampliavam-se os serviços urbanos. Nascia a sociedade de massas no Brasil, que já contava com 50 milhões de habitantes. Vivia-se a era do rádio e já se faziam as primeiras incursões pelo crediário. Diversas linhas aéreas de carreira cortavam os céus do país. Mas a indústria nacional estava voltada apenas aos ramos da tecelagem, aos artigos de vestuário e brinquedos. Entre os produtos alimentícios, salientam-se os biscoitos Aymoré e enlatados nacionais: sardinhas, extrato de tomate e goiabada, ambos marca Peixe. As marcas dos refrigerantes e das cervejas eram tradicionais. A indústria suíça Nestlé e Maizena Dureya já se faziam presentes. Entre os importados, figuram os produtos farmacêuticos, de beleza e de higiene, os automóveis e eletrodomésticos de porte tais como as geladeiras das marcas Frigidaire e GE.

A EVOLUÇÃO DO EQUIPAMENTO: 1940-1960

Ao estudarmos a evolução do equipamento, observamos que, nos últimos 60 anos, ele se fez acompanhar de uma série de conceitos: facilidade, praticidade, rapidez, limpeza, saúde, beleza, prazer, conforto, etc.

Transforme em prazer as árduas tarefas caseiras !...

Seja prática ! O seu trabalho, sem dúvida, será menos fatigante se a sua copa, a sua cozinha e a despensa estiverem convenientemente apetrechadas! Visite-nos. Frigidaire inglesa - Magnífico refrigerador de 4 ½ pés, de fácil lubrificação, o que lhe assegura maior durabilidade, ótimas e espaçosas divisões.

Batedeira elétrica para bolos e para espremer laranjas, limões, etc.

Mappin, 1940. In: Mappin setenta anos. 1985

“Exaustor CONTACT

para o conforto do seu lar

aparelho fácil de limpar...

Cozinhas higiênicas e confortáveis:

Agora estou contente. Depois que instalei o Exaustor Contact, minha cozinha está sempre limpa, fresca e agradável. Não tem fumaça nem cheiro de frituras”.

“Ela prefere PANEX

*** Supereconômica: poupa combustível, tempo e trabalho, pois cozinha o feijão em 20 minutos”.*

Liquidificador ARNO IV Centenário

“Moderno, funcional, características exclusivas:

novas cores: estudadas para harmonizar perfeitamente com sua cozinha

novo copo: em forma de coqueteleira

leva as receitas diretamente da cozinha à mesa

novo: Motor ‘super-silent’, ultra potente... 3 velocidades para todas as necessidades

nova sobre-tampa...”

“... Ela também se orgulha de ter uma das cozinhas mais modernas, completamente equipada, com todos os aparelhos elétricos, se bem que, tanto ela como a Josefina, secretamente consideram seu uso ligeiramente ‘desonroso’. Cozinhar, assim lhe foi ensinado, dever ‘a mão’, lenta e trabalhosamente.”

Revista Casa e Jardim 3, 5,7, 1953

O equipamento, em particular a automação, integrou-se à cozinha racional, constituindo a cozinha moderna. Assim sendo, a cozinha moderna revela vínculos com a ciência, além de se encontrar totalmente apoiada na tecnologia e no projeto, realizado tanto na indústria quanto no particular. Ao mesmo tempo, contida em um espaço menor, ela pôde atender aos interesses da indústria da construção civil. A nova cozinha se desenvolveu em torno do fogão, da pia e da geladeira, além da janela, associados a outros aparelhos de pequeno e grande porte, e a determinados tipos de móveis, acrescidos da racionalização ou do planejamento, além da preocupação estética.

A evolução do equipamento ocorreu por etapas. Com a Revolução Industrial, ele se articulou com a urbanização – quanto à instalação da rede de água e de esgotos, conduzindo a água corrente para os interiores e fazendo escoar as águas servidas – com a indústria de beneficiamento dos gêneros, e a de embalagens e conservação dos alimentos, assim como com a regularização do sistema de transportes. Tais fatores possibilitaram a diminuição do número de tarefas desenvolvidas na cozinha e em seus anexos, primeiros passos rumo à cozinha pequena, organizada, limpa e bonita, isto é, à cozinha moderna, racional.

A COZINHA NA ECONOMIA DE SUBSISTÊNCIA E NO PERÍODO PRÉ-INDUSTRIAL

Até que o Brasil se integrasse à Revolução Industrial – o que, aliás, ocorreria de forma irregular – e a água chegasse às torneiras, a cozinha era muito diferente. A mistura da produção com o privado e as dificuldades quanto à obtenção do precioso líquido fizeram dela um local sujo e desarticulado, alvo do preconceito que existia na sociedade escravocrata com referência ao trabalho manual. Situada

(4) CORONA, Eduardo e LEMOS, Carlos A. C. *Dicionário de arquitetura brasileira*. São Paulo: EDART, 1972. V. Jirau. p. 288.

(5) Vide a respeito: LEMOS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc. Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista*. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978. Realizamos o seguinte estudo: HOMEM, Maria Cecília Naclério. *Evolução da cozinha em São Paulo; A influência da indústria no seu equipamento e nas suas dimensões (1800-1950)*, como trabalho programado ao doutorado na FAUUSP, ambos orientados pelo Prof. Dr. Carlos A. C. Lemos. A cozinha da casa mais abastada também foi estudada por nós em: HOMEM, Maria Cecília Naclério. *O palacete paulistano e outras formas urbanas de morar da elite cafeeira: 1867-1918*. São Paulo: Martins Fontes, 1996. O presente trabalho visa ser uma complementação dos dois últimos.

sempre nos fundos ou espalhada pelos quintais das casas urbanas e rústicas, ou nos andares superiores dos sobrados, ficava em lugar oposto ao salão e à sala de visitas, desaguando, habitualmente, na sala de jantar, tendo passado, antes, pela despensa ou pelo quarto dos doces e dos queijos. Uma vez que o uso da chaminé não era constante, a fumaça do fogão a lenha saía pelos interstícios das telhas vãs, ao mesmo tempo em que servia de conservante aos alimentos perecíveis dependurados na jirau. Eram eles: “... as carnes e derivados, o sal que fica protegido da umidade, os tijolos da rapadura, o milho-pipoca, assim defendido do caruncho, o toicinho, as mantas salgadas, etc.”⁴

Assim sendo, a cozinha era suja, fumarenta e exalava mau cheiro. Apresentava-se desconexa e abria-se para o quintal onde não faltavam a latrina, o poço ou a mina d’água e por onde se espalhavam o forno de barro, pilões, peneiras, moendas, a casa da farinha e a de fabricar queijos. Muitas vezes, os desvios dos cursos dos rios supriam a necessidade de beber dos moradores e da limpeza doméstica, servindo para a lavagem da roupa e do trem de cozinha, assim como de força motriz aos monjolos e moinhos. Na cidade, barricas d’água adquiridas ou trazidas das fontes pelos escravos, jornaleiros ou agregados completavam o suprimento de água da habitação mais abastada, da qual os excrementos e as águas servidas dos banhos de gamelas ainda seriam carregados pelo elemento servil e despejados nos becos, nos rios ou nos matagais⁵.



Foto 1: *Cozinha Caipira*, óleo sobre tela de autoria de José de Almeida Jr., de 1896, medindo 63 x 87 cm
Fonte: Pinacoteca do Estado de São Paulo



Foto 2a: O modelo de cozinha de 1917, no qual se valoriza a janela e busca-se a compactação dos móveis
Fonte: *Revista Feminina*, São Paulo, n. 32, 1917

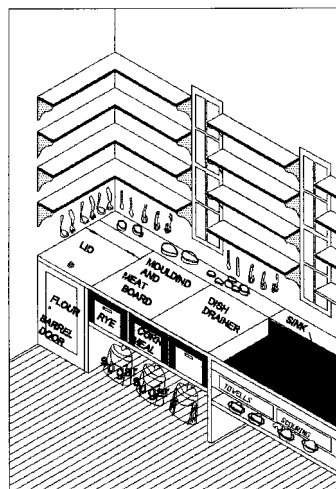
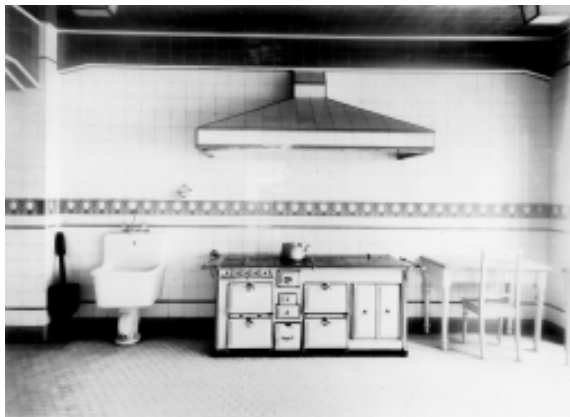


Foto 2b: Em 1869, Catherine Beecher propunha nos Estados Unidos, superfícies de trabalho contínuas juntamente com a organização dos utensílios e dos gêneros alimentícios a serem utilizados pela cozinheira. Na pia ao lado, Catherine fez instalar bombas de água quente e fria. Contudo, colocou o fogão a lenha em outra zona
Crédito: Desenho de Flávia E. Silva, a partir de Giedion, S., 1978

Fotos 3a e 3b: Parte da cozinha de Haus am Horn, Weimar, 1923, concentrando as zonas de limpeza, preparo e armazenamento, intercaladas com as superfícies contínuas, ao mesmo tempo em que utiliza as paredes e a zona da janela, perfazendo o total de uma cozinha duas ou três vezes maior. Na outra imagem, fogão a gás da cozinha do Bauhaus projetada em L
Crédito: Desenho de Flávia E. Silva, a partir de Giedion, S., 1978



Fotos 3c e 3d: Cozinha de uma residência *art-déco*, de cerca de 1928, azulejada até o teto. O fogão a gás continua como centro, agora atraindo para perto de si os acessórios, dispostos sem continuidade
Crédito: Foto da Cia Comercial e Construtora, arquivo da autora



Foto 4: Um dos primeiros modelos de fogão de ferro a lenha, fabricado no Rio de Janeiro, em 1866. Substituiu o fogão caipira. Fazenda Independência, 1822, Bananal, São Paulo
Crédito: foto MCNH, ago./2001



Foto 5: Modelo de fogão móvel, importado dos Estados Unidos. Trata-se do fogão de ferro conhecido como "fogão econômico". Dotado de serpentina, possibilitava o aquecimento da água. Esse fogão trouxe consigo a bateria de ferro
Fonte: A *Provincia de São Paulo*, 28 dez. 1879

(6) Sobre o surto de urbanização ocorrido em São Paulo no último quarto do século passado, consulte-se: PAULA, Eurípedes Simões de. A segunda fundação de São Paulo. Da pequena cidade à grande metrópole de hoje. *Revista de História*, ano V, n. 17, p. 169-179, jan. mar. 1954.

(7) HOMEM, Maria Cecília Nacilério. Mudanças espaciais na casa republicana. A higiene pública e outras novidades. *Pós-Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP*. São Paulo, FAUUSP, n. 3, p. 6, jun. 1993.

Foto 6: Tipos de fogão a carvão, lenha, coque, óleo, etc. em uso até pelo menos a década de 30. Tinham uma característica comum: eram todos escuros. Fonte: *O Estado de São Paulo*, 6 dez. 1936

A CAPITAL DO CAFÉ E O COMÉRCIO DE IMPORTAÇÃO

Na São Paulo do café, o surto de urbanização teve início no último quarto do século. Ainda que de forma pontual, foram instaladas as primeiras redes de iluminação a gás, de fornecimento de água e de escoamento de esgotos. Organizou-se o serviço de transportes coletivos urbanos, feito pelos bondes a tração animal, e procurou-se regularizar o suprimento de gêneros alimentícios da cidade⁶. O transporte ferroviário, ligando desde 1867 a cidade ao porto de Santos e ao exterior, possibilitou a intensificação do ritmo das importações, responsáveis pela oferta, no mercado, das peças necessárias ao novo equipamento sanitário. Canos, manilhas, torneiras, os azulejos, as privadas com sifão (cuja patente era inglesa) e demais peças de louça sanitária, etc. eram fabricados e exportados, de preferência, pela Grã-Bretanha. Com a urbanização, a cozinha e o banheiro puderam entrar dentro de casa⁷.

Na virada do século, a cafeicultura atraiu população e riqueza para São Paulo. Assistiu-se ao afluxo dos imigrantes e à vulgarização das construções de tijolos. Edificou-se uma nova casa, de planta e estilo diferentes, cuja cozinha, limpa, clara e arejada, tendia a concentrar-se nos interiores. O Código Sanitário de 1894 exigia que ela fosse revestida de material impermeável até 1,5 m de altura. As peças de louça tinham de ser fixas, esmaltadas e laváveis, sendo obrigatório o uso do sifão hidráulico receptor nas pias.

Também chegaram a chaminé e um fogão de ferro, importado dos Estados Unidos. Esse fogão, que fez concorrência para o fogão de ferro fabricado no Rio de Janeiro, era conhecido como “fogão econômico”, porque permitia o melhor aproveitamento da lenha. Como peça móvel, substituiu com vantagem o fogão “caipira”, a lenha, construído em alvenaria, sendo ainda dotado de serpentina, o que propiciava o aquecimento da água, a ser utilizada nas torneiras e no banho. Havia também os fogões a coque, carvão mineral importado da Inglaterra, largamente consumido no transporte ferroviário. Os fogões a carvão foram muito usados nas cozinhas dos imigrantes italianos, as quais, por isso mesmo, teriam sido mais limpas do que as outras, sem falarmos que os fogões tanto a querosene quanto a óleo exalavam mau cheiro.





Foto 7: Cozinha na zona rural com dois fogões: o tradicional, a lenha, construído em alvenaria de tijolos e o fogão a gás engarrafado. Observem-se a falta de organização quanto ao equipamento, a inexistência de superfícies contínuas. Sítio de Maria Goiana, Catalão, Goiás
Crédito: Autora, 1994



Foto 8: Forno de barro para o preparo da farinha de mandioca, e peças de um tear. Sítio de Maria Goiana, Catalão, Goiás
Crédito: Autora, 1994



Foto 9: Soluções tradicionais ainda em uso na agricultura de subsistência. O desvio de um curso de água atravessa a zona de serviços desta fazenda, articulando as inúmeras atividades que por aí se desenvolvem. Fazenda São José, Catalão, Goiás
Crédito: Autora, 1994



Foto 10: O monjolo da Fazenda São José, no município de Catalão, Goiás
Crédito: Autora, 1994

Outra importante aquisição de finais do século foi a denominada geladeira “americana”, que funcionava com blocos de gelo a serem repostos todos os dias. A princípio, era importada dos Estados Unidos e tinha estrutura de madeira. Existia em seu interior uma caixa de folha de Flandres, em que era colocado o gelo, entregue diariamente nas casas pelas cervejarias Antártica, Bavária e Brahma. Esse tipo de geladeira tinha vários inconvenientes. Ela só funcionava enquanto durasse o gelo, cuja água ficava empoçada no chão. Aos poucos, usou-se uma caixa para aparar a água e seu uso avançou pelo menos até os anos 30 e 40, coexistindo com a geladeira elétrica, recém-entronizada nas residências mais abastadas.

A ERA DA ELETRICIDADE E AS PRIMEIRAS INDÚSTRIAS

(8) Usinas. Pioneirismo em Parnaíba. *Memória*. São Paulo: Depto. do Patrimônio Histórico da Eletropaulo, n. 6, ano III, p. 6, jan. mar. 1990.

(9) HOMEM, Maria Cecília Nacério. *Evolução da cozinha em São Paulo*. Trabalho programado à tese de doutorado à FAUUSP, orientado pelo Prof. Dr. Carlos A. C. Lemos. p. 34-36.

A regularização do fornecimento de energia elétrica deu-se no início do século. Em junho de 1900, 11 meses após sua instalação no Brasil, a São Paulo Light and Power, companhia canadense, iniciava as obras de sua primeira hidrelétrica, a Usina de Parnaíba, no rio Tietê, a 33 km de São Paulo. Tratava-se de uma empreitada definitiva, decisiva para que a companhia pudesse estender suas linhas de bondes, iniciar o fornecimento de força às indústrias e ganhar a concessão da iluminação pública. Onze anos depois, em 1912, Parnaíba já estava completamente equipada, com oito turbinas, totalizando uma capacidade energética de 16 mil KW⁸. As principais empresas norte-americanas e européias, fornecedoras de material elétrico eram: General Electric, também conhecida pela sigla GE, American Locomotive, Otis Elevator e Sherwin Williams, representadas pela firma Guinle & Cia, responsável pela organização e incorporação da Companhia Brasileira de Energia Elétrica, em 1909.

Montaram-se os primeiros moinhos industriais para a farinha de trigo, de milho e para beneficiar o arroz e moer o café, os pastificios, as fábricas de manteiga, de queijos, de biscoitos, licores e doces enlatados e em compotas, quando não eram importados⁹. Surgiram outras indústrias de bens de consumo como tecelagens, sabão, fósforos, velas, chapéus, calçados, luvas, guarda-chuvas, etc.

pós- 133



Fotos 11a e 11b: Modelo de geladeira a bloco de gelo
Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 20 dez. 1924. Gentileza do Arquivo do Estado

Foto 12: Começo do século: chega a eletricidade a São Paulo e, com ela, os primeiros aparelhos de pequeno porte, entre os quais o ferro elétrico, o ventilador, o gramofone, etc.
Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 7 set. 1907

Levou alguns anos até que um número razoável de residências contasse com o fornecimento regular de eletricidade. Vemos, contudo, o desenvolvimento do comércio importador de lâmpadas e dos primeiros aparelhos elétricos de pequeno porte: os ferros elétricos, substitutos dos ferros a carvão, os ventiladores e os gramofones. Os fogareiros elétricos, fabricados no período da guerra, eram de mesa e tinham duas bocas.

O primeiro fogão a gás foi instalado em 1902, no Palácio do Governo. Segundo artigo de Lúcia Seixas, publicado no jornal *O Globo*, até a década de 30, quem quisesse ter em casa o conforto de um fogão a gás precisava alugá-lo da The San Paulo Gas Company, firma inglesa estabelecida em São Paulo desde 1872, com o objetivo de instalar o serviço de iluminação pública a gás nas ruas da cidade. Com a chegada da iluminação elétrica, essa companhia se voltou para o consumo doméstico do gás para cozinhas e calefação. Os modelos mais antigos eram muito parecidos com os fogões a lenha e a maioria provinha da Inglaterra¹⁰. Contudo, dada a pequena extensão da rede de gás e por ser irregular seu fornecimento, esses fogões foram aceitos aos poucos e com cautela. As casas mais ricas do começo do século não se desfizeram logo dos fogões a lenha, mantidos ao lado dos mais recentes. Com estes veio a bateria de alumínio, substituta da de ferro e de ágata usadas nos fogões a lenha. Data desse período a introdução dos aquecedores a gás Junkers.

A fabricação de fogões se desenvolvia aos poucos. No Rio de Janeiro, a Fundação S. Pedro, existente desde 1846, e a Fundação Progresso, fundada em 1881, teriam sido as pioneiras. As dificuldades relativas à importação, durante a Primeira Grande Guerra, explicam a intensificação das atividades industriais, o imprevisto e o aparecimento de diversas marcas nacionais, como “Helio”, “Eterno”, “Paterno”, “Amaral”, “Soares”, “Wallig”, etc. Esta, situada em Porto Alegre, produziu duas mil peças no ano de 1919. Em 1924, já existia o Fogão Paulista.

(10) SEIXAS, Lúcia. “Uma breve história das máquinas de cozinhar”. In: *O Globo*. Rio de Janeiro, 17 jun. 1990, p. 5.

Fotos 13 e 14: Primeiro modelo de fogão a gás importado, marca Junker e Ruh. Com ele chegou o trem de cozinha de alumínio, que se guardava na trempe antes de ir para os armários suspensos
Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 2 nov. 1922



Muita coisa seguia importada: serralheria, torneiras e peças de louça para as cozinhas e os banheiros como privadas, pias, banheiras, mictórios e semicúpios. O material de construção tardara a ser produzido. Em 1910, temos a Cia. Cerâmica Vila Prudente, produtora de tijolos e telhas, dirigida pelos engenheiros-arquitetos Francisco de Paula Ramos de Azevedo, Giulio Micheli e por José Puglisi-Carbone e Alfredo Miranda. Três anos depois, o engenheiro Olavo Egídio de Souza Aranha importava material ferroviário, pontes e cimento. Nos anos 20, o comendador Giuseppe Martinelli, que fora mestre-de-obras na Itália, deu início à fabricação de manilhas para suprir a construção do Prédio Martinelli, de sua propriedade.

A PRESENÇA NORTE-AMERICANA

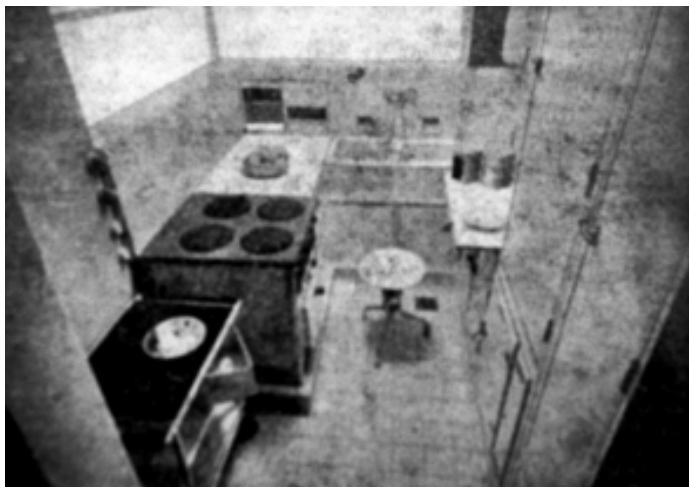
Após a Primeira Grande Guerra, a instalação das linhas de montagem da Ford e da General Motors, e o lançamento de produtos como Colgate-Palmolive, Aspirina Bayer, Kodak, etc., assinalam a grande presença da indústria e dos capitais norte-americanos no Brasil, a mudança nas formas de propaganda e a assimilação do *american way of life* por parte dos paulistanos, assessorada pelo sonho criado por Hollywood. Desde os anos 20, com a intensificação das atividades industriais na cidade, assistiu-se à maior agitação da vida urbana, consoante os *slogans* “São Paulo não pode parar” ou “São Paulo é o maior parque industrial da América Latina”.

Os anos 30 foram a era do rádio, começando, nos finais da década, as radionovelas e os *jingles*. O cinema norte-americano fazia sucesso no mundo inteiro e povoava de sonhos a vida das pessoas. Em 1931, a RCA Victor exibia o primeiro televisor nos Estados Unidos, aperfeiçoado em 1934 pelos alemães e exposto no Rio de Janeiro, em 1939. Esses anos marcaram a aceitação definitiva dos aparelhos de grande porte. Os anúncios traziam enceradeiras, aspiradores de

pó, máquinas de passar, de lavar e de enxugar roupas (denominada centrífuga), todos importados. Embora já se vendesse a prestações, os preços ainda eram proibitivos para o mercado.

O equipamento da cozinha chega em 1940 trazendo heranças notáveis das décadas anteriores: a geladeira elétrica causara revolução ao ser introduzida em São Paulo, em 1927, possibilitando o armazenamento e conservação dos gêneros perecíveis, tais como carne, hortaliças, frutas, leite e derivados, além de permitir que a

Foto 15: Um dos primeiros modelos de cozinha racional proposta pelo IDORT. Superfícies contínuas, compactação do espaço e luminosidade, além da triangulação entre pia, fogão e geladeira/armário. O mobiliário acentua a presença de um só operador
Fonte: *Revista do IDORT*, São Paulo, p. 275, out./nov./dez. 1938



(11) GIEDION, op. cit.,
p. 524-550.

comida fosse preparada com antecedência. O Premier Duplex, aspirador de pó da GM, fora apresentado ao público no ano anterior, mas teve aceitação paulatina, se compararmos com a rapidez com que a geladeira elétrica penetrou nos lares. Basta dizer que a Frigidaire, marca pioneira, passou a ser sinônimo de geladeira, cuja designação, por sua vez, deriva de sua principal concorrente, a de marca GE. O vidro pirex, refratário ao fogo, foi um dos importantes passos no sentido de permitir que os assados fossem levados diretamente do forno à mesa, dispensando o uso das travessas. Os liquidificadores substituíram as peneiras e, com as batedeiras, formas, torradeiras, assadeiras, centrífugas e o ferro de passar roupa (eletrificado desde o começo do século), vieram poupar a mão-de-obra das donas de casa e das cozinheiras. Em 1946, encontramos menção ao refrigerador com um congelador de maiores proporções. O sistema de liquidações e de “pagamentos facilitados” se generalizaria, constituindo importante fator no que se refere à vulgarização dos aparelhos e dos utensílios.

Persistia a indefinição das cozinhas quanto à distribuição do equipamento. Ora este se mostrava heterogêneo, ainda que disposto em forma compacta, ora os armários de parede, superiores e inferiores, já desenhados como conjunto e dispostos de modo contínuo, deixavam os fogões fora do processo de trabalho. Também a indústria já pensava em um fogão com mesa de trabalho e armário inferior, situado nas laterais do forno, para guardar os pratos e os talheres¹¹.



Foto 16: A geladeira elétrica automática, introduzida em São Paulo em 1926, constitui outro importante passo quanto à gênese da cozinha moderna: facilita operações como estocagem e conservação dos alimentos, além de economizar espaço, proporcionando maior limpeza e a dispensa da pedra de gelo
Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 5 dez. 1926



Foto 17: Fogão a gás de procedência norte-americana, de 1928, tornando obsoletos os fogões a lenha, a carvão e a querosene
Fonte: *Continental 2001*, a marca da evolução



Foto 18: Os aparelhos elétricos portáteis: já estavam à venda em 1937, mas ainda eram importados
Fonte: *Revista Feminina*, São Paulo, n. 19, 1917

(12) *Os pioneiros do GLP: meio século de história.*
São Paulo: CL-A Comunicação S/A Ltda., 1987. A 2. ed. é de 1990. Prefácio à 2. ed.

Pouco antes da Segunda Grande Guerra, uma iniciativa pioneira abria uma nova etapa na história da cozinha. Em 1937, Ernesto Igel, imigrante austríaco radicado no Rio de Janeiro, teve a idéia de engarrafar o gás para utilizá-lo como combustível de fogões e de aquecedores domésticos, a exemplo do que já se fazia em países da Europa, nos Estados Unidos e na Argentina. Para tanto, aproveitou o gás butano, deixado em reserva pelos alemães para o abastecimento dos zepelins que faziam o vôo de carreira entre o Brasil e a Alemanha. O sistema de engarrafamento de gás seria dependente do fogão a botijão e do serviço de distribuição e troca dos botijões. Estes seriam levados pela Ultragaz, Liquigás e outras congêneres, às zonas não-urbanizadas. Limpo, barato e versátil, o engarrafamento do gás liquefeito do petróleo, o GLP, atingiria mais pessoas do que os serviços de distribuição de eletricidade, de água encanada e de coleta de lixo ou tratamento de esgoto. Segundo dados do IBGE, 50 anos depois, 87% dos 32 milhões de lares no país dependeriam do GLP para cozinhar seus alimentos, desestimulando o uso da lenha, do carvão e do querosene e possibilitando a limpeza das cozinhas rurais¹². Mas, até lá, a indústria de fogões teria também sua fase pioneira, como veremos adiante.

A Segunda Grande Guerra assinalou outra etapa na história da cozinha. A cozinha elétrica GE, apresentada nos Estados Unidos em 1942, constituiu um marco da maior importância. Transformou-se, com os centros de operação, em um

Foto 19: Centro de limpeza e preparo da cozinha mecanizada elétrica GE, de 1942. Nota-se claramente que o equipamento e os centros de operação, constituem um conjunto concentrado, contínuo e harmonioso
Crédito: Desenho de Flávia E. Silva, a partir de Giedion, S., 1978

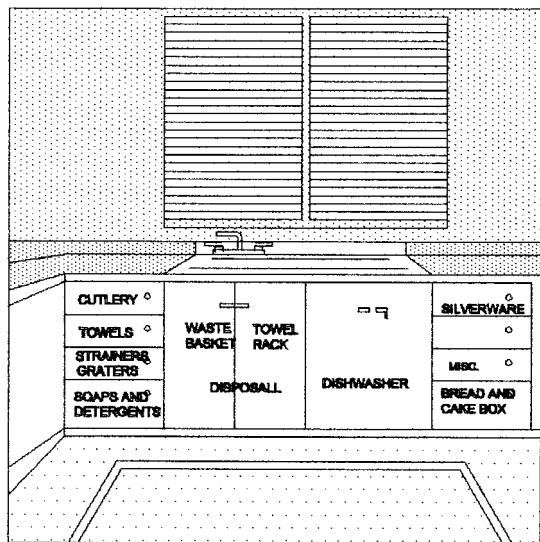


Foto 20: Os eletrodomésticos de grande porte, importados dos Estados Unidos e da Inglaterra, estavam à venda logo após a Segunda Grande Guerra
Fonte: ALVIM, Zuleika, PEIRÃO, Solange. *Mappin setenta anos*. São Paulo: Ex-Libris, 1985, p. 127

conjunto concentrado, contínuo e harmonioso, o qual seria o protótipo das cozinhas fabricadas no Brasil, a partir da década seguinte. As indústrias de móveis de aço Fiel e Securit lançariam os primeiros armários aéreos para a cozinha. Em termos de propaganda, também teria início uma nova era: por influência norte-americana, os anúncios salientam os benefícios que os novos aparelhos trazem para o trabalho doméstico.

Duas importantes descobertas preparavam a invasão dos artigos de plásticos no mercado brasileiro, ocorrida a partir de 1950: a do náilon, em 1935, por Carother, e a do poliéster, seis anos depois, a cargo de Whitinfield. Em 1946, instalava-se, em São Paulo, a Cia. Americana de Plásticos, representante de tintas plásticas da marca Plasticor, a ser dissolvida na água. Nesse mesmo ano, é importante observar as invenções do forno microondas e do computador, os quais, no entanto, só seriam comercializados décadas depois.

A INDÚSTRIA NACIONAL E O NASCIMENTO DA COZINHA MODERNA

Na década de 50, as importações foram sendo substituídas pelo processo de industrialização, graças à entrada do capital estrangeiro e à facilidade quanto à importação de equipamentos, sem cobertura cambial. Entre as reações positivas pioneiras, observadas durante a Segunda Grande Guerra, que deram novo impulso à indústria mecânico-metalúrgica, figura a criação da primeira siderúrgica nacional de porte, a Usina de Volta Redonda. Por outro lado, começava a surtir efeito o processo energético brasileiro. Foram inauguradas na Bahia, a Hidroelétrica de Paulo Afonso e, em Minas Gerais, a Usina de Três Marias. Em 1954, a Usina de Parnaíba passou de hidrelétrica a usina elevatória “Edgard de Souza”. No ramo financeiro, o capital norte-americano se mantém presente nos principais setores dessa atividade econômica no Brasil. Das dez maiores empresas do setor privado do país, apenas duas tinham capital brasileiro, a Companhia Paulista de Força e Luz, que substituiu a antiga Light, e a S. A. Indústrias Reunidas F. Matarazzo.

A ampliação do parque industrial, começando pela instalação das indústrias automobilísticas e subsidiárias, no Grande ABC paulista, atraiu parte dos habitantes e trabalhadores do campo para a cidade de São Paulo, o que levou ao aumento não só da população, como também do mercado de mão-de-obra, da rede bancária, do comércio e das demais atividades ligadas à prestação de serviços, em detrimento da rede de infra-estrutura urbana. Se, por um lado, diminuiu a imigração estrangeira, devido às dificuldades inerentes à Segunda Grande Guerra, o censo de 1950 constatou, em todo o país, a migração de 30 milhões de pessoas das áreas rurais para as cidades, em busca de melhores condições de vida. De cerca de 1.000.000 de habitantes, em 1930, São Paulo

passou a ter 2.227.512, em 1950 e quase 3.000.000, no ano de seu quarto centenário¹³. Em 1950, a média da produção da indústria de todo o estado de São Paulo subiu de 41%, do total registrado em 1928-32, para 80%, permanecendo nesta capital a maior parte dessa atividade. Destarte, São Paulo se mostrava preparada para assumir a linha de frente da economia regional e nacional.

Em 1956, 11 indústrias automobilísticas já estavam estabelecidas em São Paulo que contavam com diversos componentes nacionais fornecidos pela nascente fabricação brasileira de autopeças, ao lado das indústrias de cigarros, farmacêutica, de máquinas, química, de plásticos, de autopeças e de cimento. Com a última, desenvolveu-se a produção de material de construção, tais como o cimento, a cal, o vidro, o ferro e o aço, complementada pela de elevadores, que se faziam representar por algumas linhas de montagem em São Paulo¹⁴. Ao mesmo tempo, vulgarizavam-se as formas de energia, tais como a eletricidade e o gás de rua, além do uso do carvão, do querosene e do gás liquefeito. A produção de utilidades domésticas decorria das referidas indústrias de base, despontando no mercado marcas importantes como Arno, Walita, Clímax, Cosmopolita, Semer, Consul, Brastemp, etc., que fariam concorrência às tradicionais marcas Eletrolux, Frigidaire, Westinghouse, Admiral, etc.

A industrialização de fogões se tornou mais intensa e regular. As primeiras fábricas surgiram de oficinas e galpões, com pequena produção inicial. Em 1940, a Fundição Brasil, secundada pelos fogões Cosmopolita, lançaria os primeiros fogões a gás encanado, nos quais se esboçavam novas tendências no design: o corpo menor e o forno e a estufa alinhados¹⁵. Dois anos depois, era fundada, no Brás, a fábrica S. Pedro de fogões e chuveiros.

(13) PETRONE, Pasquale. São Paulo no século XX. In: AZEVEDO, Aroldo de (Dir.). *A cidade de São Paulo. Estudos de geografia urbana*. São Paulo: Nacional, 1958. Vol. II.

(14) RATTNER, Henrique. *Industrialização e concentração econômica em São Paulo*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1972.

(15) SEIXAS, loc. cit.



Foto 21: Série de modelos de fogões fabricados no Brasil no período 1940 a 1965
Fonte: Gentileza da BS Continental

(16) *O futuro sem fronteiras; a história dos primeiros 50 anos da Brasmotor*. São Paulo: Prêmio Editorial Ltda., 1996, p. 80-81 e 100.

(17) *Ibidem*, p. 46-47.

A produção da Semer e as geladeiras Consul atendiam aos seguimentos de menor renda do mercado. A primeira nasceu em 1946, em um galpão do bairro do Belenzinho, em São Paulo, no qual 20 empregados fabricaram 200 unidades de fogão a gás liquefeito, logo no primeiro mês de funcionamento. Dez anos depois, a produção subiu para 40.000 ao ano. A Consul, fundada por colonizadores alemães, em 1950, em Brusque e em Joinville, Santa Catarina, fabricou suas primeiras geladeiras a querosene à mão e a martelete¹⁶. Em 1971, ela produziria seus próprios compressores por meio da Embraco. Com o tempo, esta passou a exportá-los e acabou por ser adquirida pela Brasmotor.

A fundação da Brasmotor data de 1945, em São Paulo, por iniciativa de Miguel Etchenique, empresário boliviano associado à Chrysler, norte-americana. O objetivo era explorar o potencial do mercado brasileiro representado por uma população de 50 milhões de habitantes. As operações da Brasmotor consistiam na importação de peças, linhas de montagem, comércio e distribuição de veículos automotores e de aparelhos eletrodomésticos da chamada linha branca, dirigidos para as classes A e B. Além da Chrysler, ela representava os automóveis Dodge, De Soto, Plymouth, Fargo e própria Volkswagen. As geladeiras importadas eram Norge, Alaska, White Star-Kelvinator. Contudo, em 1954, a Brastemp era criada pela Brasmotor com objetivo de desenvolver uma produção autônoma de eletrodomésticos. A iniciativa era tão promissora que, quatro anos depois, decidiu-se pela manutenção de apenas algumas linhas de autopeças, para se dedicar à indústria e ao comércio de eletrodomésticos¹⁷. Em 1957, foram lançados os modelos de luxo, as geladeiras Brastemp Imperador, com 10,5 pés (300 l), Conquistador, com 8,5 p (250 l) e Príncipe, com 6,5 pés (190 l). As lavadoras e os fogões a gás dessa marca foram apresentados na UD de 1960. Cinco anos depois, a lavadora Brastemp estava totalmente nacionalizada.

Foto 22: Primeiros modelos de geladeiras fabricados no Brasil. Em 1957, a Brastemp estréia no mercado com três modelos de geladeira de luxo cuja preocupação dominante era com o maior aproveitamento possível do espaço
Fonte: Centro de Memória Brasmotor



Para as *kitchenettes* e os apartamentos pequenos, fabricavam-se fogões elétricos com duas bocas, refrigeradores de quatro pés e os sofás-camas. Em 1954, a Fundação Brasil lança o modelo de luxo para gás engarrafado e, até 1969, surgiriam modelos com um novo design que lançaram os visores transparentes para o forno e pés de aço¹⁸. São os casos do Continental 2001, nome dado ao modelo inovador da Fundação Brasil e de Wallig, fogão fabricado no Rio Grande do Sul.

Entre os aparelhos de pequeno porte, os periódicos destacavam as painelas de pressão Arno e Panex, chuveiros elétricos, secadores de cabelo, calculadoras elétricas, aparelhos de ar-condicionado e gravadores em fitas, ao lado dos radiobares e das radiovitrolas. O liquidificador, a batedeira, a centrífuga e a torradeira elétrica tornavam-se presenças obrigatórias, sem falar na geladeira. O Mappin oferecia compras a prazo em até 15 prestações. Enlatados como a salsicha, a presuntada e a feijoada da marca Swift chegaram como novidades que se estabeleceram para ficar, ao lado do leite em pó importado dos Estados Unidos.

A partir de 1951, a expansão da classe média e a aspiração à melhor qualidade de vida tiveram como forte aliada a televisão, veículo que propiciou a entrada mais direta das ofertas de mercado nos lares. Como consequência, explodiria o consumo. Entronizada nos lares em 1950, a TV seria a aliada mais forte da indústria e do comércio. A associação de grandes revendedoras com as indústrias nacionais, a exemplo da Casa Mappin, concorreu para que os produtos nacionais fossem aceitos pelos consumidores. Vendidos a prestações, eram duas vezes mais baratos do que os importados. Em 1953, surgiria uma revista mensal especializada em decoração e arquitetura de interiores e de jardins, a *Revista Casa e Jardim*. Fundada pela Bloch Editores, cujo nome é tradução literal de *House and Garden*, revista norte-americana preexistente no gênero. Como consequência, assistiu-se à vulgarização dos eletrodomésticos e ao grande impulso da indústria nacional.

Nessa década, ocorreria a chegada do aço e do material plástico à cozinha. A Indústria Brasileira de Matéria Plástica, instalada na Lapa, começou a fabricar assentos para cadeiras da marca Goyana, recomendados por suas qualidades “*estéticas, higiênicas e fáceis de lavar*”. Em uma Exposição da Galeria Paulista, na rua Direita, foi mostrada uma mobília de plástico para jardim, e a Mesbla anunciava a venda de brinquedos desse material. Em 1951, foi fundada a fábrica Durex, de fitas e lixas, em Campinas. Sete anos depois, a Trol S/A, Indústria e Comércio começava a fabricar acessórios para geladeiras e congeladores como portas, bandejas de gelo, gavetas para carnes e legumes. Pelo menos mais duas indústrias datam de 1958: Plásticos Ideal S/A, para fins industriais e a Vulcan, Material Plástico S/A, para a forração de móveis e assentos de carro, recomendado por ser “*flexível, elástico, super resistente e contar com várias cores*”. Encontramos o uso de plástico em toalhas, na cobertura de assentos estofados para a cozinha, utilizados também para os móveis estilo palito das salas. Fala-se em servir à

americana, em jogo de toalhas “americano”, composto de toalhas pequenas, uma para cada prato, que procurou substituir a toalha única.

Tais atividades criaram condições para o nascimento de nossa cozinha moderna. Foi quando a indústria do equipamento incorporou a idéia de racionalidade. Por influência norte-americana, a indústria nacional desenhava a “cozinha americana”. Representada pelas marcas Fiel e Securit, era composta por módulos de aço, mesa de fórmica com cadeiras forradas de plásticos Plavinil ou Vulcan, e pés de aço. Os módulos dessas cozinhas aproveitavam a parte superior e inferior das paredes, obedecendo a uma medida padrão, representada pela altura da cintura, integrando o equipamento alternado com as superfícies contínuas, a exemplo da supracitada cozinha elétrica GE, norte-americana. As cozinhas americanas eram dispostas em I, em L ou em U, ao longo das paredes, devendo a geladeira ficar próxima à porta de serviço e, o fogão, perto da sala de jantar. A nossa indústria ia ao encontro da necessidade do melhor aproveitamento econômico do espaço. Verificaremos que, pela primeira vez em São Paulo se pensava a cozinha como um todo orgânico, o qual, aliado à evolução do equipamento doméstico, provocaria notáveis modificações no tocante às grandes áreas de atividades da cozinha.

Seja como for, a distribuição da cozinha ligada à vertente norte-americana não era uma desconhecida, como vimos acima. Por outro lado, mais afins com a arquitetura européia, os arquitetos modernos, que começaram a trabalhar nas décadas de 30 e 40, eram conscientes quanto à necessidade de organizar-se a cozinha no sentido de possibilitar às usuárias e aos usuários a economia de passos e energia, mesmo porque a dificuldade de contar-se com a empregada



Foto 23: Cozinha com armários de aço inferiores e superiores, com pés estilo palito, compondo a bancada de trabalho. Note-se o fogão branco, novidade do pós-Segunda Grande Guerra
Crédito: Foto do *Catálogo Cosmopolita*. Gentileza de Lelita Zamataro Abdallah



Foto 24: Esta cozinha “americana” foi montada em uma das lojas da antiga Eletroradiobraz à base de eletrodomésticos nacionais. A copa se fundiu com a cozinha
Crédito: Centro de Memória Brasmotor

doméstica era cada vez maior. Mas agora se tratava da vulgarização da cozinha moderna, na dependência da produção de eletrodomésticos e de utensílios afins. Doravante, ela encontraria na racionalidade seu conceito fundamental, incluindo princípios de higiene ou limpeza, iluminação e arejamento, associados às formas de energia relativas ao cozer e à mecanização, em especial à automação, ao uso correto dos materiais e do equipamento, e, finalmente, à preocupação estética.

OS ANOS 60 E AS UD's

(19) BRANDÃO, Mônica. As estrelas da grande festa do consumo. *Revista Veja São Paulo*, São Paulo: Ed. Veja, ano 30, n. 13, p. 12-16, 31 de março a 6 de abril de 1997.

(20) FRANCO, Célia de Gouvêa. Feira mudou hábitos de brasileiro. In: *Folha de S. Paulo*, 6 abr. 1999, cad. Esp. p. 6.

Evidenciou o potencial do mercado a criação da primeira Feira de Utilidades Domésticas, a UD, a 19 de março de 1960, apresentada no pavilhão de exposições do Ibirapuera. A UD mostraria sempre as últimas novidades na matéria, mesmo antes de sua venda ao consumidor, o qual, na realidade, acabou por transformá-la “na grande festa de consumo da cidade”¹⁹. Nessa década, em matéria de cozinha, a grande novidade foi o lançamento da máquina de lavar louça, em 1963²⁰. Verificou-se que os eletrodomésticos proporcionam *status* às famílias, além de tornarem-se imprescindíveis na vida cotidiana. Ao lado de um automóvel na garagem, era importante ter uma geladeira na cozinha, uma vitrola e uma TV na sala. Com referência às cozinhas, generalizava-se a expressão “cozinha funcional”, para designar a cozinha completa e compacta, de fácil manejo e limpeza. A cozinha colorida se tornou a última palavra. Finalmente, em agosto de 1962, a capa da revista *Casa e Jardim* é uma foto de cozinha, apresentando mais 26 páginas dedicadas ao assunto. A fórmica passava a revestir os armários,

pós-
143



Foto 25: Nos anos 60, o forno se separa do fogão que ganha tampo de vidro, e o acesso ao congelador fica independente da geladeira. Nasce a cozinha colorida cujo lava-louça já é fabricado no Brasil
Crédito: Centro de Memória Brasmotor

Fotos 26a e 26b: Outra tendência que se confirma é a cozinha cada vez mais compacta e integrada à copa
Crédito: Acervo: BS Continental



recurso consagrado por ser mais higiênico, enquanto a Brastemp iniciava a fabricação de fogões com mais de quatro bocas, a exemplo do norte-americano Kenmore, marca representada no Brasil pela Loja Sears Roebuck. Aparecia também a utilização das chapas Duratex e Eucatex nos armários embutidos, material indicado para absorver o calor, o frio e o barulho. Em matéria de objetos, a “Real” iniciava a fabricação das formas de porcelana refratárias e, falando-se de alimentação, os churrascos e grelhados podiam ser preparados de modo elegante, na própria mesa de jantar, por intermédio do Grill Spam de Luxe.

Em 1967, a ditadura militar reestruturou a zona franca da Amazônia, com sede em Manaus. Criada dez anos antes, doravante receberia uma série de incentivos fiscais, estabelecendo-se uma área de livre comércio, de importação e exportação. Aquela capital passou a receber turistas de outras regiões do país, ávidos de conhecer menos a floresta e sim as novidades em eletrodomésticos. O supermercado Both & Companhia Ltda se tornou a maior atração da cidade. Desse modo, aumentou o leque de opções quanto ao equipamento doméstico, em especial da cozinha. Temos a cozinha totalmente eletrificada, em vista não só da geladeira e da máquina de lavar pratos como dos aparelhos de pequeno porte, entre os quais se incluem exaustor, liquidificador, torradeira, batedeira, etc. que podem ser utilizados simultaneamente²¹. Mas também temos a cozinha invadida pelos produtos e objetos de plástico, desde lixeiras, bacias, baldes, caixas para mantimentos, etc. até as toalhas de mesa e de bandeja, copos, pratos e talheres, descartáveis ou não.

(21) *Revista Casa e Jardim*, São Paulo, n. 132, p. 32-35, jan. 1966.

Por outro lado, a decoração e a escolha dos materiais passaram a ser feitas com o maior cuidado. As cozinhas coloridas eram as preferidas, predominando a gama do marrom. As paredes e o piso se revestiam de azulejos com motivos coloniais ou rústicos e os armários de madeira, em sua cor natural, embutiam pias e fogões. Em 1964, nascia a Kitchens, pioneira na área das cozinhas planejadas. Em plena era dos fogões de pés aparentes, ela separou o forno do fogão, embutindo o primeiro na parede e encaixando o segundo em móvel tipo mesa. Introduziu o modelo norte-americano Chromalox e passou a fabricar os acessórios em madeira. As zonas de trabalho (bancadas de pia e armários), bem como a cobertura da mesa em que se preparam os alimentos, deviam ser bastante resistentes. A Kitchens assumia a produção com desenho personalizado e a comercialização. Em pouco tempo, abria lojas em todo o Brasil, surgindo congêneres que apresentaram novidades e diversas opções para os usuários, tanto com relação ao estilo quanto considerando o maior aproveitamento do espaço. Predomina aqui, uma vez mais, a fórmica, depois o mármore, o granito e, nas pias com bancadas próprias, o aço inoxidável. A madeira maciça era usada apenas em certas superfícies.

Paralelamente, a *media* apresentava as tendências européias. Fabricavam-se os fogões elétricos de grande porte, a serem instalados no centro da cozinha, conjugados com prateleiras inferiores destinadas às panelas que deviam ficar bem

ao alcance da mão da dona de casa. O congelador foi separado da geladeira, transformado em peça independente. A iluminação passaria a ser feita à base de lâmpadas fluorescentes e o piso em vinílico ou de cerâmica vitrificada. Na falta de empregadas domésticas, conjugou-se a cozinha com a área de serviço, incluindo-se a máquina de lavar e uma secadora de roupa, ao lado dos demais aparelhos. Outra tendência era separar a copa da cozinha mediante um armário divisório. A cozinha se apresentava *“em forma retangular, disposta como um prolongamento da sala da família, lugar onde agora podiam ser feitas as refeições normais e até mesmo convidar um amigo mais íntimo para fazer companhia”*. Na cozinha em L, o espaço para a mesa e cadeiras substituíram a copa. Ao mesmo tempo, era redesenhada a cozinha da *kitchenette*, um conjunto agradável de armários que escondia a geladeira, o fogão e a área de armazenagem²².

Vemos que o plástico, por ser menos frágil, leve, flexível e barato, foi adquirindo importância cada vez maior na cozinha. Ainda que usados fora do alcance do fogão ou do calor, podemos afirmar, sem sombra de dúvida, que essa parte da casa, mesmo estando toda montada, não pode funcionar sem uma série de objetos daquele material ou de espuma de náilon. Isto é, uma cozinha moderna só se completa quando dispõe dos mais diversos utensílios de plástico: copos, pratos, travessas, tigelas, talheres, peneiras, suportes para coar café, cafeteiras, garrafas térmicas, lixeiras, bacias, apoio para filtros de papel, caixas para se guardar os mantimentos, sacos de lixo, caixinhas e sacos para a geladeira e o congelador, descanso para o sabão e a esponja de náilon, cascos de água mineral, de material de limpeza, de refrigerantes, descanso de sabão, aventais para lavar a louça e a roupa, vassouras com fios artificiais, etc.

A indústria de embalagens e de produtos de uso domésticos, a multiplicação do número de mercados e feiras livres pela cidade e, principalmente, dos supermercados, uma aquisição ocorrida a partir dos finais da década de 40, e os sacolões, criados quarenta anos depois, viriam ao encontro do aumento do consumo, em especial nas periferias, da melhor distribuição dos gêneros, da valorização crescente dos alimentos frescos e da maior facilidade de armazenamento.

OS ANOS 70

Nessa década, importantes invenções apareciam na feira UD, mostradas antes de sua popularização: a secretária eletrônica, em 1970, a televisão em cores, no ano seguinte, o forno microondas, em 1974, que se vulgarizaria na década seguinte, o telefone sem fio, em 1975, o miniforno, em 1976, e o videocassete, em 1980²³. Enquanto nosso comércio já vendia calculadoras eletrônicas e computadores, tornavam-se conhecidos os *tupperwares*, caixinhas de plásticos de diversos tamanhos, hermeticamente fechadas, usadas para se guardar

(22) Idem, *ibidem*.

(23) UD 50ª Feira de Utilidades Domésticas. In: *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 6 abr. 1999, p. 4 e 6.

os alimentos na geladeira e no congelador, propiciando maior tempo de conservação. O plástico também se sofisticava, mediante o aparecimento do acrílico, material resistente e de bela transparência que permitirá peças caras, especialmente desenhadas, como saladeiras, molheiras, talheres, etc.

Constituem novidades as travessas inoxidáveis e as panelas revestidas Tefal e Teflon. Em voga até hoje nas cozinhas, essas panelas são facilmente laváveis, pois não retêm resíduos de alimentos, dispensando o uso da esponja de aço. O aço inoxidável chegou às mesas dos fogões que perderam as abas laterais e ganharam manipuladores de alumínio e portas dos fornos inteiramente feitas em vidro temperado. As tampas de cristal eram um toque mais sofisticado ao produto que chegaria aos anos 80 como “móvel de cozinhar”, peça importante na decoração das cozinhas²⁴. Até lá, além do fogão a gás, generalizam-se o forno e o fogão elétricos sobressalentes, o forno microondas, mais a máquina de lavar louças. Vulgarizou-se o uso da madeira escura na cozinha e nos banheiros. Enquanto assistimos à multiplicação dos últimos, a cozinha e a área de serviço vão situar-se, de preferência, na frente das residências, ao lado do estar ou do *living*, que se conjuga com a sala de jantar. Nas cozinhas Kitchens, Florense, Conzinbel, FornoFogão e outras marcas ditas planejadas, os eletrodomésticos são embutidos em nichos, em altura compatível com seu uso. O planejamento dessas cozinhas pretendia englobar “desde o design, a funcionalidade, a resistência dos materiais, até a execução e acabamento das peças, o controle de produção rigoroso, a precisão da entrega e montagem e a eficiência da assistência técnica”. Mas elas ainda giram em torno do forno, fogão, refrigerador e lava-louças²⁵.

Ao mesmo tempo, os eletrodomésticos haviam chegado aos conjuntos habitacionais da periferia, ocupados por famílias de baixa renda. Segundo pesquisa realizada pelo arquiteto Carlos A. C. Lemos e pela socióloga Maria Ruth Amaral de Sampaio, sobre habitação popular em São Paulo, verificamos que, em 1977, a maioria das casas contava com luz elétrica, sendo todas elas providas de aparelhos eletrodomésticos, como TV, fogão e geladeira²⁶.

Foto 27: A partir dos anos 80, o microondas foi entronizado nas cozinhas, enquanto a compactação se apóia em novas tecnologias
Crédito: Acervo: BS Continental



(24) SEIXAS, op. cit. p. 5.

(25) *Revista Casa e Jardim*, n. 260, p. 4-5. São Paulo: FC Editora, set. 1976.

(26) LEMOS, Carlos A. C.; SAMPAIO, Maria Ruth A. de. *Habitação popular paulistana*. São Paulo: FAUUSP, 1977.

AS DUAS ÚLTIMAS DÉCADAS

“Rapidez, conforto e ótimos resultados culinários são hoje as palavras-chave quando se trata de comida”. Por isso, “o microondas encontra-se no topo das vendas de eletrodomésticos.” Karch, B. Guia prático do microondas, 1993.

Depois de 1980, ocorreu outra revolução na cozinha. O forno microondas, apoiado no congelador, transformou-se na grande vedete da cozinha moderna. Passível de ser programado, esse forno possibilita o descongelamento e o aquecimento rápido da comida, em poucos minutos, mais o cozimento de assados no próprio recipiente em que se encontrava o alimento. Hoje, é possível cozinhar no microondas. O congelador permite o armazenamento e a conservação dos alimentos e da própria comida por um longo período de tempo, de seis a doze meses. Ele e o microondas representam um grande passo adiante na cozinha, no sentido de facilitar a vida da mulher que trabalha ou estuda fora, uma vez que dispensa a presença constante da cozinheira e da própria dona de casa. De fato, o binômio congelador-microondas suprime, ainda que em termos, isto é, pelo menos no mesmo local, a operação preparo, ao mesmo tempo em que facilita a operação limpeza. As geladeiras e os congeladores providos do sistema *frost free* dispensariam o degelo, existindo fabricantes que voltaram a fundi-los em um só móvel.

Os novos aparelhos trazem consigo toda uma série de recipientes especiais de papel alumínio, de vidro pirex, de cerâmica e de plásticos. Falamos de formas, saquinhos e *tupperwares* refratários, introduzidos para a conservação dos alimentos e para serem levados diretamente ao forno. As cozinhas integradas e planejadas continuam como a última palavra, propondo a racionalização do equipamento, sendo os revestimentos brancos e metálicos.

Em 1990, as famílias de baixa renda haviam ampliado o número de eletrodomésticos em casa. O arquiteto Carlos Stechhahn analisou um conjunto habitacional de baixa renda (97,7% do universo das famílias estudadas recebia de 5 a 15 salários mínimos) da Cohab, o Jardim Castelo Branco I, em Ribeirão Preto, estado de São Paulo. Verificou que a TV em cores, o fogão e a geladeira constituíam os equipamentos básicos, existindo em todos os lares. Porém, foram acrescentados de inúmeros outros aparelhos como ventilador, 71,1%; rádio, 65,5%; carro, 50,0%; máquina de lavar, 47,7%; telefone, 42,2%; aparelho de som, 38,9%; máquina de costura, 18,9%; congelador, 13,3%; moto, 10,0%; forno microondas, 1,1%; havendo nesta última proporção piano, computador, interfone e vídeo²⁷.

As pesquisas realizadas em 1997 confirmavam as tendências do mercado. O controle da inflação, deflagrado pelo Plano Real, aliado ao sistema de crediário, seriam os principais fatores do aumento do poder aquisitivo das classes de renda menor, fator que orientaria a mudança do modo de vida do brasileiro no sentido do consumo. Intensificaram-se as importações, aumentou a entrada de objetos de luxo, de peças de vestuário, de produtos comestíveis e de eletrodomésticos, ao

(27) STECHHAHN, Carlos. *Projeto e apropriação do espaço arquitetônico e conjuntos habitacionais de baixa renda*. Tese de Doutorado à FAUUSP, 1990.

mesmo tempo em que se ampliavam a produção nacional e as vendas dos eletrodomésticos de pequeno e de grande porte, em particular de televisores, geladeiras, congeladores e fogões, sobretudo de microondas. Verificou-se que, nesse último setor, de toda a América Latina, era o Brasil que possuía o maior potencial de expansão, prevendo-se sua ampliação na porcentagem de 17% nesse ano de 1997, devendo continuar a crescer no próximo milênio, ao lado da China, Índia e Coréia do Sul²⁸. Porém, os dados do IBGE referentes aos últimos cinco anos mostram a inversão daquelas tendências. Caiu em 40% a venda dos eletrodomésticos e, com referência a São Paulo, o poder aquisitivo sofreu um decréscimo de 25%.

Esse período coincide com a globalização em matéria de economia, a entrada de multinacionais, como a Parmalat, e nova fase de importações. Por outro lado, as indústrias aqui estabelecidas exportam para a América Latina e a Itália. O grupo Brasmotor, poderosa organização com vínculos norte-americanos, representa, hoje, a fusão dos fogões Semer, dos refrigeradores Cônsul e da Embraco, fabricante de compressores herméticos, fundada pela Cônsul em Joinville. Aperfeiçoada com tecnologia da Whirlpool, a Embraco, atualmente, instalou-se na China e na Itália. Assistimos, ainda, à aquisição pela indústria estrangeira de importantes marcas, como Arno, Walita, Continental, etc., vendidas respectivamente para a Seb, Philips, Bosch, sem falar nos Biscoitos São Luiz, na Tostines e no Chocolate Garoto, adquiridos pela Nestlé.

De qualquer forma, os sistemas de computação seguem aperfeiçoando os eletrodomésticos com o objetivo de monitorar, diagnosticar e controlar suas funções. Nesses termos, são fabricados, além dos fornos microondas, os fogões a gás e os fornos elétricos, todos eles dotados de dispositivos que proporcionam melhor controle da temperatura e das fases de cozimento. Outras características dos aparelhos modernos são a facilidade de instalação e de manutenção. Os congeladores providos do sistema *frost free* dispensariam o degelo, existindo fabricantes que voltaram a fundi-los com a geladeira.

Existem no mercado aparelhos importados de grande sofisticação, acrescidos de uma capacidade total de armazenamento maior (até 760 litros), contidos em um único móvel. O jornal *A Folha de S. Paulo* tem anunciado as geladeiras freezer Whirlpool e a GE. Esta, por exemplo, é apresentada como *“a melhor e mais bela geladeira do mercado mundial”* e *“o sonho de toda mulher sofisticada”*. Resulta em uma grande despensa gelada e compacta, que inclui também a adega e cujas virtudes mais notáveis consistem em: *“painel frontal computadorizado, digital, que monitora, diagnostica e controla suas funções; frigobar externo acoplado à porta direita; dispenser iluminado que fornece muita água gelada, muito gelo em cubos e muito gelo picado, na porta esquerda; portas com profundidade extra (spacemaker); sistema frost free (nunca necessita de degelo); compartimentos internos com controle de umidade para evitar a deterioração das verduras e legumes; amplo freezer com avançados recursos; sistema de alarme*

(28) BACOCCHIN, Denize. Vendas nas feiras quadruplicam desde 92. *O Estado de S. Paulo*, 25 jan. 1997, B. 5 e SEIDL, Antonio Carlos. Venda de eletrodomésticos crescerá 17% na AL em 97. *Folha de S. Paulo*, 10 fev. 1997. 2.3.

para a abertura de portas; recipientes para armazenar alimentos que vão direto ao microondas; pintura texturizada de grande resistência; rack ajustável para vinho; tecnologia ultra-avançada, não prejudica a camada de ozônio, não contém C.F.C.”, a dizer: gás utilizado no sistema de refrigeração, um dos responsáveis pela destruição da camada de ozônio. Mas o próprio computador está entrando na cozinha. Seja para memorizar as receitas e fazer balanços, seja para fazer compras pela internet, a serem entregues em casa, as quais são feitas ainda, pela TV e pelo telefone, pelo sistema televendas. Esses serviços agilizam as compras para o usuário, já que o livram de sair de casa.

Ao mesmo tempo, todos esses sistemas trouxeram grandes alterações quanto às operações referentes ao armazenamento e conservação; preparo e limpeza; cocção e serviço. A atividade limpeza ainda seria aperfeiçoada com o aparecimento de sistemas autolimpantes em alguns aparelhos, além do Vaporetto, produzido em vista da higienização da casa inteira pelo sistema de jato e vapor seco, mediante a utilização da água pura, comercializado no Brasil a partir de 1993. Para a cozinha, são dignas de menção outras grandes novidades fabricadas a partir do equipamento tradicional. Vale a pena registrá-las aqui:

Fogão de 4 a 6 bocas, com mesa plana de aço inox, para facilitar a limpeza, acendimento automático, *termo control*, forno com visor e autolimpante, prateleira autodeslizante, etc.; purificadora de ar e exaustor; geladeira ecológica (sem C.F.C.); congelador *frost free*; forno microondas, autolimpante, com dourador, menu bilíngüe, dez níveis de cozimento, descongelamento automático, digital sensor de reaquecimento automático e auto-sensor; frigobar; lava-louças silencioso com seis programas; liquidificador com 750 watts de potência; batedeira portátil, com três velocidades para massas; cafeteira; miniprocessador: pica, emulsifica, tritura, bate e rala; multitost; abridor de latas elétrico; faca elétrica; sanduicheira; forno elétrico; miniforno elétrico; chaleira e cafeteira elétricas, garrafas térmicas, *spray* anti-odores e um sem-número de bossas e invenções apresentadas anualmente nas UD's. Convivem no mercado o multiprocessador de alimentos, repleto de peças: triturador, fatiador de legumes, moedor de carne; e o modelo simples do liquidificador, com várias rotações, e o processador de frutas, com rotação no sentido horário e anti-horário. Há uma onda nostálgica que recolocou na moda o modelo de liquidificador dos anos 50, com base de metal cromado e copo de vidro.

As cozinhas planejadas têm introduzido novos materiais. Salientam-se o Corian e o MDF, utilizados no Brasil graças ao equipamento importado. O primeiro é um tipo de plástico extremamente resistente, patenteado pela norte-americana Dupont. É apresentado em chapas de um a dois centímetros de espessura que substituem o tampo de mármore ou de granito. O MDF é um aglomerado de altíssima densidade, mais pesado do que o aglomerado comum e que permite usinagem. Mas persistem a fórmica opaca, ao lado do aço e da madeira. Os estilos das cozinhas atuais são os mais diversificados: *clean*, *country*, regional francês ou italiano, em forma de I, U ou L, etc. Predominam as cores claras, o



Foto 28: “Cozinha de bolso” ou cozinha modelo Compact, proposta pela E. R. Eletrodomésticos para pequenos ambientes
Fonte: *Revista Casa e Jardim*, vol. 380, p. 129. São Paulo: FC Editora, set. 1986. Ver site: www.compactnr.com.br



Foto 29: A sofisticação parece ser a tônica das cozinhas atuais, integradas até mesmo ao estar informal da residência
Crédito: BS Continental

branco de preferência, ou o clássico branco e preto. Conjugadas ou não com a sala de jantar e até com a área de serviço, as cozinhas modernas incorporaram a copa, perderam a despensa, substituída pela geladeira, pelo congelador e por um móvel destinado a guardar os enlatados. Em algumas, os nichos e os utensílios aparentes dispensam os armários aéreos. Seja como for, elas são cada vez menores, apresentando os eletrodomésticos embutidos, ou o fogão instalado no meio do recinto.

A maioria das indústrias voltadas para a cozinha proporciona assistência técnica permanente aos clientes, enquanto os projetos incluem a possibilidade de atualização contínua. Mais do que nunca, a racionalidade depende do equipamento ultramoderno, ao qual os desenhistas e fabricantes associam o conforto e a idéia de beleza e sofisticação. Conforme Orlando Marques, assessor de Comunicações da Kitchens, e que está há 30 anos no ramo, vende-se, hoje, a emoção. A cozinha moderna confere *status*. Para a indústria nacional, a última palavra na matéria são a Mobel Messe, feira do móvel que se realiza anualmente em Colônia, Alemanha e a Euro Cucina, de Milão²⁹.

CONCLUSÃO

Essa idéia, proposta havia um século pela mulher norte-americana, logo foi incorporada pela engenharia, arquitetura e indústria dos Estados Unidos. A indústria moderna começou a ser trabalhada entre nós no período interguerras, pela reação dos empresários paulistas que fundaram o Instituto de Organização Racional do Trabalho, em 1931, com o objetivo de atualizar a indústria nacional em franco descompasso com relação à estrangeira. A *Revista do Idort* e o trabalho de arquitetos modernistas procuraram aplicar na indústria, em geral, e na própria casa, os princípios de simplificação do trabalho em vista do aumento da produção

(29) A autora entrevistou o senhor Orlando Marques nos dias 2 e 6 de abril de 1998.

e da diminuição da fadiga humana. Após a Segunda Grande Guerra, a cozinha racional passou a caminhar *paripassu* com a produção do equipamento. Tais fatores ocorreram de modo paralelo ao crescimento do mercado de consumo e da indústria da construção civil, em especial da verticalização, a qual propunha o melhor aproveitamento econômico do espaço.

Finalmente, o congelador, o forno microondas e a introdução de princípios da eletrônica nos eletrodomésticos vieram agilizar e simplificar ainda mais aquelas operações, em vista da melhor racionalização e do embelezamento cada vez mais perseguidos pela cozinha moderna. Sendo assim, concluímos que, se a mecanização foi fundamental para a cozinha moderna, ambas não podem mais abrir mão da racionalidade. Esse trabalho foi feito com o objetivo de mostrar a influência da técnica e da tecnologia no espaço e na vida doméstica. Derivou-se, em parte, da indústria automobilística, cujas representações se dirigiram para esse ramo do mercado, mediante a aquisição ou consórcios com marcas nacionais, conferindo-lhes assistência tecnológica, organização empresarial e de mercado. Em outros casos, a indústria de utilidades domésticas saiu dos galpões para o grande ABC, e daí para exportações e consórcios. A vertente cultural norte-americana penetrou popular e gradualmente. Constituiu uma tendência adotada por nossa indústria, caminhando de mãos dadas com o comércio e os meios de comunicação de massa. Foi essa vertente que acompanhou mais de perto a evolução do equipamento para se definir, ainda nos anos 50, quando foi desenhada a denominada “*cozinha americana*”, de aço.

No trajeto, é preciso destacar os papéis relevantes da construção civil, em especial da verticalização e do ramo hoteleiro, além da arquitetura moderna, rumando todos eles ao encontro do melhor aproveitamento econômico do espaço. A indústria do equipamento culinário, a chamada linha branca, viabilizaria a proposta, de cuja fusão com a automação nasceria a cozinha moderna. Em breve, os aparelhos aqui produzidos superavam os importados; primeiro, pelos preços bem mais acessíveis e, depois, pela qualidade. Das classes A e B, partiram para conquistar as de baixa renda. Nesse particular, associaram-se ao sistema de crediário, à propaganda dos meios de comunicação de massa, em especial a TV e, finalmente, beneficiaram-se com o aumento do poder aquisitivo, tendência que se intensificou com o Plano Real.

Nas duas últimas décadas do século passado, complementou-se o triângulo constituído pela pia, pelo fogão e pela geladeira mediante a inserção de mais dois aparelhos, o congelador e o forno microondas, os quais nada mais são do que desdobramentos, respectivamente, da geladeira e do binômio forno-fogão. Todos esses elementos foram acrescidos de princípios da eletrônica e constituíram muitos passos adiante quanto a facilitar as operações que se desenvolvem na cozinha, sem falarmos em outras novidades relativas ao processo de limpeza, já que várias marcas de fornos e de fogões são autolimpantes, existindo geladeiras e congeladores que dispensam o degelo periódico.

Tudo indica que a cozinha moderna vá enveredar não só pela intensificação da mecanização como, principalmente, no sentido de aliviar continuamente as operações básicas da cozinha, sem deixar de lado o planejamento. Pesquisas recentes mostram que a classe média consome, em primeiro lugar, aparelhos de TV, seguidos de geladeiras, congeladores e de fornos microondas. Em 1996, o Brasil foi o terceiro país em termos de compra de televisores (comprou 7 milhões de unidades), tendo perdido apenas para os Estados Unidos e o Japão³⁰. Os relatórios das redes das principais lojas vendedoras de eletrodomésticos, como Casas Bahia, Arapuã, Ponto Frio, G. Aronson, Bernasconi, etc., apoiadas no sistema de crediário e vendas a prazo, para as classes C e D, atentam para o fato que, em 1996, venderam 30% mais do que em 1995³¹. Dois anos depois, o IBGE constatou que o microondas já se fazia presente em 24,4% dos domicílios, pesquisados em seis regiões metropolitanas³². Contudo, o comércio especializado observou que a maioria dos usuários subutiliza o microondas, pois não apreenderam a cozinhar nele. Doravante, devem disputar o mercado um forno microondas da CCE que traz a programação de 60 receitas na tela. Será só apertar uma tecla e fazer o que dita a máquina. Por outro lado, os gastos com a compra de produtos congelados que, em 1969 eram de 1,87% do orçamento familiar, em 1994 aumentaram para 6,04%.

Assim, na cozinha atual assiste-se à diminuição do tempo despendido com referência à sua atividade precípua, qual seja, a cocção, existindo mesmo a tendência à sua supressão na vida cotidiana. Essa atividade está sendo substituída pelo simples aquecimento dos alimentos adquiridos ou armazenados pelo processo de congelamento ou pela vulgarização do *fast food*, isto é, da comida comprada a quilo. Sob esse prisma, desapareceria o fogão, eclipsado pelo forno microondas. Isso possibilitaria a diminuição do espaço destinado à cozinha, a exemplo do que se via nas antigas *kitchennettes* e nos *flats* atuais.

(30) GRINBAUN, Ricardo. A nova estrela das vitrines. *Veja*, São Paulo, ed. 1.470, ano 29, n. 46, p.132-133, 13 nov. 1996.

(31) Negócios. *Folha de S. Paulo*. Cad. 2. São Paulo, 10 mar. 1997, p. 1.

(32) FRANCO, Célia de Gouvêa. Feira mudou hábitos do brasileiro. In: *UD 50ª Feira de Utilidades Domésticas*. op. cit. p. 6.

BIBLIOGRAFIA

- BACOCIN, Denise. Vendas nas feiras quadruplicam desde 92. *O Estado de S. Paulo*, 25 jan. 1997, B. 5.
- BRANDÃO, Mônica. As estrelas da grande festa do consumo. *Revista Veja São Paulo*, São Paulo: Ed. Veja, ano 30, n. 13, p. 12-16, 31 mar. a 6 abr. 1997.
- O ESTADO DE S. PAULO. São Paulo, 25 jan. 1997, B5.
- FOLHA DE S. PAULO. São Paulo, p. 2-3, 10 fev. 1997.
- _____. p. 1, 10 mar. 1997.
- _____. São Paulo, p. 4-9, 30 maio 1997.
- FRANCO, Célia de Gouvêa. Feira mudou hábitos do brasileiro. *Folha de S. Paulo*. Especial UD 50ª Feira de Utilidades Domésticas, 6. São Paulo, 06 abr. 1999.
- O FUTURO SEM FRONTEIRAS. A história dos primeiros 50 anos da Brasmotor. São Paulo: Prêmio Ed. Ltda., 1996.

GIEDION, Siegfried. *La mecanización toma el mando*. Tradução de Esteve R. i Suari. Barcelona: Gustavo Gili, 1978, p. 519-527.

GRINBAUN, Ricardo. A nova estrela das vitrines. *Veja*, São Paulo, ed. 1.470, ano 29, n. 46, p. 132-133. 13 nov. 1996.

O GLOBO. Rio de Janeiro, p. 5, 17 jun. 1990.

HOMEM, Maria Cecília Naclério. *Evolução da cozinha em São Paulo; a influência da indústria no seu equipamento e nas suas dimensões (1800-1950)*. Trabalho programado ao curso de pós-graduação para doutorado, Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo.

____. Mudanças espaciais na casa republicana. A higiene pública e outras novidades. *Pós-Revista do Programa de Pós-Graduação em Arquitetura e Urbanismo da FAUUSP*. São Paulo, FAUUSP, n. 3, p. 5-18, jun. 1993.

____. *O palacete paulistano e outras formas de morar da elite cafeeira: 1867-1918*. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

____. *Higienópolis, grandeza e decadência de um bairro paulistano*. São Paulo: Prefeitura Municipal, 1980. (Série Monografias de Bairros de São Paulo), v. 17, p. 153-152.

JAEGHER, Frederico René. Cozinhas de hoje. *Revista Politécnica*, São Paulo, n. 130, p. 107-114, ano 35, 4 jun. 1939.

KOPP, Anatole. *Quando o moderno não era um estilo e sim uma causa*. Tradução de Edi G. de Oliveira. São Paulo: Nobel-Edusp, 1990, cap. III.

LEMONS, Carlos A. C. *Cozinhas, etc. Um estudo sobre as zonas de serviço da casa paulista*. 2. ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.

LEMONS, Carlos A. C.; SAMPAIO, Maria Ruth A. de. *Habitação popular paulistana*. São Paulo: FAUUSP, 1977.

LEVI, Rino. Prédio de habitação do tipo semi-intensivo. *Revista Politécnica*. São Paulo, n. 119, p. 66-7, 1935.

____. *Revista Politécnica*. São Paulo, n. 100, p. 283-3, ago. set. 1930.

LIMA, Marcelo. Todos para a cozinha. *Folha de S. Paulo*. São Paulo, ano 5, n. 255, p. 26-27, 9 mar. 1997.

MINDLIN, Henrique. Análise racional do projeto (método Klein). *Acrópole*, São Paulo, ano 7, n. 3, p. 39-47, jun. 1938.

PETRONE, Pasquale. São Paulo no século XX. In: AZEVEDO, Aroldo de. (Dir.) *A cidade de São Paulo. Estudos de geografia urbana*. São Paulo: Nacional, 1958. Vol. II.

____. *Os pioneiros do GLP: Meio século de história*. São Paulo: CL-A Comunicação S/A Ltda, 1987. 2. Ed. 1990.

RAMOS, Ricardo; MARCONDES, Pyr. *200 anos de propaganda no Brasil*. São Paulo: Meio & Mensagem, 1995.

RATTNER, Henrique. *Industrialização e concentração econômica em São Paulo*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1972.

REVISTA CASA E JARDIM. São Paulo: FC Editora, n. 3, 5 e 7, 1953.

____. n. 132, p. 32-35, jan. 1966.

____. n. 260, p. 4-5, set. 1976.

REVISTA DA FOLHA. São Paulo: Folha de S. Paulo, ano 5, n. 255, p. 26-27, 9 mar. 1997.

REVISTA VEJA SÃO PAULO. São Paulo: Ed. Veja, ano 30, n. 13, p. 12-16, 31/03 a 6/4 1997.

____. 13 nov. 1996. ed. 1.470, ano 29, n. 46, p. 132-133.

SEIDL, Antonio Carlos. Venda de eletrodomésticos crescerá 17% na AL em 97. *Folha de S. Paulo*, 10 fev. 1997, 2.3.

SEIXAS, Lúcia. Uma breve história das máquinas de cozinhar. *O Globo*, Rio de Janeiro, 17 jun. 1990, p. 5.

SOUZA, Maria Adélia Aparecido. *A identidade da metrópole: A verticalização em São Paulo*. São Paulo: Hucitec/Edusp, 1994.

STECHHAHN, Carlos. *Projeto e apropriação do espaço arquitetônico e conjuntos habitacionais de baixa renda*. 1990. Tese (Doutorado) – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1990.

TOLEDO, José Roberto de. JK governou metade do Brasil de FHC. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 12 jan. 1997, Brasil 1.17.

_____. *Matarazzo 100 anos*. São Paulo: CL-A Comunicações Ltda, 1982.

PALAVRAS-CHAVE (KEY WORDS)

Arquitetura – filosofia. Arquitetura – história. Arquitetura – cozinhas – indústria.
Arquitetura – moderna – Século 20.

Architecture, philosophy of architecture, history of architecture, kitchens, architectural industry, modern, 20th century.

Obs.:

Este artigo constitui parte do projeto de pesquisa que estamos desenvolvendo no IEB, intitulado “*A habitação, vida privada e o cotidiano*”, o qual conta com o apoio da FAUUSP, do CNPq e da Fapesp.

Relação dos colaboradores

Flávia Elaine da Silva (desenho)

Marcelo Caetano da Silva (auxiliar da pesquisa)

Agradecimentos

BS Continental S/A

Centro de Memória da Brasmotor

Maria Cecília Naclério Homem

Pesquisadora da FAUUSP, no Laboratório de Fundamentos da Arquitetura e do Urbanismo (LabFAU-USP) e do Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo – IEB-USP.