

O PREPARAR E O SERVIR: design de utensílios domésticos

Rodrigo Mergulhão Ferreira (IC) e Profa. Dra. Teresa Maria Riccetti (Orientadora)

Apoio: PIBIC Mackenzie

RESUMO

O presente estudo procurou analisar as relações particulares que os indivíduos estabelecem com as ações e objetos envolvidos na comensalidade em ambiente doméstico. Entendemos o quanto o design de toda produção humana carrega um valor simbólico, e como ponto de partida buscou-se traçar uma síntese dos caminhos históricos que guiaram a sociedade ocidental, e o nosso recorte geográfico (São Paulo), em seu percurso de significações no assunto cozinha doméstica ao longo de seu desenvolvimento industrial. Entrevistas foram realizadas com alguns grupos de famílias, sob abordagem fenomenológica, nos fornecendo percepções de seus hábitos alimentares, os valores relevantes para tomada de decisões em seu cotidiano doméstico, e as ligações simbólicas que são feitas através dos rituais diários, passando pelos resquícios que as questões de gênero e geração podem suscitar no tema cozinha. Através de observações de eventos, estabelecimentos, manifestações do mercado e instituições envolvidas no cenário atual da alimentação na cidade também foi possível levantar percepções relevantes a respeito de tendências comportamentais nesse setor. Por fim verificamos o quanto os utensílios de cozinha e seus rituais nos direcionam para analogias com valores presentes na vida em comunidade, ligados a empatia e bem-estar, mostrando o espectro emblemático que a produção humana se manifesta como catalizador dos valores de uma época.

Palavras-chave: Design. Utensílios de Cozinha. Cultura Material.

ABSTRACT

The present study sought to analyze the intimate relationships that individuals establish with the actions and objects involved in commensality in domestic environment. We understand how the design of human production carries a symbolic value, and as a starting point we seek to draw a synthesis of the historical paths that have guided western society, and our geographic cutout (São Paulo), on your route of meanings in the subject domestic cuisine throughout its industrial development. Interviews were carried out with some groups of families, under a phenomenological approach, providing us with perceptions of their eating habits, the relevant values for decision making in their daily household, and the symbolic connections that are made through daily rituals, through the remnants that issues of gender and generation can elicit in the kitchen theme. Through observations of events, establishments, market manifestations and organizations that involve the current food scene in the city, it was also

possible to raise relevant perceptions regarding behavioral tendencies in this sector. Finally, we examine how cooking utensils and their rituals direct us towards analogies with values present in community life, linked to empathy and well-being, showing the emblematic spectrum that human production manifests as a catalyst for the values of an era.

Keywords: Design. Kitchenware. Material Culture.

1. INTRODUÇÃO

A atual lógica do ambiente doméstico, geralmente habitado por um núcleo familiar, começa a se aproximar dos moldes modernos de configuração acompanhando as mudanças das sociedades na Revolução Francesa e na Revolução Industrial, na Inglaterra. Nesses locais e períodos a nova burguesia em desenvolvimento passa a reconfigurar o lar aos moldes das novas demandas de conforto e individualidade. (CARDOSO, 2008)

A concepção do lar como o compreendemos atualmente se dá a partir do século XVIII, pós Revolução Industrial. (...) é a partir daí que burguesia assume as rédeas do poder especialmente na Inglaterra e na França, em que antigos preceitos associados ao viver, tais como quartos e banheiros coletivos, passam a dar espaço ao pudor do individual. A criação da casa moderna se dá de acordo com esse novo modo de pensar dominante, que prezava a individualidade, a solidão, o silêncio. (ALONSO, 2013 p. 7)

Em se tratando das transformações mais recentes que alteraram o ambiente doméstico, faz-se imprescindível pontuar as mudanças no cenário mundial após Segunda Guerra Mundial. Período marcado por recessão e escassez de materiais, a época entre guerras (1915 - 1945) foi marcada por depressão econômica e rigor no desenho das criações desse período. Esse ambiente hostil, a influência das novas tecnologias que impulsionavam a Revolução Industrial, como as propriedades cinéticas do vapor, e os ideais inovadores e revolucionários no âmbito estético das vanguardas artísticas foram o ambiente fervilhante que fez emergir o pensamento Funcionalista, encabeçado pelas escolas Bauhaus e de Ulm.

Essas duas escolas instauram historicamente os conceitos da arquitetura e do design moderno. Construindo e difundindo a “estética da máquina” (SCHNEIDER, 2010), toda a produção de bens materiais caminha migrando para a racionalização das formas e funções, conforme as novas tecnologias e materiais vão se desenvolvendo. Pensando na residência unifamiliar através do conceito cunhado por Gropius, a “máquina de morar”, as necessidades de conforto e individualidade eram atendidas dentro das linhas retas e austeras da estética moderna. (CARDOSO, 2008)

Com o fim do conflito em 1945, a Europa se encontrava devastada, e a América ganhava fôlego a frente disso:

Enquanto a maior parte das nações lutavam contra a escassez de recursos e pela reconstrução de suas cidades, os Estados Unidos da América emergiam com uma economia forte e próspera. (...) Este panorama favorável aos EUA, foi resultado de um profundo investimento na indústria nacional, como também de uma intensa pesquisa por novas tecnologias e novos materiais, tendo como objetivo principal, a exportação de suprimentos para guerra. (HANESAKA, 2007, p. 3)

A partir desse período tudo que envolvia o modo de vida do indivíduo, tangenciado à cultura material, foram remodelados à luz do american way of life que se difundia pelo mundo.

Especificamente no relacionado à casa unifamiliar é impossível dissociar sua trajetória da cursada pela mulher ao longo da história, visto que sua figura na sociedade patriarcal ocidental sempre ficou subjugada à rotina do lar e ao trabalho doméstico. “A partir dos anos 50 a mulher e a casa sofrem verdadeiras revoluções no que diz respeito a organização” (ALONSO, 2013, p. 4). Nesse período quando a força de trabalho masculina que voltava da guerra se reincorporava na sociedade americana e a economia se restabelecia, era criado um atrativo às mulheres, que até então haviam conquistado seu espaço no mercado de trabalho e na sociedade, a reassumirem com exclusividade e elegância o comando das atividades domésticas. (BAUDRILLARD, 2000; FORTY, 2007; CERTEAU, 1995)

Um novo modo de pensar o feminino despontava em várias frentes; como no fashion design, visível na coleção de estreia da *Maison*¹ francesa Dior em 1947: cinturas marcadas, saias rodadas e longas, silhuetas curvilíneas e suaves, além do uso de corsets e sapatos altos. Fazendo uma nostálgica referência à *Belle Époque*² e aos valores tradicionais, Cristian Dior tentava superar a imagem da mulher emancipada que arregaçou as mangas e foi trabalhar nas fábricas no momento de recessão da guerra. Mais do que superar, a falta de praticidade das vestimentas e sapatos chegava a ser um impedimento real de realizar atividades que exigissem alguma desenvoltura. O estilo anterior que perdurou do final dos anos 30 até o fim do conflito em 1945, inspirado nos uniformes militares, era carregado de seriedade, com silhuetas retas, sapatos pesados e ombros quadrados. O “New Look”, como ficou apelidada essa estética feminina, tornou-se a tendência característica dos anos 50. (BOUCHER, 2010)

O desenvolvimento acelerado da indústria, tanto na manufatura de novos materiais como plástico, fibra de vidro, alumínio fundido, acrílico, espuma de borracha, etc. foi um motriz para o surgimento de novos aparatos tecnológicos que auxiliavam nas tarefas domésticas, produzindo-se uma gama de bens de consumo determinados a saciar uma sociedade frívola que aprendia a acompanhar as tendências do consumo de massa. Nesse contexto que se estabelece os moldes da cozinha moderna como conhecemos até hoje.

A dinâmica do dia-dia também foi revolucionada através da vasta tecnologia aplicada aos novos equipamentos, tornando as atividades domésticas menos penosas, e por fim, possibilitando mais tempo livre para o lazer. (HANESAKA, 2007, p. 5)

Entendendo esse rearranjo histórico de valores e desejos, com a cozinha tornando-se um polo de status e estilo, “zona de confraternização; lócus de intercâmbio afetivo” (QUINTAS,

¹ Palavra usada para descrever estabelecimentos comerciais de prestígio, como maisons de alta-costura (grifes);

² Período que decorreu na Europa entre 1890 e 1914, ano em que começou a Primeira Guerra Mundial, característico pelo domínio do estilo Art Nouveau.

2010), e não apenas onde se prepara os alimentos que serão consumidos em outro cômodo mais bem arranjado para receber os comensais, que podemos pensar para onde está caminhando as necessidades e desejos em relação a essa atividade.

Observando atentamente a prática de preparar alimentos na atualidade, não é difícil ver, mesmo em programas matinais de receitas, ou em realities shows com presença de grandes chefs onde se preparam pratos gourmet em tempo limitado, que os objetos de preparo dos mesmos não se limitam unicamente ao fazer, mas também ao ornar - compor o cenário. É possível ver que cada vez mais o processo do fazer levado à mesa, tem-se assumido uma estética do *in process*³, onde o ato de fazer e de comer se equivalem em importância. Talvez numa sociedade onde as formas coletivas de relacionar-se e as hierarquias se questionem a todo momento, típico que um ambiente com vocação para "laboratório das relações sociais" (LODY, 2013) acompanhe esse ritmo fluido. "A cozinha reafirma-se, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, uma imagem da sociedade" (LODY, 2008, p. 12). Assim como o alimento nutre o nosso corpo físico, sua estética é capaz de nutrir, ou pelo menos afetar de alguma forma, o nosso corpo emocional, levando a experiência da refeição a uma totalidade de satisfação sinestésica. (BRACONNOT, 2015)

Seguindo essa linha de interesse, o presente estudo se enquadra no contexto do design e cultura material e tem como objeto de estudo a cozinha, seus equipamentos e objetos. Com o intuito de observar, dentro do ambiente doméstico, como as pessoas preparam e servem seus alimentos. Indagar como as ações do fazer e do comer afetam a funcionalidade, a forma, os materiais e conseqüentemente a estética doméstica e dos objetos.

A observação direcionada foi realizada em residências de classe média, na cidade de São Paulo. Assumindo a relevância que a cidade de São Paulo tem sobre os fluxos migratórios e demográficos do estado, e até mesmo do país, percebe-se o valor que uma amostragem qualitativa do comportamento do indivíduo urbano médio teria para contribuir em futuras pesquisas no campo da cultura material da população urbana.

A presente pesquisa colabora para futuros desdobramentos de estudos no âmbito do design e da cultura material brasileira, mais especificamente, aos estudos de ambientes e objetos de uso cotidiano. Segundo Meneses (2008) apenas depois de desdobrar-se minuciosamente sobre o comportamento do paulistano médio em suas atividades diárias de preparar e servir alimentos é que se pode ter uma amostragem do comportamento do indivíduo urbano, prospectando futuros estudos que irão qualificar as instâncias do que é bem-

³ Algo que está sendo desenvolvido ou sugerido, mas que ainda não está completo; Tradução livre: em processo.

estar para este indivíduo, e o impacto que os bens de consumo têm sobre sua qualidade de vida e comportamento.

Ainda de acordo com Meneses (2008. p. 47), “os estudos de cultura material (...) constituem caminho estratégico privilegiado para se chegar à desnaturalização dos fenômenos – outra maneira de se falar de historicidade.”. Percebe-se imprescindível e necessário incluir dentre estes estudos do universo material do ambiente doméstico, documentos voltados especificamente para objetos e equipamentos que permeiam o campo entre o preparar e o servir. Visto que há poucos inseridos nesse nicho tão específico, o declarado estudo possibilita a identificação e direcionamentos na concepção dos utensílios que regem e de outros que irão reger as necessidades presentes e futuras dos costumes de seus usuários, e conseqüentemente o design dos mesmos.

Tendo como objeto de estudo a observação da ação de preparar e de servir alimentos nas residências contemporâneas de São Paulo, especialmente na classe média paulistana, propôs-se como principais metas:

- Estudar e contextualizar criticamente a evolução da atividade de preparar e servir alimentos na óptica do design ao longo da história e o quanto isso reverbera até hoje;
- Investigar como os limites e interrelações do fazer e do apresentar regem a estética do cotidiano doméstico, apontando para os novos usos e necessidades dos utensílios e equipamentos de cozinha;
- Avaliar o quanto o design dos produtos de uso cotidiano influencia no bem-estar de seus usuários;
- Propiciar premissas para futuros projetos de utensílios e equipamentos;

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Quando pensamos no fazer cotidiano das pessoas comuns em suas cozinhas, esse fazer que satisfaz as necessidades e prazeres diários de se alimentar, imprescindível pensar no recorte de gênero e de classe que atravessa a evolução conduzida neste ambiente da casa em suas práticas até os dias de hoje, tanto em preconceitos e costumes, quanto no entendimento que podemos ter sobre os anseios e necessidades de suas(eus) usuárias(os) “sem horário nem salário” (GIARD, 1995, p. 221).

Partindo dessa afirmação de Luce Giard em *A Invenção do Cotidiano*, plena virada de décadas 70/80, nos permitimos viajar um pouco mais no tempo e observar como esse trabalho doméstico foi evoluindo com os paradigmas do morar ontem e hoje.

Junto a Revolução Industrial, no início do século XX, a realidade dos domicílios das classes populares acompanha (literalmente) as exigências das fábricas, em um momento que morar e trabalhar se fundiam. Havia nesses primeiros passos de industrialização a concepção de que “as classes populares se definiam, acima de tudo, pelo trabalho, e sua vida privada devia se submeter primeiramente às obrigações profissionais” (PROST, 1992, p. 33), um momento no qual operário dormia, se alimentava e trabalhava no mesmo local.

Importante frisar que mesmo o século XX sendo considerado por Prost (1992, p. 62) “o século da conquista do espaço” para a esfera burguesa, que conquistou os ambientes e espaços necessários para a “plena realização da vida privada”, até a década de 1950 a maioria da população operária e rural vivia da mesma forma que no século anterior. Dividiam os cômodos, em geral 1 ou 2, sempre com alguma outra pessoa, diferente da bonança de espaço e privacidade alcançados pela parcela burguesa. Equipamentos e espaços não mudaram muito nesses primeiros cinquenta anos.

Trazendo a discussão para a realidade brasileira, mais especificamente na cidade de São Paulo, nosso campo de estudo, vemos que essa evolução nos apartamentos da elite local inicia-se na segunda metade do século XIX graças ao impulso da economia cafeeira. Com a intensificação da vida social, formou-se a necessidade de diferenciação do espaço público e privado e instituição dos espaços pessoais individuais dentro da casa. Cômodos e seus equipamentos específicos para os membros da família e para o convívio social dentro da habitação são itens característicos nos palacetes da burguesia cafeeira paulistana. (DANTAS, 2012)

Enfatizando esse recorte geográfico temos a excelente contribuição de Carlos Lemos (1978) a nos esclarecer o trajeto das zonas de serviço domiciliares paulistas desde os tempos do Brasil colônia e a contribuição indígena aos costumes e utensílios culinários, até meados do século XX. Desta análise podemos extrair que, segundo o autor, o apartamento paulistano pequeno burguês pós primeira-guerra, ainda no início do século XX, apesar de ter sua zona de estar oficialmente resumida às salas de visitas, as mesmas permaneciam relegadas a proteção dos guarda-pós, apartadas do convívio cotidiano.

O centro de interesse da casa deslocou-se para a copa, nova dependência da morada burguesa, copa, antecâmara da cozinha, segregando a cozinheira da família; copa, antecâmara dos quartos e banheiro; copa, o centro de distribuição, o local onde se ouviam os programas de rádio, onde se lia o jornal. (LEMOS, 1978, p. 18)

Apenas no pós segunda-guerra, com a efetivação da sociedade de consumo, um novo patamar de intimidade e especialização dos ambientes é alcançado pela maioria da população: a privacidade individual dentro do ambiente familiar. O Brasil sofre forte influência dos Estados Unidos, que sai na frente da Europa devastada como maior potência econômica e cultural do ocidente, se tornando principal fornecedor de materiais de construção, além de mobília e revistas de decoração e estilo para o consumidor brasileiro. Igualmente na Europa, a retomada de produção se dá na segunda metade do século XX, quando surgem configurações sociais que reivindicam novos tipos de moradia e mobiliário, e então a modernidade passa a ser uma realidade para a maioria da população sob o slogan “50 anos em 5” do governo de Juscelino Kubitschek. (DANTAS, 2012, p. 22)

Por fim, na compreensão e análise dos dados obtidos, consultamos outras diversas publicações exemplares para os estudos de design e cultura material. Dentre os autores podemos frisar o apoio de Gerson Lessa (2014), com sua análise semiótica dos aparelhos para consumo à mesa da Goyana S.A., através dos quais brilhantemente analisa sob a teoria das mitologias de Roland Barthes, as diversas posições que os observadores podem ter diante de um objeto: "como construtores, consumidores ou denunciadores dos mitos." (LESSA, 2014, p. 298). Outra publicação de relevância, os Cadernos de Estudos Avançados em Design, publicados pela EdUEMG sob organização de Dijon de Moraes e Regina Álvares Dias, nos apresentaram investigações nesse campo, como os de Vera Damazio (2013) em sua análise de produtos memoráveis, identificando as diversas correlações entre sentimentos e objetos, além da identificação de condicionantes para o projeto dos mesmos.

3. METODOLOGIA

Com abordagem qualitativa, o presente estudo buscou não apenas a coleção de objetos e equipamentos de cozinhas domésticas, mas também as formas pelas quais esses objetos – utensílios e equipamentos – são compreendidos, apropriados e, evidentemente, usados pelos indivíduos. Visto a natureza interdisciplinar que o design pode assumir para a pesquisa de campo fizemos uso de técnicas como o levantamento etnográfico (ANDRÉ, 1998) – visita e reconhecimento de residências da classe média paulistana a fim de observar atentamente, seus hábitos e utensílios de preparo e apresentação/consumo de alimentos no seu cotidiano doméstico. No total foram 4 famílias estudadas durante 6 meses, e todas as pessoas entrevistadas assinaram o termo de assentimento. Procurou-se trazer para a amostragem uma diversidade de indivíduos que melhor abrangesse os paulistanos em quesitos socioeconômicos, sendo assim todos os participantes se enquadram dentro dos seguintes parâmetros: renda familiar: de 2 ½ até 9 salários mínimos per capita; constituições

familiares: desde família unipessoal (um indivíduo), casais sem filhos, até casais com 2 filhos ou mais; faixa etária entre 13 a 64 anos.

As perguntas e observações foram direcionadas de forma a melhor receber as experiências e opiniões dos envolvidos, buscando minimizar o direcionamento ou condução dos relatos. As entrevistas foram realizadas in loco a residência do entrevistado e individualmente com algum membro da família. Para a descrição dos resultados classificamos as famílias por letras de A a D, identificamos os membros familiares por gênero e uma letra inicial, idade, ocupação, zona e bairro da habitação e renda.

FAMÍLIA A - Formada por 4 integrantes: pai (J, 64, advogado), mãe (Z, 60, do lar) e dois filhos (R, 27, psicólogo), (H, 18, estudante); São Paulo - Zona Leste, Vila Ré; renda 2 ½ salários mínimos per capita.

FAMÍLIA B - Casal formado por homem (C, 47, bancário) e mulher (L, 38, advogada); residente em São Paulo - Zona Oeste, bairro Jaguaré.

FAMÍLIA C - Família unipessoal formada por mulher viúva (D, 55, professora); São Paulo - Zona Leste, Jardim Nordeste.

FAMÍLIA D - Composta por mãe (I, 44, bancária), pai (E, 46, motorista), e um filho (L, 13, estudante); São Paulo - Zona Leste, Cidade Patriarca.

Também foram observadas outras referências que corroboram com o tema estudado, como mercados, feiras livres, organizações sem fins lucrativos, restaurantes, programas televisivos culinários, endossando nossa percepção sobre o status quo das opções de consumo, e em como a indústria tem acompanhado as demandas desse mesmo público.

4. RESULTADO E DISCUSSÃO

Família A



Figura 1, 2 e 3: Cozinha da Família A e seus usos (autoria dos entrevistados R e Z)

Neste núcleo dois membros concederam entrevistas: o filho mais velho R, e a mãe Z. Dentro do comportamento observado, a mãe é a que possui maiores responsabilidades das rotinas da cozinha, exceto pela ação do filho mais velho que possui alimentação diferenciada por ser vegetariano e neste caso ele mesmo precisa fazer suas refeições, de resto é ela quem prepara e serve a refeição dos outros dois membros.

Indagada sobre o que ela acha de realizar as tarefas comensais diárias, percebe-se olhares hesitantes e a afirmação de que “não é minha área cozinhar”. Também é ela que realiza as tarefas de limpeza, e mesmo possuindo uma lava louças, a mesma é ocasionalmente usada, quando muito de 1 a 2 vezes por mês, e sob iniciativa dos filhos.

O filho mais velho, R, é *vegetariano*⁴ a 8 anos e já experimentou outras dietas restritivas como *veganismo*⁵ (durante 3 anos não sequenciais) e *crudivorismo*⁶ (por 4 meses). Prepara a própria refeição todo dia, e tem como base alimentar a tapioca, e costuma arriscar mais na cozinha, experimentando receitas novas com frequência.

Questionado em como é a convivência dividindo a cozinha com a mãe, responde ser “tranquilo em termos de horário”, pois cada um tem um horário diferente para seus afazeres. Em relação aos objetos, informa que “para cada coisa um (integrante) usa um utensílio específico, é difícil ter utensílios iguais”. Ele considera que tem bastante panelas e “coisas” para poder cozinhar, em geral quando vai preparar a refeição ele tem o utensílio que precisa disponível. Foi observado que eles possuem muitos objetos a disposição para as tarefas de rotina de uma cozinha familiar, como diversos recipientes plásticos, taças e copos de vários tamanhos e formatos, dentre outros. Muitos dos quais, relatado pela própria matriarca e pelo filho mais velho, não são nunca usados, ficam sempre guardados para um momento que nunca chega, visto que no dia a dia (e mesmo em festas com familiares convidados) são usados sempre os mesmos pratos e copos.

As relações também foram lembradas na questão dos horários, visto que todos os integrantes têm rotinas diferentes. A senhora Z afirma: “eu acho que todos deveriam comer no mesmo horário ao mesmo tempo na mesa” “e tv desligada, celular longe da mão”, mas visando a liberdade individual dos filhos e marido, respeitando os horários e gostos individuais, é tolerado esses desencontros à mesa, mas sem deixar de percebê-los.

⁴ Regime alimentar baseado no consumo de alimentos de origem vegetal, abolindo principalmente a carne (em alguns casos permitindo leite e ovos);

⁵ Estilo de vida que exclui consumo de quaisquer produtos (alimentícios ou não) de origem animal;

⁶ Conduta alimentar que inclui apenas a dieta de produtos de origem agrícola e crus, ou cozidos até 40°C.

O filho R acha saudável ter essa liberdade de comer e cozinhar cada um no seu tempo, mas as vezes gostaria que tivesse mais momento de reunião familiar, “perde-se a coisa simbólica dos encontros”, diz. “Mas as vezes tem, quando compra pizza! ”, acrescenta.

Ainda sobre a dinâmica de horários à mesa, R adianta perceber “uma questão de cultura familiar de não compartilhar o momento da refeição”. Informa que desde criança sente que sempre teve as refeições separadamente dos pais. Eles também raramente recebem familiares, mas ultimamente ele próprio tem recebido mais pessoas e amigos para comer em casa, com ajuda do namorado que também ajuda na cozinha. “São poucos os momentos, mas conseguimos dialogar o que estamos vivendo.”, informa R.

Família B

Os dois integrantes da família trabalham fora durante o dia, moram em apartamento e o preparo das refeições pode variar entre um serviço terceirizado ou eles mesmos em sua própria cozinha.

Este serviço, nomeado carinhosamente de “Marmitinhas Fit” já aponta, desde seu nome, uma preocupação com a saúde física e com a praticidade. As marmitas são entregues na residência semanalmente, em cada embalagem encontra-se uma refeição completa e já pronta para consumo, precisando apenas esquentar.

Quando realizam as refeições em casa, os dois participam do processo juntos. Refeições em grupo/família é comparado a uma “festa”, nas próprias palavras da entrevistada L, uma forma de reunir os integrantes, “manter as pessoas mais próximas”, como que em uma compensação à rotina que afasta as pessoas. A refeição familiar para o grupo B é sinônimo de “encontro”, celebração, uma forma de fomentar os “encontros pessoais”, onde não basta os encontros virtuais.

A entrevistada frisa a importância de se ter a cozinha limpa e organizada durante as preparações de alimentos. Ela odeia lavar louça e faz uso de eletrodoméstico específico para isso.

Família C

Questionada sobre o que representa para ela o momento da refeição, responde: “Um momento de tranquilidade e o saborear dos alimentos. A degustação em si é um relaxamento mental”.

A entrevistada se posiciona como preocupada em bem atender os gostos particulares dos convivas, quando se trata de refeições em conjunto. Importante frisar que nos tradicionais almoços de domingo, quando se reúne com os irmãos, sobrinhos, cunhados, e a mãe, ela é a responsável pela maioria dos pratos servidos, ou seja, uma vez por semana ela prepara

refeições para mais ou menos 14 pessoas. Ela vê o momento da refeição como “descontração” e “prazer”, o bem-estar dos envolvidos é muito relevante. Quando se trata de refeições sozinha, as palavras “tranquilidade” e “relaxamento” são as utilizadas.

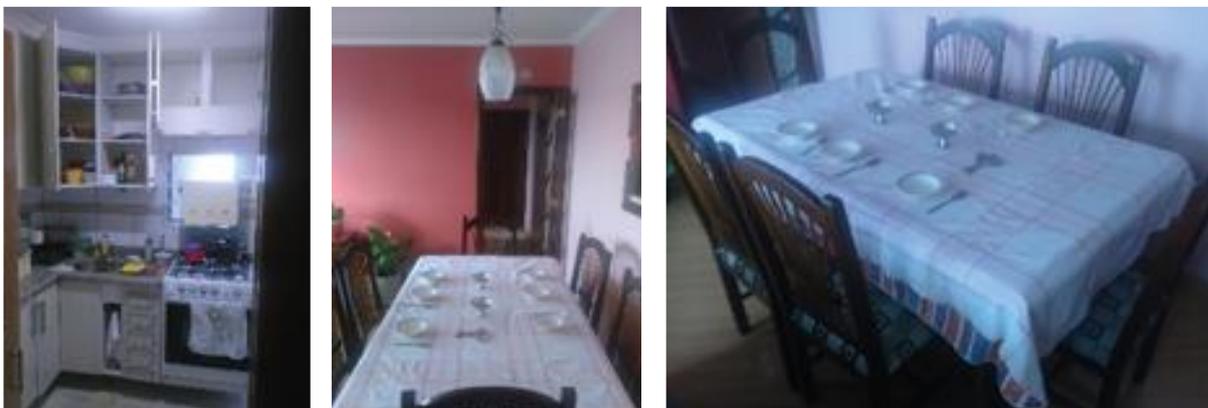


Figura 4, 5 e 6: Cozinha e mesa de jantar da Família C (autoria da entrevistada D)

Curioso notar que a senhora D afirma que cozinhar para ela é um prazer, um momento de “descontração”. Logo, percebemos que ela tem prazer em realizar a maratona de cozinhar para 14, existe um prazer em se dedicar em oferecer a melhor experiência a pessoas queridas, mesmo que isso signifique um cansaço físico em algum nível.

Família D

Maioria das vezes a mãe da família prepara as refeições diárias, mas o marido também auxilia e ocasionalmente prepara refeições inteiras sozinho. Considerado “um momento importante”, também é visto como pano de fundo para estabelecer contato com os familiares. O jantar é o principal momento de interação desta família, devido todos os seus integrantes passarem o dia fora em horário comercial.

De forma inicial, conseguimos visualizar alguns comportamentos que se destacam na análise destes grupos, e são eles:

- Massiva preferência por fazer sua própria refeição em casa;
- Adesão pelas gerações mais jovens por novos hábitos alimentares e comportamentais;
- Forte presença feminina nas atividades da cozinha, sobretudo nas gerações mais velhas.

A primeira observação pode ser encarada como óbvia ou até mesmo passar como um fato que não valha a pena ser explanado, mas como diria Meneses (2008), nos estudos da cultura material é necessário passar pela desnaturalização dos fenômenos. A origem da

palavra “lar” já denuncia a íntima relação histórica que o morar sob um teto tem com o cozinhar em fogo, em uma “lareira”. Apesar da prática de ter refeições fora do lar ser um hábito do século XX, e se popularizar mais no Brasil a partir da década de 1950, (COLLAÇO, 2003), estudos recentes apontam essa prática mais comum ao trabalhador em seu horário de serviço, ou seja, no espectro do necessário (BÔAS, 2017). Preparar a própria refeição em casa, além de se mostrar mais econômico do que comer fora (EXAME, 2017), ainda é a primeira escolha entre famílias de poder aquisitivo mediano.

Outro dado que merece nossa atenção nesse estudo é a manifestação de uma dieta distinta dentre nossos entrevistados, e mais do que sua manifestação, sua motivação merece nossa análise. O entrevistado R aponta que suas principais motivações para ser vegetariano é a preocupação com a origem do alimento. Não se sente feliz em consumir um insumo que deriva da morte de um outro ser vivo, além de apontar conhecer estudos que comprovam os males que tais alimentos podem provocar ao organismo (estudos dos quais não iremos referenciar aqui para não estender em demasia nossa pesquisa e por não se tratar desse nosso tema central).

A origem do alimento, seu processo produtivo e seu impacto no corpo também foram o que o motivou a aderir ao veganismo algumas vezes, tendo abandonado esse regime sempre pelo mesmo motivo: o leite. Diz gostar muito de doces, e sofria por ter poucas opções sem leite animal em sua composição.

Esse mesmo mote também parece guiar iniciativas e eventos pela cidade. Devido ao Dia Mundial da Alimentação, comemorado pela FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) em 16 de outubro, o Sesc - Serviço Social do Comércio realizou a primeira edição ao longo de todo mês de outubro de 2017 um ambicioso projeto, nomeado Experimental! – Comida, saúde e cultura, no qual todas as suas unidades na capital e interior promoveram oficinas, palestras, intervenções e vivências em alimentação. Através desse megaevento, que envolveu cerca de 45 mil participantes, além de conhecer diversos coletivos e pensadores do fazer comer, vemos como esse tema tem aparecido mais em pauta e atraído grande interesse público.

Muitas foram as organizações que contribuíram com a exposição de suas atividades no decorrer desse estudo, a maioria delas de cunho educacional como: Escola Brasileira de Ecogastronomia e Coletivo Caminho Natural que realizam aulas, cursos, consultorias de uso consciente de alimentos e produtos naturais; Fermentare - Escola de Fermentação, que oferece cursos de técnicas tradicionais de processamento artesanal de alimentos; Mato no Prato, especializada em consultoria e educação ambiental, e uma das primeiras empresas especializadas em PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) do Brasil. Além de

estabelecimentos que trazem em sua missão expor de forma sincera a cadeia de produção dos alimentos, promovendo o “consumo consciente e o comércio justo” (INSTITUTO CHÃO, 2018), como o Instituto Chão e o Armazém do Campo.

Até nos assuntos que entram em pauta nos meios de comunicação é possível observar novos focos de atenção, como o termo que se popularizou recentemente, PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), que tem criação atribuída a Valdely Kinupp (2014) coautor do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil*. Essa terminologia se refere a espécies da flora que crescem espontaneamente na natureza e são indicadas para consumo humano, mas muito normalmente não são exploradas comercialmente e nem são conhecidas da grande maioria da população.

Outras iniciativas, agora fora do campo educacional e partindo para o comercial, tem-se mostrado entusiastas do consumo regional e da agricultura orgânica, como é o caso do restaurante Arturito, fundado em 2008 pela chef de cozinha Paola Carosella e atuante no bairro de Pinheiros, que introduz no cardápio tais espécies não convencionais, através de parcerias com cooperativas de produtores ecológicos da própria capital, levantando a bandeira de que o sustentável não é apenas o orgânico mas também o local. Carosella é conhecida por apresentar o programa de TV *MasterChef Brasil*, exibido pela Rede Bandeirantes, onde seus participantes cumprem seus desafios culinários, em tempo reduzido com máximo de técnica profissional. É fácil observar que são constantes os comunicadores, tanto televisivos como em sites na internet, que se debruçam a atrair públicos falando sobre o tema alimentação, mostrando receitas e boas práticas sob as mais diversas abordagens.

Observou-se ainda o surgimento de cozinhas públicas pela capital paulista, denotando o interesse, ou pelo menos o incentivo, do ato de cozinhar coletivamente para além do consumir coletivamente. Pudemos ver a inauguração da Cozinha Pública da Vila Itororó (Figura 3) ser aberta a comunidade em dezembro de 2017, oferecendo oficinas e banquetes abertos aos seus frequentadores. Bem como na Casa do Povo, desde 2015 vemos a cozinha pública, intitulada *Metacozinha* (Figura 4), ativar de forma não convencional o piso térreo do prédio localizado no bairro do Bom Retiro, onde além de estar disponível para quem quiser fazer uso de sua proposta óbvia funciona como, segundo os autores “um espaço de descanso, um lugar de encontro, um suporte de objetos, um display para revistas, uma estrutura flexível, um objeto que se revela e se oculta” (TONETTI, 2015).



Figura 7, 8, 9 e 10: Cozinha Pública Vila Itororó (autoria própria)



Figura 11, 12, 13 e 14: Metacozinha (autoria própria)

Outras ações importantes de pensar no hábito alimentar nas esferas comportamental, produtiva e cultural aconteceram no campo artístico, como a intervenção integrante da 32ª Bienal ocorrida no mezanino do prédio da Bienal, no Parque do Ibirapuera. A obra de arte e restaurante de Jorge Menna Barreto, intitulada *Restauro* (2016) questionava hábitos

alimentares e seus impactos no meio ambiente, oferecendo cardápio veganos, com inclusão de PANCs, a preço de custo, além de, em parceria com o Grupo Inteiro, oferecia ambientes que tencionavam as relações dos comensais com seu entorno durante a experiência degustativa.

Essas manifestações de cozinhas públicas e maneiras de questionar o cozinhar, quase que concomitantes, nos faz uma referência direta com o início do século XX, especificamente com a Cozinha de Frankfurt. Projetada por Margarete Schütte-Lihotzky em 1927, primeira arquiteta formada pela Wiener Kunstgewerbeschule Architektur na Austria, é um marco na arquitetura desse ambiente, que deixou de ser um lugar apenas funcional para ser um lugar associado ao lazer e ao bem-estar (CORADIN, 2014). O que nos leva ao terceiro ponto de destaque no resultado das entrevistas: a questão de gênero. A entrevistada da Família A, senhora Z, na condição de interlocutora mais velha, foi a que nos trouxe maiores impressões tencionando esse lugar. Declara abertamente que não acha bom cozinhar, “não é uma coisa que faça na hora que tem vontade, você é obrigado a fazer”, “pensando nos outros eu faço”. Sua maior queixa reside na sensação de obrigatoriedade que cumpre esse papel. Mesmo possuindo a vontade legítima de cuidar dos familiares e de sua alimentação, expõe o desconforto que tem deles não estarem reconhecendo seus esforços. “Não é só depender de mim, é abusar de mim”, declara ao exemplificar a relação que o filho caçula e o marido desenvolveram com ela nesse quesito. Um sintoma desse cenário é a falta de pertencimento que ambos desenvolveram ao ambiente culinário, e o desconforto no manuseio dos utensílios de cozinha, dos quais a senhora Z não gosta de compartilhar o uso, gerando um ciclo vicioso, onde eles não desenvolvem a prática no uso de tais objetos, e inversamente proporcional ela desempenha uma relação de posse e submissão aos mesmos. Já esses limites de gênero dos afazeres domésticos foram questionados pelo filho mais velho R, que precisou sair do lugar comum, atravessar essa barreira cultural e assumir uma posição ativa na cozinha se quisesse ter liberdade de escolha e autonomia.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Partindo dessas percepções acima apresentadas, podemos reconhecer comportamentos e apontar perspectivas de valores capazes de conduzir projetos de produtos que se proponham a atender o nicho de bens envolvidos na preparação e consumo de alimentos.

Pudemos ver neste micro estrato da sociedade, nas escolhas de um indivíduo até a movimentação de grupos inteiros, um gesto de buscar e promover a consciência sobre a origem daquilo que consomem, a consequência de suas escolhas, e toda cadeia produtiva do

que envolve uma experiência. Como bem demonstrou o estudo inédito do Instituto Akatu (2018) sobre consumo consciente, tem aumentado o número de brasileiros que se importam com hábitos sustentáveis de consumo, o que significa que produtos que explicitam sua origem e processo produtivo tem mais chances de chamar a atenção de indivíduos que compartilham dos mesmos valores, aqueles ávidos pelas “coisas mesmas”, em sua essência. “E as coisas são a parte tangível de nossa identidade e memórias” (DAMAZIO, 2013, p. 47).

Trazendo esse comportamento para as relações que se dão na área de serviço do lar, o gosto por saborear bons pratos a companhia dos seus convivas sempre foi e continua sendo o pano de fundo de acordos e relações sociais dos tempos mais antigos até hoje (PROST, 1992), mas algo evoluiu desde então. Não basta mais apenas comer com os familiares, compartilhar o pão; compartilhar o fazer do pão tem se tornado uma demanda, um foco de interesse e diversão. Na era da informação, talvez estejamos cansados de apenas saber como todas as coisas são feitas, e partir para a experiência de fazê-las parece ser o caminho natural de toda teoria.

O compartilhar dos afazeres demonstra também um interesse em compartilhar o tempo com o outro. A cozinha como “laboratório das relações” (LODY, 2013) cede seu lugar para talvez o único momento do dia em que uma família ocupada possa compartilhar de alguns momentos juntos. Realmente juntos, sem o intermédio entorpecedor das telas da TV, celular ou outros aparelhos. A cozinha e seus utensílios caminham para ocupar o lugar comum a todos os habitantes ou convidados, possivelmente até como um lugar em comum, e não relegada aos fundos da residência ou do armário. Um meio para se chegar a algum lugar. Um meio para se chegar ao outro.

Essas demandas por produtos que expressem os valores de seus usuários é uma tendência que não vem de hoje. Como foi discutido ao longo desse trabalho, as pesquisas em design sempre procuraram “observar a realidade, imaginar as situações, atividades e relações humanas desejadas e desenhar em torno do que foi imaginado.” (DAMAZIO, 2013, p. 57). O profissional designer atua como interprete dos valores de sua época e região, e posteriormente alimenta o repertório de símbolos que estarão em diálogo com sua sociedade. Como um caminho de duas vias, o projetista sensível percebe o cenário a sua volta e contribui para a formação do mesmo, em um ciclo dinâmico e constante. E nesse contexto estudado, vemos como ponto chave para futuros projetos de utensílios de cozinha que os objetos do cotidiano atuem como promotores de experiências em diversos níveis. Mais pessoas têm lido os rótulos de seus produtos, mais pessoas têm se importado com sua saúde física e emocional, com a saúde de suas relações, e seus utensílios mais banais de todos os dias entram na rotina como catalizadores de significados nos rituais caseiros, ornando com sentimentos, requinte, intenções, causas, ou quaisquer outros atributos que seus usuários

busquem contribuir em seus gestos. Mas em suma atribuindo um valor autêntico de sua subjetividade nas práticas cotidianas.

6. REFERÊNCIAS

ANDRÉ, M. **Etnografia da prática escolar**. São Paulo: Papyrus, 2005

ALONSO, M. G. **Análise Da Composição da Casa Unifamiliar e da Cultura Material Feminina de 1950 A 1970**. 2013. Iniciação Científica – FAU Design Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2013.

BAUDRILLARD, J. **O sistema dos objetos**. São Paulo: Perspectiva, 2000.

BÔAS, B. V. **Comer fora fica mais caro, aponta o IBGE**. Valor Econômico, Rio de Janeiro, 08 dez. 2017. Disponível em: <<https://www.valor.com.br/brasil/5222175/comer-fora-fica-mais-carro-aponta-o-ibge>>. Acesso em: 03 jul. 2018.

BOUCHER, F. **História do vestuário no ocidente: das origens aos nossos dias**. São Paulo: Cosac Naify, 2010.

BRACONNOT, I. **Cozinha Sem Fogão - Gastronomia Vegetariana e Crua**. Rio de Janeiro: Senac, 2015.

CARDOSO, R. **Uma introdução à história do design**. São Paulo: E. Blücher, 2008.

CERTEAU, M. de; GIARD, L. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1995.

COLLAÇO, J. H. L. **Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora**. Campos - Revista de Antropologia, [S.l.], dez. 2003. ISSN 2317-6830. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/campos/article/view/1615>>. Acesso em: 20 jun. 2018.

CORADIN, R. **Arquitetura e gênero: três projetos em Viena**. In: I Congreso Internacional de Vivienda Colectiva Sostenible, Barcelona, 25, 26 e 27 de fevereiro de 2014. Máster Laboratorio de la Vivienda Sostenible del Siglo XXI, 2014. p. 156-161.

DAMAZIO, V. Design, Memória, Emoção: Uma Investigação para o Projeto de Produtos Memoráveis. In: MORAES, Dijon; ALVARES, Regina (Org.). **Cadernos de Estudos Avançados em Design: Design e Emoção**. Barbacena: EdUEMG, 2013, p.43-62.

DANTAS, Thereza Christina Ferreira. **O mobiliário infanto-juvenil da casa paulistana na década de 1950 e suas relações com o espaço físico da criança**. 2012. Dissertação (Mestrado em Design e Arquitetura) - Faculdade de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012. doi:10.11606/D.16.2012.tde-03072012-150545

SEGUNDO pesquisa, 34% dos brasileiros gastam com alimentação fora do lar. Exame, 28 abril 2017. Disponível em: <<https://exame.abril.com.br/negocios/dino/segundo-pesquisa-34-dos-brasileiros-gastam-com-alimentacao-fora-do-lar-shtml/>>. Acesso em: 02 jul. 2018

FORTY, A. **Objetos de desejo: design e sociedade desde 1750**. São Paulo: Cosac & Naify, 2007.

HANESAKA, T. G. M. **Anos 50: Usos e Percepções Do Ambiente Físico Doméstico**. 2007. Iniciação Científica (Design) -Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2007.

HECK, M. de C. **Comer como atividade de lazer**. Revista Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 136-146, jun. 2004. ISSN 2178-1494. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2212>>. Acesso em: 20 Jun. 2018.

INSTITUTO AKATU (São Paulo). **Panorama de consumo consciente no Brasil: desafios, barreiras e motivações**. 2018. Disponível em: <http://bit.ly/pesquisa_akatu2018>. Acesso em: 25 jul. 2018.

INSTITUTO CHÃO, São Paulo. Disponível em: <<http://www.institutochao.org/>>. Acesso em: 2 jul. 2018.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

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

LESSA, G. **Goyana S.A.:** Cultura Material, Design e Mitologias. Tese (Doutorado em Artes Visuais) – Escola de Belas Artes, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

LODY, R. **Brasil bom de boca:** temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Senac, 2008.

LODY, R. **A cozinha pernambucana em Gilberto Freyre:** Um encontro entre povos e culturas. São Paulo: Editora 24, 2013.

MENESES, U. apud CARVALHO, V. C. de. **Gênero e artefato:** o sistema doméstico na perspectiva da cultura material - São Paulo, 1870-1920. São Paulo: EDUSP: FAPESP, 2008. 366 p. Originalmente apresentada como tese da autora (Doutorado) - Universidade de São Paulo, 2001.

PROST, A. Fronteiras e espaços do privado. In: Prost, Antoine; Vincent, Gerald (Org.). História da vida privada 5: da Primeira Guerra a nossos dias. São Paulo: Companhia das Letras. p.40-143. 1992.

QUINTAS, F. **A saga do açúcar**. São Paulo: Fundação Gilberto Freyre. 2010

SCHNEIDER, B. **Design - uma introdução:** o design no contexto social, cultural e econômico. São Paulo: Bluscher, 2010.

TONETTI, Ana Carolina. **METACOZINHA**. 2015. Disponível em: <<https://www.caroltonetti.net/metacozinha>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

Contatos: 41488271@mackenzista.com.br aluno - teresamaria.ricetti@mackenzie.br orientador