

3

A COZINHA - ESPAÇO EM PERMANENTE EVOLUÇÃO³**3.1 – O surgimento da cozinha a partir da Idade Média**

Começa-se este estudo tratando sobre o entendimento de conforto, no sentido de melhor compreender o que ocorria na Europa no século XVIII e como pensava o homem comum daquela época. Quais eram suas necessidades? Como era sua relação com a casa e a família? De certa forma é possível descrever como as pessoas da Idade Média comiam, se vestiam e moravam, porém pouco fará sentido se não tentarmos entender como elas pensavam. Entende-se que a maior dificuldade neste aspecto existe pelo fato de ser uma época de um mundo de grandes contrastes. Sentimentos antagônicos coexistiam como a avareza e a religiosidade, a delicadeza e a crueldade, a suntuosidade e a imundície. A combinação entre o primitivo e o refinado refletia-se também na casa medieval.

Inicialmente é preciso deixar claro que qualquer discussão sobre a vida doméstica durante este período precisa levar em consideração um fator essencial: o alto nível de pobreza da população. Mesmo considerando as famílias rurais ou urbanas, os contrastes sociais eram muito agudos, onde a saúde, a riqueza e coisas simples como uma lareira, uma cama macia ou uma roupa limpa eram raridades e encaradas como fortunas, conforme observa Rybczynsky:

“Os pobres moravam muito mal. Não tinha água ou saneamento, praticamente não tinha móveis ou objetos pessoais, e essa situação, pelo menos na Europa, durou até o século XX. Nas cidades, suas casas eram tão pequenas que a vida familiar ficava comprometida; estes casebres mínimos de um só cômodo eram pouco mais que abrigos para dormir. Só havia espaço para crianças pequenas – as mais velhas eram separadas dos seus pais e iam trabalhar como aprendizes ou criados. A consequência destas privações, segundo alguns historiadores, é que conceitos como “lar” ou “família” não existiam para estas almas sofredas. Falar

³ Este capítulo foi apresentado parcialmente no IX Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design 2010, formato artigo científico. OLIVEIRA, Gilberto R. de, MONT’ALVÃO, Claudia. **A evolução projetual de cozinhas residenciais – o papel e a importância da atuação do designer de produto.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN, 10, São Paulo, Anais. São Paulo: P&D, 2010.p 1-10.

de conforto nestas circunstâncias é um absurdo; tratava-se de mera sobrevivência. (Rybczynski, 2002, p. 37).

A típica casa burguesa do século XIV servia como moradia e como local de trabalho. Em geral as construções tinham dois andares, sendo o piso térreo o local de trabalho, ou às vezes comércio. O andar superior não tinha diversos quartos; em vez disso, constituía um único cômodo, uma espécie de grande salão. Neste local as pessoas cozinhavam, comiam se entretinham e dormiam. Nas casas medievais existiam poucos móveis. O mobiliário daquela época era bastante simples. Existiam baús que serviam como estoque e como assentos, bancos, escabelos, mesas e camas.

“Para que se entenda a simplicidade e escassez da mobília medieval é preciso esclarecer o modo como o homem medieval usava sua casa. Naquela época as pessoas mais acampavam do que viviam em suas casas. Os nobres tinham várias residências e viajavam com frequência. Os burgueses das cidades não se locomoviam da mesma forma, porém a idéia de casa como bem particular não existia. A casa medieval era um lugar público, e não privado. O salão era constantemente usado para cozinhar, comer, entreter convidados, fazer negócios e, à noite, para dormir.” (Rybczynski, 2002, p. 39).

Apesar das casas não serem necessariamente grandes, estavam frequentemente com muitas pessoas reunidas. Este fato ocorria em parte porque não havia restaurantes, bares e hotéis, então as casas serviam como locais de encontro públicos para as pessoas se entreterem e fazerem negócios; além disso, as famílias que habitavam estas moradias eram de fato grandes. Além da família direta, incluíam empregados, criados, aprendizes, amigos e afilhados... Como todas estas pessoas viviam em um ou, no máximo, dois compartimentos, não se conhecia a privacidade, explica Rybczynski.

É importante destacar que a vida doméstica medieval não era primitiva. A maioria das casas dos burgueses na Inglaterra, por exemplo, tinham escoamento e fossas subterrâneas – que não era o que nós conhecemos como esgoto. Era comum, por exemplo, as casas possuírem uma espécie de “reservado” ou latrinas no andar de cima e calhas que iam até o porão, de onde eram transportados os dejetos para o campo e utilizados como fertilizantes. Mas vale ressaltar que a

noção de conforto como entendemos hoje não existia. Exatamente porque não se sentia falta dele, conforme observa Rybczynski:

“As casas não eram rústicas nem toscas naquela época, e também não devemos pensar que quem morava nelas não tinha prazer nisso. Mas o tipo de conforto que se tinha nunca era explícito. O que realmente faltava aos nossos ancestrais era a noção objetiva e consciente do conforto.” (Rybczynski, 2002, p. 44).



Fig. 1 – Ilustração de uma cozinha da Europa Medieval

Outro aspecto que influenciava a vida doméstica do homem medieval era o aspecto religioso. As ordens monásticas eram as multinacionais daquela época, onde sua influência alcançava além do cotidiano, a música, a literatura, a arte e a medicina. Como exemplo, citamos algumas peças do mobiliário: o baú para guardar roupas, a mesa do refeitório, o leitoril, o banco, são peças que tem origem em ambientes religiosos. Contudo, como o estilo de vida dos monges deveria ser

simples e discreto, não havia motivo para que aplicassem elementos inventivos para tornar a vida mais prazerosa e a maior parte dos seus móveis era intencionalmente austera.

A partir do séc. XVII as comodidades físicas já sofriam melhoras lentamente, principalmente no que diz respeito a modos e atitudes das comunidades. Em Paris, uma casa típica burguesa tinha de quatro a cinco andares ao invés de dois, como outrora. Isto se traduz devido ao preço e a disponibilidade de espaço na cidade que estava em franca expansão. Geralmente os andares de baixo abrigavam uma área comercial e os estábulos, acima encontravam-se alojamentos do proprietário e da família, dos criados e empregados. Estas casas em sua maioria abrigavam mais de uma família – o que mais parecia um prédio de apartamentos, porém os quartos não eram independentes, mas eram grandes; porém estas acomodações nunca disponibilizavam uma cozinha. A vida familiar continuava ocorrendo somente em um quarto.

“Nesta época não se cozinhava mais no fogareiro central, mas em um compartimento em separado para tal fim. Como o cheiro da cozinha era considerado desagradável por esta sociedade malcheirosa em outros aspectos, a cozinha não era adjacente à salle – grande salão usado para comer, entreter e receber visitas, mas geralmente ficava distante do outro lado do jardim interno” (Rybczynski, 2002, p. 50).

Conforme os espaços eram utilizados, organizava-se a mobília para os fins aos quais cada espaço era utilizado. Na *salle*, os móveis em geral eram colocados ao longo das paredes, principalmente cadeiras. Nos quartos havia a cama grande, cadeiras, armário e baús. Da despensa à mesa, os alimentos, evidentemente, têm de passar por uma preparação. As cozinhas equipam a maior parte das habitações e todas as casas burguesas. Dos pátios e jardins em que estavam exiladas no século XIII, foram transferidos para as casas. “Diferentes motivos aí as confinaram nos sótãos (temor do fogo, da fumaça, dos odores), mas é possível que por comodidade se tenham instalado algumas delas nos andares nobres. Esse testemunho do conforto urbano alastrou-se no campo, e a cozinha é, no século XV, uma peça várias vezes assinaladas nas casas ricas dos Apeninos, de certas zonas lombardas e, por certo, em outras partes também.” (Philippe & Georges,

2004, p. 203). Neste espaço havia um grande fogão e uma pequena mesa com bancos. Não havia armários; os utensílios de cobre e de estanho ficavam pendurados nas paredes. A principal refeição do dia era o almoço e todos participavam desse momento. No final da tarde, só os membros diretos da família jantavam juntos – as crianças mais novas e os aprendizes comiam na cozinha. O dia terminava cedo e as pessoas iam para a cama assim que escurecia.

Algumas mudanças ligadas ao arranjo doméstico das casas corroboraram para o surgimento da sensação de privacidade e intimidade, que não havia no *salão medieval*. Os pais ainda dormiam com as crianças pequenas na mesma cama, porém as crianças mais velhas já não dormiam no mesmo quarto. Mais tarde o casal conquistaria sua privacidade e desta forma, mesmo sendo inconsciente o homem começa a perceber a casa como centro da vida familiar, com sensações de privacidade e intimidade. Desta forma a transição da moradia feudal, pública, para a casa de família, particular estava começando, assim como “o senso de intimidade doméstica que estava surgindo foi uma invenção humana assim como qualquer implemento tecnológico, explica Rybczynski, 2002.

A partir do surgimento do trabalho fora das residências através das fábricas, comércio e outros serviços, o lar deixa de ser local de trabalho produtivo para tornar-se um lugar exclusivamente para comer, dormir, criar filhos e desfrutar o repouso. Desta forma a casa adquiriu um caráter novo e diferenciado, que foi fortemente representado pela decoração do mobiliário e no design dos objetos. Segundo FORTY, 2007 o lar passou a ser considerado um repositório das virtudes perdidas ou negadas no mundo exterior. Para as classes medias do séc. XIX lar representava sentimento, honestidade, sinceridade, verdade e amor. Essa representação do lar compreendia uma dissociação completa de todas as coisas boas do mundo público e de todas as coisas ruins do mundo doméstico.

A feminização da casa na Holanda do século XVII foi um dos eventos mais importantes na evolução do interior doméstico. Entre vários motivos destaca-se que as famílias holandesas utilizavam pouca mão-de-obra de criados. Isto gerou entre outras conseqüências uma situação incomum: as mulheres casadas holandesas realizavam a maioria das tarefas domésticas – independente de sua

posição social. Estas mulheres tratavam de todos os cuidados e da total administração do ambiente doméstico. Isto incluía ser encarregada da cozinha; desta forma, estando em contato íntimo com o trabalho doméstico a dona de casa podia influenciar mais decisivamente na arrumação e na organização da casa, diferentemente dos criados que tinham que aceitar os arranjos pouco práticos e mal projetados porque não tinham voz sobre o assunto. Na casa holandesa, a cozinha era o cômodo mais importante. Neste espaço ficavam os armários que guardavam as valiosas toalhas de mesa de linho, a porcelana e a prataria. Os utensílios de cobre e de bronze, muito polido, ficavam pendurados na parede. A cornija da lareira continha não só o fogareiro com o caldeirão pendurado, mas também um tipo simples de fogão. A pia era de cobre ou mármore, sendo algumas equipadas com o requinte de água quente.

“Já em outras cidades como Paris, por exemplo, a cozinha ficava em um cômodo que dava para o pátio, porém não tinha acesso direto aos cômodos principais. Nas casas térreas inglesas, a cozinha adjacente aos alojamentos dos criados, continuou situada no porão até o século XIX, em sua maioria a “cozinha” não passava de um caldeirão pendurado na lareira.” (Rybczynski, 2002, p. 84).

Somente a partir do século XVIII, dois conceitos que no mundo de hoje é tão facilmente compreendido, mas naquela época eram no mínimo estranhos, começara a se firmar e fazer parte do cotidiano das pessoas: a privacidade e domesticidade. Esta mudança na forma de perceber a casa começou nos Países Baixos e aos poucos espalhou-se pela Europa setentrional. “A casa e os seus moradores haviam mudado, física e emocionalmente; ela deixara de ser um local de trabalho, diminuía em tamanho e, o que é mais importante, tornara-se menos pública [...] A casa era agora um lugar para o comportamento pessoal e íntimo.” (Rybczynski, 2002, pg. 87). Isso ocorreu devido a diminuição do número de pessoas que moravam nas residências e a mudança de atitude dos adultos perante as crianças, que cada vez mais permaneciam em casa, transformando o antigo caráter medieval, público para um lugar onde predominava o comportamento pessoal e íntimo. A partir desse momento é possível perceber a transformação social que cria uma unidade social nova e compacta, que conhecemos como

família. Esse sentimento de privacidade e estes valores irão gerar o conceito de domesticidade, como entendemos hoje.

Após a gradual transferência do trabalho produtivo para fora das casas, as pessoas separaram fisicamente o trabalho do lar, distinguindo suas características de cada lugar o que levou a um entendimento mental dos dois espaços separados. Com a idéia de transformar o lar em um lugar virtuoso – diferentemente do mundo do trabalho brutal e competitivo, os vitorianos *estabeleceram papéis* especiais as mulheres. A partir do princípio que o lar deveria ser a antítese do ambiente de trabalho, as mulheres tinham o papel de cuidar dos padrões de mobília, gosto e design para o lar. Desta forma, as mulheres eram identificadas com a casa e se esperava que o fato de lidar com a mobília e com a rotina do lar, este o tornaria uma expressão de sua personalidade. Observa-se que a relação entre a mulher e a casa é construída sob um senso comum:

*“Enquanto metáfora do corpo da mulher, a casa é uma imagem estabelecida há muito tempo na poesia, na mitologia, e no inconsciente: foi, por exemplo, um dos símbolos mais potentes da sexualidade feminina abordados por Freud em **A interpretação dos sonhos**... A correspondência entre casa e corpo afeta ambos e estabelece uma identidade entre eles; entre seus efeitos está a suposição de que a mulher tem obrigação de cuidar de sua casa tanto quanto cuida de seu corpo.”* (Forty, 2007, p. 144).

É importante ressaltar que esta mudança na forma de entender a casa como lar e os papéis de cada personagem neste espaço ocorreram de forma gradual. Antes da década de 1860, a escolha da mobília doméstica era principalmente um atributo às tarefas masculinas. Até então, as mulheres devido a sua suposta sensibilidade para a beleza, expressavam suas qualidades femininas e individuais, através da costura e no bordado de tapeçarias, colchas, etc. Somente a parti de 1860, a escolha da decoração doméstica e da mobília tornou-se uma atividade aceita e esperada das mulheres de classe média. Os princípios básicos que regiam a decoração doméstica eram: tornar o ambiente o mais diferente possível do local de trabalho do marido e que o interior expressasse a personalidade da família, destacando-se a da senhora da casa.

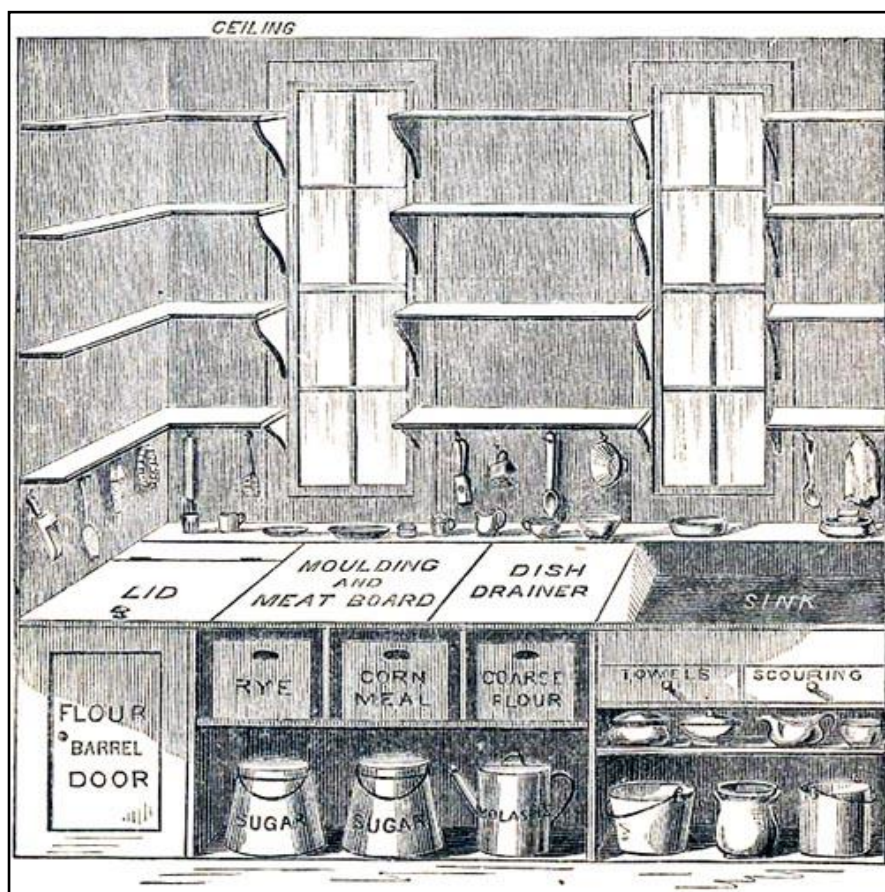


Fig. 2 – Desenho de distribuição: pia, armário, prateleiras e fogão feito por Catherine Beecher e Harriet Beecher Stowe – *The American Woman's Home*. Fonte: Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Kitchen> . Acesso em 20.07.2010.

Um fato ocorrido em 1869 marca as primeiras preocupações com a sistemática no processo de trabalhado doméstico. Trata-se das idéias da americana Catharine Beecher e suas observações para aperfeiçoar o trabalho na cozinha, em seu “*Tratado da Economia Doméstica*”, escrito originalmente em 1843, revisto e republicado em conjunto com sua irmã, Harriet Beecher Stowe como “*The American Woman's Home - A Casa da Mulher Americana*” em 1869⁴. Segundo essa pesquisadora em economia do lar, sua cozinha modelo propõe pela primeira vez, um projeto sistemático de design baseado na recente ergonomia. O projeto incluía as prateleiras regulares sobre as paredes, amplo espaço de trabalho, e áreas de armazenamento dedicado para vários itens alimentares. Beecher, inclusive

⁴ Beecher, C. E. and Beecher Stowe, H.: *The American Woman's Home*, 1869. – TRADUÇÃO DO AUTOR. Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Kitchen>. Acesso em 20.07.2010.

separou as funções de preparar os alimentos e cozinhá-los completamente, movendo o fogão para um local mais próximo à cozinha.

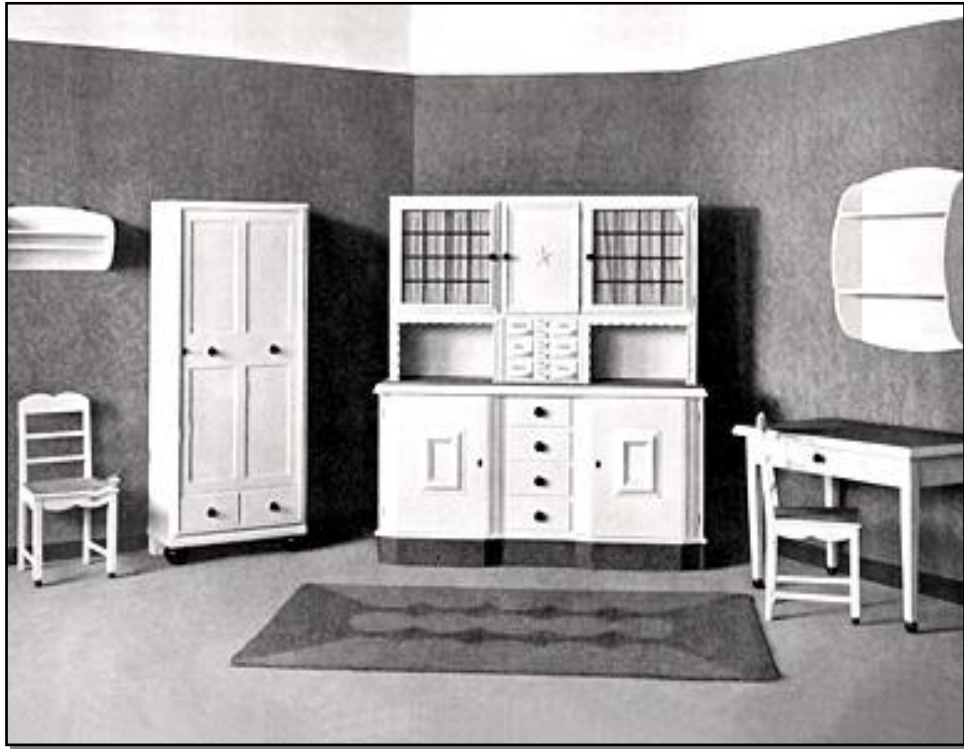


Fig. 3 - A cozinha alemã *Poggenpohl*, 1892. Fonte: Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/Kitchen> . Acesso em 20.07.2010.

O conceito de padronização e racionalização encontrou sua expressão mais completa na cidade de Frankfurt. Conforme explica Heskett (1980) como resultado da cessão da atividade da construção civil na Primeira Guerra Mundial e da depressão econômica do pós-guerra, a cidade enfrentou enormes problemas sociais, como grandes áreas de cortiço, fome e doença. Nesse contexto, limitações de custos e a urgência da situação levaram a um conceito de “habitação mínima” como característica central de um programa de construção de habitações, numa tentativa de fornecer melhorias rápidas nas condições básicas de vida para o número máximo de pessoas. Foi realizado um estudo cuidadoso das dimensões e do trabalho doméstico e, como a mobília projetada para casas mais espaçosas de antes da guerra era grande demais um conjunto de “*padrões Frankfurt*” foi idealizado para corresponder ao novo conceito.

A classe operária feminina em Frankfurt, freqüentemente trabalhava em fábricas para garantir a sobrevivência da família, considerando-se que os salários

dos homens muitas vezes não eram suficientes. Este contexto político, econômico e social levou à concepção da "*cozinha de Frankfurt*". Desenvolvido em 1926, esta cozinha media 1,9 m por 3,4 m (cerca de seis m², com um layout padrão). Sua inspiração surgiu a partir das cozinhas dos vagões de jantar dos trens⁵. Foi construída por dois motivos: para otimizar o trabalho da cozinha e reduzir o tempo de preparo (para que as mulheres tivessem mais tempo para trabalhar nas fábricas) e para reduzir o custo de construção de cozinhas equipadas decentemente.



Fig. 4 – A cozinha de *Frankfurt*, influenciada pelas idéias de Christine Frederick, sobre a racionalização do trabalho doméstico com características *Tayloristas*.

No início a recepção dessas idéias foi muito criticada. As pessoas não estavam acostumadas com o processo proposto por Schütte-Lihotzky. Os ambientes eram tão pequenos que apenas uma pessoa poderia trabalhar nele, alguns espaços destinados ao armazenamento de matérias-primas de ingredientes alimentares, como a farinha estava acessível até por crianças. Como eram muito pequenas para viver ou jantar neles, logo foi criticado como "exilar as mulheres na cozinha", mas após a Segunda Guerra Mundial, o conservadorismo juntamente com razões econômicas prevaleceu. A cozinha, mais uma vez foi vista como um

⁵ As cozinhas em vagões de jantar apresentam desafios especiais: o espaço é limitado, e, no entanto, o pessoal deve ser capaz de servir um grande número de refeições rapidamente. Especialmente no início da história da ferrovia era necessário que essa organização fosse impecável, através de processos adequados.

local de trabalho que precisava ser separado das áreas de estar. As razões práticas também desempenharam um papel neste desenvolvimento: assim como nas casas burguesas do passado, uma razão para separar a cozinha era manter o vapor e os cheiros da cozinha para fora da sala de estar.

Nos EUA, o "*Small Homes Council*", desde 1933 e o "*Building Research Council*", da Faculdade de Arquitetura da Universidade de Illinois em Urbana-Champaign fundado em 1944, tem como objetivo de melhorar aspectos na construção de casas residenciais, inicialmente com ênfase na padronização para redução de custos, desenvolve o conceito do triângulo do trabalho da cozinha. A proposta foi formalizada a partir das três principais funções em uma cozinha que são armazenagem, preparação e cozimento – já identificados por Catharine Beecher anteriormente, e os lugares para essas funções devem ser dispostas na cozinha de tal maneira que o trabalho em um local não interfira com o trabalho em outro lugar, a distância entre estes pontos não seja maior que o necessário, e não existam obstáculos no caminho. Um arranjo natural é um triângulo, com a geladeira, a pia e o fogão em um dos vértices.⁶

Estes estudos do início da década de noventa possibilitaram a caracterização de alguns modelos de cozinha, formulados a partir da disposição dos armários de cozinha e pia, fogão e geladeira, que seguem:

- Uma cozinha de bancada- única (*one-way galley*) tem todas as funções junto a uma parede, o triângulo do trabalho degenera em uma linha. Este não é o ideal, mas muitas vezes a única solução quando o espaço é restrito.
- A cozinha em paralelo (*two-way galley*) tem duas linhas de armários em paredes opostas, uma contendo o fogão e pia, a geladeira do outro. Este é o esquema da cozinha clássica.
- Na cozinha em L, os armários ocupam duas paredes adjacentes. Novamente, o triângulo do trabalho é preservado, e pode até haver a

⁶ Lupton, E. and Miller, J. A.: *The Bathroom, the Kitchen, and the Aesthetics of Waste*, Princeton Architectural Press; 1996 – TRADUÇÃO DO AUTOR. Disponível em: <<http://en.wikipedia.org/wiki/Kitchen>>. Acesso em 20.07.2010.

possibilidade de um espaço para uma mesa suplementar em uma terceira parede, desde que não cruze o triângulo.

- A cozinha em U tem armários ao longo de três paredes, geralmente com a pia, na base do "U". Este é um esquema típico da cozinha, com possibilidade de complementar o conjunto com uma mesa de refeição na quarta parede.
- Por fim, a cozinha com gabinete central ou ilha é uma proposta mais recente, geralmente encontrada em cozinhas abertas. Aqui o fogão e a pia são colocados da mesma forma da cozinha em L ou U, ou ainda, no gabinete central do espaço originando uma ilha "autônoma", separada dos outros gabinetes. Em um espaço fechado isso não faz muito sentido, mas em uma cozinha aberta que possibilita o fogão acessível por todos os lados, onde duas pessoas podem cozinhar juntas, e permite o contacto com os usuários ou o resto da família gera sensação de conforto.

Embora a tradição de sala de estar formal persista nas casas ao longo do século, o conceito de sala pouco usada caiu em desgracia da classe média no final do século 19, quando arquitetos americanos como HH Richardson e Frank Lloyd Wright popularizaram espaços de sala de estar mais abertos e integrados. Segundo Virginia Bambara – designer da Patell, Companhia Internacional localizada em Ville LaSalle, Canadá, especializada em cozinhas de alto padrão, diz que as cozinhas atuais são mais abertas e equipadas do que as da década de 1980, e ainda, arranjos com gabinetes centrais tipo “ilha”, que permitem um acesso facilitado e unidades móveis, que podem ser movidos em torno da cozinha são as últimas tendências.⁷

É válido observar como o ambiente em estudo ao longo do tempo sofre fortes influências a partir do contexto social, econômico, político e cultural e que outros fatores continuam influenciando em novas propostas projetuais deste espaço. Destaca-se utilização de espaços mínimos, frente a uma lista interminável de produtos e utensílios de toda ordem, que visam de alguma forma minimizar ou

⁷ The Gazette Montreal. **Annamarie Adams at MacGrill University's school of architecture**. 12 junho 1993, pg. L4 – TRADUÇÃO DO AUTOR. Disponível em: <<http://en.wikipedia.org/wiki/Kitchen>>. Acesso em 20.07.2010.

eliminar algumas tarefas domésticas. Concordamos que os estudos propostos de racionalização do espaço doméstico e definição das tarefas básicas (armazenamento, preparo e cozimento) foram essenciais para o planejamento e sensível melhora do uso da cozinha residencial, contudo outros aspectos devem ainda ser melhorados, vejamos o que diz Rybczynski (2002) sobre a cozinha moderna: “as cozinhas continuam tendo bancadas uniformes, de altura e largura padronizada, com um acabamento feito do mesmo material. Esta arrumação e uniformidade seguem a máxima moderna que requer falta de desarranjo e simplicidade visual, mas contribuem pouco para melhorar o conforto do trabalho.”

Em seguida veremos como ocorreu a evolução do espaço em estudo em terras brasileiras e os fatores que mais influenciaram na configuração dos arranjos físicos e conseqüências.

3.2 – Da cozinha colonial brasileira às quitinetes⁸ dos dias atuais

Assim como se fez necessário compreender como pensava o homem medieval e seu entendimento e diferenciação entre o público e o privado, para compreender como se deu a organização dos espaços domésticos e sua evolução com o passar dos anos, igualmente é essencial para o entendimento da organização familiar e a vida doméstica no início da colonização no Brasil, que se compreenda o que influenciava o pensamento dos habitantes nos primeiros séculos de colonização brasileira. Podemos destacar alguns elementos que marcaram profundamente a formação da sociedade brasileira e o modo de vida dos seus habitantes, conforme explica Novais & Mello (2005).

“(...) a distância da Metrópole – que dividia muitas vezes os membros de uma família entre os dois lados do Atlântico, a falta de mulheres brancas, a presença da escravidão negra e indígena, a constante expansão do território, assim como a precariedade de recursos e de toda sorte de produtos com os quais estavam acostumados os colonos no seu dia-dia, são apenas alguns dos componentes que levaram a transformação de práticas e costumes solidamente constituídos no Reino, tanto no que se refere à constituição de famílias, como aos

⁸ Cozinha pequena ou armário que se transforma em cozinha. Apartamento de um só cômodo com banheiro e quitinete. (Do inglês *kitchenet* ou *kitchenette*). (BECHARA, 2009).

padrões de moradia, alimentação e hábitos domésticos.” (Novais & Mello, 2005, p.84-85).

Nesse cenário de carência de quase tudo que o mundo material pode oferecer de conforto, o entendimento entre o espaço público e privado já existia, contudo as casas dos habitantes da colônia portuguesa com algumas posses dispunham de vários aposentos, isto porque havia um grande número de pessoas, diferentemente das casas dos colonos pobres e livres, que consistiam em pequenas choupanas com apenas um ou dois cômodos, nos quais se dormia, cozinhava e trabalhava. Esta realidade se contrapõe ao sentido de vida privada no que tange vida familiar, definida pela família e amigos, ao contrário do público que se entendia como aberto à observação de qualquer pessoa.

As casas dos primeiros moradores mais abastados geralmente tinham uma planta arquitetônica que se repetia invariavelmente: vários cômodos enfileirados que davam para um corredor, sendo que o da frente com janela para a rua servia como sala e os demais serviam como quartos, ou para utilizar vocabulário da época “*alcovas*”. No final da planta se instalava a cozinha e o alpendre, que dava para o quintal. Para que tenhamos uma idéia da forma como eram as cozinhas desta época e a atenção que os moradores das casas davam a este espaço, vejamos este texto de Mello (2005) “(...) o leitor pode imaginar um compartimento imundo, com o chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d’água onde pousam as panelas de barro, em que cozinhava a carne. O lugar fica cheio de fumaça que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos deixando tudo enegrecido de fuligem”. (Novais & Mello, 2005, pg.99-100).

Com o passar do tempo, a arquitetura bem como os móveis, utensílios e apetrechos domésticos, se transformaram ou foram sendo gradativamente substituídos, ou ainda, perderam a função. Além disso, os espaços foram aos poucos sendo adaptados às necessidades dos usuários, como é o caso das cozinhas, por exemplo, que passaram a integrar o corpo das casas, após terem sido erguidas em um espaço exterior à mesma. Segundo, Mello (2005)

“(...) tudo se transformou lentamente, e a cozinha, servindo mais uma vez de exemplo, permite avaliar como se deu a passagem vagarosa de uma forma a outra,

de um costume a outro, ao encontrarmos casas com duas cozinhas: a “limpa” dentro de casa e a “suja” ainda do lado de fora, onde se cozinhavam os doces por várias horas, e se procediam a tarefas mais pesadas e menos higiênicas. Muitas explicações foram dadas para o estabelecimento das cozinhas externas, em especial aquelas ligadas ao fator climático e a indesejável presença do fogão, dentro de casa, o que não sucedia na Europa, quando o fogo ou o local onde se encontrava o fogão servia de espaço de aconchego e era em torno dele que a família se reunia.” (Novais & Mello, 2005, p.102-103).

Outra explicação para que as cozinhas fossem erguidas na parte de trás exterior a casa, vem do pesquisador Veríssimo & Bittar (1999), segundo o autor, os portugueses percebendo nosso clima tropical, colocaram a cozinha nos fundos num puxado, deixando a última parede para apoiar a chaminé do fogão, liberando a casa para uma satisfatória ventilação. Outro aspecto destacado pelo autor é quanto à dimensão deste espaço. Apenas esta característica variava entre uma casa rural e outra urbana, “contudo as funções básicas permanecem praticamente as mesmas, pois como no campo, a cidade não oferecia água corrente nem outros avanços que possibilitem novas possibilidades arquitetônicas.” Concordando com essa observação, Freyre (2006), explica que a falta de higiene nesse espaço era generalizada, não havendo distinção entre as “casas pobres e as casas-grandes”, o autor afirma o seguinte: “a cozinha da casa-grande brasileira dos tempos coloniais não era nenhum modelo de higiene”.

Saindo do período colonial a cozinha não vai apresentar grandes modificações, esta somente virá ocorrer no final do século XIX, devido a alguns fatores sociais que influenciaram na grande mudança deste ambiente que estaria por vir, sendo eles o fim da mão-de-obra escrava, a importação cada vez maior de produtos manufaturados importados e ainda a presença da mão-de-obra imigrante branca. Algumas mudanças já podem ser observadas (principalmente nos grandes centros) como o fogão a lenha sendo substituído pelo abastecimento a gás – anteriormente utilizado somente como fonte de energia para iluminação.

Com a adoção de novos materiais, o incremento de novos utensílios, e substituição de outros, a cozinha já não precisava ser tão isolada da casa, como anteriormente, já que era possível afastar o calor e impedir a fumaça no interior das casas. Desta forma conforme observa Veríssimo & Bittar (1999):

“... a cozinha vai ocupar seu lugar determinado no organograma das novas casas. Ela deve ficar próxima aos quintais, no fundo da casa, porém dentro dela, com acesso fácil à sala de jantar das casas mais ricas e a constatação da diminuição das áreas utilizadas para a cozinha chegando mesmo na década de 50 às kitchenettes, onde mal cabe um fogareiro”. (Veríssimo & Bittar, 1999, p.112).

É interessante observar que as donas-de-casa passavam por um período de adaptação ou transição devido às inovações que surgiam a cada momento. Os autores Maluf & Mott (2008) chamam atenção para o uso do fogão e outros elementos que sofriam constantes melhorias:

“Embora algumas donas de casa já tivessem fogão a gás sinal de bom gosto e prestígio da família, este permanecia encostado, enquanto no uso diário acendia-se o fogão a lenha ou a carvão, chamado de “econômico”, para o preparo das refeições mais elaboradas, e a espreiteira, para fazer comidas rápidas e para esquentar água. A cozinha higienizada, veiculada pelas revistas desde as primeiras décadas do século, com ladrilhos, paineleiro repleto de painéis de alumínio reluzentes, fogão elétrico ou a gás, mesa, pia com água encanada, boa iluminação comandada por uma cozinheira branca, com avental impecável, elegante, bem vestida e de sapatos de salto alto, elaborando pratos tão complicados e sofisticados [...] acabou por apagar das nossas memórias suas antigas configurações e funções.” (Maluf & Mott, 2008, p.412).

Com o surgimento dos edifícios de apartamentos multifamiliares, por volta da década de 20, as cozinhas vão atingir dimensões mínimas e racionalização máxima: “na década de 40, as geladeiras importadas são a sensação do mercado, pois são verdadeiras dádivas a água gelada, sorvetes, as frutas frescas, presentes nas mesas e nas bocas dos usuários constantemente aquecidos pelo calor tropical.” (Veríssimo & Bittar, 1999, pg. 113). Neste momento observam-se as fortes influências da cultura americana, através do cinema, jornais, revistas e o rádio – difundia-se o jeito prático de viver dos americanos ‘*american way of life*’. Outra consequência do advento das inovações tecnológicas nos produtos, em especial as geladeiras é que o espaço para armazenagem de alimentos frescos fora aumentado e de um ponto de vista mais externo a criação de mercados e supermercados em todos os locais, com abundante oferta diminui e até mesmo elimina um espaço destinado a guardar alimentos não perecíveis – a dispensa. Isto porque não havia necessidade de um volume maior de compra de alimentos, já que estes podiam ser comprados em qualquer tempo, próximo de casa.



Fig. 5 – Fotografia de publicidade norte-americana de cozinhas, 1961.

Nas décadas que se seguem cada vez mais surgem materiais novos para as cozinhas, proporcionando além de mobiliário mais adequado, iluminação apropriada e exaustão – enfim, uma verdadeira gama de inovações que atingem seu apogeu nos anos 70, no auge do milagre econômico brasileiro quando “o executivo bem-sucedido procura ter sua cozinha americana junto a sala de estar, com produtos congelados, mesas quentes, freezers e fornos de microondas numa imitação do modo de viver americano. Condizente com seus atuais ‘padrões’”. (Veríssimo & Bittar, 1999, p.114).

Na década de 80 com a sedimentação de alguns hábitos para a classe média alta, como a “eletro modernização” da cozinha esta perde força em seu papel de coração da casa. A partir de uma nova realidade em que os moradores da casa fazem refeições em horários diferentes, ou às vezes sequer comem em casa, os novos projetos para estes espaços tentam atender a este novo padrão de consumo. Desta forma observa-se de forma crítica que este espaço foi relegado a um mero depósito de equipamentos de tecnologia sofisticada para preparo de congelados.

No final do século XX, o conceito *loft* é difundido como uma “nova forma de ambiente moderno.” Este novo conceito surgiu apartir projetos arquitetônicos inspirados no estilo de morar que nasceu em Nova York na década de 1970. Lá, velhos galpões e armazéns de edifícios foram reformados para servir de moradia para profissionais liberais, artistas, publicitários e executivos. Os lofts de Nova York eram conhecidos por não terem paredes dividindo os ambientes, pelos mezzaninos de madeira ou ferro e pés-direitos altos e grandes janelas. Os espaços foram concebidos com inspiração nos lofts criados pelo arquiteto francês Le Corbusier, na década de 1920. De forma geral o que observa-se hoje são micro-espaços ofertados pela indústria imobiliária, a preços elevados, reafirmando puramente a especulação mercadológica em detrimento do conforto dos usuários.

Atualmente nota-se uma sensível mudança de comportamento da sociedade em relação a este espaço doméstico, que já vem ocorrendo desde o final dos anos 90. Observa-se a evolução da preocupação com a estética do arranjo físico como um todo, ora na mobília ora nos eletrodomésticos modernos, ora nos revestimentos ou tampos das bancadas. Isto ocorre frequentemente em decorrência muita das vezes de a cozinha “invadir” a sala ou ainda fazer parte integrante da mesma, o espaço que antes era de serviço passa a ser social, e portando precisa estar adequado para ser apresentado aos amigos e familiares. Conforme publicado no 4º Design Fórum Cozinhas 2020, realizado em junho de 2010 em São Paulo, o organizador do evento, Maurício Siqueira afirma:

*“As cozinhas estão passando por grandes transformações. Hoje elas são o ambiente em que mais há desenvolvimento de projetos e aplicação de tecnologia, atrelado a uma mudança de conceito que se inicia no núcleo familiar e envolve alterações das rotinas e hábitos familiares”.*⁹

As alterações que ocorrem nos hábitos da família justificam as mudanças que vem ocorrendo conforme explica a arquiteta Ângela Tasca *“as cozinhas de hoje estão sendo integrada à área social passando por uma mudança significativa, inclusive no preparo da alimentação - usamos cada vez menos frituras e buscamos um hábito alimentar mais saudável.”* Conclui.

⁹ **4º DESIGN FORUM COZINHAS 2020 – Com os olhos de 2010.** Evento realizado em Junho de 2010 – São Paulo – SP. Revista eletrônica disponível: <<http://www.magmidia.com/projects/siq/dfc2/mag.html>>. Acessado em: 10.10.2010.



Fig. 6 – Moderna Cozinha integrada com a sala – “*kitchen living*”

Semelhante processo de integração ocorreu com a distante copa. Espaço destinado especialmente ao almoço e reunião da família. Conforme lembra Veríssimo & Bittar, (1999) a sala de viver é abolida da classe média, transformada em salas de jantar, enquanto nos palacetes se associa à cozinha como copa ou sala de almoço, aposento destinado a refeições mais íntimas e informais. Atualmente nos projetos mais recentes, principalmente nos edifícios multifamiliares, a copa é uma mera referência anotada nas plantas como copa/cozinha, muito distante daquele tradicional espaço acolhedor. Será este o futuro reservado para o ambiente de preparo das nossas refeições? É provável que não, principalmente pelo valor simbólico que este espaço carrega, mas seguramente devido às influências sociais, econômicas e culturais que vimos no decorrer deste capítulo grandes transformações continuarão ocorrendo.

É uma ilusão a idéia que temos plena liberdade e alto grau de individualismo para mobiliar uma casa. Isto é facilmente revelado pela similaridade do interior de outras casas de mesmo padrão. A aparência, os estilos, cores, gostos são determinados pelos padrões contemporâneos que estão expostos nas lojas e repetidos incansavelmente, através de canais de comunicação como periódicos do ramo e TV. Por mais que as pessoas queiram desenvolver um

design original, elas se vêm invariavelmente constrangidas pelo mercado. Não seria exagero afirmar que somos atores desempenhando papéis que nos são atribuídos pela economia. Vejamos por exemplo o caso das *cozinhas-living*, já citado anteriormente, onde por questões de contínua redução do espaço físico a cozinha aglutina-se com a sala de estar, “construindo” um novo conceito, amplamente divulgado pelos veículos de comunicação específicos, como uma “nova tendência”. A idéia é vendida como jeito moderno de viver ou simplesmente como de extrema vantagem um ambiente pertencer ao outro, mesmo tendo funções e propostas diferentes. Vejamos parte de uma matéria publicada na seção *Morar Bem* do Jornal O Globo, no dia 01 de maio de 2011:

*“Em apartamentos cada vez menores, nem sempre é fácil conseguir o espaço necessário para uma área de convivência familiar que misture conforto, beleza e funcionalidade. Uma boa solução é a integração da cozinha com a copa. Assim, em pequenas ilhas centrais, com bancadas para refeições rápidas ou em espaços com mesas para até quatro pessoas, a palavra de ordem é união.”*¹⁰

As plantas arquitetônicas das cozinhas residenciais, ainda hoje, sofrem forte influência dos estudos de *Frederick Taylor*, onde este engenheiro buscava a melhoria dos processos de trabalho, com objetivo de conseguir a melhor maneira de atingir a máxima padronização e maximizar a produção. A implantação desse conceito nas cozinhas aparece na tentativa de buscar a eficiência de uma fábrica para dentro de casa. Desta forma, atualmente entende-se como cozinha eficiente ou “*bem planejada*”, aquela que apresenta as menores distâncias entre as funções básicas desse ambiente, como já vimos – armazenagem, preparo e cozimento. Contudo, a mobília que outrora era produzida de forma separada, gradualmente começou a utilizar um sistema modular de móveis, por volta dos anos 30 – este é composto de um conjunto de unidades para vários propósitos que, dispostos em múltiplas dimensões, são compatíveis entre si e podem ser arranjados de maneira flexível ao espaço disponível. Aliado a essa sistematização da organização da mobília, as inovações tecnológicas na matéria prima serviram também para contribuir no processo de padronização do mobiliário.

¹⁰ Tavares K. Ilhas da Integração. **O Globo**. Rio de Janeiro, 01 de maio 2011. Caderno Morar Bem, p. 21

Com o surgimento das placas de madeira industrializadas (compensado, MDP – *medium density particle* e MDF – *medium density fibreboard*) as indústrias começaram a valorizar e propor como “modernas” ou ainda “higiênicas” as portas dos armários planas e lisas. Assim, o processo de fabricação se torna mais simples já que estas placas não são adequadas para trabalhos de superfícies detalhados.

E qual o trabalho do designer nesse processo de “padronização” dos espaços? Não causa estranhamento afirmar que muitas vezes se restringe na escolha de acessórios, ou em um ou outro detalhe como vidros, puxadores, luminárias ou ainda alguma peculiaridade exigida pelo usuário. Como confirmação dessa afirmativa basta uma breve visita nas lojas do ramo ou folhear alguma revista específica de decoração, como foi dito antes. Naturalmente o conhecimento técnico e o *know-how* do designer fazem a diferença nos aspectos ligados à facilidade de uso do espaço, escolha adequada de materiais que irão complementar o projeto como as bancadas, revestimentos, iluminação, entre outros e fatores ligados a ergonomia, que sem dúvida são essenciais para um bom projeto.

A dualidade entre o desejo da máxima personalização e mundo de ideais dominantes se expõe com maior intensidade no ato de decorar interiores. A cada escolha de uma móvel, de um eletrodoméstico, ou de qualquer adorno o conflito é uma constante e não se resolve. Talvez porque a casa é um catalizador de gostos valores e idéias prontas, que torna o design doméstico revelador das condições da vida moderna.

Como foi exposto durante um processo contínuo a sociedade mudou sua relação com o espaço da cozinha, e o papel dos designers para esse ambiente também mudou. A atividade projetual do designer deve contemplar as necessidades dos usuários, o seu contexto de uso, suas relações culturais e lutar para expressar a originalidade de idéias. Sabe-se que nenhum design funciona, exceto se assimila idéias que são comuns às pessoas para as quais o objeto se destina, contudo, não podemos nos afastar da sociedade, pelo contrário, devemos participar da transformação das idéias sobre o mundo e as relações sociais através dos objetos.

3.3 – Códigos de Obras e Edificações – diretrizes para o projeto de cozinhas residenciais

A evolução das habitações aliada à especulação financeira pelo uso do solo, nas regiões urbanas das cidades, são algumas das justificativas para promoção de instrumentos de controle e fiscalização das construções residenciais e comerciais. Conforme explica Monte (2006) *apud* Toledo (2002), “as primeiras leis referentes ao uso do solo, surgiram com o objetivo de uniformizar dentro das regras estéticas da época, as construções importantes no contexto urbano.” As origens da legislação urbanística e edificatória do Brasil remontam à legislação portuguesa, onde observamos algumas normas presentes nos códigos lusitanos que foram importantes para a definição de uma ordem urbanística brasileira. Somente por volta de 1890, devido à carência de moradias e as insalubres condições de habitação nas pequenas moradias proletárias – consequência da especulação imobiliária, pela primeira vez os programas habitacionais passam a efetivamente ser uma preocupação das questões legais e legisla-se sobre dimensões mínimas dos cômodos; destaque para o Código Sanitário de 1894 e mais tarde a Lei Municipal 498 de 1900, da cidade de São Paulo, Lemos (1989).

O primeiro modelo de Código de Obras nacional foi elaborado em 1969 (3ª edição), o qual recebeu influência do manual do legislador e administrador público municipal do estado de Minas Gerais, com data de 1956. Este documento é consequência do Código de Obras de Artur Sabóia, trabalho pioneiro na década de 30, promulgado em São Paulo, onde este já apontava recomendações sobre dimensões mínimas de cômodos, conforme lembra Lemos (1989).

O Modelo do Código de Obras em vigor nas principais cidades brasileiras foi desenvolvido pelo convênio IBAM¹¹/PROCEL, datado de 1997, o qual aborda questões fundamentais como: conforto ambiental, conservação de energia e acessibilidade integral (Bahia, 1987). O Código de Obras e Edificações (COE) é

¹¹ IBAM- Instituto Brasileiro de Administração Municipal - O IBAM assessora os Municípios na elaboração e revisão de Planos Diretores contemplando os dispositivos do Estatuto da Cidade, incorporando as diretrizes necessárias à aplicação dos novos instrumentos e auxiliando na condução do processo de desenvolvimento das cidades. Disponível em: <http://www.ibam.org.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?infoid=221&sid=39>. Acesso em 01.07.2010.

um instrumento municipal regulador dos espaços edificados e seu entorno, sendo um forte instrumento para garantir a qualidade ambiental como um todo, por tratar de questões relativas à estrutura, função, forma, segurança e salubridade das construções, e ainda, garantir o direito do indivíduo a áreas condizentes com as atividades que serão desenvolvidas nestes espaços, evitando assim, a ocorrência de procedimentos que atuem de forma danosa ao equilíbrio, físico e psicológico dos usuários, conforme orienta o Instituto Brasileiro de Administração Municipal (IBAM, 1987).

Segundo afirma Monte (2006) *apud* Toledo (2002), o COE é um dos instrumentos do Plano Diretor¹² que tem por objetivo estabelecer normas técnicas para a execução dos diversos tipos de construção. O município ao elaborar o seu Código, deverá levar em contas as características e os problemas locais adaptando o modelo à sua realidade.

Este instrumento deverá ser aprovado por Lei Municipal, através da Lei Orgânica do Município – LOM. O município deverá ainda observar outras normas existentes em distintos níveis de governo que tratam de princípios, concepção e técnicas construtivas, como a ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, normas do Ministério do Trabalho, o Código Civil, o Código de Águas, bem como a observância do regulamento do Corpo de Bombeiros, e de concessionárias dos serviços de energia, gás, água-esgoto e telefonia. As alterações, modificações ou complementações deverão ser feitas através de profissional habilitado que se responsabilize pelo projeto e/ou obra, sendo a apresentação de um projeto arquitetônico um requisito indispensável. (IBAM, 1997).

¹² Art. 182. A política de desenvolvimento urbano, executada pelo Poder Público municipal, conforme diretrizes gerais fixadas em lei, tem por objetivo ordenar o pleno desenvolvimento das funções sociais da cidade e garantir o bem-estar de seus habitantes. § 1º - O plano diretor, aprovado pela Câmara Municipal, obrigatório para cidades com mais de vinte mil habitantes, é o instrumento básico da política de desenvolvimento e de expansão urbana. (Título VII – Da ordem econômica e financeira, Capítulo II – Da Política Urbana). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm. Acessado em: 15.10.2010.

Atualmente os Modelos e Códigos de Obras da maioria dos municípios brasileiros utilizam-se dos parâmetros dimensionais mínimos das habitações, estabelecidos pelo precursor Código de Artur Sabóia. Sendo o Modelo de Código de Obras e Edificações (M.O.C.), desenvolvido pelo IBAM/ PROCEL, de 1987, uma referência nacional, citado em diversos estudos por autores que pesquisam o assunto. Apresenta-se uma breve análise deste e dos Códigos de Obras e Edificações de seis grandes municípios brasileiros, nos aspectos referentes às dimensões mínimas das habitações residenciais em condomínios multifamiliares. Algumas nomenclaturas adotadas no M.O.C., serão utilizadas no desenvolvimento desta pesquisa.

Os compartimentos de uma residência são classificados da seguinte forma: salas, cômodos destinados ao preparo ou consumo de alimentos (como a cozinha) e espaços de repouso – são considerados como ambientes de **permanência prolongada**. Os demais ambientes: banheiros, lavabos, circulações e depósitos – são considerados como compartimento de **utilização transitória**.¹³

Outro aspecto importante no MCO refere-se às dimensões e áreas mínimas recomendadas a partir do uso para todos os ambientes. Recomenda-se nos compartimentos de permanência prolongada, exceto cozinha, que deverão ter área útil mínima de 9,00m², de tal forma que permitam a inscrição de um círculo de 2,00m de diâmetro em qualquer região de sua área de piso. Os compartimentos de permanência transitória deverão ter área útil de 1,50m².¹⁴ O MCO, destaca em parágrafo único que “admite-se área mínima de 6,00m² para cozinhas.”

Este estudo tem como foco principal a análise dimensional do espaço construído em residências de condomínios multifamiliares, em específico o espaço da cozinha. Os demais ambientes, como sala, banheiros, dormitórios e circulação, apesar de importantes para os usuários, não fazem parte do objeto deste estudo.

A pesquisa limitou-se a análise dos Códigos de Obras de seis das principais capitais brasileiras, Recife – PE, Brasília – DF, Curitiba – PR, Manaus – AM, São

¹³ Art. 59, cap. VII do item “Modelo de Projeto de Lei”, classificação de compartimentos.

¹⁴ Art. 25 e Art. 26, cap. VI, no item “Modelo de Regulamento Proposto, dimensões e áreas mínimas propostas a partir do seu uso.

Paulo – SP e Rio de Janeiro – RJ. A escolha dessas cidades tem como objetivo traçar um mapa nacional sobre a legislação em vigor em todas as regiões do país e representa um número significativo da população brasileira que vive nestas cidades. A seguir, breve justificativa pela escolha das cidades pesquisadas:

- **Recife – PE** – uma das capitais de maior expressão e pungência econômica da região Nordeste com destacado desenvolvimento imobiliário.
- **Brasília – DF** – O Distrito Federal é a capital do país e a única das cidades pesquisadas que foi planejada para ser uma capital. Pela sua importância política e recente explosão imobiliária.
- **Curitiba – PR** – Cidade referência em qualidade de vida, elevada ao status de “Capital Ecológica”. Orgulha-se de ter boa relação de seus habitantes com o meio ambiente. Possui economia destacada na região sul e desenvolvimento imobiliário em expansão.
- **Manaus – AM** – Maior cidade da região Norte e concentra um dos maiores parques industriais do país. Recentemente alvo de elevada especulação imobiliária.
- **São Paulo – SP** – A cidade mais rica economicamente do país e uma das maiores cidades do mundo. Possui o maior e o mais diversificado mercado imobiliário brasileiro. Apresenta o maior cenário de expansão industrial e de serviços. Destaca-se pelo elevado número de habitações multifamiliares.
- **Rio de Janeiro – RJ** – Segunda cidade economicamente mais rica do país. Apresenta um cenário urbano rico em diversidades aliado ao status de possuir a maior floresta urbana do mundo. Esta cidade é o centro urbano onde a pesquisa com usuários e especialistas será realizada.

A legislação da cidade do **Recife – PE** está ancorada na Lei Nº 16.292/97, que regula as atividades de edificações e as instalações no município. Este

instrumento estabelece normas de como se deve construir na cidade visando sua melhor organização e a função social da propriedade urbana, através da qual visa assegurar níveis mínimos de habitabilidade e qualidade nas edificações. O dimensionamento mínimo no COE de Recife, é estabelecido a partir da inserção de um círculo com variação do diâmetro em função do ambiente. As áreas são obtidas pela área resultante das dimensões mínimas estabelecidas pela legislação para os círculos inscritos na área do piso. De acordo com Monte (2006) o código recifense não segue as recomendações do Modelo IBAM, conforme segue:

“Os compartimentos de permanência prolongada (dormitórios e salas em geral) a área mínima estabelecida de 5,76m², resultante da área do círculo inscrito (2,40m), é muito inferior aos 9,00m² sugeridos pelo M.C.O. Não é considerada a área útil de 1,50m², sugerido pelo M.C.O para os compartimentos de permanência transitória (banheiros, cozinha, copa, área de serviço, circulação e depósito). Para os banheiros são estabelecidos 0,90m² para cada peça sanitária, já para a cozinha a medida mínima prevista está dentro do mínimo previsto no M.C.O. que é um círculo circunscrito de 1,60m de diâmetro – 10cm maior que o estabelecido naquele documento”. (Monte, p.97, 2006).

O atual código de edificações do **Distrito Federal-DF** foi criado a partir da Lei Nº 2.105/98, decretado pela câmara legislativa do Distrito Federal. A referida Lei esclarece em seu Art. 2º, Capítulo I, que objetiva estabelecer padrões de qualidade dos espaços edificados que satisfaçam as condições mínimas de segurança, conforto, higiene e saúde dos usuários e demais cidadãos. Os ambientes são classificados em função de sua utilização em permanência prolongada, permanência transitória e utilização especial. Os ambientes de utilização especial são definidos como aqueles que apresentam características e condições de uso diferente daquelas definidas para os já caracterizados ambientes de permanência prolongada ou transitória. Diferentemente do COE de Recife, o ambiente cozinha nesta lei é caracterizado como ambiente de permanência prolongada.

Os parâmetros mínimos estabelecidos na Lei 2.105/98-DF no dimensionamento dos compartimentos de permanência prolongada e transitória são definidos pelas áreas mínimas e pelo diâmetro circunscrito do círculo inscrito no piso, variando em função da denominação do ambiente. Monte (2006), aponta

que de uma maneira geral em relação às questões dimensionais de alguns ambientes o COE do Distrito Federal, vai além das recomendações do MCO, sugeridas em destaque para dormitórios e cozinha.

A Lei Municipal de Edificações e Instalações na cidade de **Curitiba-PR** entrou em vigor em 08 de julho de 2004, através da promulgação da Lei Nº 11.095-2004, sendo denominado nesta cidade como Código de Posturas. Diferentemente dos COE de Recife e do Distrito Federal, a legislação de Curitiba não apresenta classificação dos compartimentos em função do uso. Este tem sua designação caracterizada não apenas pela especificação no projeto, mas também pela sua finalidade lógica, decorrente da disposição em planta. Conforme afirma Monte (2006), é possível verificar na legislação da capital paranaense em relação às dimensões sugeridas pelo modelo IBAM, que na cozinha a área mínima estabelecida (4,00m²) corresponde à sugerida, entretanto, a dimensão do círculo inscrito (1,50m) é inferior ao sugerido (2,00m). Outro aspecto importante nesta legislação é a preocupação em assegurar espaços adequados aos seus usuários, conforme é previsto no Art. 159, onde diz: “todos os compartimentos deverão ter formas e dimensões adequadas à sua função ou à atividade pretendida”.

Na cidade de **Manaus - AM**, a Lei de Municipal de edificações e instalações, é definida como Plano Diretor do Município (PDM). Este instrumento entrou em vigor em 4 de novembro de 2002, através da Lei 671-2002 e estabelece diretrizes para o desenvolvimento da cidade de Manaus e regulamenta o COE em vigor no município. Esta lei que trata dos compartimentos das habitações e suas dimensões mínimas classificam os ambientes em função do uso em permanência prolongada e transitória, contudo o documento não torna explícito quais ambientes recebem esta classificação. No ambiente cozinha a área mínima estabelecida é 6,00m² (seis metros quadrados) superior ao previsto pelo MCO do IBAM, e o diâmetro do círculo do piso é igual ao sugerido 2,00m² (dois metros quadrados).

A Lei municipal de Edificações e Instalações na cidade de **São Paulo - SP**, é estabelecida através do Código de Obras, criado a partir da Lei Nº 11.228/92 e regulamentado pelo Decreto Nº 32.329 em 23 de setembro de 1992. Na cidade de São Paulo o departamento da Secretaria de Habitação e Desenvolvimento Urbano – SEHAB, é o setor responsável em aprovar projetos e regularizar as construções

destinadas ao uso residencial. Os compartimentos são classificados em “grupos”, em razão da função exercida, que a partir daí determinará seu dimensionamento mínimo. Os compartimentos de repouso, estar e estudo classificam-se no Grupo A. Os compartimentos destinados a cozinha, copa, lavanderia e depósito em geral (com área superior a 2,50m²), classificam-se no Grupo C. Os demais ambientes, como salas de reunião ou estudo coletivo, estão agrupadas nos grupos B e D.

Verifica-se que a legislação de São Paulo, não segue recomendações do Modelo IBAM, conforme observa-se: os compartimentos do Grupo C, entre eles incluso a cozinha, não obtém a mesma classificação e dimensões das salas e quartos sugeridos pelo MOC. O código não estabelece área mínima para tais ambientes, e atribui uma área mínima de 1,44m², resultante da área do círculo inscrito estabelecido (1,20m²).

O Código de Obras e Edificações do **Rio de Janeiro - RJ** – cidade onde foi realizada a pesquisa investigativa está regulamentado pela Lei Complementar N°16, de 04 de junho de 1992 (Plano Diretor Dical da Cidade do Rio de Janeiro) como instrumento básico da política urbana do município do Rio de Janeiro, onde estabelece normas e procedimentos para a realização desta política, fixando diretrizes, a fim de alcançar o pleno atendimento das funções sociais da cidade. Apesar de prevista sua revisão¹⁵ o plano não sofreu a citada revisão na data prevista. Esta somente veio ocorrer através da Lei Complementar N° 25, em outubro de 2006.

Entre outras designações, o COE - RJ, em seu Art. 123 a 125, Cap. VII, classifica os compartimentos de acordo com sua função de utilização em habitáveis e não-habitáveis. Segundo o documento os **compartimentos habitáveis** são: dormitórios, salas, lojas e sobrelojas, salas destinadas a comércio, negócios e atividades profissionais e locais de reunião. Os **compartimentos não-habitáveis** são: salas de espera – em geral, cozinhas e copas, banheiros, lavatórios e instalações sanitárias, circulação em geral, entre outros. A partir desta classificação o documento determina dimensões mínimas, altura mínima de teto, material de revestimento de paredes e acessos.

¹⁵ A Lei Federal N° 10.257, denominada Estatuto da Cidade, no art. 40 obriga a revisão do Plano Diretor a cada dez anos.

As revisões dos COE-RJ deveriam ser regulares, uma vez que várias áreas da cidade estão em constante adaptação e ocupação. Vejamos como ocorreu a atualização do COE - RJ, sobre o assunto dimensões do compartimento cozinhas das unidades multifamiliares em duas versões uma de 1975 e outra em vigor de 1988.

O Decreto Nº 52 do município do Rio de Janeiro de 1/07/1975, estabelece as seguintes condições para os “compartimentos não-habitáveis”, quanto a dimensões mínimas (Ver Quadro Nº 01 abaixo):

COMPARTIMENTOS	ÁREA	LARGURA	ALTURA	LARGURA ACESSO
COZINHAS E COPAS	4,00m ²	1,50m.	2,50m.	0,70m.

Quadro Nº 01 – Dimensões dos compartimentos não habitáveis – cozinhas e copas.

O documento também estabelece o seguinte quanto aos revestimentos:

“As cozinhas, copas, banheiros, lavatórios, instalações sanitárias e locais para despejo de lixo terão pisos e paredes revestidos com material impermeável que ofereça as características de impermeabilidade dos azulejos, ladrilhos de cerâmica, etc., devidamente comprovadas pelos institutos de tecnologia oficiais.” (Art. 133, parágrafo 2º, Seção 4, Cap. VII).

O Decreto Nº 7.336 de 05/01/1988 - que aprova o regulamento de construção de edificações residenciais multifamiliares - em vigor, especifica o que é uma unidade residencial e estabelece dimensões mínimas para as unidades residenciais em seu item 2.2.1 – Unidades Residenciais – Da obrigatoriedade, conforme descrito no quadro Nº 02 abaixo:

Nº de QUARTOS DA UNIDADE	ÁREA ÚTIL MÍNIMA DA UNIDADE
1	30,00 m ²
2	36,00 m ²
3	44,00 m ²
4	52,00 m ²
5 OU MAIS	60,00 m ²

Quadro Nº 02 – Relação entre o Nº de quartos de cada unidade e a área útil mínima permitida.

“A unidade residencial será constituída no mínimo por um quarto, uma sala, um banheiro com instalações sanitárias e uma cozinha ou quitinete, devendo atender ao seguinte quadro quanto a sua área útil mínima em relação ao número de quartos.”¹⁶

Sobre as dimensões dos compartimentos internos das unidades, o decreto especifica e estabelece no item 2.2.2 – Compartimentos Dimensões – Cozinha e quitinete, o seguinte:

*“As cozinhas são compartimentos destinados ao preparo de alimentos. Poderão ser utilizadas cozinhas do tipo armário ou balcão incorporado à área da sala, não sendo admitidas divisões com paredes ou portas que possam caracterizá-la como compartimento. O conjunto assim constituído (sala/quitinete) deverá ter uma área útil mínima de **16,00m²** e largura mínima de **2,00m** e somente poderá ser utilizado em unidades residenciais com até dois compartimentos habitáveis. As cozinhas e kitchenettes terão altura mínima útil de **2,20m**”.*

Conforme observa-se houve uma sensível melhora, na última versão do COE-RJ - 1988, em relação a largura da cozinha mínima, que passou de 1,50m para 2,00m em relação à versão anterior. Entretanto, a altura do teto deste ambiente foi reduzida, drasticamente de 2,50m para exíguos 2,20m, o que torna o ambiente indiscutivelmente menos confortável. Outro aspecto importante é que o documento não especifica claramente em quantos metros quadrados mínimos pode ser edificada a cozinha. Na primeira versão do COE-RJ, estava claramente especificado em 4,00m², o que pode gerar situações desfavoráveis ao usuário. Vale ressaltar que especificar a largura em metros e não em círculo circunscrito em qualquer região do ambiente, como estabelece o Modelo de Código de Obras no Art. 25, Cap. VI, de 1997, pode gerar situações de estrangulamento no ambiente.

Como forma de simplificar e facilitar o entendimento das medidas estabelecidas nos COE, das principais capitais brasileiras apresentadas,

¹⁶ Decreto Nº 7.336, de 05.01.1988, item 2.2 – das unidades residenciais. Disponível em: <http://www2.rio.rj.gov.br/smu/buscafacil/Arquivos/PDF/D7336M.PDF>. Acessado em 01/07/2010

desenvolveu-se a tabela N 01. Além do ambiente cozinha apresentamos a copa e a área de serviço. Isto porque estes ambientes, de uma maneira geral, estão diretamente ligados ou integrados à cozinha nos projetos, em cada unidade residencial

Tabela comparativa das áreas mínimas estabelecidas pelos COE's (conter círculo em m.²)						
Ambiente	Recife	São Paulo	Brasília	Curitiba	Manaus	Rio de Janeiro
Cozinha	1,60	2,50	5,00m	4,00m	6,00	2,00
Copa	1,60	1,20	1,80m	1,50m	2,00	2,00
Área de serviço	0,90	1,20	1,80m	1,50m	2,00	----

Tabela Nº 01 - Tabela comparativa das dimensões mínimas estabelecidos pelos COE analisados.

Observa-se, de uma maneira geral que não existe um consenso na classificação do ambiente cozinha em função do uso. A maioria das legislações o classifica como de permanência transitória e outros como ambiente de permanência prolongada. Esta pesquisa defende que este ambiente é de uso prolongado. É fato que, apenas com a mudança da classificação do ambiente de transitório para permanente já seria uma motivação para dispor mais espaço para o ambiente.

Nenhum COE analisado leva em consideração aspectos importante para determinação do espaço mínimo de uma cozinha tais como: as atividades exercidas pelos usuários, a “função social” do ambiente (tão amplamente divulgada na mídia especializada) e menos ainda, o volume de equipamentos e eletrodomésticos comercializados para este espaço.

Outro aspecto que é observado em todos os Códigos de Obra e Edificações analisados, é que sempre em alguma parte do documento fica explícita a preocupação da legislação em assegurar aos usuários dimensões adequadas de uso e segurança, e até conforto ambiental, mas como assegurar estes valores, que são de grande relevância, prevendo uma cozinha de 1,44m², como é o caso da legislação de São Paulo?

3.4 – Considerações sobre a Norma NBR 14033 – Móveis para Cozinha

Como forma de apresentar o que é disposto sob do ponto de vista legal quando se trata de ambiente construído em especial cozinhas residenciais apresentam-se algumas considerações sobre a Norma Brasileira NBR 14033 – Móveis para Cozinha. Esta norma tem como objetivo principal padronizar as dimensões dos móveis para cozinha e estabelecer os requisitos de segurança e os métodos de ensaio para determinação da estabilidade, resistência e durabilidade de móveis para cozinha. É importante frisar que esta Norma não se aplica a móveis para portadores de necessidades especiais.

As definições utilizadas na NBR 14033 serão consideradas e utilizadas posteriormente durante o andamento da pesquisa com especialistas e usuários. Estas definições são bastante úteis no sentido de padronizar o vocabulário utilizado quando se fala em móveis para cozinha e ainda evita distorções de interpretação. Destacam-se a seguir na Tabela Nº 02 as principais definições propostas pela NBR 14033.

Termos apresentados para NBR 14033 – Móveis para cozinha	
módulo	Unidade planejada segundo determinadas proporções e destinada a reunir-se ou juntar-se a outras unidades análogas
armário	Módulo com portas, normalmente montado na parede, posicionando-se acima do balcão, pia e eletrodomésticos, destinado a armazenar objetos de cozinhas.
kit	Módulo composto por balcão e armário, unidos entre si, formando uma peça única, destinado a armazenar objetos de cozinhas.
paneleiro	Módulo com portas e/ou gavetas, fixado na parede, podendo ser apoiado no piso ou suspenso, predominando a dimensão vertical, destinado a armazenar objetos de cozinha.
cantoneira	Módulo de acabamento que normalmente completa as extremidades dos demais módulos de cozinha.
cristaleira	Módulo composto por portas transparentes, por exemplo: vidro ou acrílico.
acessório	Peça ou objeto funcional ou decorativo que complementa a cozinha, por exemplo: aramados, puxadores, garrafeira, prateleiras, rodapé, rodaforros, lateral com função de acabamento.
nicho decorativo	Módulo sem porta utilizado para alojar acessórios e/ou objetos decorativos.

nicho para eletrodomésticos	Módulo com ou sem porta, utilizado para alojar eletrodomésticos.
móveis de cozinha	Conjunto de módulos destinados a mobiliar compartimentos de cozinha, oferecendo condições para o estoque e preparo de alimentos, e guarda de objetos de cozinha.
tampo de trabalho	Superfície horizontal com dimensões mínimas destinadas ao trabalho.
tampo de apoio	Superfície horizontal com dimensões mínimas destinadas ao apoio de objetos, por exemplo: objetos decorativos, eletrodomésticos etc.
balcão ou gabinete de trabalho	Módulo apoiado no piso ou suspenso, destinado a armazenar e apoiar objetos de cozinha, composto por portas e/ou gavetas e tampo de trabalho
balcão ou gabinete de apoio	Módulo apoiado no piso ou suspenso, destinado a armazenar e apoiar objetos de cozinha, composto por portas e/ou gavetas e tampo de apoio.

Tabela Nº 02 – Termos apresentados pela Norma NBR 14033 – Móveis para cozinha

Outro aspecto explorado pela Norma NBR 14033 são os aspectos dimensionais para desenvolvimento de projetos. A seguir a tabela Nº 3 defendida pela norma e a Figura Nº07 com o esquema que ilustra as medidas mínimas para os armários de cozinha.

Tabela dimensional – NBR 14033 – em milímetros			
Código	Nome da variável	Valor mín.	Valor máx.
A	Largura do módulo	-	-
B	Profundidade útil do armário	240	-
C	Profundidade do tampo de trabalho	500	-
D	Profund. útil do balcão /gabinete de trabalho	450	-
E	Recuo do rodapé	30	-
F	Altura do tampo de trabalho	800	950
G	Vão livre de trabalho	480	-
H	Profundidade do tampo de apoio	350	499
I	Profundidade útil do balcão ou gabinete de apoio	400	449

J	Profundidade útil do paneleiro	240	-
K	Altura do paneleiro	950	-
L	Altura do armário	-	-
M	Vão livre para os pés	100	-
N	Altura do tampo de apoio	750	-

Tabela Nº 03 – Variáveis dimensionais para armários de cozinha. Fonte: NBR 14033

As variáveis apresentadas e as medidas mínimas estabelecidas tratam além das alturas e profundidades do mobiliário, também da relação entre os módulos como os vãos entre bancada de trabalho e os armários superiores, e ainda outros aspectos ligados ao uso como, o vão livre e recuo para os pés do rodapé, a altura das bancadas de trabalho e altura para o alcance do armário superior.

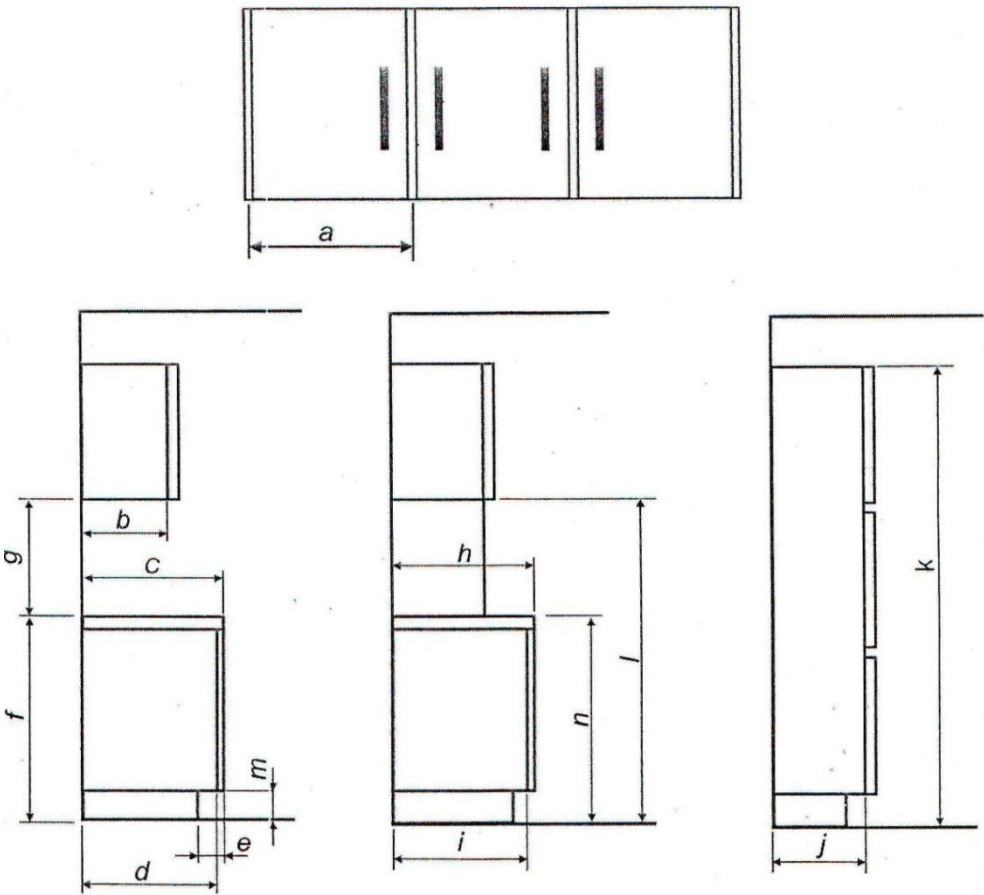


Fig. Nº 07 - Variáveis dimensionais para armários de cozinha. Fonte: NBR 14033

Como forma de relacionar as medidas mínimas estabelecidas na Norma NBR 14033 e as medidas que são praticadas por especialistas no desenvolvimento de projetos de interiores, faremos a partir de agora um paralelo entre as medidas apresentadas pela Norma e as medidas de duas publicações consagradas, referência no projeto de interiores: *Dimensionamento humano para espaços interiores* dos autores Panero e Zelnik (2002)¹⁷ e a publicação de *Henry Dreyfuss Associates*¹⁸ sob título: *As medidas do Homem e da Mulher. Fatores Humanos em Design* (2002). Ambas as publicações estão baseadas em dados antropométricos (amostra população não brasileira) cientificamente fundamentados.

Observa-se inicialmente que as medidas mínimas da profundidade do tampo de trabalho e da profundidade útil do gabinete de trabalho que segundo a Norma são respectivamente 50 cm e 450 cm, diferem das publicações de Panero e Zelnik e de Dreyfuss. No livro de Panero e Zelnik (2002) estas dimensões variam entre 61 e 66 cm. Na publicação de Henry Dreyfuss (2005) o autor afirma que a profundidade padrão dos armários inferiores deverá ser de 61 cm – concordando com a publicação de Panero e Zelnik. Estas medidas vão de encontro com a maioria das medidas dos eletrodomésticos disponíveis no mercado, o que possibilita melhor alinhamento frontal da bancada.

Outra medida que difere bastante é a do recuo mínimo do rodapé. Na Norma esta medida é de apenas 3 cm e na publicação do Panero e Zelnik (2002) são 10, 2 cm. E por fim, a altura do tampo de apoio é apontada com 750 mm, bem diferente do Panero que apresenta uma variação entre 88 a 91 cm. Na publicação de Dreyfus (2005) o autor orienta que armários de cozinhas devem ter altura padrão de 91,5cm, mais uma vez concordando com os autores Panero e Zelnik.

O autor Dreyfus (2005) defende que os armários suspensos (superiores) devem estar no mínimo 38 cm acima dos balcões e costumam ter 30,5 cm de profundidade. A prateleira mais alta deve estar a uma altura de 1,83 m em relação

¹⁷ Título original: *Human dimension & interior space. A source book of design reference Standards*. Os autores são arquitetos e designer de interiores, professores de design de interiores no Fashion Institute of Technology FIT de Nova York, E.U.A.

¹⁸ Henry Dreyfuss Associates é uma empresa de consultoria de design industrial americana líder no emprego de dados sobre fatores humanos para o desenvolvimento de produtos há mais de 60 anos. (*The Measure of man and Woman: Human Factors in Design*, 2002).

ao piso, defende o pesquisador. As medidas mínimas prevista na Norma para profundidade dos armários são bem diferentes: altura entre o balcão e o armário superior 48 cm e a profundidade mínima do armário suspenso 24 cm. Em relação à prateleira mais alta a Norma não especifica claramente a altura mínima.

A NBR 14033 realiza ensaios de resistência de acabamentos, estabilidade (carga horizontal e vertical), e durabilidade dos vários tipos de abertura de porta (pivotamento vertical, horizontal, portas deslizantes) abertura de gavetas e gavetas. Os resultados desses ensaios auxiliam profissionais e usuários em relação a parâmetros de resistência em relação ao mobiliário oferecido no mercado.

3.5 – Conclusões parciais da pesquisa

Entende-se que diante de um cenário favorável de crescimento econômico e desenvolvimento da sociedade brasileira, o papel regulador dos Códigos de Obra das edificações multifamiliares é de suma importância. Fica explícita a necessidade de uma revisão geral desses códigos, principalmente com o objetivo de ampliar as dimensões mínimas necessárias para a edificação de moradias em apartamentos, diante das reais necessidades dos usuários. Podemos afirmar que as atuais edificações que são ofertadas no mercado pelas indústrias da construção civil estão cada vez mais distantes das necessidades reais dos usuários (independentemente se a unidade constitui-se de 2, 3 ou 4 dormitórios).

Atualmente na cidade do Rio de Janeiro (cidade em que realizamos a pesquisa exploratória) existe um sensível aumento do lançamento de unidades habitacionais com três ou quatro quartos, conforme noticiado no Jornal O Globo. Os números apontam leve crescimento de imóveis com mais de três dormitórios entre janeiro e setembro de 2010 dos 9.336 novos imóveis residenciais, 584 são de quatro dormitórios. De acordo com algumas construtoras, esta pode ser a nova

aposta para o mercado carioca.¹⁹ Contudo, as áreas de permanências prolongadas e temporárias, como cozinhas e banheiros não acompanham o aumento em área necessária para a utilização adequada de uma família formada por quatro indivíduos. Infelizmente, na prática observa-se que os usuários muitas vezes frustram-se pela diferença entre o espaço desejado e o necessário para sua família diante do que realmente é ofertado para o usuário.

É importante destacar que uma norma técnica como a NBR 14033 constitui-se como valioso instrumento de referência e consulta para a sociedade, profissionais e usuários interessados no assunto. Por conta de sua força administrativa, característica intrínseca das normas técnicas as medidas nela apresentadas em geral, na maioria das vezes, acabam sendo mais utilizadas em projetos comerciais de móveis às orientações apresentadas pelas publicações de Panero & Zelnick e Dreyfuss. Isto ocorre comumente em função da desinformação de profissionais que realizam projetos de mobiliário planejado, quando desconhecem as citadas publicações e também por basear-se apenas em práticas comerciais, sendo muita delas desatualizadas ou em julgamentos pessoais não baseados em dados antropométricos suficientemente fundamentados.

É indiscutível a importância da Norma, contudo as diferenças entre algumas das medidas mínimas apresentadas pela NBR 14033 e as orientadas pelos pesquisadores utilizados como referência nesta análise são preocupantes. Sugere-se uma revisão das especificações técnicas quanto às medidas sugeridas na norma baseado em dados antropométricos brasileiros e mais adequadas às práticas projetuais adequadas estabelecidas.

¹⁹ Depois do boom de lançamentos populares, construtoras voltam a apostar em imóveis de quatro quartos. *O Globo*, Rio de Janeiro, 18 out. 2010. Mercado Imobiliário. Disponível em: <http://oglobo.globo.com/economia/morarbem/mat/>. Acesso em 20 out. 2010.