

## A EVOLUÇÃO DAS COZINHAS RESIDENCIAIS<sup>1</sup>

Andressa Suemi lyda<sup>2</sup>

Edilaine Cristina Silva<sup>3</sup>

Henrique Luis de Carvalho Sanches<sup>4</sup>

**RESUMO:** O objetivo deste artigo é apresentar as diferenças evolutivas que a cozinha traz ao decorrer da história da humanidade. O artigo explicou que as cozinhas constantemente modificam-se, respeitando as exigências arquitetônicas e as atualizações de design, assim como os novos usos adquiridos pelos espaços residenciais através dos tempos. Conclui-se que as cozinhas, sempre ocuparam um espaço importante nas residências, tornando-se ambientes mais integrados aos demais, ressaltando sua predominância entre os ambientes das áreas sociais, ligadas ao lazer e também aos setores de serviços.

**Palavras-chave:** Evolução. Cozinha. Mudanças. Integração.

**ABSTRACT:** The aim of this paper is to present the evolutionary differences that cooking brings to the course of human history. The article explained that the kitchens are modified constantly, respecting the architectural requirements and design updates as well as new uses purchased by residential spaces through the ages. We conclude that the kitchens have always occupied an important place in homes, becoming more integrated environments for others, highlighting its dominance among social environments, linked to leisure and also to service sectors areas.

**KEY-WORDS:** Evolution; Kitchen; Changes; Integration.

---

<sup>1</sup> Trabalho de conclusão de curso apresentado ao Curso Superior em Tecnologia de Design de Interiores, como requisito parcial à obtenção do título de Tecnólogo em Design de Interiores, da Faculdade do Norte Novo de Apucarana – FACNOPAR.

<sup>2</sup> Acadêmica do Curso de Tecnologia em Design de Interiores da FACNOPAR – Faculdade do Norte Novo de Apucarana. E-mail: suemiyda@hotmail.com.

<sup>3</sup> Acadêmica do Curso de Tecnologia em Design de Interiores da FACNOPAR – Faculdade do Norte Novo de Apucarana. E-mail: edylayne\_crystyna@hotmail.com.

<sup>4</sup> Arquiteto. Professor da FACNOPAR e do SENAI Arapongas. Especialização em Arquitetura e Urbanismo pelo Centro Universitário Filadélfia (UNIFIL). Graduação em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Norte do Paraná (UNOPAR).

## 1. INTRODUÇÃO

Desde a Idade Média até os dias atuais, a cozinha residencial passou por várias transformações referentes aos aspectos de dimensões, *layouts*, implantação, disposição dos mobiliários e a utilização de seus equipamentos. Tais transformações decorrentes da adequação das mudanças sociais, da arquitetura e das novas tecnologias.

A cozinha residencial é repleta de necessidades que devem ser consideradas em seu planejamento, desta forma podem-se destacar alguns aspectos que influenciam diretamente no planejamento deste espaço e no efeito proporcionado por eles. Primeiramente destaca-se a função deste espaço na casa, considerando que, segundo Torres *et al* (2006) é o ambiente que mais evolui e se transforma devido mudanças de hábitos da sociedade, alterando suas funções originais para muitas vezes se tornar um espaço social.

Em segundo lugar aponta-se o próprio espaço físico do ambiente. Devido às influências socioeconômicas os imóveis, de forma geral, vêm sofrendo reduções, e conseqüentemente, o setor de serviços (lavanderia –despensa –área de serviços) em destaque as cozinhas, apresentam dimensões menores a cada dia, dificultando a distribuição de seu arranjo físico, conforme observa Torres *et al* (2006).

O objetivo desse artigo é demonstrar a evolução da cozinha, mostrando suas mudanças estruturais considerando o desenvolvimento da sociedade e sua tecnologia. Na presente pesquisa estão apresentados antigos e novos conceitos sobre este espaço que passou por mudanças significativas desde sua primeira visão como ambiente.

Na sequência será apresentada a evolução da cozinha e a necessidade do ser humano em cozinhar seus alimentos seguidos dos materiais, cores, iluminação e ergonomia aplicadas a este ambiente.

## 2. EVOLUÇÕES DO HOMEM

“Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos, surgiu uma profunda diferença entre ele e os outros animais” (FRANCO, 2004 p.14). Cozinhando, descobriu que podia restaurar o calor natural da caça, acrescentar sabor e tornar mais digerível o alimento. Verificou também que temperaturas elevadas liberam sabores e odores, ao contrário do frio, que os anula. Percebeu ainda que a cocção (ato de cozinhar) retardava a decomposição dos alimentos, prolongando o tempo em que podiam ser consumidos, identificando, assim, a primeira técnica de conservação.

De acordo com Franco (2004), os mais antigos fósseis humanos foram encontrados ao longo da Grande Falha Tectônica da África Oriental, onde abundem fontes termais e gêiseres. Paleontólogos acham provável que o proto-homem, mesmo antes de descobrir o fogo, tenha associado o calor proveniente dessas fontes ao de suas presas e ao de seu corpo, em decorrência, teria cozido a caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem sucedida de devolver a eles temperatura e sabor de presa recém abatida. Teria então, cozido alimentos antes mesmo de descobrir o fogo.

A história da humanidade possui direta ligação com a evolução dos ambientes, conforme Mancuso (2004) “existe um paralelo entre ambas, enquanto a humanidade foi evoluindo, foi evoluindo também a forma de morar”.

## 3. EVOLUÇÕES DA COZINHA

A seguir serão apresentadas as evoluções da cozinha através dos tempos.

### 3.1 IDADE MÉDIA

A Idade Média foi marcada por uma sequência de acontecimentos que definiu de maneira significativa a arquitetura, desde os reinos bárbaros com suas monarquias rudimentares até as cruzadas com sua enorme influência da Igreja Católica, conforme Pedro (1988).

A cozinha nesta época era afastada da casa, ficava próximo ao curral, o lugar era sujo devido aos excretos dos animais e a dificuldade de encontrar água. Ficava longe para maior facilidade de matar os animais e principalmente por causa da foligem da brasa quente. O fogão era à lenha e ficava no meio da cozinha, não tinha a chaminé convencional, por isso exalava muita fuligem, conforme Freitas (2009).

### 3.2 REVOLUÇÃO INDUSTRIAL

Começou por volta do século XVIII na Inglaterra, tem como característica principal a evolução da manufatura para a indústria mecânica, conforme afirma Cotrim (1996). Na manufatura, os operários faziam todos os processos de produção; na mecanização da indústria, cada operário era responsável por uma parte da produção, tornando assim a produção mais rápida.

O trabalho no campo se tornou cada vez mais escasso, levando as pessoas a procurarem trabalho nas empresas nascentes, que as incorporavam. Devido ao fato desta revolução acontecer repentinamente e em abrangência mundial a sociedade se adequou de maneira desordenada, permitindo aos donos das empresas nascentes abusarem dos seus funcionários, exigindo-lhes cargas horárias ofensivas e sem diferenciação entre mulheres e crianças. Por estes e demais problemas foram criados os sindicatos. Além dessa evolução social, houve outras que alteraram o modo de vida da sociedade desde os donos das empresas até os seus empregados, todos viveram as mudanças que a Revolução Industrial trouxe nos seus quesitos tecnológicos, econômicos e sociais.

Seguindo essas evoluções a cozinha também evoluiu, deixando de ser uma área para escravos e empregados para ser uma área comum entre os

moradores. A limpeza começou a ser mais visível, visto que a chegada da tecnologia trouxe água encanada com mais facilidade.

Conforme Lemos (1978), “ao longo do século XVIII até meados do século XIX, nossos hábitos alimentares e, conseqüentemente, nossas cozinhas sofreram poucas, mas importantes transformações”. Os fogões de telha se aproximaram da casa, encostou-se à parede dos fundos, mas permaneceu ainda sem importância, erguido com material de segunda, frequentado apenas pelos escravos e, depois, pelos empregados. Mawe (1809 apud Pinho, 2007) descreve a cozinha de uma fazenda como “mero buraco sujo, enegrecido pela fuligem e pela fumaça, que impregnava o ambiente, com o chão lamacento”.

O fogão saiu do chão virou uma estrutura alta, maciça, construída de barro e pedra, bem parecido com os fogões à lenha que ainda são utilizados. E a água, antes usada com economia pela dificuldade de transporte, começou a chegar nas residências com fartura. No século XVIII, as cidades grandes já contavam com aquedutos, que levavam a água até chafarizes públicos, onde os escravos a recolhiam. Já no campo, instalavam-se canaletas de bambu do rio mais próximo até o quintal, tornando mais prático e higiênico trabalho diário.

Os utensílios de mesa passaram a exibir algum refinamento à moda europeia, sobretudo após a transferência da corte para o Rio de Janeiro, em 1808. Os ricos, fossem eles da zona rural ou urbana, dispunham de bules e açucareiros de prata e pratos de porcelana, de tão raros e caros esses objetos viravam herança familiar.

#### Segundo Lemos (1978):

As transformações mais significativas, aquelas que mudariam radicalmente não só a arquitetura da cozinha como também o uso que se dava ao cômodo, ganharam força somente na segunda metade do século XIX. Foi a partir dessa época que a cozinha começou a se parecer com o ambiente que conhecemos hoje. (1978)

Com a invenção da torneira em 1800, e a construção da rede de abastecimento de água em domicílio, o preparo dos alimentos se tornou uma prática mais higiênica. Já não era necessário deixar a cozinha do lado de fora da casa. Havia ladrilhos hidráulicos laváveis para revestir o piso e um incipiente para a coleta de lixo. Outra inovação significativa foi a geladeira, uma invenção que fez toda a

diferença no dia-a-dia doméstico, não chegava a ser um eletrodoméstico, pois, não era elétrico e sua aparência era desdenhosa, e

Eram armários de madeira, revestidos por dentro com cortiça e folha-de-flandes. Havia uma prateleira no alto, onde se apoiava a pedra de gelo, de produção fabril e comprada por assinatura, e uma canaleta que conduzia a água do degelo para um balde. O entregador passava todo dia, bem cedinho, de porta em porta (LEMOS 1978).

Nas primeiras décadas do século XX, presenciaram-se outras novidades. Em 1901, o palácio do governo de São Paulo instalou o primeiro fogão a gás de que se tem notícia no Brasil. E foi facilmente aderida, deixando de lado os fogões a lenha. “Eram importados e vendidos pelas próprias companhias de gás, que exploravam a iluminação pública”, de acordo com Lemos (1978).

Em 1905, a companhia canadense *The Rio de Janeiro Tramway Light & Power Limited* começou a produzir energia elétrica, com exclusividade para as indústrias. Devido a este fato poucos anos depois se iniciou uma era de facilidades, com a invenção do liquidificador, batedeira, espremedor de frutas e torradeira.

### 3.3 INTEGRAÇÕES DE AMBIENTES

Segundo Pinho (2007) a popularização dos eletrodomésticos gerou uma transformação na arquitetura das residências. A cozinha, que até o começo do século XX era quente e desconfortável se tornou um ambiente mais fresco, cheiroso e convidativo. Os usuários deste ambiente que antes entravam por obrigação, começaram a passar mais tempo cozinhando. Foi na década de 1950 que foi criado um novo design para cozinhas, revestidas de ladrilhos e azulejos, armários planejados, com portas e gavetas coloridas, ela foi se tornando uma extensão da sala de estar. Nascia assim a integração dos ambientes copa e cozinha, uma tradição brasileira que sobreviveu por décadas, local preferido da família de classe média. A cozinha podia ser bonita, mas estranhos jamais eram convidados a conhecê-la. A tradição de vê-la como um ambiente de serviço permanecia e só começaria a desaparecer na década de 80.

Nesta década foi criada a chamada cozinha americana; uma abertura na parede, com uma espécie de balcão que a integrava parcialmente com a sala de jantar. Os apartamentos cada vez menores estimulavam a mudança, mas nada se compara ao papel decisivo desempenhado pelo microondas. Mesmo com a demora para chegada dos eletrodoméstico no Brasil, ele repercutiu na história uma mudança absoluta. Inventado em 1946, chegou ao Brasil em 1985. Sem a sujeira e os odores produzidos pelas formas tradicionais de cozinhar, a cozinha já não precisava ficar escondida.

Anos depois houve outra alteração importante no modo de viver. Ruas cada vez mais inseguras, trânsito complicado e a falta de dinheiro transferiram o lazer para dentro de casa. Em meados dos anos 90, cozinhar para os amigos era tendência. “Começaram então a aparecer as aberturas mais generosas, com portas de correr”, explica o arquiteto Marcelo Tramontano (2006), coordenador geral do Nomads – Núcleo de Estudos de Habitares Interativos da USP. A indústria tendo, notado as alterações estéticas das cozinhas, perceberam a necessidade de equipá-las com aparelhos modernos. Em 2000, elas já eram modernas, totalmente integradas aos ambientes de estar, com ilhas de preparo que permitem cozinhar e conversar ao mesmo tempo. Adquiriram o status de sala de visitas e foram rebatizadas de cozinhas gourmet.

### 3.4 MATERIAIS DE ACABAMENTOS

A seguir serão apresentados os materiais utilizados nas cozinhas atuais. Segundo Ching e Binggeli:

Os materiais de acabamento podem ser uma parte integral dos elementos arquitetônicos que definem um espaço interno ou podem ser acrescentados como uma camada adicional ou uma cobertura a paredes, tetos e pisos previamente construídos em um recinto. Em ambos os casos, eles devem ser selecionados tendo-se o contexto arquitetônico em mente. Junto com os móveis, os materiais de acabamento desempenham um papel significativo na criação da atmosfera desejada de um espaço interno ( 2006, p.282).

Em um projeto de cozinha, alguns elementos básicos devem ter uma atenção maior, sendo selecionados de forma especial para que se enquadre ao orçamento e características desejadas pelos clientes; como por exemplo cubas, revestimentos e armários.

As cubas devem ser escolhidas com cuidado, pois são essenciais em uma cozinha, podendo ser de aço inox, porcelana ou resina de dimensões apropriadas às necessidades de cada projeto, explica Gurgel (2009).

No caso de pisos, é recomendável usar materiais com resistência e baixa absorção de água, como os porcelanatos, pedras, granitos, concreta ou granilite. Os revestimentos podem ser pastilhas, azulejos, granito e no caso de tintas devem ser laváveis e resistentes (ibidem).

Em relação aos armários, as portas e gavetas podem ser de vidros, aço, madeira, lâminas e espelhos com inúmeras opções de cores, formas e preços. As estruturas dos armários podem ser madeiras ou aço (ibidem).

Mais especificamente quanto aos materiais utilizados, este trabalho se propõe a estudar as cores, a iluminação e a ergonomia das cozinhas contemporâneas.

### 3.5 CORES

As cozinhas de um modo geral não costumam ser utilizadas apenas para refeições, mas também para dialogar e relaxar. Por este motivo, as cores utilizadas nas cozinhas são relevantes ao convívio das pessoas. Segundo Lacy:

[...] o lugar em que a comida é preparada é um dos mais importantes da casa. O modo como a pessoa se sente enquanto estão fazendo a comida afeta tanto elas próprias quanto as outras que vão comer e é preciso dar muita importância não apenas ao projeto prático da cozinha, mas também as suas cores. (1996, p.33)

As cores podem influenciar positivamente e negativamente no modo de agir e pensar dos que irão utilizar o ambiente. Os tons mais indicados para as cozinhas são os tons quentes de rosas, laranjas, damascos e pêsego como cores principais, pois estimulam as pessoas a se comunicarem, relaxam, liberam o *stress*, as tensões e estimulam a criatividade, o que auxilia no preparo dos alimentos (ibidem).

Os tons vermelhos e amarelos devem ser utilizados moderadamente, pois pode ativar efeitos de sentimentos negativos estimulando as pessoas a fazerem refeições rapidamente e a falar excessivamente enquanto consomem os alimentos prejudicando na digestão dos mesmos (ibidem).

Os tons quentes combinados com tons azuis ou verdes podem ser uma ótima opção para as cozinhas, pois estimulam a aproximação das pessoas criando um ambiente de integração e descontração entre os indivíduos (ibidem).

### 3.6 ILUMINAÇÃO

A iluminação nas cozinhas deve ser excelente e abundante, para que proporcione um ambiente adequado para o preparo dos alimentos. As cozinhas deverão conter um sistema duplo de iluminação. A iluminação geral e a direcionada para os planos de trabalho.

Na iluminação geral as lâmpadas indicadas são as fluorescentes, de preferência instaladas em luminárias fechadas com vidro ou acrílico para que se possa impedir que a gordura se prenda nas superfícies das lâmpadas e para não atrapalhar na distribuição dos feixes de luz.

Segundo Silva (2004 apud Soares, 2012) “sempre que quisermos um ambiente que induza a produtividade temos que optar por temperaturas de cor mais alta, luz mais branca”.

Na iluminação direcionada aos planos de trabalho, esta pode ser feita por lâmpadas fluorescentes, fitas de led instaladas em armários superiores ou por spots focalizando os espaços que serão executadas as tarefas.

Segundo Gurgel (2009, p.184), as iluminações de tarefas “devem ser pelo menos 2 a 2,5 vezes mais intensa do que a iluminação geral”.

### 3.7 ERGONOMIA

Segundo Lida:

[...] ergonomia é o estudo da adaptação do homem ao trabalho”. Para o referido autor o trabalho tem ampla acepção, abrangendo não somente máquinas e equipamentos para transformar os materiais, mas também toda situação em que ocorre o relacionamento entre homem e seu trabalho. (1990, p.1)

A ergonomia tem melhorado o padrão de vida, tornando a mobília doméstica mais confortável e os aparelhos eletrodomésticos mais eficientes e seguros.

As dimensões variam de acordo com as necessidades dos indivíduos. Segundo Panero e Zelnik (2002), existem algumas medidas padrões para os ambientes. Abaixo serão apresentadas algumas medidas padrões para as cozinhas.

**Tabela 1-** Dados Antropométricos

ESPAÇO DA COZINHA	ALTURA (em CM)	LARGURA (em cm)	PROFUNDIDADE (em cm)
Bancadas de refeições	91,4	76,2 min. Individual.	X
Bancada de trabalho	81,3	X	45,7 min.
Zona de trabalho principal da bancada	88,9 a 91,4	91,4 min.	45,7 min.
Armários aéreos	144,8 min. – piso acabado	X	30,5 a 33,0
Balcão – Pia	88,9 a 91,4	71,1 a 106,7 - espaços para a cuba	61,0 a 66,0
Rodapés	7,6 - mínimo.	X	X
Eletrodomésticos	X	53,3 a 76,2	61,0 a 66,0

Obs.: Espaços com X não têm medidas pré-definidas.

Fonte: Elaborado pelas autoras, 2014.

A ergonomia facilitou o cotidiano, fazendo com que o trabalho possa ter desenvoltura e eficácia.

Na tabela acima podemos observar que a medida da bancada de refeições é maior do que a bancada de trabalho, pois na bancada de refeições os indivíduos a utilizaram sentados normalmente em banquetas e na bancada de trabalho o indivíduo utilizaram sentada em cadeiras tamanho padrão.

Na zona principal de trabalho a uma altura diferenciada da bancada de trabalho visto que os indivíduos a utilizaram em pé, tornando a altura de 81,3cm desconfortáveis.

Os armários aéreos deverão respeitar a altura mínima de 144,8cm para que não haja incidentes na cozinha, pois, a maioria dos armários fica sobre os balcões.

No balcão que será destinado para a área de pia a altura é a mesma da zona de trabalho visto que os indivíduos também a utilizaram em pé.

Os rodapés de todo o mobiliário deverão ter no mínimo 7,6cm de altura e serem recuados, nas cozinhas há muito contato com água e respeitando esta altura mínima os móveis serão protegidos, e os pés ficaram confortáveis não ocorrendo o risco de entrar em contato com os móveis podendo causar pequenas escoriações.

Os eletrodomésticos podem ter suas alturas diferenciadas, pois variam de acordo com os projetos de mobiliários, podendo ficar em baixo dos *cooktops*, em prateleiras, em torres de eletrodomésticos entre outras opções. Mas não deverão ultrapassar o alcance dos olhos nem das mãos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O intuito da pesquisa foi demonstrar a importância dos espaços internos residenciais, tendo a cozinha como foco, pois este ambiente está presente nas vidas dos seres humanos desde que tiveram a necessidade de se alimentar melhor.

Com a evolução, as cozinhas foram adquirindo novos modos de utilização, deixaram de ser lugares sujos, afastados das casas e exclusivos de escravos para se tornar um espaço de interação e convívio social, tornando o ambiente um dos mais importante da casa.

O desenvolvimento das cozinhas enquanto ambiente, apresenta ao mercado inúmeros desafios, podem ser ergonômicos, estéticos, construtivos, técnicos, estruturais ou funcionais, reafirmando a importância da participação profissional de designers, arquitetos ou demais projetistas, além de provocar a necessidade de constante aprimoramento, elaboração de novos parâmetros ou inovação de conceitos, que enfatizam a característica histórica dos ambientes das cozinhas em participar da evolução constante das atividades humanas.

## REFERÊNCIAS

CHING, Francis; BINGGELI Corry. **Arquitetura de interiores**. Ilustrada. 2. ed . Porto Alegre: Bookman, 2006.

COTRIM, Gilberto. **História e Consciência do mundo**. 4. ed. São Paulo: Saraiva, 1996.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. 3.ed. São Paulo: Senac, 2004. p.14.

FREITAS, Maria João. **A vila medieval**. Castro Marim, 2009. Disponível em:< <http://www.cmcastromarim.pt/site/index.php?module=ContentExpress&func=display&ceid=25>>. Acesso em: 07 de maio de 2014.

GURGEL, Miriam. **Projetando Espaços: design de interiores**. 2. ed. São Paulo: Senac, 2009.

IIDA, Itiro. **Ergonomia - Projeto e Produção**. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 1990.

LACY, Marie Louise. **O poder das cores no equilíbrio dos ambientes**. 5. ed. São Paulo: Pensamento, 1996.

LEMOS, Carlos A.C. **Cozinhas,etc: um estudo sobre as zonas de serviços das casas paulistas**. 2.ed. Texas: Perspectiva,1976.

MANCUSO, Clarice. **Arquitetura de interiores e decoração: A arte de viver bem**. 5. ed. Porto Alegre: Sulina, 2004.

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. **Dimensionamento humano para espaços interiores**. Barcelona: Gustavo Gili, 2002.

PEDRO, Antonio. **Historia Geral**. São Paulo: FTD,1988. p.77

PINHO, Flavia. **Da Brasa ao Microondas: a cozinha no Brasil**. São Paulo, 2007. Disponível em:< <http://guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/brasa-ao-microondas-cozinha-brasil-435532.shtml>>. Acesso em 28 de março de 2014.

SOARES, Fabiane Rocha Bello. **Estudo para elaboração de guia de iluminação de interiores residencial destinado a profissionais especificadores**. Brasília, 2012. Disponível em: <<http://www.ipoggo.com.br/uploads/arquivos/b8dc86c9e3ecbaa05e5b86c6edbcdb0.pdf>>. Acesso em: 17 de março de 2014.

TORRES, M. L. et al. **Avaliação do desempenho ergonômico de cozinhas residenciais através da análise comparativa de arranjos físicos**. Pernambuco, 2006. Disponível em: <<http://seer.ufrgs.br/ambienteconstruido/article/viewFile/3713/2060>>. Acesso em: 19 de março de 2014.

TRAMONTANO, M. **Apartamentos, arquitetura e mercado: estado das coisas**. São Paulo, 2006. Disponível em:< <http://www.nomads.usp.br/site/livraria/livraria.html>>. Acesso em: 07 de maio de 2014.