

Entre corpos e cozinhas



pensando arquitetura através de mulheres e suas ancestralidades

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo

Trabalho final de graduação

Entre corpos e cozinhas:
pensando arquitetura através de mulheres e suas ancestralidades

Raphaela Barros da Cruz

Orientadoras:

Ana Paula Pollizo e Ayara Mendo

Rio de Janeiro

2021

Agradecimentos

A estrutura social brasileira desenvolveu-se em uma lógica patriarcal e racista de domínio e aprisionamento das mulheres, que não poupou esforços para restringi-las ao espaço da casa, especialmente da cozinha. Os afazeres domésticos, apesar de absolutamente necessários à condição humana, sempre foram vistos como trabalhos inferiores e de obrigação absoluta da mulher; a ela, por muitos anos, coube a total responsabilidade sob a cozinha e a comida.

Silvia Federici, filósofa italiana contemporânea, associa o surgimento do capitalismo com a depreciação feminina, tornando as mulheres “empregadas” subjugadas não remuneradas dos homens, o que “foi de fundamental importância para o desenvolvimento do capitalismo.” (FEDERICI, 2017, p. 232). O trabalho de reprodução é a base do sistema capitalista vigente hoje, o qual se desenvolve através do trabalho de produção. Silke Kapp e Sulamita Lino (2008) evidenciam a ligação do trabalho de reprodução com as mulheres e atividades realizadas no interior das casas, assim sendo, o trabalho produção, que é ligado à cidade e ao poder, é exclusividade masculina. Enquanto o trabalho de reprodução é aquele que diz respeito à manutenção da vida, aos cuidados para com o outro, e inclui o trabalho doméstico, o trabalho de produção se desenvolve na relação entre empregos, capital e ciclo de produção. As autoras destacam que sem o suporte que as mulheres geram - com alimentação, limpeza da casa, lavagem das roupas etc - seria impossível desenvolver tamanho ciclo de produção atual: “Sem reprodução, não há produção, pois ela não teria objeto, nem teria quem a realizasse (...). Portanto, a reprodução tem precedência lógica sobre a produção(...)” (KAPP; LINO, 2008, p. 13).

Resumo

Esta pesquisa tem como objetivo analisar a arquitetura da cozinha brasileira a partir das relações entre o ambiente da cozinha e o corpo que desenvolve a atividade de cozinhar, de maneira a produzir uma leitura da arquitetura como emaranhado de usos, corpos, marcas, experimentações, volumes, vazios e todas as demais categorias que se relacionam à vivência. Busco desvelar elementos que, embora sempre presentes no espaço doméstico, nunca foram devidamente valorizados. A partir do contexto previamente desenvolvido, há o estabelecimento de uma associação entre o espaço de cozinhar, os demais espaços domésticos e o corpo operante - nesse caso, o corpo feminino. Evidencia-se, então, a importância do espaço e do ato de cozinhar para a arquitetura da casa, a qual é compreendida como uma construção única. Usando a etnografia e traçando uma genealogia de mulheres em suas respectivas cozinhas, a pesquisa também propõe uma leitura sensível e de caráter interdisciplinar a respeito do tema, superando noções puramente técnicas a respeito do espaço e resgatando o valor dos traços de afetividade presentes no ato de cozinhar.

Palavras-chave: arquitetura, mulher, casa, ancestralidade, afetividade

Índice

07

A desvalorização

07

Mulher e trabalho doméstico

12

Mulher e cozinha

22

Uma nota rápida: modelos de cozinha e sua relação com o corpo feminino

31

A cozinha: o corpo feminino e o uso

38

Mecanismos de escuta

41

Escuta íntima

43

Construção conjunta

47

Cartografia familiar

48

Maria José

50

Maria Bezerra

52

Arlete

54

Antonia

56

Raphaela

58

Cruzamento de ancestralidades, afetividades, usos e espacialidades

62

Cruzamento de vidas

64

Epílogo

65

Bibliografia



Prato de alho cru moído. | Fonte: acervo pessoal, 2019.

A desvalorização

Mulher e trabalho doméstico

A estrutura social brasileira desenvolveu-se sob uma lógica patriarcal e racista de domínio e aprisionamento das mulheres, a qual não poupou esforços para restringi-las ao espaço da casa e, especialmente, da cozinha¹. Os afazeres domésticos, apesar de absolutamente necessários à condição humana, sempre foram vistos como trabalhos inferiores e de obrigação absoluta da mulher; a ela, por muitos anos, coube a total responsabilidade, indireta ou direta, sobre a cozinha e a comida. Assim dizendo, as mulheres, de algum modo, sempre foram as responsáveis pelos cuidados domésticos dos domicílios, seja em suas próprias residências ou a partir da contratação para o trabalho em outras moradias².

A filósofa contemporânea italiana Silvia Federici, associa o surgimento do capitalismo com a depreciação feminina, processo que transformou mulheres em “empregadas” não-remuneradas e subjugadas pelos homens, e o qual “foi de fundamental importância para o desenvolvimento do capitalismo.” (FEDERICI, 2017, p. 232)³. O trabalho de reprodução é a base do sistema capitalista atualmente vigente, o qual se desenvolve através do trabalho de produção. Silke Kapp e Sulamita Lino (2008) evidenciam a ligação entre o trabalho de reprodução⁴, as mulheres e atividades realizadas no interior das casas; por outro lado, o trabalho produtivo, ligado à cidade e ao poder, é exclusividade masculino⁵. As autoras destacam que, sem o suporte que as mulheres geram — com alimentação, limpeza da casa, lavagem das roupas, etc. —, seria impossível desenvolver tamanho ciclo de produção atual: “Sem reprodução, não há produção, pois ela não teria objeto, nem teria quem a realizasse (...). “Portanto, a reprodução tem precedência lógica sobre a produção(...)” (KAPP; LINO, 2008, p. 13).

¹ Neste presente trabalho faço um recorte específico de mulheres não racializadas. É importante frisar que a mulher a qual estava confinada ao espaço doméstico era a mulher branca. A mulher racializada estava sujeita, quando no período colonial, a um regime escravocrata e, a partir do período pós-colonial, possuía a necessidade de trabalhar para seu sustento, então tendo que sair de seu próprio espaço doméstico. Angela Davis, em *Mulheres, raça e classe*, expõe de forma nítida e enfática a crueldade na qual as mulheres racializadas estavam expostas quando escravas - período esse em que não possuíam habitação própria. A autora também destaca que, no final do século XX, essas mulheres ainda sofrem com os resquícios da escravidão, visto que, comumente, apenas conseguiam empregos considerados inferiores, como aqueles relacionados ao trabalho doméstico.

² Mulher essa que poderia ser “dona de casa” e realizar as tarefas da sua própria moradia ou ser contratada como faxineira/cozinheira pela proprietária da residência - que dispunha da responsabilidade de admissão e organização dos serviços -, como uma terceirização dos cuidados com o lar. Outro ponto importante é que a mulher contratada, geralmente, realizava os trabalhos domésticos da sua empregadora e os seus próprios.

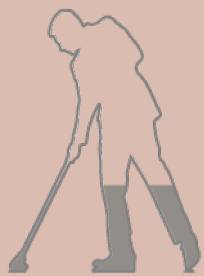
³ É necessário reforçar que o recorte desse trabalho diz respeito às mulheres brancas, então algumas generalizações serão feitas no decorrer do documento a fim de torná-lo claro e sucinto de acordo com o objeto final.

⁴ Enquanto o trabalho de reprodução é aquele que diz respeito à manutenção da vida, aos cuidados para/com o outro, e inclui o trabalho doméstico, o trabalho de produção se desenvolve na relação entre emprego, capital e ciclo de produção.

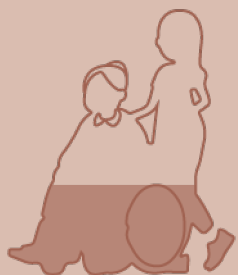
⁵ Como visto, a mulher racializada - especialmente mulheres pretas - não estavam, na maioria esmagadora dos casos, confinadas no espaço doméstico sob sustento de algum marido, mas sim nas cidades labutando. Apesar de viverem muito mais o espaço citadino, talvez até por mais horas ao dia que os homens brancos, elas normalmente não tinham direito ao espaço urbano como esses homens, já que a eles era reservada a possibilidade de não sofrer opressão e/ou discriminação de gênero e/ou de raça.



mulheres
92,1%



homens
78,6%



mulheres
36,8%



homens
25,9%

Taxa de realização de afazeres domésticos

No próprio domicílio ou domicílio de parente

Total de pessoas que realizam a atividade: 85,7%

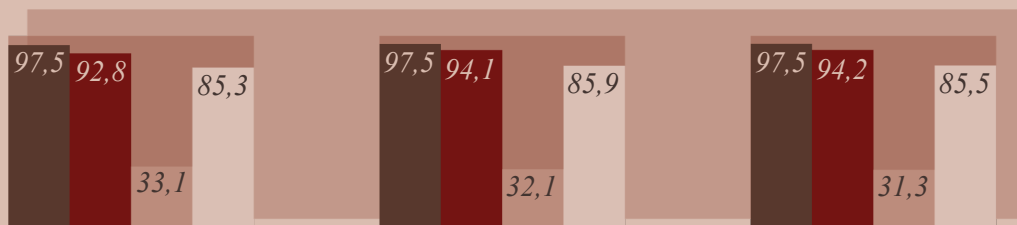
Taxa de realização de cuidados de pessoas

Cuidado de moradores ou de parentes não moradores

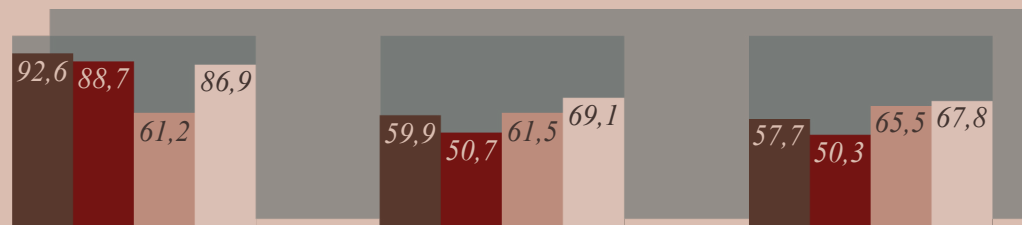
Pessoas que realizem afazeres domésticos no domicílio %

Por tipo de afazer doméstico, segundo o sexo e a condição no domicílio

mulheres



homens



preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar a louça

cuidar da limpeza ou manutenção de roupas e sapatos

fazer pequenos reparos ou manutenção do domicílio, do automóvel, de eletrodomésticos

limpar ou arrumar o domicílio, a garagem, o quintal ou o jardim

Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisas, Coordenação de Trabalho e Rendimento, Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2019.

Zaida Muxí Martínez, arquiteta argentina e uma importante autora dos estudos de questões de gênero relacionados à arquitetura e urbanismo, corrobora a tese da divergência entre o espaço da cidade e o espaço doméstico, ao afirmar que:

“A representação histórica por meio de pinturas, e a contemporânea por meio da publicidade, situam perfeitamente os espaços de influência atribuídos a cada gênero: para os homens a rua (pense nas diferentes conotações de “homem público, da cidade” e “mulher pública, da cidade”) e para mulheres um interior controlado.”^{6w}
(MUXÍ MARTINEZ, 2018, p.19, tradução nossa).

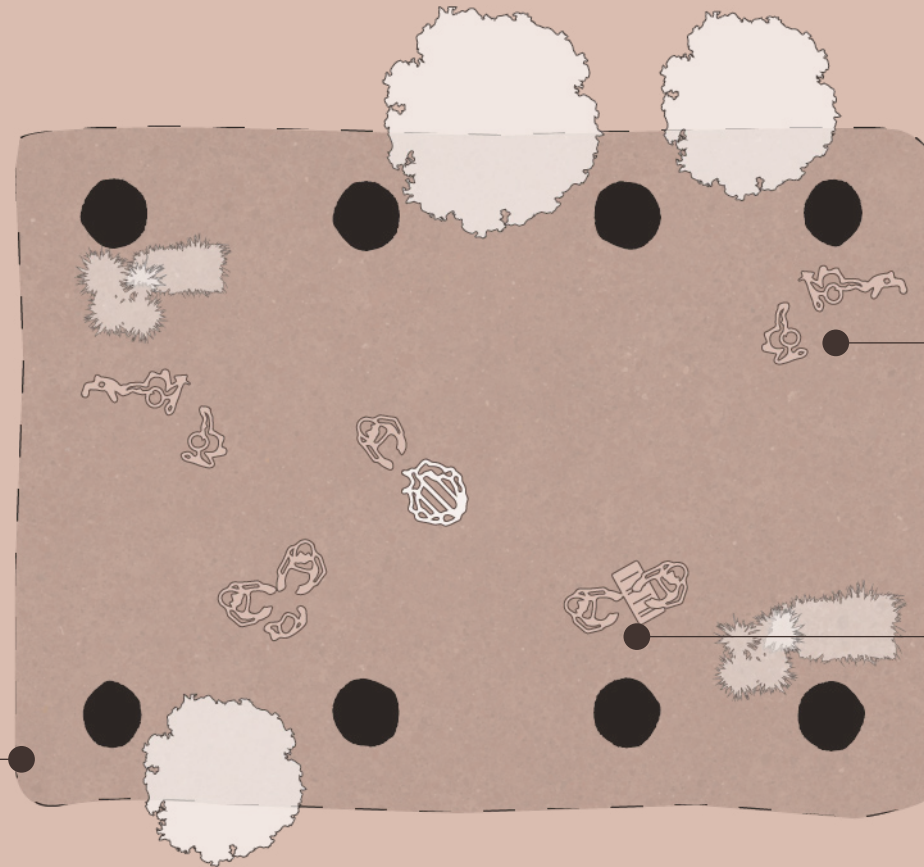
Em sociedades nas quais o trabalho assalariado não é necessário ou prioritário no âmbito financeiro social, trabalhos de produção e de reprodução não possuem significativas diferenças entre si — “as mesmas ações geram tanto produtos de uso próprio (reprodução), quanto produtos destinados ao mercado” (KAPP; LINO, 2008, p.13). Inclusive, em alguns grupos indígenas, não havia nenhuma espécie de hierarquia de valor estabelecida sobre essas atividades⁷, característica que, ao que tudo indica, não é vista no sistema econômico brasileiro.

Se anteriormente as atividades, em geral, eram executadas no mesmo lugar, com a introdução do sistema monetário, os trabalhos de produção e reprodução afastaram-se fisicamente um do outro. A cidade se transformou no lugar do trabalho de produção, e a casa virou o lugar do trabalho de reprodução. Portanto, o corpo feminino foi paulatinamente desvalorizado, e as atividades de reprodução foram invisibilizadas e depreciadas, tanto as não remuneradas quanto as remuneradas. Ainda hoje nos deparamos com a opressão de gênero e gênero-racial, seja em atitudes individuais, empresariais e/ou coletivas.

⁶ “La representación histórica a través de cuadros, y la contemporánea a través de la publicidad, sitúan perfectamente los espacios de influencia asignado a cada género: para los hombres la calle (piense en las diferentes connotaciones de hombre público, de la calle, y mujer pública, de la calle) y para las mujeres un interior controlado.”

⁷ É indispensável frisar que as culturas indígenas são plurais e é impossível realizar qualquer generalização, até mesmo dentro de um mesmo povo. A antropóloga Sylvia Caiuby Novaes, em *Habitaciones Indígenas* (1983), em seu período de vivência em alguns grupos indígenas (como os Wayana, os Waiãpi, os Xavante e os Bororo), relata que, embora as sociedades indígenas tenham muitas distinções, nenhuma delas apresenta um “alto grau de especialização do espaço, tal como ocorre na nossa sociedade” (NOVAES, 1983, p. 6). Assim dizendo, de modo geral, as atividades são posicionadas no espaço de forma mais integrada. Além disso, a autora destaca que, em todos estes grupos, “a organização espacial reflete uma concepção de sociedade que é, nitidamente, igualitária”. (NOVAES, 1983, p.8).

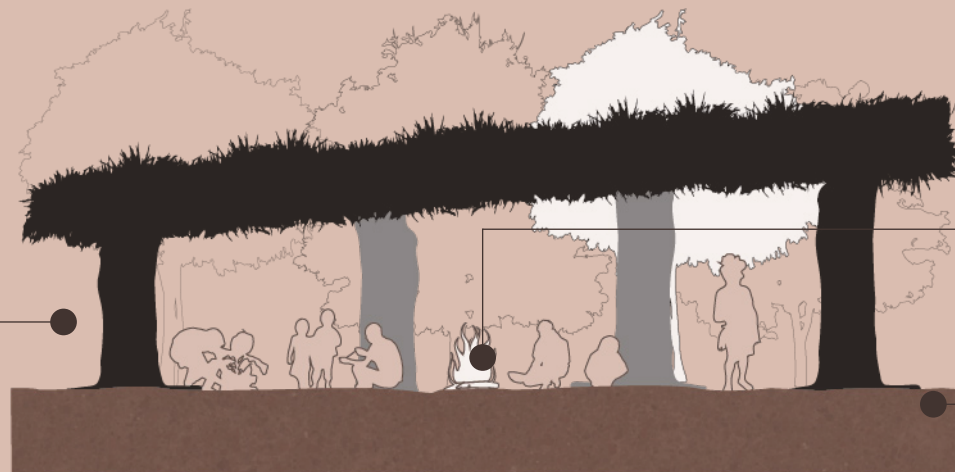
Cozinha pré-colonial exemplo



Livre circulação de animais, crianças e pessoas

Mulheres trabalhando juntas no espaço

Ausência de fechamentos verticais facilitam e estimulam a permeabilidade e interação



Alimentos cozidos sob fogo ou brasa no chão

Cozinha afastada dos espaços de permanência

Chão de terra

O espaço doméstico não é visto como um espaço de produção de conhecimento ou de riquezas — somente a cidade seria capaz de abrigar atividades de maior valor social e econômico. Muxí, entende que o interior — a casa —, representativo também do cotidiano e da mulher, foi tomado como algo secundário, subjetivo e irracional frente ao espaço público — do homem —, visto como o espaço de maior importância, objetividade e racionalidade (MUXÍ MARTINEZ, 2018, p. 20), dicotomia que reflete a visão social tradicional a respeito dos papéis de gênero.

A casa não é um espaço de lazer para a maioria das mulheres, que ali realizam um trabalho diário quase ininterrupto mesmo quando estão empregadas. Configura-se, então, uma jornada dupla de trabalho, composta pelo emprego assalariado e pelas tarefas domésticas. Assim, a concepção da casa como ambiente de descanso é, em geral, exclusiva para os homens, os quais costumam realizar suas tarefas assalariadas na cidade e, quando dispensados, folgam despreocupados em seus lares, já que as tarefas domésticas, normalmente, estão a cargo de sua esposa ou de uma funcionária. “O espaço doméstico não é, para a mulher, um espaço escolhido e nem de desfrute, é um lugar de obrigação, de cumprimento do papel de gênero”⁸ (MUXÍ MARTINEZ, 2018, p. 42, tradução nossa). As tarefas domésticas são tarefas de todos os dias, de sábados e domingos, dias e noites, e não existem descansos, pausas ou feriados. É até mesmo possível dizer que, geralmente, aos domingos e feriados, o trabalho doméstico é mais dispendioso, com a presença de toda a família em casa.

“Efetivamente, o trabalho de reprodução não é acumulável. À revelia do aspirador de pó, do freezer, da inseminação artificial e de toda a imensa produção de mercadorias destinadas ao consumo doméstico, não se pode limpar a poeira de amanhã, nem matar a fome da semana que vem ou gestar os filhos da década seguinte. Se o aumento das forças produtivas de uma sociedade tende a reduzir o trabalho necessário à reprodução, ainda assim uma grande parcela desse trabalho não pode ser mercantilizada, racionalizada ou socializada. Mesmo que muitas mercadorias estejam disponíveis e os salários efetivamente permitam comprá-las, a criação dos filhos, a manutenção da moradia, o cuidado com os doentes e até mesmo o consumo concreto envolvem um trabalho não reificável, sem o qual nenhum outro tipo de trabalho seria possível.” (KAPP; LINO, 2008, p. 18)

⁸. “El espacio doméstico no es para la mujer un espacio elegido ni de disfrute, es el lugar de la obligación, del cumplimiento del rol de género.”

Mulher e cozinha

Dentre os espaços onde são realizadas as mais variadas tarefas do trabalho de reprodução (faxinar a casa, lavar a roupa, cuidados com filhos e enfermos, cozinhar, etc.), a cozinha é, especialmente, o lugar de maior permanência. As tarefas relacionadas à cozinha, e mais precisamente, à culinária, estão sujeitas à duração do cozimento de cada alimento. Em outros termos: enquanto o feijão estiver de molho ou o arroz estiver no fogo, é necessário que a mulher esteja atenta ao processo, e não há nada o que se possa fazer para acelerar a cocção. Além das questões relacionadas ao intervalo temporal de uso da cozinha durante o dia, o preparo das refeições é uma das tarefas primordiais entre os afazeres domésticos, uma vez que é a partir da alimentação que se consegue obter os nutrientes necessários para o sustento da vida. De forma sintética: é possível viver com roupas sujas ou com a casa empoeirada — apesar de com certo incômodo —, mas é absolutamente impossível passar dias sem qualquer tipo de alimentação⁹. Além da clara desvalorização citada no subcapítulo acima em relação ao trabalho doméstico feito por mulheres — mesmo aquele que se mostra vital à sobrevivência humana —, a cozinha também é relegada a um papel secundário e serviçal.

⁹ Segundo reportagem do site G1, o corpo humano aguenta em média até 50 dias sem qualquer tipo de alimento no entanto, depois de duas semanas, o corpo começa a sofrer significativas alterações prejudiciais à saúde.

Fonte: ESCOBAR, Ana. Quanto tempo podemos ficar sem água e sem comida?: não vivemos sem oxigênio, água ou alimentos. Quando um destes falta ou escasseia, a sobrevivência fica seriamente ameaçada. G1: Blog da doutora Ana Escobar. 09 jul. 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/blog/ana-escobar/post/2018/07/09/quanto-tempo-podemos-ficar-sem-agua-e-sem-comida.ghml>. Acesso em: 23 out. 2021.

Carne moída refogada

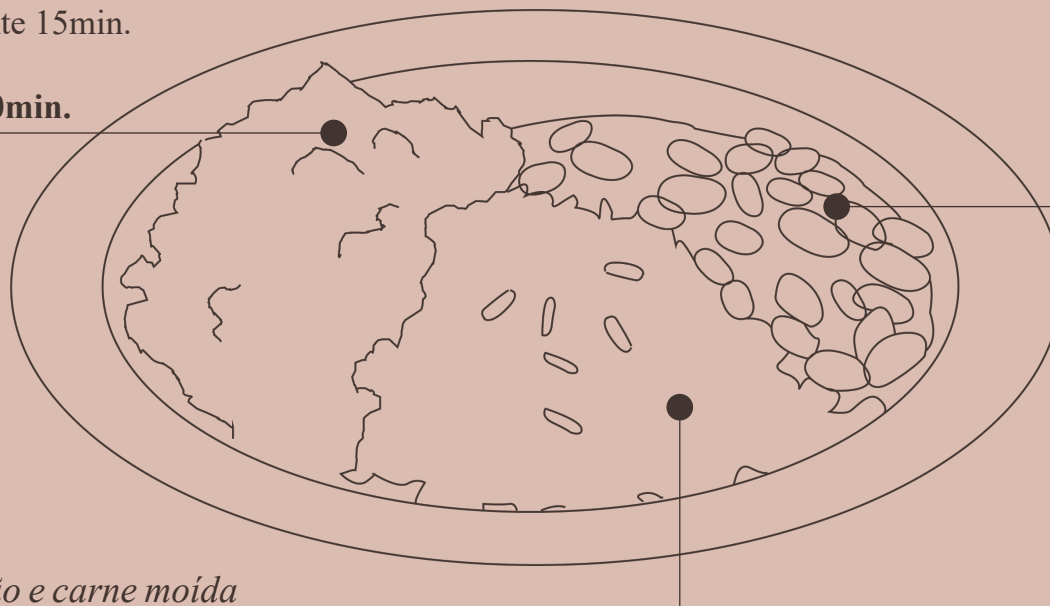
tempo no tempero: aproximadamente 15 min.

tempo refogando: aproximadamente 10min.

tempo cozinhando: aproximadamente 15min.

tempo total: aproximadamente 40min.

*tempo considerado com a carne já moída e descongelada



Refeição completa com arroz, feijão e carne moída

tempo total: aproximadamente 3 horas.

*É importante levar em conta, ainda, que esse prato é composto por alimentos de fácil e rápido preparo. Carnes assadas, por exemplo, podem levar entre 45 min e 2 horas na pressão, em média. Também existem processos preliminares a estes que tem uma duração mais variável, mas que adicionam algum tempo, como: descascar o alho, moer o alho, cortar a cebola, lavar o arroz, etc. Durante todo esse processo, a mulher permanece atenta na cozinha.

Feijão

tempo de molho: 1h

tempo de cozimento: aproximadamente 30 min.

tempo total: 1h30

*tempo considerado sem adicionar o tempo de cozimento e de escaldo de carnes do feijão (paio, carne seca, lombo...).

Arroz

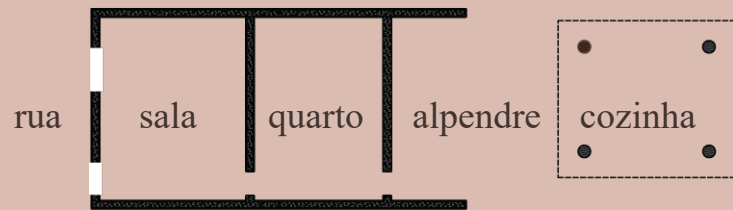
tempo total: aproximadamente 30min.

De modo a apreender o processo da desvalorização desse espaço, é necessário entender o contexto histórico do período colonial, no qual começa a se desenrolar o processo de “construção” do Brasil atual. Veríssimo e Bittar, em *500 anos da casa no Brasil*, apontam que, no Brasil colônia, era comum que as cozinhas ocupassem quase $\frac{1}{3}$ da casa e se localizassem afastadas dos demais cômodos, inclusive por conta do tipo de preparação do alimento — que, naquele período, era uma tarefa árdua e malcheirosa, a qual gerava muito calor e fuligem. Era necessário abater o animal, limpá-lo, acender o fogão/fogueira com lenha, etc. Frequentemente viam-se, ao menos nas casas mais abastadas, duas cozinhas: uma “suja”, afastada do corpo residencial, para processos primários como o abate animal, sua limpeza e o ante preparo; e uma “limpa”, acoplada à casa, para processos secundários como a cocção dos alimentos.

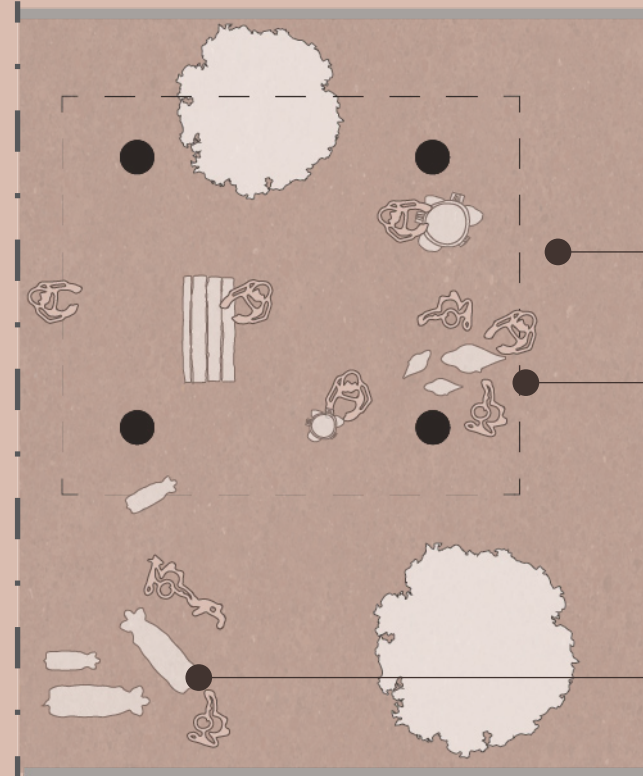


Tia E. lavando roupa na cozinha no interior do Ceará - Brasil em uma área de serviço fora da casa, sem fechamentos laterais e com telhado apoiado sobre troncos de árvores. Cozinha semelhante às cozinhas do período colonial do interior do Brasil.
Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].

A cozinha do período colonial exemplo



Planta baixa casa urbana - exemplo

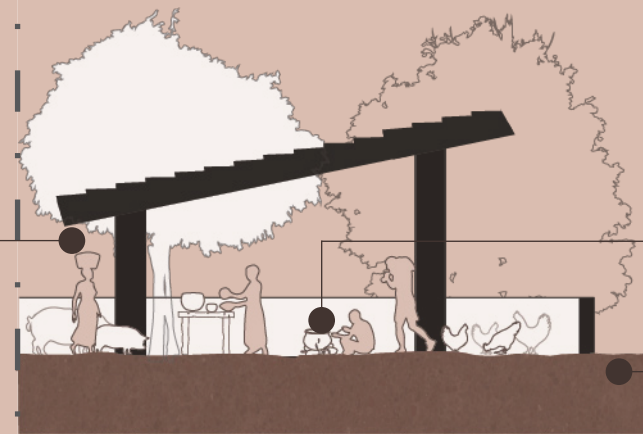


Espaço sem fechamentos verticais

Mulheres trabalhando
juntas no espaço

Animais circulando livremente

Sem a água encanada era necessário
o transporte do líquido em baldes



Alimentos cozidos sob
fogo ou brasa no chão

Chão de terra batida

Conforme surgiram as inovações tecnológicas, como a possibilidade de exaustão, de ventilação do espaço, de conservação dos alimentos através da refrigeração, entre outros, a cozinha pôde se aproximar cada vez mais do ambiente doméstico.

Um ponto importante é que, durante o período colonial escravocrata, a cozinha era um espaço reservado a serviços — mulheres escravizadas — e por isso costumava ser discreta e não ter muita conexão com a área social da residência. Ainda hoje, podemos falar sobre uma herança desse período que relega a cozinha à condição de espaço a ser por vezes disfarçado, já que é frequentado por grupos desvalorizados como mulheres brancas e, especialmente, mulheres pretas¹⁰. É comum nos depararmos com plantas baixas de apartamentos que possuem uma entrada, um banheiro e um quarto de serviço afastados dos demais cômodos, para que as “empregadas domésticas”¹¹ não permaneçam nos espaços sociais por mais tempo que o necessário e também não usem as mesmas áreas íntimas de seus patrões.

¹⁰. É importante lembrar que a gravidade da desvalorização das mulheres brancas e racializadas é incomparável, dado que as mulheres pretas sofrem não só pelo seu gênero, mas também pela sua cor. Não obstante, de certa forma, ambas sofrem algum tipo de opressão patriarcal enraizada na sociedade.

¹¹. Reforço que, no Brasil, ainda maior parte das empregadas domésticas. Segundo pesquisas do IBGE, em 2015, mais da metade das trabalhadoras domésticas no Brasil eram mulheres pretas.

Fonte: IBGE/PNAD.

Disponível em: https://www.ipea.gov.br/retrato/indicadores_trabalho_domestico_remunerado.html

Acesso em: 10 de nov. de 2021



ATUALIZADO

Apartamento Para Alugar Em Higienópolis, Rio De Janeiro, Rj

R\$ 670

Rio de Janeiro, Rio de Janeiro

🛏 1 quarto 🚿 1 banheiro 📏 39 m²

Imóvel de fundos composto por sala, dois quartos, cozinha, banheiro, área de serviço e **dependência de empregada**....

Há: 1 dia e 9 horas em Campanha

Apartamento
Aluguel



ATUALIZADO

Apartamento Para Alugar Em Catete, Rio De Janeiro, Rj

R\$ 1.400

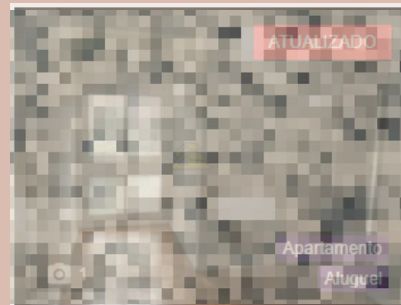
Catete, Zona Sul, Rio de Janeiro

🛏 1 quarto 🚿 1 banheiro 📏 50 m²

E **dependência de empregada** completa. Entrar e morar ! **Aluguel** mais taxas. - atual: 20-11-2021...

Há: 1 dia e 8 horas em Campanha

Apartamento
Aluguel



ATUALIZADO

Apartamento Para Alugar Em Rio Comprido, Rio De Janeiro, Rj

R\$ 700

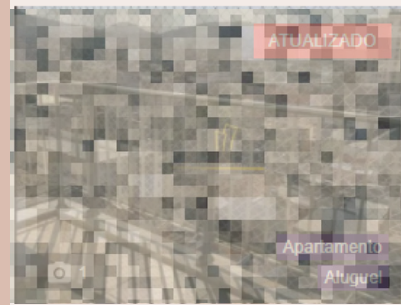
Rio de Janeiro, Rio de Janeiro

🛏 1 quarto 🚿 2 banheiros 📏 47 m²

Trata-se de **apartamento** composto por sala, quarto, banheiro, cozinha, **dependência de empregada** e área e banheiro de...

Há: 1 dia e 9 horas em Campanha

Apartamento
Aluguel



ATUALIZADO

Apartamento Para Alugar Em Taquara, Rio De Janeiro, Rj

R\$ 1.000

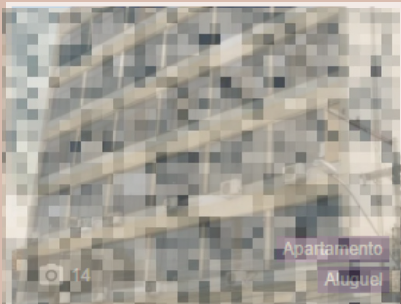
Taquara, Zona Oeste, Rio de Janeiro

🛏 1 quarto 🚿 1 banheiro 📏 60 m²

Excelente **apartamento 1 qt.** 60 m² no 6ª andar com **dependência de empregada** completa, 1 vaga de garagem....

Há: 1 dia e 9 horas em Campanha

Apartamento
Aluguel



Apartamento
Aluguel

Apartamento Para Alugar No Bairro Centro Em Itaperuna Rj. 1 Banheiro, 1 Dor...

R\$ 800

Itaperuna, Rio de Janeiro

🛏 1 quarto 🚿 1 banheiro

Apartamento para **alugar** no bairro centro em itaperuna - rj. 1 banheiro, 1 **dormitório**... **Dependência de empregada**. Imóv...

6 de out de 2021 em Tecimob - Raphael Calzolari Imóveis



Apartamento
Aluguel

Apartamento Com 1 Quarto E 2 Banheiros Para Alugar, 53 M² Por R\$ 1.350/mês

R\$ 1.350

Rio de Janeiro, Rio de Janeiro

Condomínio edifício petunia excelente localização em laranjeiras. **Apartamento**... 01 **dependência de empregada**...

Há 4 dias e 11 horas em VivaReal - WINNER ADMINISTRAÇÃO DE...

Anúncios de aluguéis apartamentos no Rio de Janeiro com “dependência de empregada”.

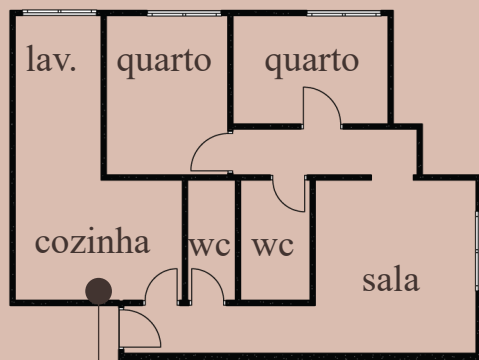
Capturas de tela de anúncios do site: <https://imoveis.mitula.com.br/imoveis/aluguel-apartamentos-1-quarto-dependencia-empregada-rj>

Acesso em: 23 de nov. de 2021

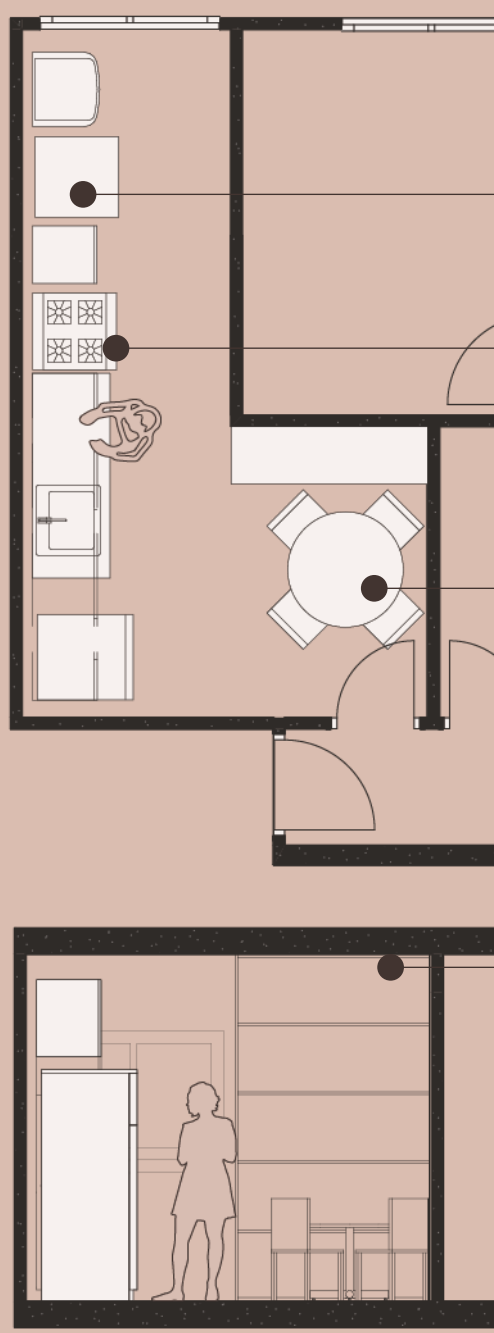
A cozinha, então, é o cômodo de menor valorização dentre os demais ambientes do espaço doméstico. É, inclusive, comum vermos cozinhas apertadas, acopladas a lavanderias, com janelas diminutas — ou até inexistentes — e mostram as piores visadas, enquanto na sala e nos quartos prioriza-se o conforto, o aconchego e uma boa iluminação natural.

Observa-se hoje a intensificação de um processo cujo início se deu ainda em fins do século passado: a redução da área útil dos apartamentos e casas, e especialmente das cozinhas, as quais atingiram “dimensões mínimas e racionalização máxima” por volta dos anos 1940, padrão reforçado pelo surgimento dos edifícios de apartamentos (VERÍSSIMO; BITTAR, 1999, p. 113).

A cozinha 2000+ exemplo



Cozinha isolada e distante da área social da casa



Lavanderia no mesmo espaço da cozinha, causando problemas de odores em roupas estendidas no varal

Eletrodomésticos cada vez mais tecnológicos e independentes

Mesa para refeições rápidas e em diferentes horários

Pé direito baixo e espaço enclausurado

Apesar disso, é importante ressaltar ainda que, historicamente, a alimentação não foi sempre vista apenas como um meio de sobrevivência. Já se falava sobre o caráter de cuidado e conforto ligado à alimentação por volta do século XVIII¹². Da mesma forma, cabe afirmar que a cozinha também, historicamente, não foi vivida apenas como um espaço funcional, mas também como ambiente de confraternização, de cuidado¹³ e, principalmente, de transmissão de conhecimentos e saberes culinários entre mulheres (*ancestralidades e afetividades* - pág. 47)¹⁴. Não é necessário recorrer à literatura para percebermos a carga afetiva que a comida tem para os brasileiros: podemos visualizar isso em músicas, no entendimento de expressões como “comida de vó” ou “comida de mãe” — termos sempre ligados à mulher —, na valorização de pratos com “comida caseira”, etc.

Era na cozinha que mães e sogras ensinavam suas filhas e noras a preparar as receitas transmitidas de geração em geração, onde a ancestralidade feminina foi mais evidentemente exercida.



Maria Bezerra e sua irmã preparando uma refeição no interior do Ceará - Brasil.
Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].

¹² Leila Algranti em *Famílias e vida doméstica* (2018) destaca que, na época, o tratamento de enfermos previa, entre seus cuidados, uma dieta específica que incluía, entre outros alimentos, a canja de galinha. A ave, inclusive, costumava ser comprada apenas para o cuidado de doentes devido ao seu elevado valor de compra.

¹³ Antonio Risério, em *Mulher, casa e cidade* (2015) elucida o valor afetivo da cozinha para si mesmo, posto que vê esse cômodo como um lugar lúdico de conversas e de trocas, sentimento esse que compartilho e considero, também, a cozinha como essência da casa.

¹⁴ Ao longo do trabalho, irei referenciar algumas páginas que tratam do mesmo assunto - como nesse caso. As referências serão, contudo, apresentadas com outra estrutura textual ou gráfica, a fim de construir um “vai-e-vem” de informações.

Uma nota rápida

modelos de cozinha e sua relação com o corpo feminino

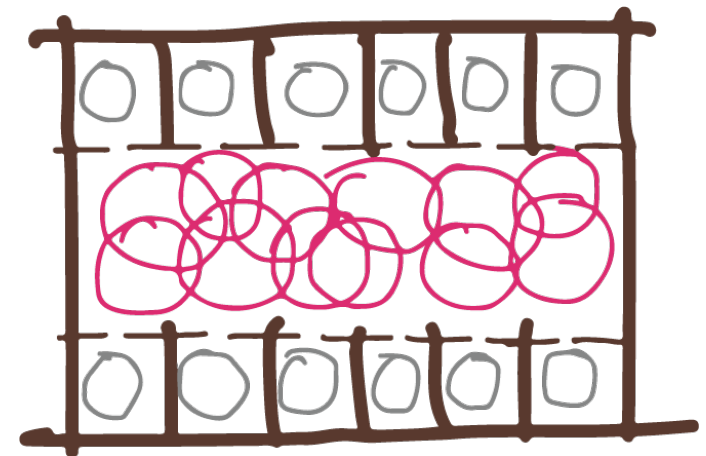
Silke Kapp e Sulamita Lino (2008) destrincham três importantes marcos históricos em relação à arquitetura doméstica, os quais detalho de forma preliminar nos próximos parágrafos, e ousou adicionar mais dois modelos, a partir da minha leitura sobre a arquitetura brasileira, mais especificamente a do Rio de Janeiro, contexto no qual vivo.

1. Apartamentos comunais (União Soviética)

Durante as primeiras décadas do século XX, na União Soviética, pretendia-se unir a sociedade com o fim de se criar uma “grande família” nacional. Para isso, pensou-se em uma maneira de reorganizar o “trabalho de reprodução” feminino, transformando-o em um tipo de “trabalho de produção”, feito coletivamente.

Para atingir tal objetivo, as moradias foram reorganizadas como grandes comunas, onde o espaço privado se restringia a 13 m², com quase nenhum conforto. Os banheiros e cozinhas eram compartilhados. O objetivo era atingir uma vida “antidoméstica”, onde o trabalho de reprodução, compartilhado, evitasse uma jornada dupla de trabalho.

“A produção habitacional soviética tinha por horizonte reeducar as pessoas quanto ao uso do espaço doméstico e, particularmente, da cozinha. Esse processo desencadearia uma situação oportuna para o Estado, pois as moradias poderiam se tornar mínimas se diversão, preparo de alimentos e cuidado diurno das crianças estivessem inteiramente dissociados da família e do espaço doméstico.”
(KAPP; LINO, 2008, p. 20)



Os espaços compartilhados ficavam a cargo das mulheres e foram muito disputados devido à dificuldade de adaptação com a nova rotina, causando atritos e fazendo com que as tarefas permanecessem sendo executadas individualmente — as cozinhas compartilhadas possuíam inúmeros fogões, como um por família. O modelo malsucedido apenas reforçou o conservadorismo relativo às mulheres e ao trabalho doméstico. “As mulheres soviéticas não deixaram de desempenhar as funções da dona de casa, apenas deixaram de ter casa.” (KAPP; LINO, 2008, p.20)

Nota da autora:

Acredito que a ideia de uma cozinha compartilhada por muitas mulheres impede, de alguma forma, que exista individualidade e apropriação — pensando na lógica da apropriação doméstica — no uso dessa cozinha. Se um corpo divide um espaço com muitos outros corpos é improvável que ele consiga imprimir marcas particulares de uso. Melhor dizendo: se dentro da minha casa tenho o costume de, no dia a dia, deixar um copo no filtro de água, eu repensaria esse costume quando em uma cozinha compartilhada. Se porventura um de meus familiares caminha até o filtro de água, recorda-se que aquele copo é meu e não o utiliza, já que conhece meus costumes — rápida apreensão que, em um espaço com muitos indivíduos, dificilmente ocorreria.

Dentre os estudos arquitetônicos que faço no presente trabalho, considero importante que o corpo deixe impressões pessoais em uma cozinha, ainda que ela seja utilizada por outros corpos (*a cozinha: o corpo feminino e o uso - pág. 34*).



Cozinha em apartamento comunal com equipamentos separados.

Fonte: Nikolai Nikítin/TASS, Russia Beyond, 2021

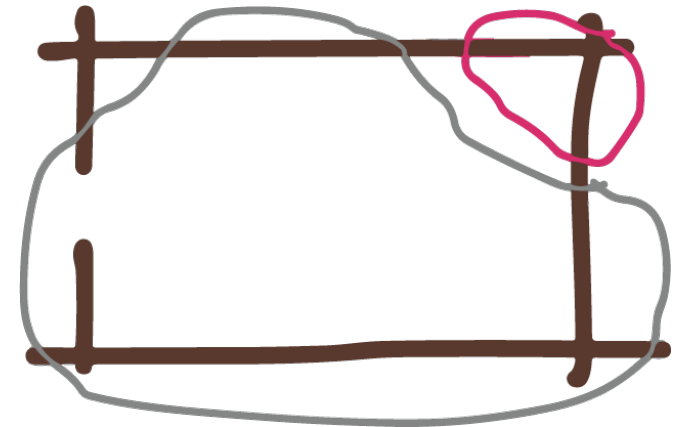
Disponível em: <https://br.rbth.com/historia/84949-cozinha-o-comodo-mais-importante-na-urss>. Acesso: 20 de nov. de 2021

2. Cozinha de Frankfurt (Europa Central)

Em meados do século XX, na Europa Central, difundia-se a ideia da implementação de uma lógica de produção industrial racionalizada na cozinha. As mulheres exerceriam as atividades domésticas de forma “profissional”, em uma “linha de produção”.

Baseando-se nessa ideia, o modelo da “Cozinha de Frankfurt” foi desenvolvido por Margarete Schütte-Lihotzky e buscava, justamente, a cientificação do espaço da cozinha a partir da arquitetura.

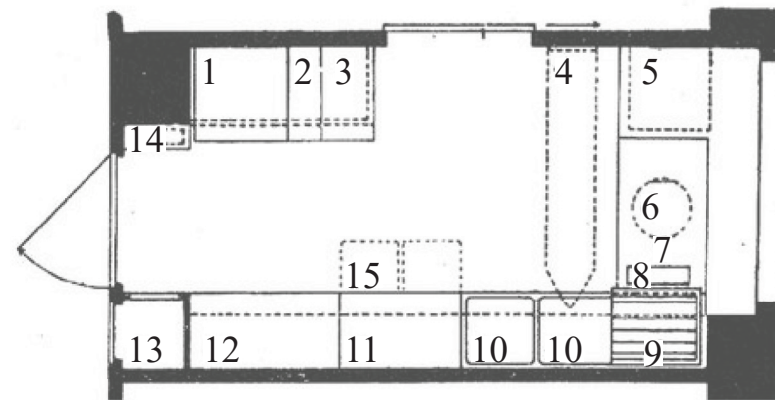
“A meta de Schütte-Lihotzky é facilitar ao máximo as tarefas, partindo do método de Taylor e trazendo para o ambiente doméstico a otimização produtiva das fábricas. A aplicação do método consistiu em cronometrar e analisar cada movimento realizado na cozinha tradicional e, em seguida, reorganizar espaços e objetos de acordo com sequências lógicas que exigissem o mínimo de passos e gestos, diminuindo o tempo necessário a cada operação.” (KAPP; LINO, 2008, p. 22)



As medidas do cômodo são milimetricamente calculadas de acordo com as menores medidas possíveis para uma mulher de corpo “padrão” do período (de estatura mediana, magra e não portadora de condições especiais). Além disso, essa cozinha também conta com revestimentos de fácil limpeza e compartimentos específicos para cada categoria de produtos e de equipamentos. Existe uma setorização de atividades e de armazenamento dentro de um só cômodo diminuto. Esse modelo, apesar de desenvolvido com a finalidade de tornar o trabalho de reprodução menos desgastante e mais proveitoso, acaba por reafirmar a ideia da mulher aprisionada no espaço doméstico, especialmente na cozinha — que agora se localiza isolada da casa — como um espaço unicamente destinado a serviços rápidos e práticos. A cozinha perde protagonismo no ambiente doméstico para se transformar em uma espécie de laboratório ou oficina.

Nota da autora:

A apropriação da cozinha, as marcas/impressões de uso, o cotidiano são pontos que podem aferir valor afetivo à cozinha e torná-la presente na memória. A Cozinha de Frankfurt, com sua racionalização e funcionalidade acentuadas, acaba por impedir que exista muita possibilidade de apropriação ou de uso diferente daquele previsto em seu projeto.



Planta baixa Cozinha de Frankfurt

Fonte: Nikolai Nikítin/TASS, Russia Beyond, 2021

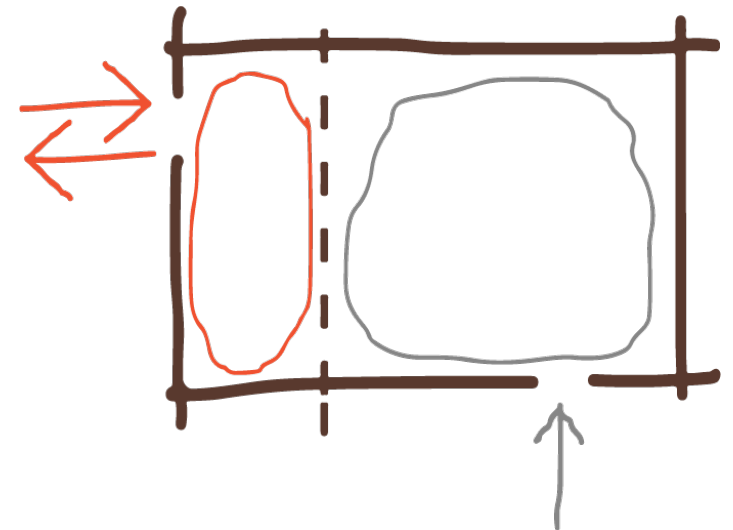
Disponível em: Disponível em: <https://histaq.wordpress.com/2013/03/01/aula-7-a-cozinha-de-frankfurt-1926/>. Acesso em: 27 de nov. de 2020

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Fogão a gás | 6. Banqueta giratória | 11. Organizadores |
| 2. Bancada | 7. Espaço de trabalho | 12. Armário para louças e panelas |
| 3. “Cook box” | 8. Gaveta do lixo | 13. Armário de vassouras |
| 4. Tábua de passar retrátil | 9. Escorredor de louça | 14. Aquecedor |
| 5. Armário para comidas | 10. Pia | 15. Tábua de corte retrátil |

3. Casa Modernista da Rua Sta. Cruz (Brasil)

Segundo Canclini (apud KAPP; LINO, 2008, p. 23) o modernismo chega no Brasil através da elite e destinada à elite, com uma estética pautada em exemplares estrangeiros. Um dos grandes marcos arquitetônicos desse movimento no país foi a primeira Casa Modernista da Rua Sta. Cruz, projetada por Gregori Warchavchik em 1928. Apesar de possuir uma estética moderna, a casa é construída com materiais locais, considerados “obsoletos” já que não havia a disponibilidade de materiais mais atualizados no país, e sofrendo da chamada “incongruência do moderno sem modernização” (KAPP; LINO, 2008, p. 24).

Durante o período, buscava-se “reinventar” o espaço doméstico através da arquitetura. Porém, a configuração espacial do projeto reforçou características repetidamente observadas desde o período escravocrata brasileiro, e que, na verdade, são observadas até hoje: a locação da cozinha em uma “área de serviço” da casa, com quarto e banheiro próprios para os funcionários, com entrada separada e isolada dos demais cômodos.



“As casas de Warchavchik mantêm a mesma estrutura: elas têm o núcleo de estocagem e preparo de alimentos isolado do conjunto principal da casa, com entrada independente e acesso à sala de jantar através da copa. (...) Enfim, Warchavchik adota partidos tradicionalmente segregadores e deixa de lado a possibilidade de inovação na estrutura espacial do trabalho de reprodução; o que faz supor que também a estrutura social desse trabalho não seria afetada pelo “modo de vida moderno” ali proposto.” (KAPP; LINO, 2008, p. 24)”

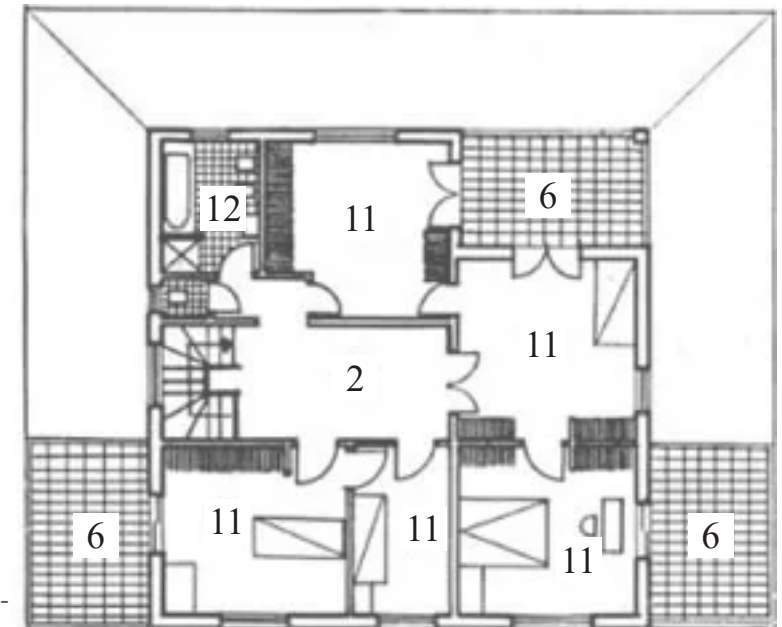
Nota da autora: Destaco aqui a importância do entendimento que esses projetos eram destinados à elite brasileira, que terceirizava o trabalho doméstico e, por isso, os “espaços de serviço” eram afastados dos demais cômodos das casas, a partir de uma setorização espacial (*mulher e cozinha - pág. 17*).

- | | |
|---------------|--------------------------------|
| 1. Acesso | 8. Copa |
| 2. Hall | 9. Cozinha |
| 3. Escritório | 10. “Dependência” de empregada |
| 4. Estar | 11. Quarto |
| 5. Circulação | 12. Banheiro |
| 6. Terraço | |
| 7. Jantar | |

Planta baixa Casa Modernista da Rua Sta. Cruz

Fonte: José Tavares, 2007

Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/01-17010/classicos-da-arquitetura-casa-modernista-da-rua-santa-cruz-gregori-warchavchik?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 20 de out. de 2021

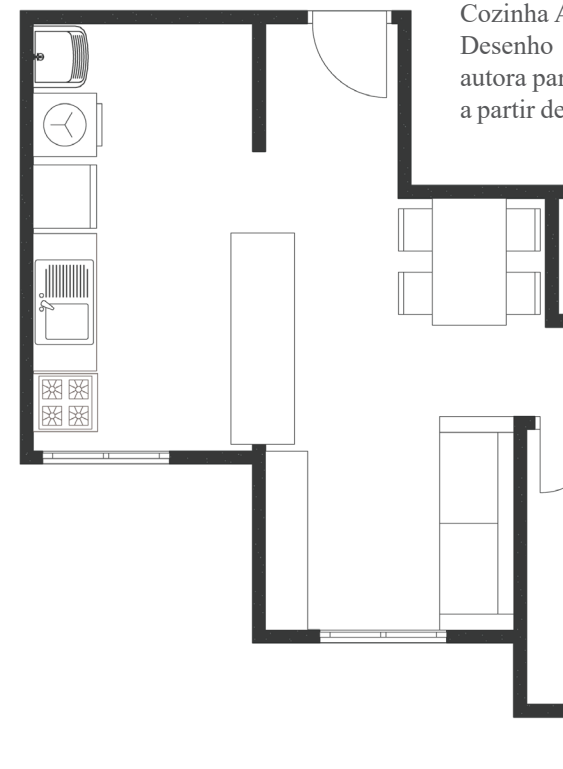


4. Cozinha americana (Estados Unidos)

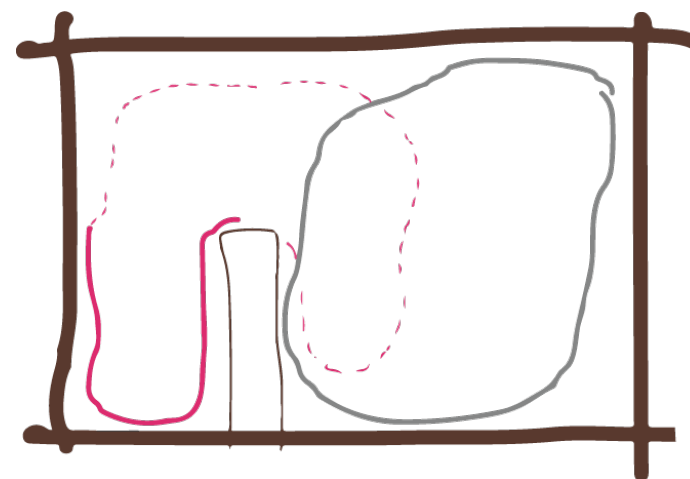
A “Cozinha Americana”, que se popularizou nos Estados Unidos por volta dos anos 1950, vem atrelada à ideia do “American way of life” e é imagetivamente propagada no Brasil principalmente por meio do cinema hollywoodiano. Com o final da Segunda Guerra Mundial (1939–1945), a sociedade ocidental adentrou um período de crescente prosperidade econômica e de constantes avanços tecnológicos, principalmente por conta da corrida “científica e tecnológica” durante a Guerra Fria (1947–1991). Os aparatos domésticos tornaram-se mais modernos e mais presentes, e a cozinha passou a se conectar com o espaço de estar — comumente a sala — através de um balcão de aproximadamente 1 metro. Agora, a mulher na cozinha poderia observar o resto da casa, os filhos, e participar mais ativamente da dinâmica doméstica. Esse modelo se torna objeto de desejo e representa a realização pessoal da família no período.

Nota da autora:

Apesar desse modelo de cozinha ser objeto de desejo para as famílias brasileiras no período — e, por vezes, até hoje —, a culinária local faz com que, muitas vezes, os brasileiros repensem se é vantajosa ou não. A mulher que cozinha, de fato, não fica reclusa em um cômodo, porém o cheiro dos alimentos, que acaba por percorrer a casa inteira — e, algumas vezes, até impregna os tecidos — incomoda algumas pessoas. Em contrapartida, os aromas e os sons que esse cozimento produz são os responsáveis por muitas recordações e afetos (*a cozinha: o corpo feminino e o uso - pág. 35*). Não considero ser possível afirmar que exista um modelo ideal de cozinha o qual resolva todas as questões levantadas no presente trabalho, já que as reflexões associadas ao tema como cor, gênero, etc. são muito mais complexas e profundas. Ainda assim, considero cabível dizer que contemplar essas sensações no olhar arquitetônico é indispensável ao analisar e produzir espaços.



Planta baixa ilustrativa da Cozinha Americana.
Desenho produzido pela autora para a JICTAC 2020 a partir de anúncios de sites



5. Cozinha gourmet (Brasil)¹⁵

A cozinha *gourmet* é uma cozinha inspirada no modelo norte-americano dos anos 50 citado logo acima, e a qual se popularizou entre famílias de melhor condição financeira nos últimos anos. Consiste em uma cozinha independente que se conecta com a sala de estar ou com a varanda, usualmente contando com uma ilha central e uma estética mais sofisticada, sendo geralmente usada apenas em dias de eventos e confraternizações, já que a cozinha para o dia a dia continua afastada dos espaços sociais. O ambiente é planejado de forma que se consiga cozinhar e interagir com convidados em simultâneo, no contexto de um espaço planejado.

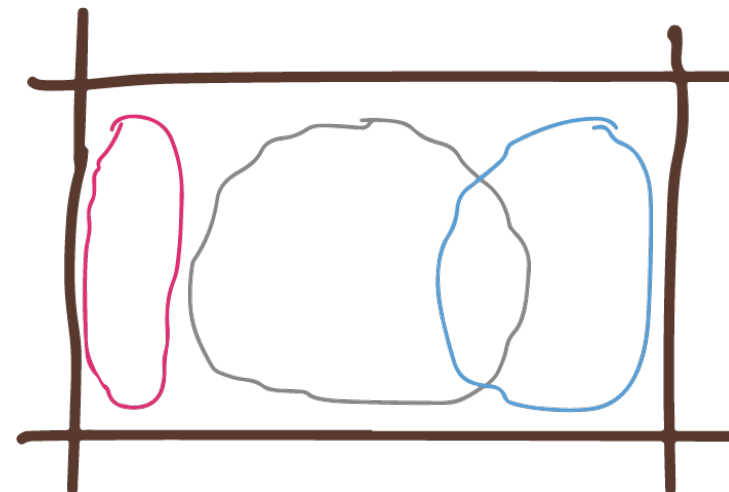
A cozinha *gourmet*, normalmente, possui uma estética diferente da cozinha “tradicional”, objeto de valorização de um apartamento.

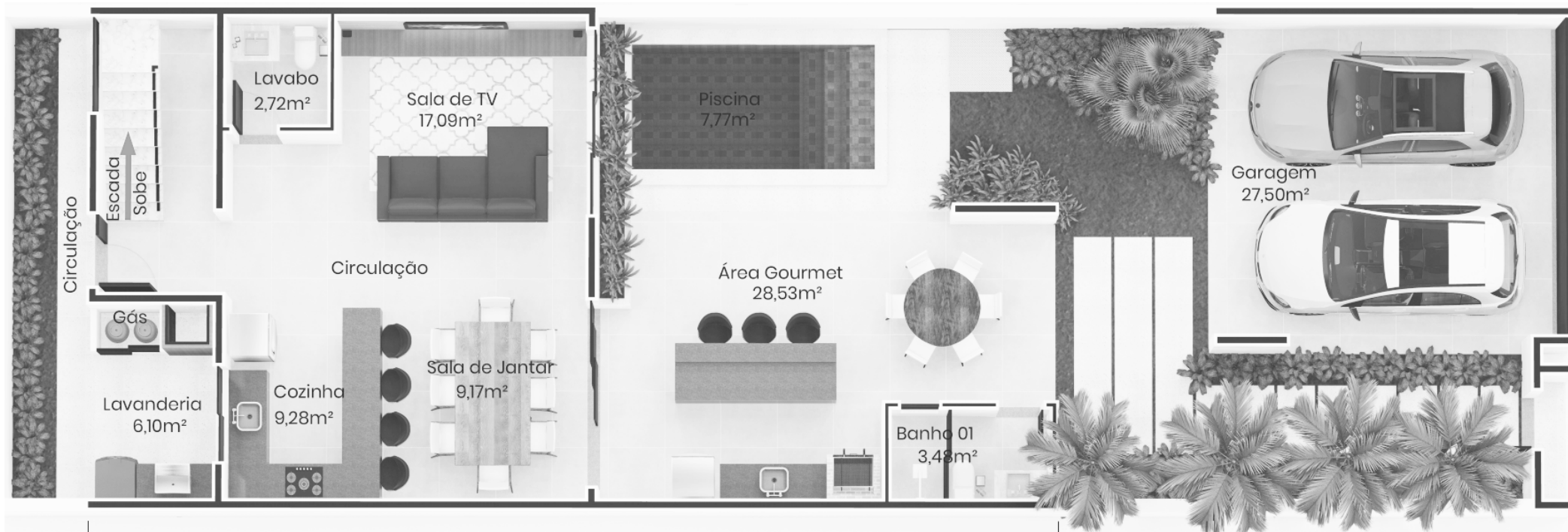
Nota da autora:

Por ser considerada mais requintada, é reservada para momentos especiais e costuma ser menos “apropriada” pelos moradores. Por exemplo: é habitual que os moradores de uma casa se incomodem em deixar à mostra aos convidados panos de pratos antigos ou copos de requeijão¹⁶. Esses panos de prato e copos certamente não estariam presentes em uma cozinha *gourmet* quando em alguma confraternização. Normalmente esse modelo de cozinha é vendido como um “projeto padrão” para compra. Considero de extrema importância para o uso e apropriação da cozinha essas marcas/impressões que o morador deixa e que desvelam sua história e seus costumes e, devido a isso, me parece que a cozinha *gourmet* não transparece usos cotidianos.

¹⁵. Os dados sobre essa cozinha foram coletados a partir de anúncios de apartamentos encontrados em sites. Por ser uma cozinha relativamente recente não existem muitas análises acadêmicas sobre ela.

¹⁶. É indispensável citar que, apesar de toda formalidade acadêmica necessária e impressa neste documento, existem certas expressões, certos termos e situações que fogem desse padrão e que não possuem embasamento teórico acadêmico. Isso porque, por ser um trabalho final pautado na cozinha brasileira e na mulher brasileira, transparecem situações que são intrínsecas, e muito específicas, ao meu dia a dia e, em termos gerais, já conhecidas por todos - como o termo “copo de requeijão”, “capa de crochê para galão de água”, “panos de prato com dizeres bíblicos”, “cheiro de alho e cebola dourando”, “feijão bem temperado”, entre outras centenas. Logo, muitas vezes, alguns termos vão aludir a memórias e lembranças minhas, e compartilhadas com muitos outros brasileiros, com a intenção de me aproximar das sensações e da afetividade desse espaço.





Planta baixa de um anúncio de uma casa com Cozinha Gourmet. Projeto vendido em um site de “projetos prontos”.

Disponível em: <https://www.iprojetei.com.br/pt/projeto/ref/17/planta-de-casa-com-area-gourmet-na-frente>. Acesso em: 20 de nov. de 2021

A cozinha: o corpo feminino e o uso

“Domingo, lá na casa do Vavá

Teve um tremendo pagode

Que você não pode imaginar

Provei do famoso feijão da Vicentina

Só quem é da Portela é que sabe

Que a coisa é divina” — (PAULINHO DA VIOLA, 1972)



Antonia e sua amiga na despensa de sua casa no Rio de Janeiro - Brasil.
Fonte: acervo pessoal, 2019.

A presente pesquisa partiu de um conjunto de inquietações pessoais, a respeito da cozinha, seu uso, sua desvalorização e do desmerecimento do corpo feminino que ali se encontra. Esse espaço, na lógica de grandes construtoras e incorporadoras, é quase que destinado unicamente a ser funcional, não só pela sua sistematização, mas também pela popularização de comidas industrializadas congeladas e serviços de entrega em domicílio. Os moradores de uma mesma casa raramente se sentam juntos à mesa para realizarem suas refeições em conjunto. A cozinha tornou-se lugar de ações práticas: culinária, alimentação e hidratação. Podemos até observar certa relação com a Cozinha de Frankfurt e sua racionalidade exacerbada a partir de medidas padrões e revestimentos práticos de fácil limpeza (*Cozinha de Frankfurt - pág. 24*).

Apesar do caráter mecanizado observado ser, basicamente, inerente à muitas cozinhas atualmente, ainda notamos a importância deste ambiente para a sociabilidade doméstica. No cotidiano das famílias, a cozinha costuma permanecer como um ambiente de serviços; no entanto, durante eventos sociais mais íntimos, é recorrente observarmos certa concentração de pessoas no cômodo.



Confraternização na cozinha da Taquara - Rio de Janeiro - Brasil.
Fonte: acervo pessoal, 2014.



Confraternização na cozinha da Taquara - Rio de Janeiro - Brasil.
Fonte: acervo pessoal, 2014.

Portanto, subverti o raciocínio meramente funcional da cozinha e da submissão da mulher através da evidência da arquitetura como um conjunto de características que não se relacionam apenas ao objeto construído.

O objetivo é resgatar o valor desse cômodo, desvelar os saberes femininos e mostrar a importância da ocupação do espaço pelos corpos, os quais nutrem o espaço de sentido e criam inúmeras relações temporais, geográficas, alimentícias e espaciais (*cartografia familiar* - pág. 47). Ademais, é necessário associar a cozinha ao corpo feminino, já que, durante muito tempo, foi ele quem esteve imerso ali.

“É necessário visitar a história da arquitetura e das cidades, para reescrevê-la, incorporando as mulheres como protagonistas”¹⁷ (MUXÍ MARTINEZ, 2018, p.11, tradução nossa) e, no caso do presente trabalho, falo da arquitetura doméstica da cozinha.

Antonia salgando o arroz.
Fonte: acervo pessoal, 2019.



¹⁷. “es necesario visitar la historia de la arquitectura y de las ciudades, para reescribirla, incorporando a las mujeres como protagonistas.”

Adaptando os conceitos de “corpo”, “cenário” e “coreografia” cunhados por Britto e Jacques (2018)¹⁸ para a escala doméstica, pode-se interpretar que a cozinha não é somente um mero “cenário”, mas sim parte de uma “coreografia” entre corpo e arquitetura. Sendo assim, se o “corpo” muda, a “arquitetura” muda, e se a “arquitetura” muda, o “corpo” muda; portanto, os dois objetos são codependentes. O corpo é o resultado das arquiteturas que carrega em suas recordações e a arquitetura é resultado dos corpos que abriga.

O simples ato de existência de um corpo humano produz sensações que permanecem vivas em memórias, e essas memórias estão inseridas em uma construção. A arquitetura em uso não é genérica e padronizada, pois ela só se fixa como lembrança quando em uso, e o uso por si só subverte a padronização, já que não é possível que duas pessoas usem o ambiente exatamente da mesma forma.

¹⁸. Fabiana Dultra Britto, professora de dança e pró-reitora de extensão universitária da Universidade Federal da Bahia, e Paola Berenstein Jacques, arquiteta brasileira, em *Cenografias e Corpografias Urbanas* (2008) reconhecem a cidade como espaço onde corpos vivem, e por isso está incursa nos processos da vivência, assim como os corpos estão incursos nos processos da cidade. A cidade, quando vivida, deixa de ser somente um “cenário”, tornando-se não só parte do corpo que a experimenta, mas também um “outro” corpo, o “corpo urbano”. O ambiente citadino é apropriado pelo corpo, seja quando de passagem ou em estadias prolongadas, e isso o confere o título de “cidade vivida” em contraponto à “cidade espetacularizada”, à “cenografia urbana”. A relação entre corpo humano e “corpo urbano” detalha-se em alguns conceitos importantes como a “corpografia urbana” que seria “a memória urbana inscrita no corpo, o registro de sua experiência da cidade, uma espécie de grafia urbana, da própria cidade vivida, que configura o corpo de quem a experimenta” (BRITTO e JACQUES, 2008, p.79). A cidade inscreve-se no corpo e o define, de forma que a “corpografia” é justamente a impressão da vida urbana do habitante. O estudo entre corpo e cidade fornece material para a “não espetacularização” da cidade e para a valorização da cidade como parte de uma relação estreita entre homem e arquitetura.

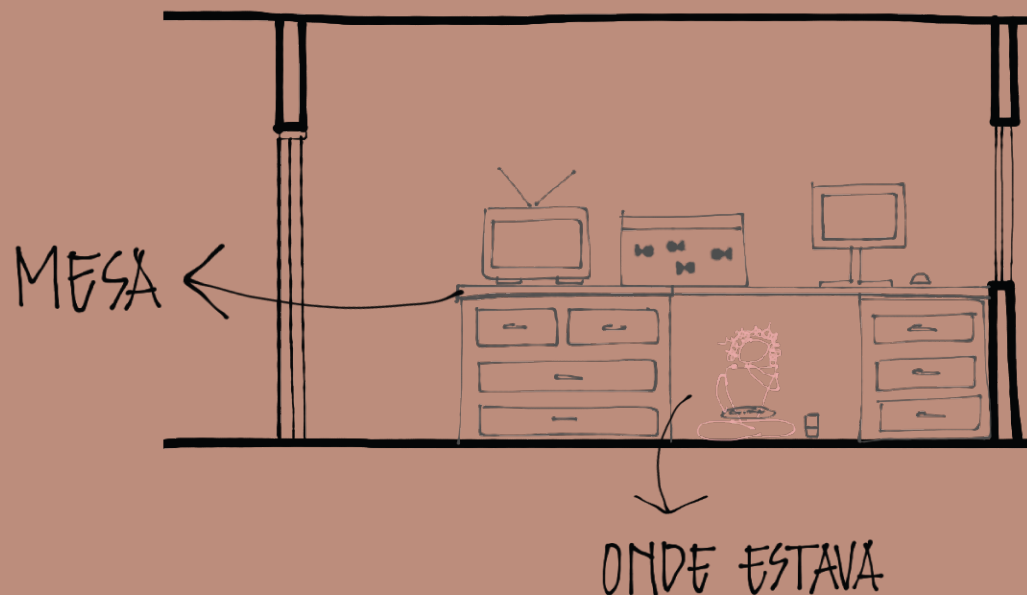
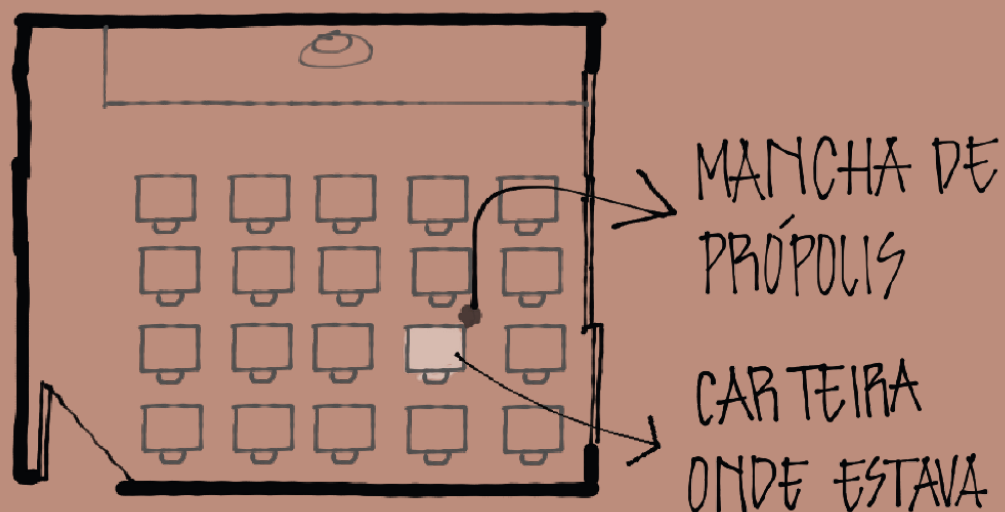


Geladeira da família D. com diversos imãs de viagens feitas e de telefones importantes ao cotidiano.
Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Vejamos um exemplo: dentro de mim, carrego lembranças específicas a respeito de locais que, quando mais nova, me marcaram por algum motivo. Lembro-me, por exemplo, de insistir para que minha mãe me deixasse jantar em uma espécie de cabana embaixo da minha mesa de estudos; quando ela finalmente deixou e eu comecei a comer, derrubei refrigerante no prato. Com medo de receber um sermão — o que não aconteceu —, comi uma ou duas garfadas de comida no intuito de conseguir esvaziar o prato, mas o gosto era horrível. O sabor da comida misturada com o refrigerante me marcou de tal forma que até hoje consigo senti-lo, e automaticamente me coloco no cenário do meu quarto de infância — com um ou outro sorriso quando me recordo da situação.

Outra lembrança que me marcou quando jovem foi quando estava em sala de aula, ainda no ensino médio, e derrubei meu frasco 'spray' de própolis, quebrando-o. Aquele cheiro forte de própolis invadiu a sala afetando a todos presentes — ainda bem que própolis é bom para a saúde! — e no chão desenhou-se, por conta do líquido derramado, uma mancha amarelada mais escura que o piso. Nessa memória também automaticamente me coloco no cenário da sala de aula, onde me recordo até da carteira na qual estava sentada.

Em ambas as memórias, destacam-se duas características atreladas — os sentidos e a arquitetura. Talvez não fosse possível lembrar tão nitidamente do cenário caso os sentidos não houvessem sido despertados e, talvez, a memória não existisse caso não houvesse um cenário para a situar.



Desenhos ilustrativos das situações pessoais que relato a partir das minhas lembranças.

As recordações que temos estão intimamente atreladas a sensações, principalmente ao olfato e ao paladar. Quantas vezes não sentimos o aroma de um perfume e rapidamente nos lembramos de algum período de nossas vidas? Ocorre que, enquanto seres humanos, nós estamos sempre, necessariamente, inseridos em um lugar. Aproximando-me do ambiente doméstico, esse lugar é a casa e, dentro dela, a cozinha. A cozinha é o cômodo de maior relação com os sentidos, dado que é o local onde se produzem os alimentos necessários à vida e ao bem-estar, alimentos esses que, quando em fase de produção, exalam aromas característicos e, quando ingeridos, soltam sabores também particularmente característicos, sensações que afetam os corpos e modificam o ambiente. Portanto, a cozinha só se faz “cozinha” e “lar” enquanto em uso cotidiano.

O corpo cozinhando apropria-se da cozinha deixando vestígios e criando marcas que normalmente não são consideradas arquitetura. Observando que a cozinha só se constitui enquanto tal quando em uso, pode-se dizer que o uso, as marcas, os aromas e os sons também fazem parte da arquitetura, principalmente quando se trata da cozinha e das memórias afetivas.



Geladeira da família D. com diversos imãs de viagens feitas e de telefones importantes ao cotidiano.

Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Logo, considero importante a apropriação do espaço e do ambiente da cozinha. Soa estranho utilizar a palavra “apropriação” em um espaço que, teoricamente, já é um bem próprio pelo valor pago do aluguel ou de compra. Contudo, o espaço da casa e da cozinha só se torna, de fato, pertencente a alguém, quando nele existem impressões de sua vivência e de seus costumes.

Na apropriação da cozinha cabem o uso, o afeto, a ancestralidade e a mulher. Se à mulher coube a responsabilidade do cozimento das refeições, mesmo que muitas vezes forçadamente, a ela cabe o mérito do aconchego da arquitetura e da comida. Carrega em seu corpo a ancestralidade culinária das suas antepassadas já que, como dito, era de costume que mulheres se reunissem na cozinha e aprendessem como cozinhar umas com as outras, geralmente com o conhecimento vindo da mulher mais velha. O corpo feminino é aquele que usa o espaço com a ação de cozinhar e, a partir desse uso, gera o afeto. A afetividade transpassa barreiras físicas e, por vezes, emocionais, que nos atinge a partir de ruídos, aromas e marcas.

Difícilmente o ato de cozinhar passa despercebido pela casa; o cheiro do alho refogado no fogão encontra frestas para se espalhar pela sala e quartos, e o som do arroz entrando em contato com o azeite quente transpassa as portas fechadas, assim afetando a casa e nutrindo a arquitetura de elementos não construídos. A todo momento, a cozinha em uso modifica a vivência da casa, e é dela que surgem as memórias afetivas tão conhecidas pela maior parte dos brasileiros como a “comida de vó”, “de mãe”, “de tia” ou de, normalmente, alguma figura feminina. Por isso, considero a mulher como o principal elemento capaz de transformar um imóvel em “lar”.



Geladeira da família C. com diversos imãs de viagens feitas e de telefones importantes ao cotidiano.
Fonte: Acervo pessoal, 2019.

Mecanismos de escuta

Entendendo a arquitetura como um produto das diversas interações realizadas pelos corpos que habitam um espaço, não me parece fazer sentido que os estudos arquitetônicos excluam experiências e vivências anteriores e/ou posteriores ao presente momento. Colocando em termos práticos: ao pensar um espaço, é necessário entender os usos que os corpos fazem desse espaço, até aqueles mascarados pela rotina do cotidiano. Além do mais, é necessário atentar não só para o uso, mas também para as “marcas/impressões” que os corpos deixaram no espaço, as quais configuram recordações importantes.

Sendo assim, como dito no capítulo anterior, corpo e arquitetura estão intimamente ligados pelo uso (*a cozinha: o corpo feminino e o uso - pág. 34*). O corpo precisa da arquitetura e a arquitetura precisa do corpo, já que ela, quando vazia de habitantes e hábitos, perde seu sentido e propósito — abrigar corpos e dispor de funções. Assim, considero que “produzir arquitetura” não se trata somente de analisar referências, adotar um partido e projetar, mas escutar, compreender e respeitar os corpos, os usos e as marcas/impressões. Talvez o mais significativo não seja a nova construção, mas sim o que já existe e o que se faz com isso a partir da sensibilidade da escuta.

Consideremos um exemplo, então, mais próximo do mercado da arquitetura de interiores:

A foto ao lado foi feita por uma arquiteta ao ter seu escritório¹⁹ contratado para realizar o projeto de interiores de um apartamento. A princípio, a imagem registra o que aparenta ser apenas um pedaço de parede inacabada deixado pelos moradores anteriores, e necessita ser consertado.

Ao escutar seus clientes, e entender seus costumes e sua história, o escritório pôde identificar nesse “buraco” a representação de um poderoso signo religioso de origem judaica, uma espécie de “lembrança” de que o Terceiro Templo Sagrado ainda não foi construído, e de que será de fato erguido durante a tão esperada Era Messiânica. O escritório decidiu, então, com sensibilidade e cuidado, respeitar e honrar os costumes, a história e o pedido dos seus clientes, mantendo a parede inacabada e nomeando o projeto de “Casa Templo”. Aqui podemos perceber que o olhar à arquitetura não se faz apenas através de padrões estéticos, ergométricos e funcionais, mas também através de narrativas, lembranças, usos, corpos, afetividades e ancestralidades.

Se a arquitetura se pretende neutra, objetiva, e meramente funcional, ela não acolhe a subjetividade de quem faz uso dela.



Registro fotográfico do “buraco” na parede da Casa Templo.
Fonte: Flavia Hengstler, 2021.

¹⁹. Projeto executado pelas arquitetas e sócias Flávia Hengstler e Paula Avidago em 2021 a partir da contratação de seu escritório Casa Prosa.

“(...) Como construir um novo discurso, com diferentes valores, se nos encontramos conformados por um padrão único de valores patriarcais, masculinos e machistas? (...) Trata-se de ler entrelinhas, de tecer um novo tapete com as peças que até agora estavam escondidas, sempre questionando os valores dados como certos e irrefutáveis. Visibilizar e relatar a partir de outra experiência, que nos permita somar à história já conhecida (...).”²⁰
(MUXÍ MARTINEZ, 2018, p. 13, tradução nossa.)



Escuta íntima

Gilberto Velho (1945–2012), antropólogo brasileiro e pioneiro da Antropologia Urbana no Brasil, em *Individualismo e Cultura*, defende ser necessário um envolvimento com a área em estudo, durante algum tempo significativamente longo, para se poder apreender as características e costumes de uma cultura ou uma sociedade, já que existem certos aspectos que não são explicitados sem observações profundas, empáticas e com um maior esforço. (VELHO, 1987, p. 123–124)²¹.

Então, a fim de investigar esse espaço mais a fundo e aliado à toda complexidade que o permeia, julguei necessário apegar-me não somente a medidas precisas, desenhos técnicos e à teorização, mas também à veracidade de uma rede de ações e afetos com participação de mulheres reais em cozinhas reais. Foi necessário construir outras ferramentas de trabalho, partindo de pontos de vista com os quais eu não estava acostumada a operar, acionando o campo do sensível e produzindo um tipo de pensamento a partir da subjetividade.

O intuito desta pesquisa foi transformar relatos, histórias e cozinhas em uso em objetos de estudo²², os quais nos permitem apreender o espaço e até nos acendem memórias afetivas; gerar um documento cujo produto não seja aquilo que é palpável ou construído, mas sim do qual se possam extrair noções a respeito do uso, da história e das memórias. Respaldo minha pesquisa em estudos teóricos e empíricos sobre a cozinha para criar uma narrativa na qual ambos os parâmetros de investigação estejam associados. Assim, insiro-me no contexto de análise como participante e modificadora do espaço.

²⁰. “(...)¿cómo construir un nuevo discurso, con diferentes valores si nos encontramos conformadas por el patrón único de valores patriarcales, masculinos y machistas? (...) Se trata de leer entre líneas, de tejer un nuevo tapiz con las piezas hasta ahora escondidas, siempre cuestionando los valores dados por ciertos e irrefutables. Visibilizar y relatar desde otra experiencia que nos permita sumar a la historia ya reconocida (...).”

²¹. Logicamente, o período que desenvolvi esse trabalho final é demasiado curto para qualquer análise complexa da questão, e não pretendo fazer qualquer tipo de estudo antropológico nesse documento, restringindo-me a área de arquitetura e urbanismo, no entanto não é incomum que, em outras áreas sociais, os pesquisadores aprofundem-se em subjetividades.

²². Classificar essas narrativas como “objeto de estudo” faz-se necessário para imprimir rigor acadêmico ao presente arquivo, dado que, na verdade, construí em conjunto com essas mulheres as questões presentes.

Utilizando de procedimentos subjetivos, deixando de lado mecanismos unicamente racionalistas e apoiando-me do caráter subjetivo da afetividade da cozinha, busco aliar o pensamento técnico arquitetônico com narrativas orais, fotografias e memórias — duas ferramentas que se complementam em uma constante alternância. Construí esse trabalho com uma mulher com a qual tenho muito carinho. “Mulher” por conta da história da cozinha brasileira atrelada ao feminino, e “com a qual tenho muito carinho” por conta da afetividade do uso diário do espaço — para entender sobre o cotidiano deveria estar imersa no dia a dia. Desde 2019 — e talvez possa dizer até “desde 1996”, quando nasci, venho desenvolvendo essa pesquisa com o mesmo corpo feminino: minha mãe, Antonia. A partir da cozinha dela e da sua história, desenvolvi lógica de interligação entre **saberes, afetividade, uso, ancestralidade e arquitetura**, a fim de entender o ambiente para além do espaço construído (*cartografia familiar - pág. 47*).

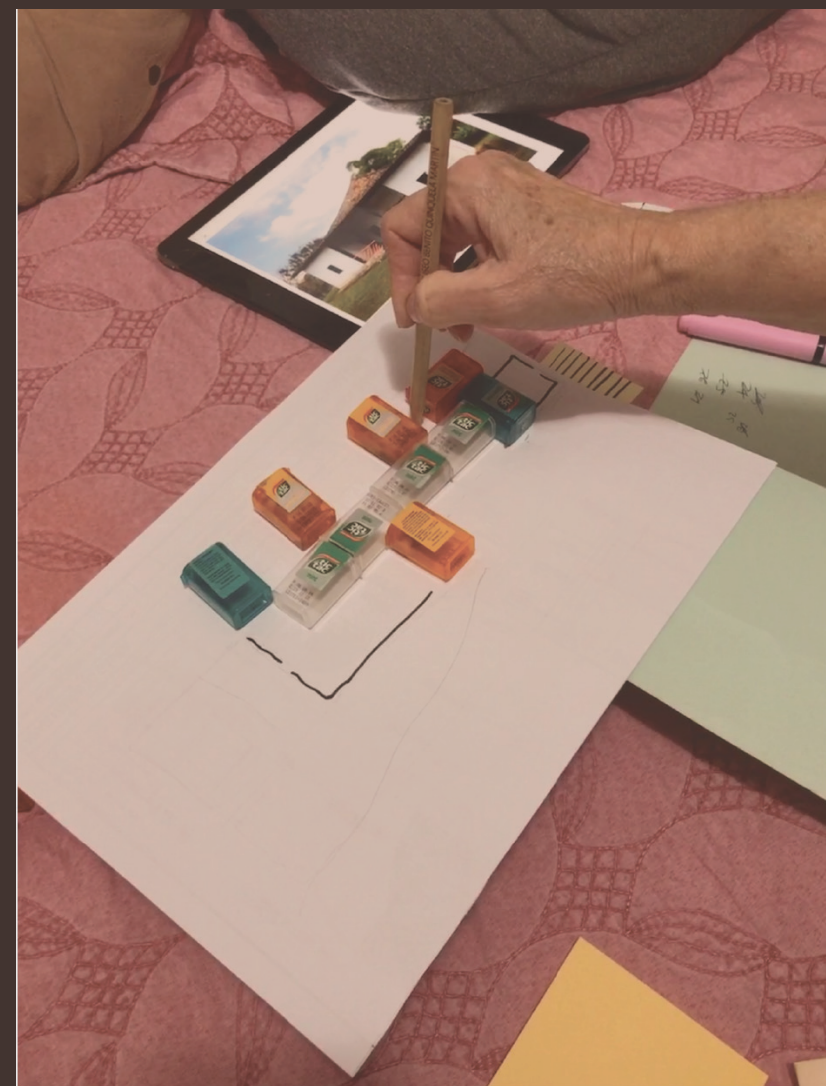
Antonia não é só um corpo inserido em um espaço, e sim a mulher referência na maior parte da minha memória afetiva até hoje. Esse vínculo forte, longo e direto entre nós duas me possibilitou enxergar detalhes significativos, os quais provavelmente não enxergaria com alguém com quem eu não tenho tamanho laço afetivo.

Tenho lembranças marcantes da minha infância e da comida da minha mãe, as quais surgem sempre atreladas à sensação de cuidado e carinho. Antonia foi a mulher que me ensinou a cozinhar arroz e feijão, mas, surpreendentemente, os meus não chegam aos pés dos dela. Seria contraditório falar da mulher, da cozinha e do afeto do cozinhar sem citar minha maior referência de zelo e boa comida. Se hoje falo que os aromas dos alimentos sendo cozinhados são parte da arquitetura, é porque muito já senti o cheiro de cebola fritando enquanto ela cozinhava e eu estudava no quarto — e, confesso, normalmente esse cheiro é o que me faz andar pelo espaço, ir à cozinha, para roubar um pedaço da comida. É minha mãe, Antonia, quem dá vida à casa.

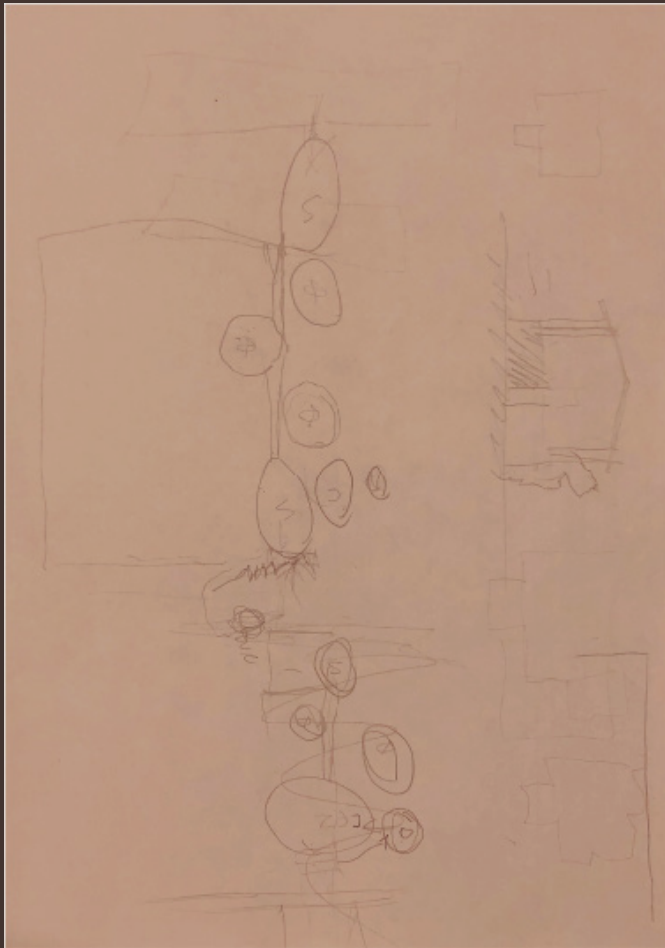


Construção conjunta

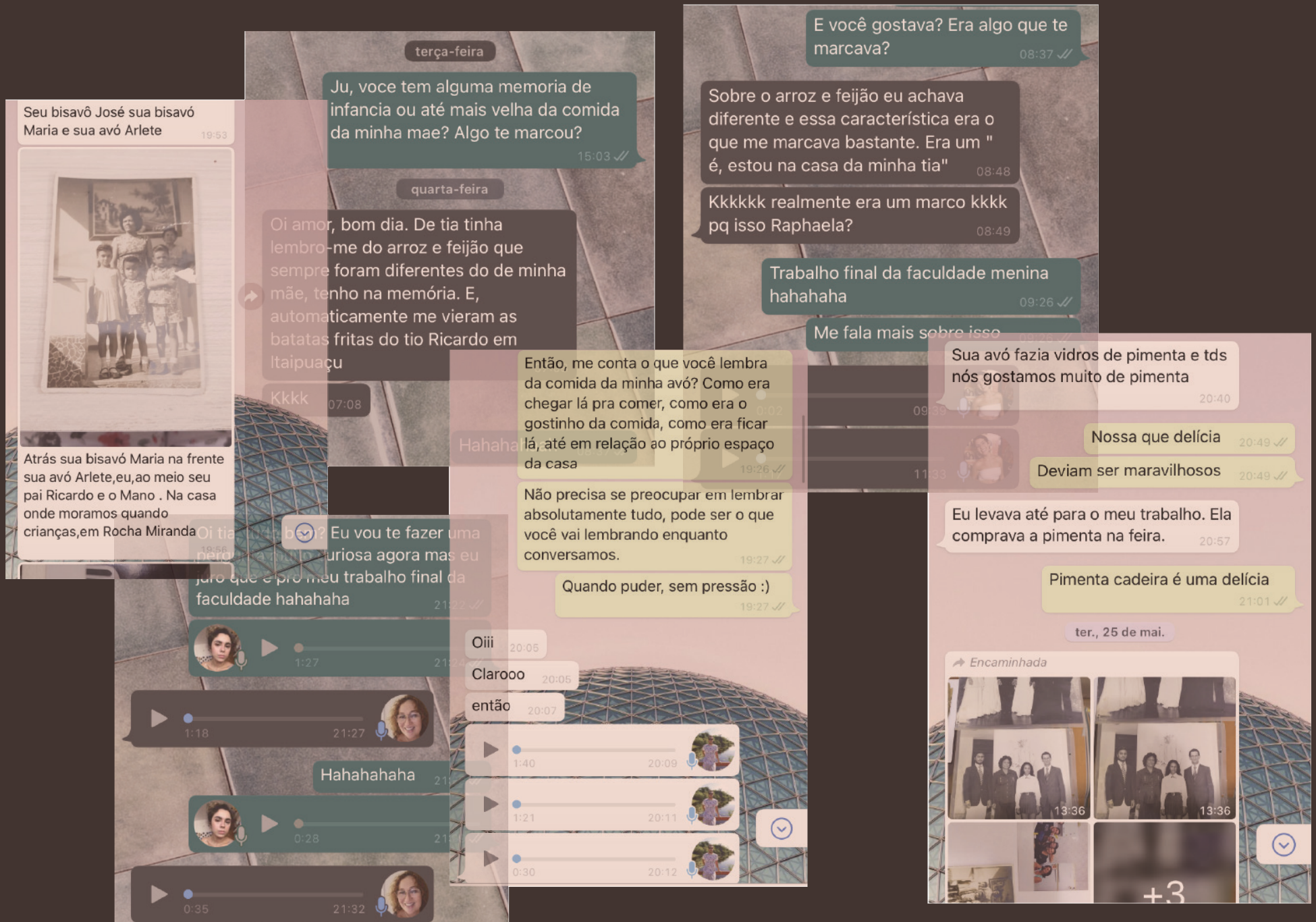
Para dar voz e protagonismo às mulheres foi necessário, literalmente, ouvi-las e deixá-las participar do processo do trabalho, com suas próprias percepções a respeito do espaço ao redor, foi necessário adaptar as ferramentas para elas poderem se expressar, e não eu me manifestar por elas. Assim sendo, mantive uma relação de trocas constantes com a Antonia e com minha família. Através de conversas, encontros, fotografias, filmagens e croquis feitos nos últimos meses, busquei reconstruir, por vezes de maneira dedutiva, os espaços e os usos das moradas e das cozinhas dessas mulheres, evidenciei as relações geográficas e pessoais e traduzi memórias e sentimentos. O presente trabalho foi feito a muitas mãos, com relatos, risadas, almoços, lembranças, desenhos e afetos.



Antonia representando sua casa de infância no interior do Ceará com desenhos e caixas de bala
Fonte: acervo pessoal, 2021.



Desenhos da Antonia para ilustrar as casas onde morou (Ceará - Brasil e Taquara - Rio de Janeiro - Brasil)
Fonte: acervo pessoal, 2021.



Capturas de tela do *whatsapp* com as conversas ao longo dos meses
Fonte: acervo pessoal, 2021.

Legenda para a cartografia a seguir

disponível / indisponível nos respectivos ambientes domésticos:



Fogão a gás



Fogão a lenha



Refrigerador doméstico



Ausência de refrigerador doméstico



Exaustor/coifa



Ausência de exaustor/coifa



Água encanada



Ausência de água encanada



Microondas



Esgotamento sanitário



Ausência de esgotamento sanitário



Energia elétrica



Ausência de energia elétrica

acontecimentos mundiais que afetam a cozinha:



2ª revolução industrial



Surgimento do *fast food*

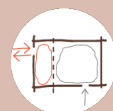
marcos arquitetônicos para o espaço doméstico:



Apartamentos comunais



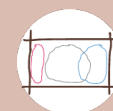
Cozinha de Frankfurt



Casa Modernista da Rua Sta. Cruz



Cozinha americana



Cozinha gourmet

Cartografia familiar

Ancestralidades e afetividades

Os saberes femininos a respeito da cozinha e da culinária, geralmente, partem de um aprendizado entre mulheres, seja entre mãe e filha ou sogra e nora, principalmente quando não havia muitas outras opções às mulheres, exceto ser “donas de casa” (*mulher e trabalho doméstico - pág. 7*).

Logo, é importante contextualizar a genealogia da Antonia para entendermos a ancestralidade de sua *cozinha*²³. A ancestralidade representa todas as mulheres, a frente e atrás de Antonia que compartilham saberes a partir de ensinamentos transmitidos, sem um ponto de início, meio ou fim. Isso quer dizer: a linha da ancestralidade da *cozinha de Antonia* é composta por ela, pelas mulheres com quem aprendeu a cozinhar, pelas mulheres que ensinaram as mulheres que ensinaram Antonia a cozinhar e por aí vai, sem começo ou fim.

A ancestralidade de uma *cozinha* também se conecta com a afetividade, já que a *cozinha de Antonia* me afeta, mas também me afeta a cozinha da mulher com quem Antonia aprendeu a cozinhar, já que suas receitas são uma mesma de ambas as mulheres — e outras mais posteriores a ela (*cruzamento de ancestralidades, afetividades, usos e espacialidades - pág. 59*).

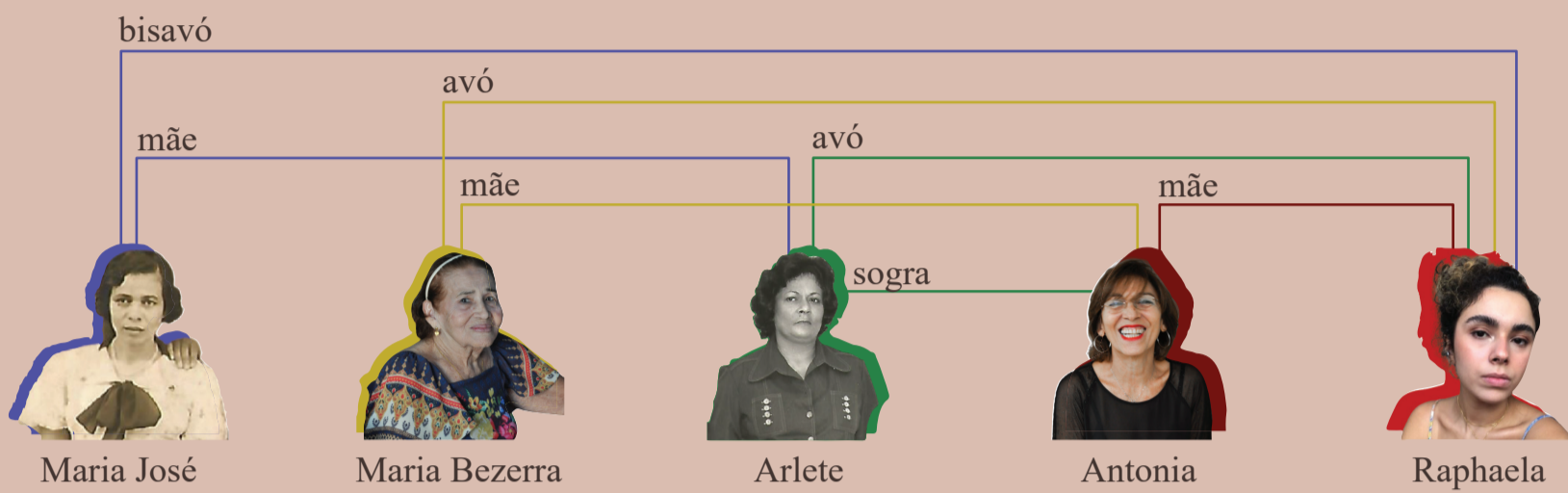
Apesar da ancestralidade caminhar próxima à afetividade, elas são distintas. Enquanto a ancestralidade se relaciona com os saberes passados entre mulheres a respeito da culinária, a afetividade diz respeito às pessoas que são, de alguma forma, afetadas por essa culinária que permanece em suas memórias, seja participando de uma refeição ou lembrando do cheiro dos alimentos sendo cozidos.

É preciso frisar que não obrigatoriamente a ancestralidade da cozinha de uma mulher está ligada com laços consanguíneos, mesma situação com a afetividade, por exemplo: a ancestralidade da cozinha de Antonia não é composta apenas por mulheres da mesma família e, também, não afeta apenas a pessoas com algum parentesco.

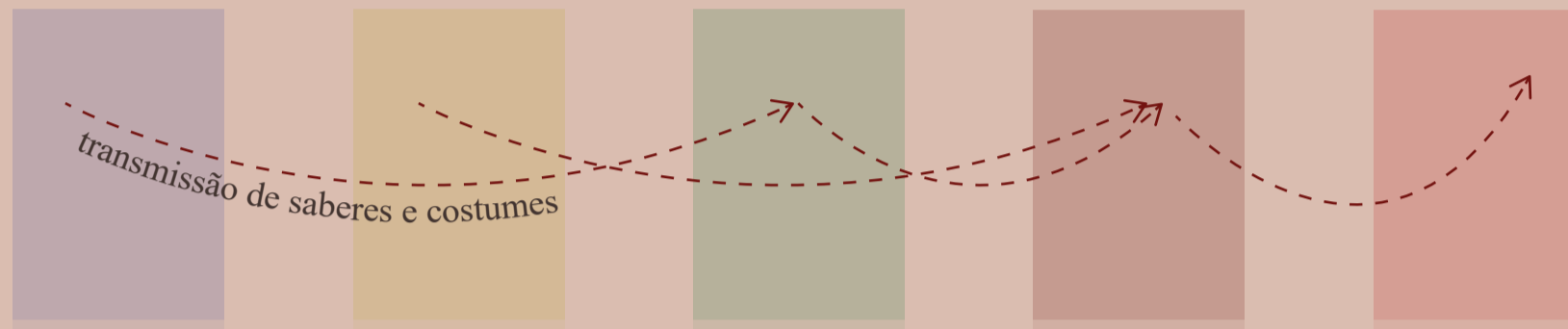
Então, pautando esse trabalho ao redor da Antonia, construo-o a partir das 4 principais mulheres presentes em sua linha ancestral: Maria José, Maria Bezerra, Arlete e Raphaela. Essas mulheres foram, e ainda são, cruciais para o uso da cozinha por Antonia.

²³ É importante frisar os sentidos da palavra “cozinha”. Existe a cozinha como o cômodo de uma casa, existe a cozinha como culinária e existe o uso específico da palavra cozinha como *cozinha de Antonia* (por exemplo) quando o cômodo (cozinha) está em uso, especificamente, por Antonia, que deixa transparecer seus costumes, suas manias e sua forma de cozinhar. Outros usos da cozinha serão indicados, sempre em itálico, ao longo do texto, como *cozinha de Arlete*, *cozinha de Maria* e todos eles representam o uso de uma cozinha (cômodo) pela mulher citada.

genealogia



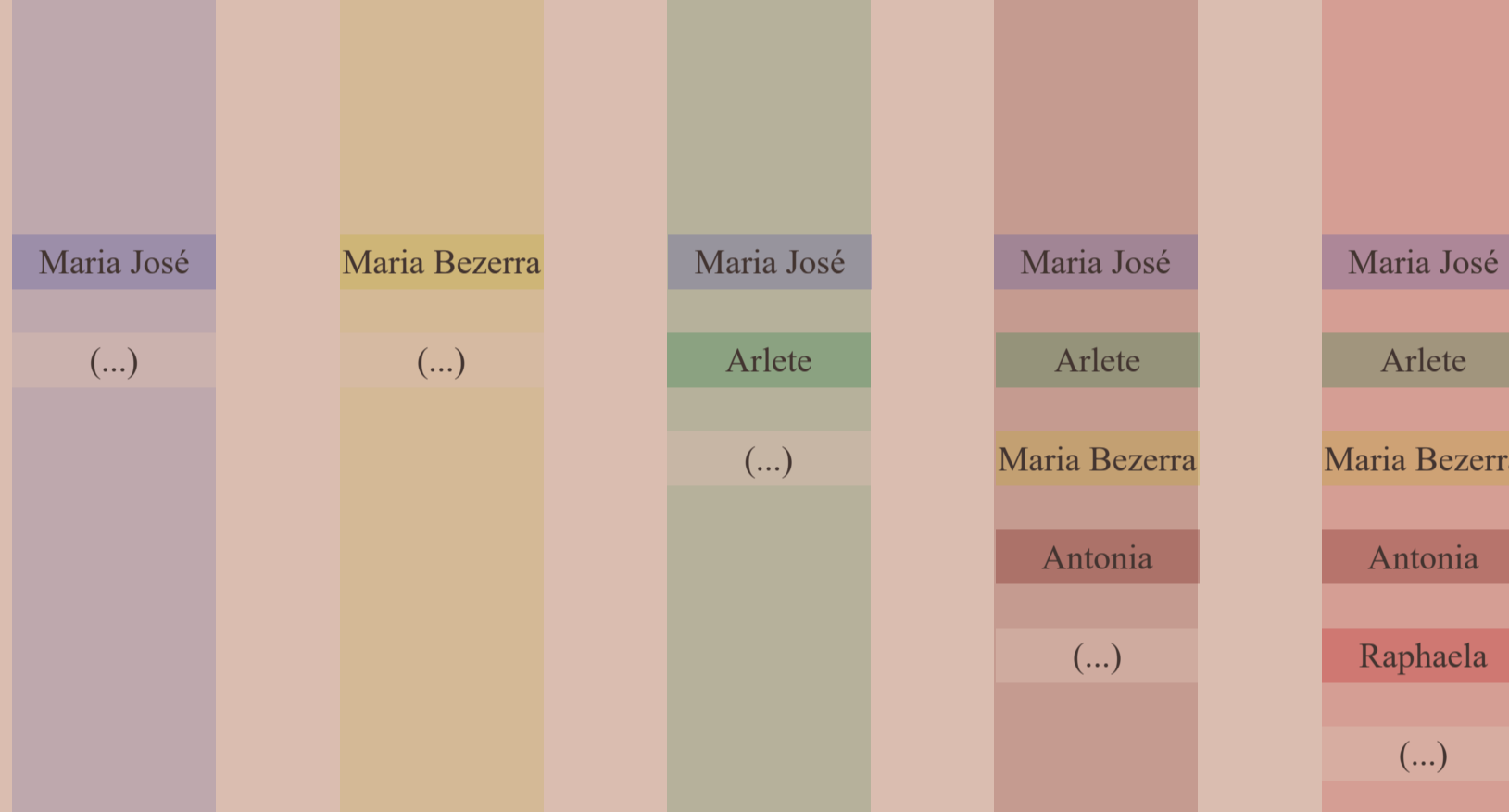
ancestralidade



transmissão de saberes e costumes

A transmissão de saberes e costumes culinários ocorre em uma “linha ancestral” da mulher de referência: Antonia. Na cartografia acima podemos notar que a árvore genealógica da Antonia difere da sua linha ancestral, isso porque ela aprendeu a cozinhar, principalmente, com sua sogra, Arlete. Apesar de ter aprendido a cozinhar com Arlete, morou boa parte da sua vida com sua mãe, Maria Bezerra, o que a fez incorporar costumes e práticas também desta mulher.

a cozinha contém (pessoa)



a cozinha contém (pessoa)

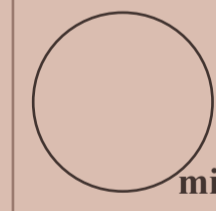
Como já visto, Antonia aprendeu a cozinhar com Arlete e incorporou seus hábitos, assim como incorporou os hábitos de Maria Bezerra. Arlete incorporou os hábitos de Maria José, sendo assim, a cozinha da Antonia também é composta pela *cozinha de Maria José*, mesmo que indiretamente, já que Arlete passa os costumes que aprendeu com Maria José à Antonia.

Em termos práticos e verídicos: Antonia aprendeu a cozinhar feijão com Arlete, Arlete aprendeu a cozinhar feijão com Maria José. De certa forma, o feijão de Antonia remete ao feijão de Maria José. Logo, a *cozinha de Antonia* comporta as incontáveis mulheres as quais possam caber dentro de sua ancestralidade: Arlete, Maria José, as mulheres que passam seus saberes à Maria José, as mulheres que passam seus saberes à Maria Bezerra e assim sucessivamente, em uma infinitude que nenhum trabalho conseguiria abordar.

Um corpo feminino é composto por muitos outros corpos femininos, por muitos outros costumes e muitos outros saberes, mesmo que subconscientes.

a cozinha contém (lugar)

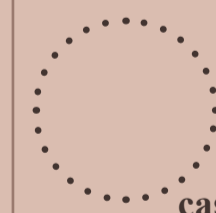
causas:



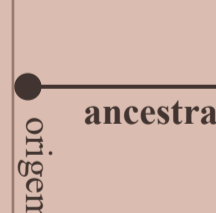
migração



nascimento

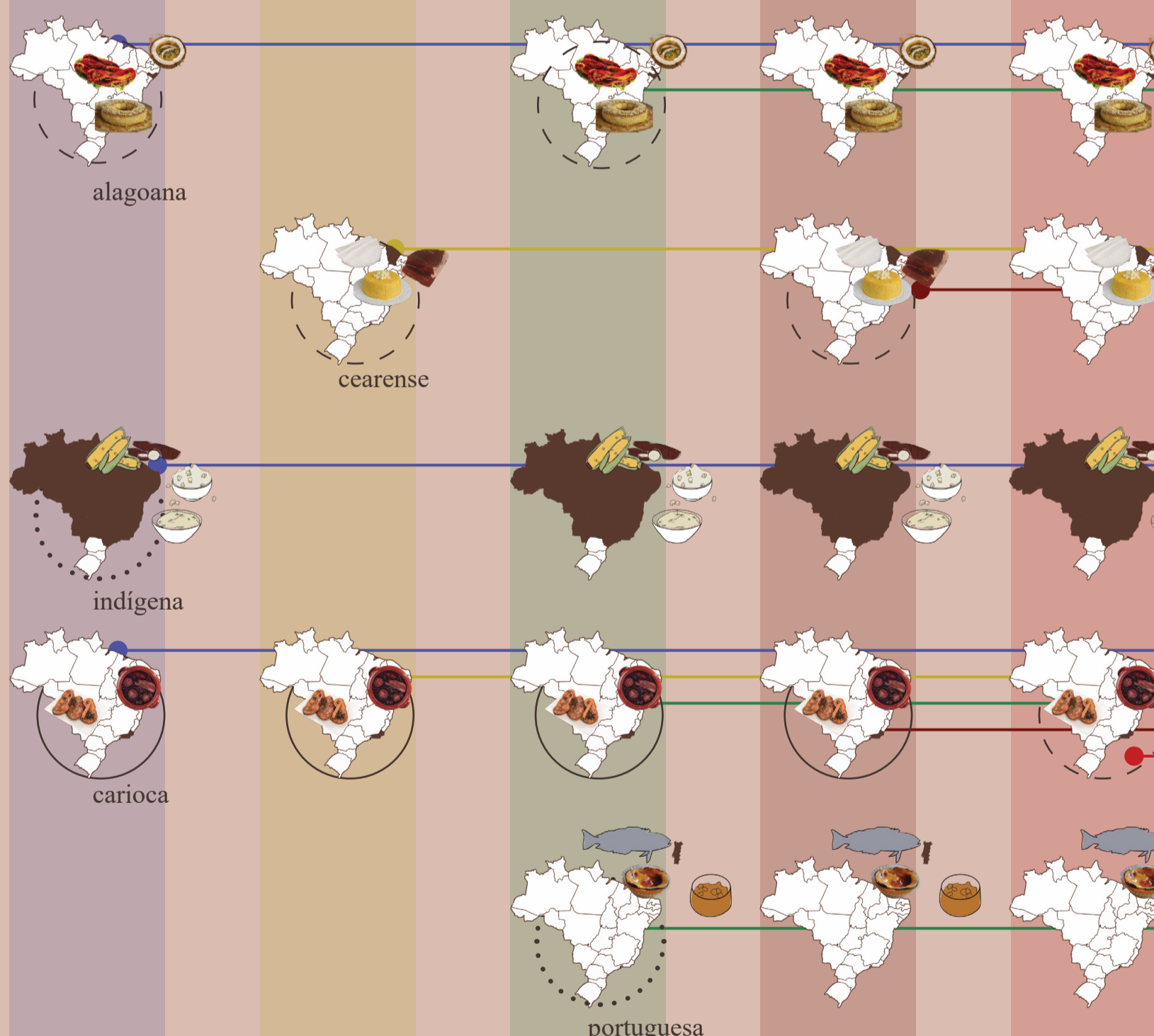


casamento



ancestralidade

origem



a cozinha contém (lugar e causa)

Assim como a mulher é composta de muitas mulheres, a mulher também é composta de muitas cozinhas (culinárias). Se Maria José vivenciou a culinária alagoana, indígena e carioca, Arlete, que absorveu seus saberes, também experimentou essas mesmas culinárias, mesmo que não diretamente. Se Arlete experimentou as culinárias alagoana, indígena, carioca e portuguesa, Antonia também e assim continuamente.

As circunstâncias que incitam as experiências das pessoas com outras culinárias são diversas. Detalho aqui as quatro condições de possibilidade que julgo relevantes para o teor do trabalho: nascimento, migração, casamento e ancestralidade.

1. Nascimento: local onde a mulher nasce e, por vivência nesse território, absorve as práticas culinárias e costumes locais.
2. Migração: local para onde a mulher migra e se restabelece durante sua vida — costume comum durante o século passado. Por exemplo: Antonia nasceu no Ceará, e por isso possui costumes desse território. Quando vem para o Rio, depara-se com uma nova forma de cozinhar e de utilizar o alimento, experimentando a culinária local e adaptando às novas formas apresentadas.
3. Casamento: No recorte deste trabalho, era comum que as mulheres fossem as responsáveis pela alimentação dos seus maridos a partir da sua culinária. Segundo Antonia, para casar foi necessário que ela soubesse cozinhar, e por isso aprendeu com sua sogra. Então, se a mulher se casa com um homem de uma origem diferente da sua, acaba por adaptar-se ao contexto e aprende receitas locais do seu cônjuge — seja através da sogra, seja através do parceiro, seja através de pesquisas.
4. Ancestralidade: Como dito, a ancestralidade se relaciona à mulher que transmite seu conhecimento a outras mulheres, independente de seus laços consanguíneos ou familiares.

Então, a cozinha de uma mulher é composta de tantos outros lugares por tantas outras causas quanto é impossível de representar.

Maria José

vida e acontecimentos

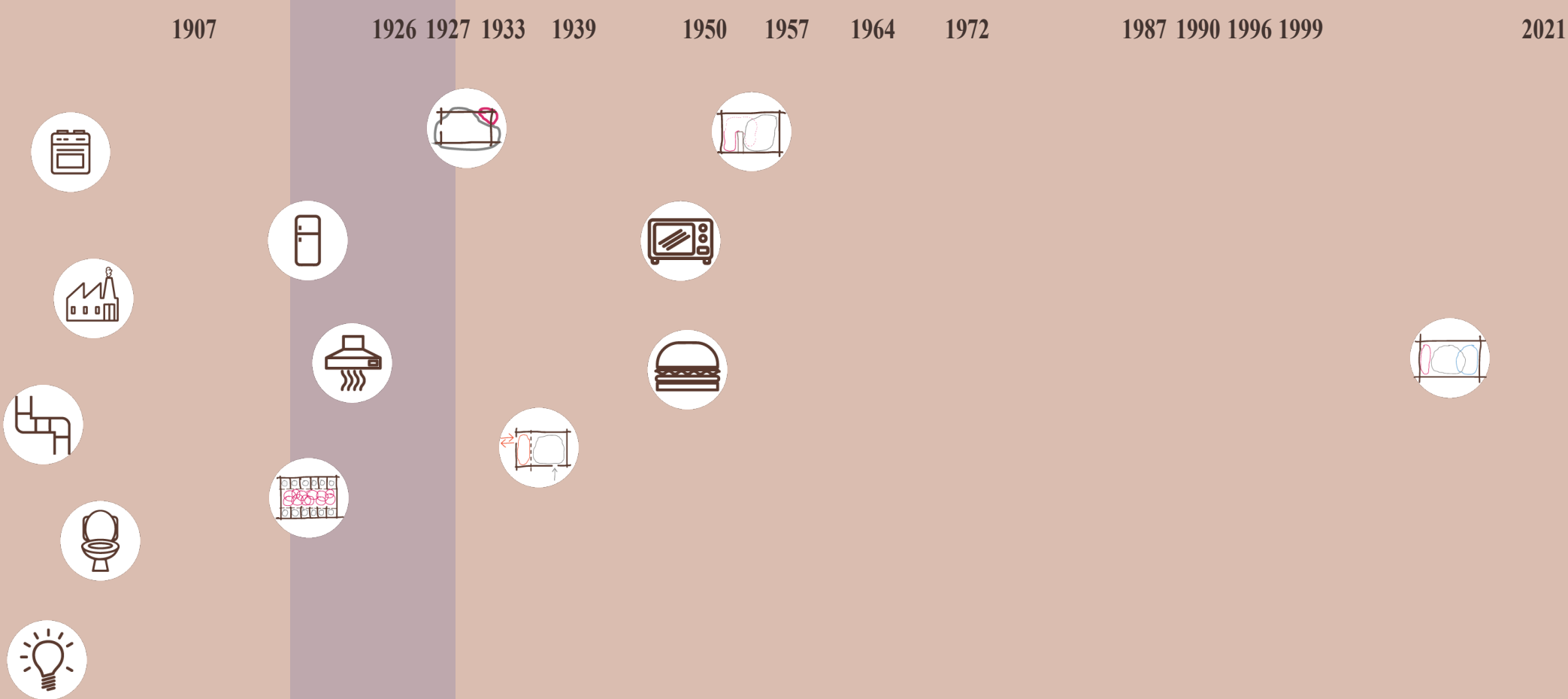
As mulheres desse trabalho não tiveram acesso as mesmas ferramentas e às mesmas tecnologias durante suas vidas e, por isso, destaco aqui pontos que considero importantes relativos a vivência de cada mulher - sejam invenções, sejam acontecimentos mundiais, sejam modelos de cozinha que surgiam mundialmente (*legenda - pág. 46*), posicionando-os em uma linha do tempo produzida com as datas importantes relativas a essas mulheres.

Em um primeiro momento, mostro o que chamo de *acontecimentos mundiais* independentes da vida das mulheres, ou seja, aqueles relacionados ao marco temporal de alguma invenção tecnológica, algum acontecimento etc.

Logo depois, mostro os *acontecimentos pessoais*, inseridos no contexto de suas existências, já que não necessariamente tinham acesso a ferramentas já existentes, principalmente por residirem, por exemplo, no interior do Brasil no século passado.

acontecimentos mundiais

os dados dos acontecimentos mundiais são iguais à todas as mulheres, e por isso estarão presentes apenas nessa primeira análise

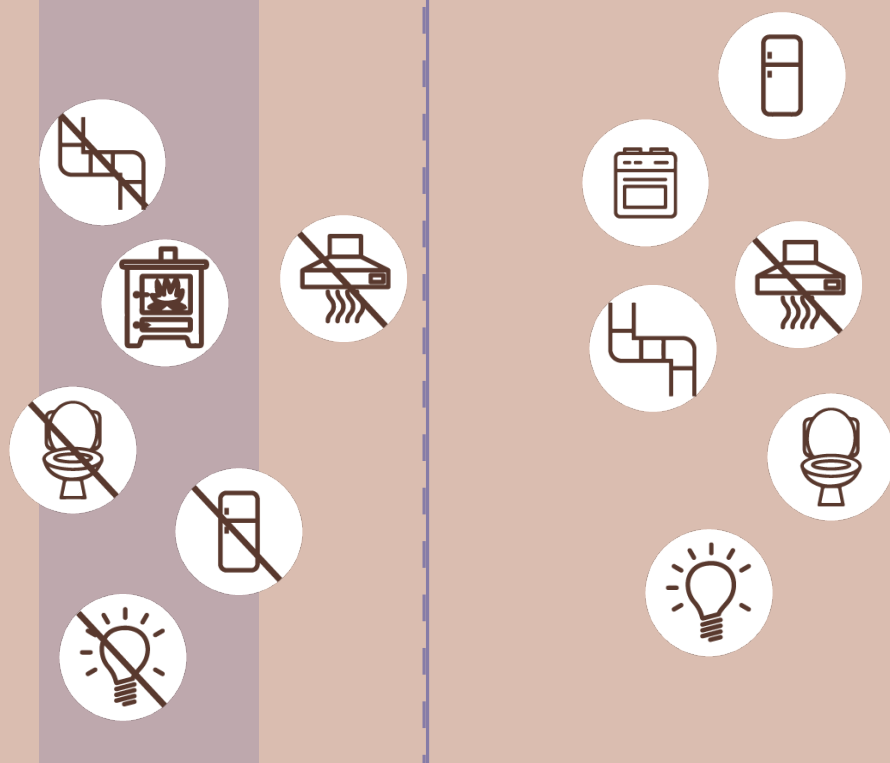


linha do tempo



- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Nota-se, nos acontecimentos pessoais, que existem diferentes formas de morar de acordo com cada localidade da mulher.

Tomemos Maria José como exemplo: quando em sua cidade natal, Alagoas, entre 1907 e 1939, alguns equipamentos e sistemas não eram acessíveis, como água encanada, energia elétrica, entre outros. Já entre 1939 e 1972, quando Maria José migrou para o Rio de Janeiro, o acesso a água encanada, energia elétrica, fogão a gás etc é facilitado, mudando significativamente sua *cozinha*.

Se em Alagoas Maria cozinhava em um fogão a lenha, quando no Rio de Janeiro ela tem acesso ao fogão a gás. Durante o cozimento com o uso de lenha, a casa inunda-se com a fuligem da queima da madeira, enquanto com o uso do fogão a gás sente-se os aromas apenas da cocção - e não aqueles relativos à manutenção do fogo.

Maria Bezerra

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972

1987

1990

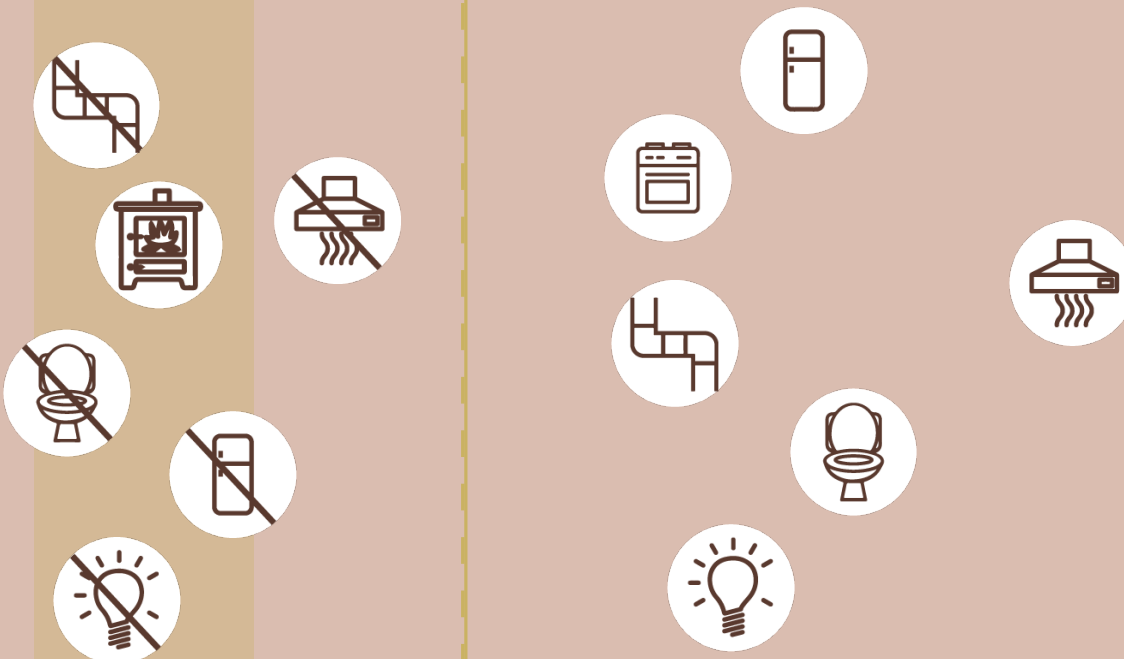
1996

1999

2021

- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Arlete

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972

1987

1990

1996

1999

2021

período de vida (nascimento-falecimento)

período de residência na cidade natal

período em que foi casada

período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Antonia

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972

1987

1990

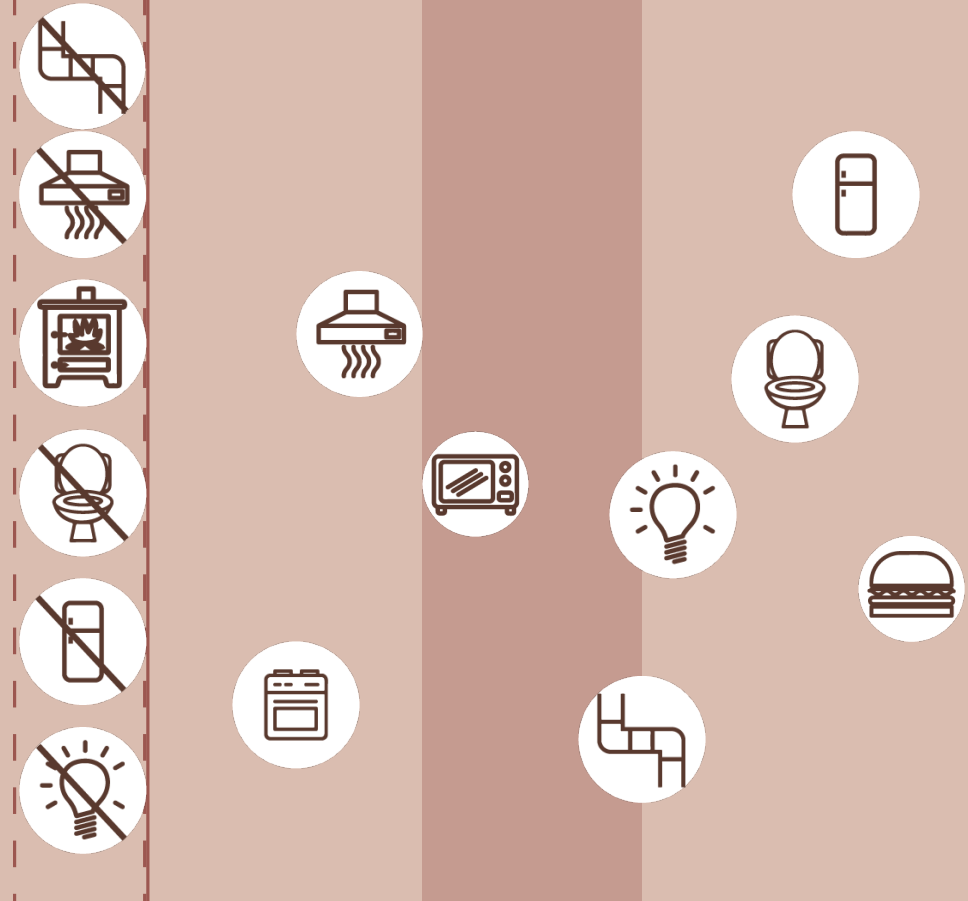
1996

1999

2021

- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Raphaela

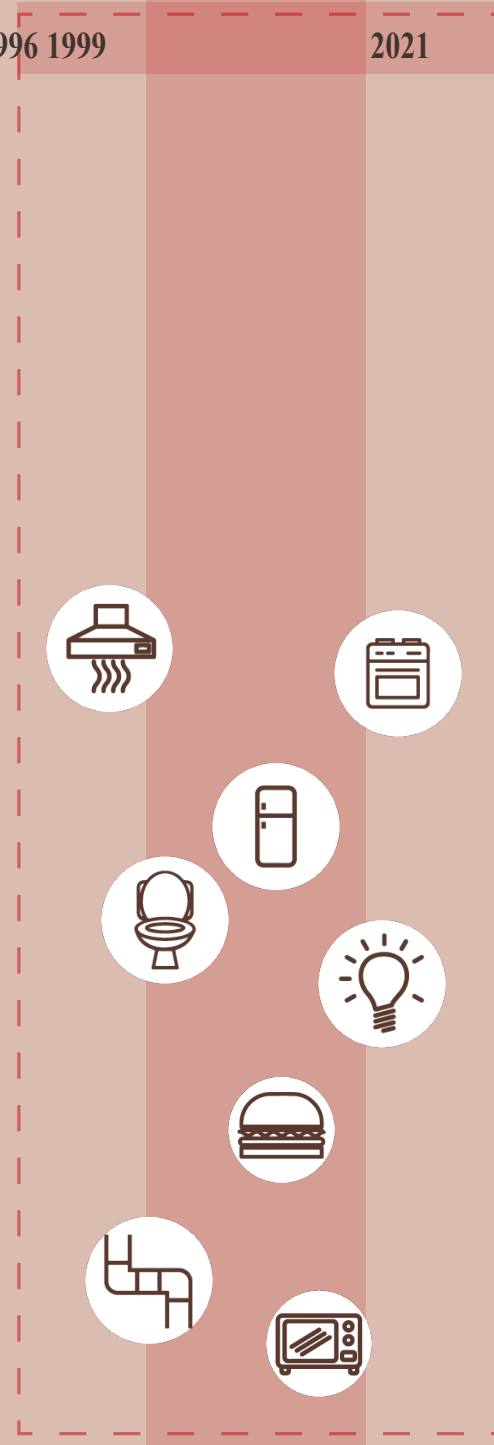
vida e acontecimentos

linha do tempo

1907 1926 1927 1933 1939 1950 1957 1964 1972 1987 1990 1996 1999 2021

- período de vida (nascimento-falecimento)
 - período de residência na cidade natal*
 - ⋯ período em que foi casada
- *nesse específico caso a cidade natal é o Rio de Janeiro

acontecimentos pessoais



Maria José Maria Bezerra Arlete Antonia Raphaela

cruzamento de ancestralidades, afetividades, usos e espacialidades

Visto que a cartografia familiar detalha mulheres conectadas por uma mesma linha ancestral, as afetividades de suas *cozinhas* se entrelaçam de tal maneira que, muitas vezes, não é possível separar memórias a respeito da cozinha de cada mulher. Sendo assim, detalho esse item de forma conjunta, correlacionando lembranças, relatos e fotos a fim de ilustrar a ancestralidades, as afetividades, os usos e as espacialidades (fotos e croquis das casas/apartamentos) de suas cozinhas.



Fotos de um almoço de família na *cozinha de Antonia*.. (receita de Maria Bezerra, porém atualmente quem cozinha é Antonia).

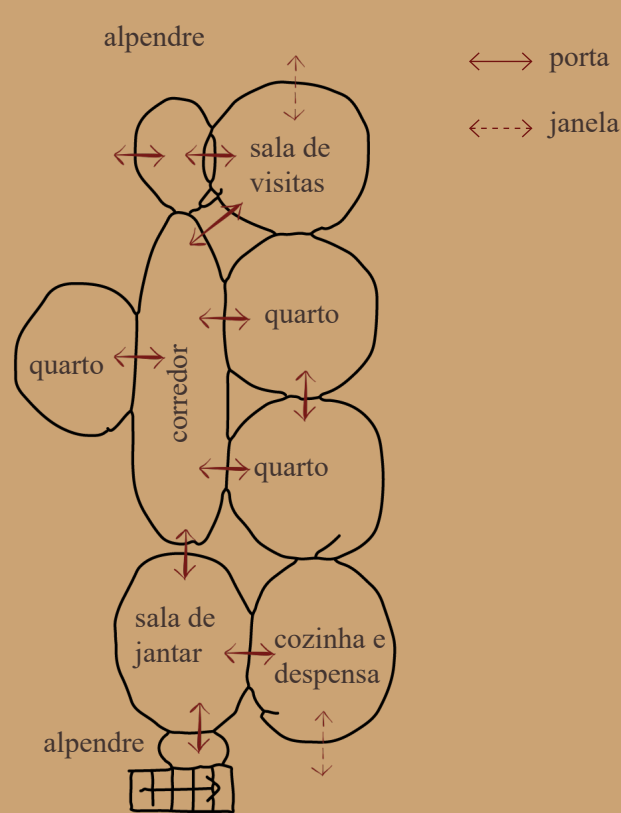
Fonte: acervo pessoal, 2021.

A maioria das pessoas presentes já comeram, em confraternizações, a galinhada feita pela Maria Bezerra e hoje comem a galinhada da Maria Bezerra feita pela Antonia.

Os aromas do alimento sendo cozinhado afetavam aos familiares quando Maria Bezerra cozinhava e continuam afetando quando Antonia cozinha, mesmo que em contextos, territórios, anos e cozinhas diferentes.

“Nossa, Antonia, tá cheirosa demais! Isso que é cheiro de galinhada.”

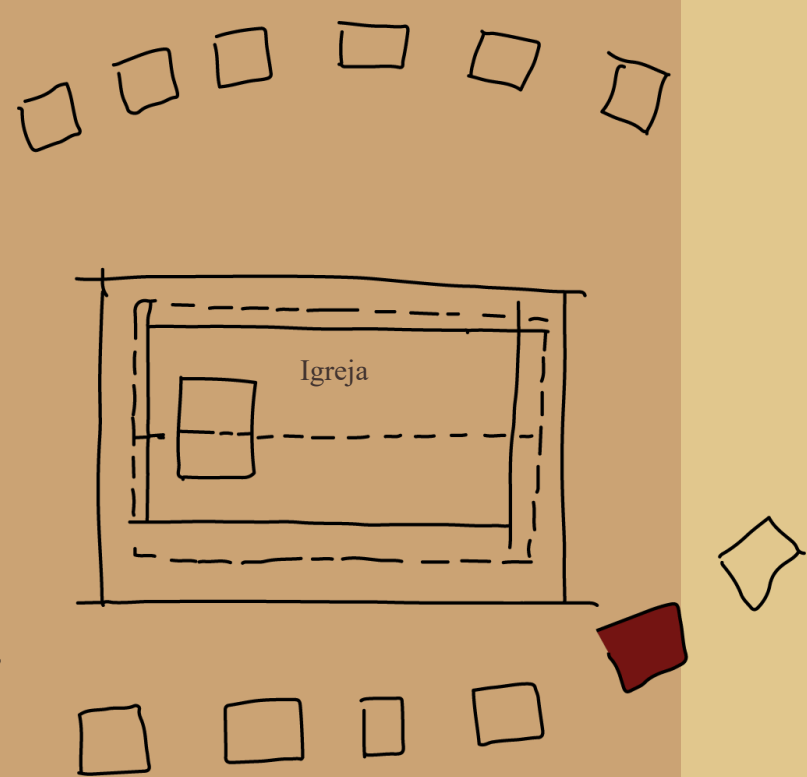
- L. (Irmã de Antonia, e filha de Maria Bezerra) comentando sobre o cheiro da galinhada quando em cozimento.



Configuração espacial da residência de Maria Bezerra e Antonia quando ainda no Ceará.

Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

“Eram 10 ou 12 casas”



“A gente sentava na calçada da igreja para bater papo.”

Configuração espacial da cidade que Maria Bezerra e Antonia viviam no Ceará.

Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

“a gente só comia carne aos domingos porque comprava, já fazia no mesmo dia e não podia soltar porque não tinha como guardar.”

“tinha uma pia, mas não tinha torneira não.”



Configuração espacial da cozinha que Maria Bezerra e Antonia viviam no Ceará.

Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

“não precisava de geladeira. Meu pai tinha plantação de arroz, milho, criação de galinha, de porco...”



Casa no Ceará onde Maria Bezerra e Antonia viviam

Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].



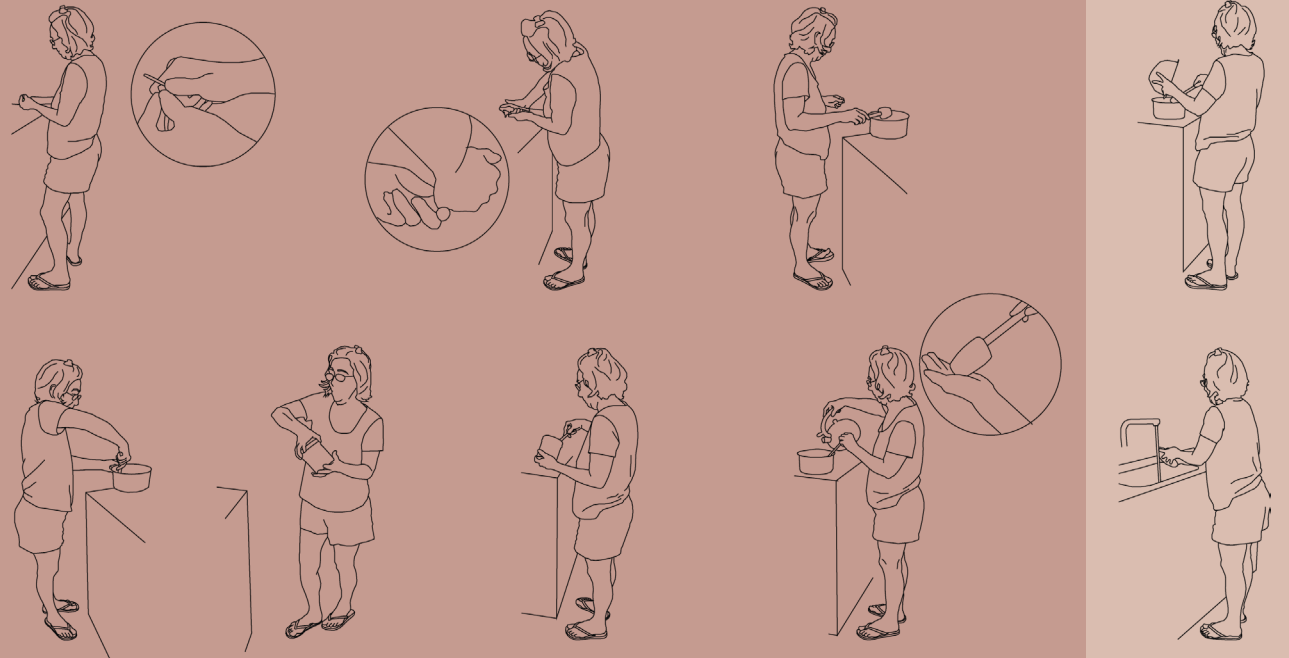
Casa no Ceará onde Maria Bezerra e Antonia viviam

Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].



Cozinha de Antonia

Croqui autoral feito com base na cozinha de Antonia.



Ações da Antonia na cozinha



receitas de Arlete

Antonia cozinhando arroz

Fonte: acervo pessoal, 2019.



Antonia cozinhando feijão

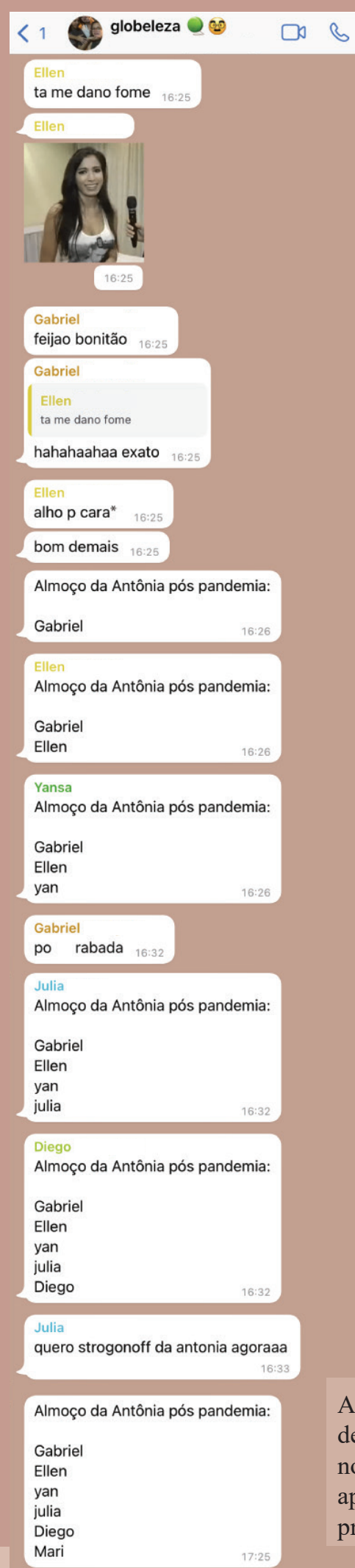
Fonte: acervo pessoal, 2021.

“Oi, Rapha. Olha, minha filha, o que eu posso te falar que realmente a comida da sua mãe é deliciosa, né... o único perigo dela é que a gente engorda, porque você não consegue comer sem repetir, né. Aquela rabada, aquela carne assada, essas coisas assim que ela faz com tempero. Tempero saboroso, que realmente eu posso tentar fazer, mas não consigo, não fica nunca igual. Aquele arrozinho dela que é soltinho e branquinho, que eu também não sei fazer, tento, mas não consigo, mas é muito boa comida. E o cheiro vai longe, né? A gente já sente o cheiro de longe. Feijão, que realmente é um feijão que eu nunca comi igual, faço o meu também, mas eu nunca acho meu gostoso. É isso aí minha filha, é exatamente isso mesmo, tudo muito gostoso, tudo muito saboroso, e é que eu te falei... o perigo é só a gente comer e repetir.”

- Z. (irmã de Antonia e filha de Maria Bezerra) falando sobre comida de Antonia.

“Então, a gente se acostuma a ter uma rotina, receber um tipo de tratamento, a comer um alimento com constância... A gente tem certos hábitos. E na minha vida, na minha pequena vida, quando eu era mais nova, criança, eu tinha o hábito de comer o arroz feijão só da minha mãe. É porque eu estudava integral então eu não comia na escola, e nem fora, eu nunca fui muito de comer em restaurante. Mas era isso eu tinha como fundamento, aquele arroz com feijão, na minha memória, e quando eu chegava na casa da sua mãe era um marco que... um marco que me dizia “é Júlia você não está em casa, você está numa casa diferente” e eu sentia isso pelo paladar, entendeu? Que causava outras sensações de quando eu comia arroz feijão em casa.”

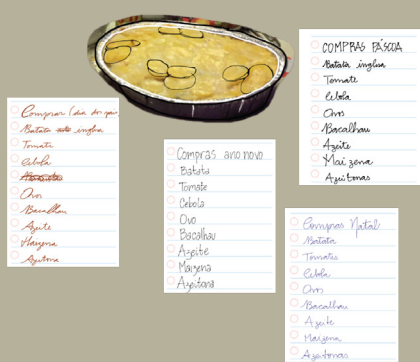
- J. (sobrinha de Antonia e neta de Maria) falando sobre comida de Antonia.



Amigos de Raphaela (filha de Antonia) conversando no *Whatsapp* após assistir a apresentação preliminar do presente trabalho.

Sua avó era igual a você, gostava de deixar o corredor de louças organizado.

- Antonia, nora de Arlete, para Raphaela sobre características similares entre avó e neta.



“E tinha o bacalhau de forno da sua avó, né, que esse é tradicional, que seu pai faz até hoje e eu também faço. Foi de geração por geração. Na verdade, hoje, eu não vejo as pessoas fazerem esse tipo de bacalhau que ela fazia.”

- E. (filha de Arlete e neta de Maria José) sobre o bacalhau de forno que se tornou receita de família.

“Ela fazia nhoque em casa. Fazia a massa, enrolada, cortava aquelas bolotinhas, botava na água pra subir... A vida dela era na cozinha. Ela saía de manhã, ia sempre lá na Taquara buscar alguma coisa pra fazer de comida e não gostava de comida velha. Igual a gente come hoje em dia de um dia pro outro? Não gostava. Ela gostava de comida fresca, cozinhava todo dia.”

- E. (filha de Arlete e neta de Maria José) sobre os costumes da Arlete.

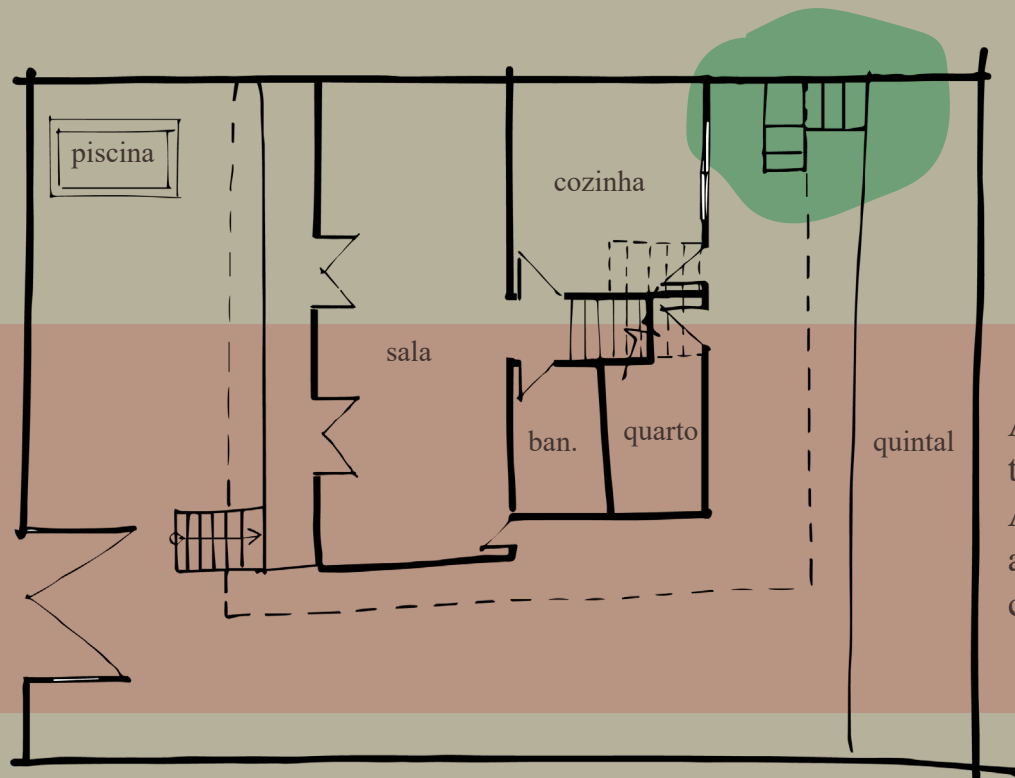
Eu lembro que ela fazia macarrão, macarrão simples, com molho de tomate e carne moída e era muito bom, muito bom. Lembro de comer e me sujar todo. Lembro que sempre depois que comida eu tinha que trocar de roupa porque me sujava, respingava molho de tomate. Eu lembro que eu tinha um prato e um copo, assim, que só eu usava. Tinha um kitinho pra mim.

- G. (neto de Arlete) sobre as lembranças quando ia para a casa da avó fazer alguma refeição.

“A sua avó cozinhava muito bem e a sua bisavó, que era a mãe dela, cozinhava muito bem também. Sua bisavó era de Alagoas, né? Ela fazia umas comidas de Alagoas, né? Ela fazia pamonha enrolada na folha da bananeira, ela comprava rapadura. Tanto sua bisavó quanto sua avó o feijão era muito cheiroso, era demais.”

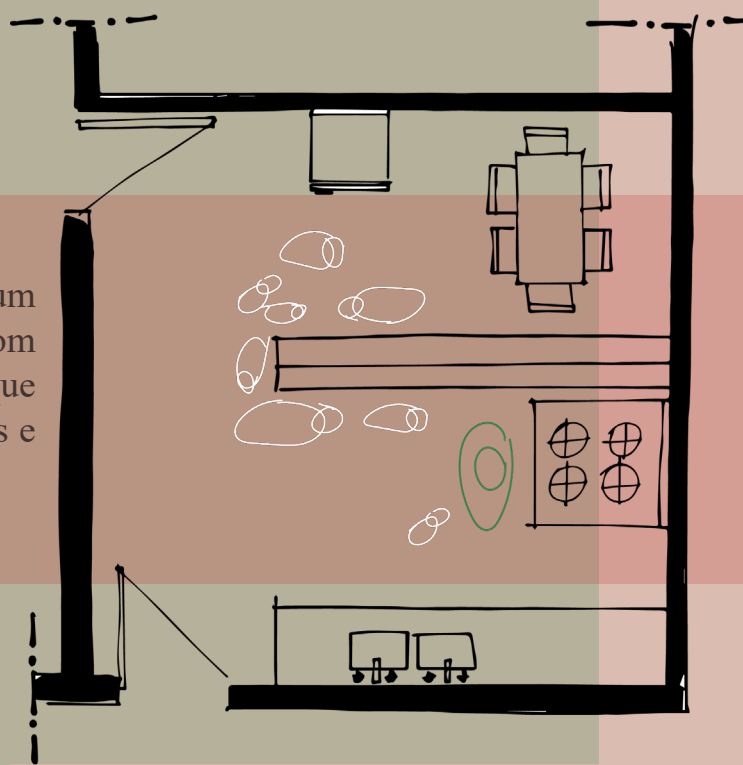
- Arlete para Antonia sobre o feijão da mãe, Maria José, enquanto ensinava à Antonia a receita.

LOCAL ONDE ARLETE PASSAVA SEU TEMPO LIVRE COM - E SEMPRE - OS CACHORRINHOS



Casa da Arlete

Fonte: croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.



Cozinha de Arlete

Fonte: croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

Antonia, por algum tempo, morou com Arlete, tempo em que aprendeu suas receitas e costumes.

“Sim, os cachorrinhos ficavam sempre na cozinha, estavam sempre atrás dela.”



A casa da Taquara - foto dos anos 90

Fonte: acervo pessoal da autora

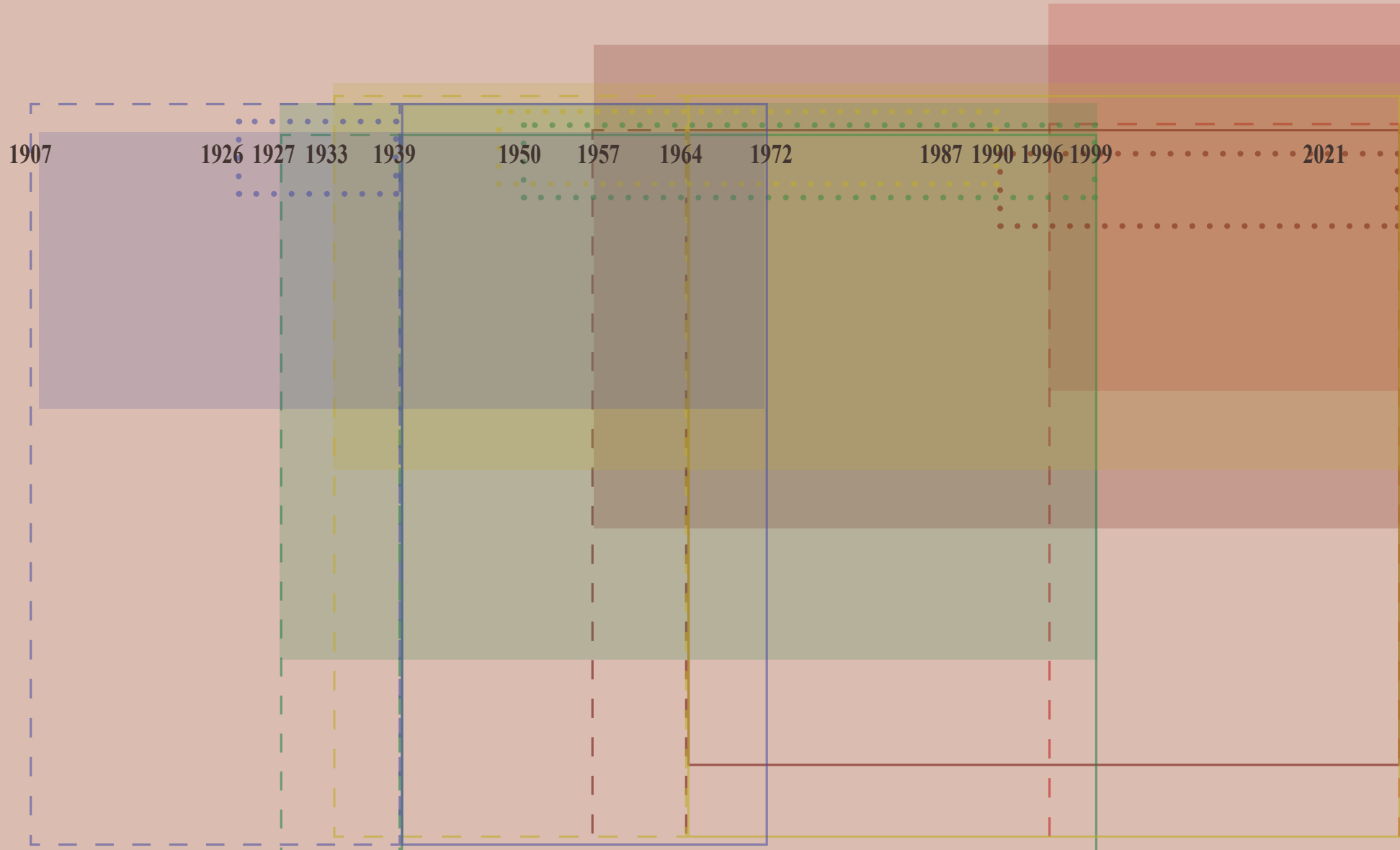


A cozinha da Taquara - foto de 2011

Fonte: acervo pessoal da autora

Maria José Maria Bezerra Arlete Antonia Raphaela

cruzamento de vidas



- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

Epílogo

Se a cozinha, enquanto arquitetura, está ligada ao uso do corpo, uma mesma cozinha pode ser várias cozinhas em momentos diferentes. Se Raphaela prepara uma refeição na cozinha “x”, e Antonia também prepara uma refeição na cozinha “x”, o espaço adquire diferentes características dependendo de quem o ocupa. Por exemplo: quando Raphaela cozinha, gosta de organizar a bancada separando ingrediente por ingrediente já semi-preparados, como um *Mise en place*²⁴, enquanto Antonia gosta de preparar os alimentos, um de cada vez, e já submetê-los ao processo de cocção.

Acrescido a isto, a arquitetura também carrega dentro dela todas as mulheres não presentes que ocupam o corpo da mulher que está presente. O uso da *cozinha de Antonia* é composto pelo uso da *cozinha de Arlete*, de *Maria José* e de *Maria Bezerra*. Vejamos um exemplo da manifestação dessa ancestralidade: se Antonia refoga alho e cebola sempre após cozinhar o feijão, durante todo esse processo, a casa se inunda dos aromas de feijão cozido aliado com os aromas de alho e cebola refofando; se foi Arlete quem ensinou a Antonia essa receita, e se foi Maria José quem ensinou a Arlete, provavelmente o cheiro desse processo nas três cozinhas era similar. Portanto, podemos imaginar que, enquanto Antonia cozinha, esse espaço, de alguma forma, contém características sensoriais similares às que a *cozinha de Maria José* tinha, mesmo que essas duas mulheres nunca tenham se conhecido.

O afeto também é uma subdivisão da cozinha: se a comida da Antonia afeta “alguém” com a receita de seu feijão, e se Antonia aprendeu a fazer feijão com a Arlete, a culinária da Arlete também afeta esse “alguém”. Se Arlete aprendeu com Maria José, ocorre o mesmo: a culinária de Maria José também afeta esse “alguém”. Cria-se uma rede infinita, então, dos corpos com a arquitetura e com o afeto, sendo o corpo feminino o fio condutor da rede.

A cozinha, então, é a soma de todos os territórios que um corpo vivenciou, de todos os afetos, de todos outros corpos e saberes, de todas as arquiteturas. A mulher é a soma — e a causa — de todas as cozinhas, todos os afetos e todas as mulheres. A arquitetura é — deve ser — o abrigo de corpos, saberes, territórios, afetos, ancestralidades, histórias, memórias e usos.

Uma nova forma de fazer arquitetura?

A maior parte da minha experiência pessoal na Faculdade de Arquitetura não incluiu a valorização de características relativas aos sentidos, aos afetos e aos corpos. Foi somente nos últimos períodos do curso que tive acesso a disciplinas que abordavam questões a respeito do uso do espaço e dos corpos nesse espaço, o que logo conectei com minha história.

A arquitetura deixou de ser, a meu ver, somente sobre construções, e tornou-se um emaranhado de corpos, de marcas, de experimentações, de volumes, vazios e mais quantas categorias cabem relativas a uma vivência. Se falamos de experiências pessoais e individuais, é importante tecer camadas de informações específicas de cada contexto.

Incorporar afetos ao espaço da cozinha e torná-la central não é nada que necessariamente se expressa literalmente, mas sim de forma a acionar o campo do subjetivo e do sensível a partir do entendimento de cada indivíduo sobre um determinado espaço. Melhor dizendo, seria contradizente determinar uma “forma de fazer arquitetura” ou uma “solução para resolver a desvalorização da cozinha” a partir da minha única experiência se falo, justamente, da valorização de histórias, de memórias, de usos, de corpos, de ancestralidades, de afetos, (...) vários, tanto quanto não se é possível mapear ou descrever.

Logo, pergunto: seria uma “nova forma de fazer arquitetura” ou olhar com mais atenção algo que, na realidade, sempre esteve presente?

²⁴ Termo de origem francesa para se referir à organização da bancada, onde se separa todos os utensílios e todos os ingredientes - já cortados, descascados e na quantidade correta - a serem utilizados.

Bibliografia

- ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Melo e (org.). História da vida privada no Brasil: cotidiano e vida privada na América Portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 2018.
- BRITTO, Fabiana Dultra; JACQUES, Paola Berenstein. Cenografias e corpografias urbanas: um diálogo sobre as relações entre corpo e cidade. Cadernos Ppg-Au/Ufba: Paisagens do Corpo, Salvador, v. 7, edição especial, p. 11-16, 2008. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/ppgau/article/view/2642/1865>. Acesso em: 18 maio 2021.
- CASCUDO, Luis da Camara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.
- DAVIS, Angela. O legado da escravidão: parâmetros para uma nova condição da mulher. In: DAVIS, Angela. Mulheres, raça e classe. São Paulo: Boitempo Editorial, 2016. Tradução de Heci Regina Candiani.
- _____. O significado de emancipação para as mulheres negras. In: DAVIS, Angela. Mulheres, raça e classe. São Paulo: Boitempo Editorial, 2016. Tradução de Heci Regina Candiani.
- FEDERICI, Silvia. Calibã e a bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Editora Elefante, 2017. Tradução Coletivo Sycorax.
- FRACALOSSI, Igor. Clássicos da Arquitetura: Casa Modernista da Rua Santa Cruz / Gregori Warchavchik. 2013. ArchDaily Brasil. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-17010/classicos-da-arquitetura-casa-modernista-da-rua-santa-cruz-gregori-warchavchik>. Acesso em: 24 nov. 2021.
- FRONTEIRAS DO PENSAMENTO. Vandana Shiva – as mulheres e a construção do novo mundo. YouTube, 3 set. 2013. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=XcKx-uE4xrw>. Acesso em 24 nov. 2021.
- GAMA, Fabiene. A autoetnografia como método criativo: experimentações com a esclerose múltipla. Anuário Antropológico, v. 45, n. 2, p. 188-208, 2020.
- HELENE, Diana. Gênero e direito à cidade a partir da luta dos movimentos de moradia. Artigo publicado em Scielo Brasil, 2019.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Danièle. Novas Configurações da Divisão Sexual do Trabalho. Cadernos de Pesquisa, on-line, São Paulo, v.37. nº 132, São Paulo, 2007
- HISTÓRIA da Alimentação no Brasil. Direção de Eugenio Puppó. Produção de Eugenio Puppó. [S.I.]: Heco Produções, 2020. Color. Disponível em: <https://www.primevideo.com/detail/A-Hist%C3%B3ria-da-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-no-Brasil/0PZ1HALADKHKE47KKQTCWSKDB4>. Acesso em: 24 nov. 2021.
- KAPP, Slike; LINO, Sulamita Fonseca. Na cozinha dos modernos. Cadernos de Arquitetura e Urbanismo, vol 15, nº 16, Belo Horizonte, 2008.
- LADEIRA, Maria Elisa. “Uma Aldeia Timbira”. In: NOVAES, Sylvia Caiuby (Org.). Habitações indígenas. São Paulo: Nobel; Edusp, 1983, p. 11-32.
- MARÍN, Joaquín García. Urbanomestic. El urbanismo de las producciones domésticas. I2 Innovación e Investigación En Arquitectura y Territorio, [S.L.], v. 6, n. 2, 38p., 31 dez. 2018. Universidad de Alicante Servicio de Publicaciones. <http://dx.doi.org/10.14198/i2.2018.6.2.04>. Acesso em: 23 de maio 2021
- MARQUEZ, R. ; WELLINGTON, C. Atlas Ambulante. Belo Horizonte: Rona Editora, 2011.
- MARTÍNEZ, Zaida Muxi. Mujeres, casas y ciudades: más allá del umbral. Barcelona: Dpr-Barcelona, 2018.
- MIES, M.; SHIVA, V. El saber propio de las mujeres y la conservación de la biodiversidad. _____. La praxis del ecofeminismo: biotecnología, consumo y reproducción. Barcelona: Icaria Editorial, v. 128, 1998.
- NOVAES, Sylvia Caiuby. Introdução. In: NOVAES, Sylvia Caiuby (Org.). Habitações indígenas. São Paulo: Nobel; Edusp, 1983
- O’LOUGHLIN, Marina. ‘It’s not just food being shared, it’s ideas’: lunch with olafur eliasson. lunch with Olafur Eliasson. 2016. The Guardian - Art and Design. Disponível em: <https://www.theguardian.com/artanddesign/2016/apr/09/olafur-eliasson-sun-food-shared-ideas-lunch>. Acesso em: 15 abr. 2021.
- RISÉRIO, Antonio. Mulher, Casa e cidade / Antonio Risério; Apresentação de Heloísa Buarque de Holanda. São Paulo: Editora 34, 2015 (1ª edição).
- ROLNIK, Suely. O cartógrafo. In: ROLNIK, Suely. Cartografia sentimental: transformações contemporâneas do desejo. Sulina: Editora da Ufrgs, 2011. p. 65-70.
- RUGERI, Maicon Rodrigo. Casa Branca, Terra Roxa. Trabalho de Conclusão de Curso. Paraná, 2017.
- SANTOS, Marinês Ribeiro dos. Gênero e cultura material: a dimensão política dos artefatos cotidianos. Revista Estudos Feministas, v. 26, 2018.
- SANTOS, Silvio Matheus Alves. O método da autoetnografia na pesquisa sociológica: atores, perspectivas e desafios. Plural, v. 24, n. 1, p. 214-241, 2017.
- SHIVA, Vandana. Vandana Shiva aposta no ecofeminismo [entrevista concedida ao] Coletivo Huerquen. Outras palavras. Tradução de Inês Castillo. 2018. Disponível em: <https://outraspalavras.net/sem-categoria/vandana-shiva-aposta-no-ecofeminismo/>. Acesso em 24 nov. 2021.
- SILVA, Breno; GANZ, Louise. Banquetes: expansões do doméstico. Belo Horizonte: Belo Horizonte: Instituto Cidades Criativas Icc, 2008. 96 p.
- TV BOITEMPO. Silvia Federici | Mulheres e caça às bruxas | USP 2019. YouTube, 3 out. 2019. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=EFThPuCsrls>. Acesso em 24 nov. 2021.
- VELHO, G. Observando o familiar. In: VELHO, G. Individualismo e cultura: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea. Rio de Janeiro: Zahar, 1987
- VERISSÍMO, Francisco Salvador; BITTAR, William Seba Mallmann. 500 anos da casa no Brasil. As transformações da arquitetura e da utilização do espaço de moradia. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999 (2ª edição).

Entre corpos e cozinhas



pensando arquitetura através de mulheres e suas ancestralidades

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Faculdade de Arquitetura e Urbanismo

Trabalho final de graduação

Entre corpos e cozinhas:
pensando arquitetura através de mulheres e suas ancestralidades

Raphaela Barros da Cruz

Orientadoras:

Ana Paula Pollizo e Ayara Mendo

Rio de Janeiro

2021









Carne moída refogada

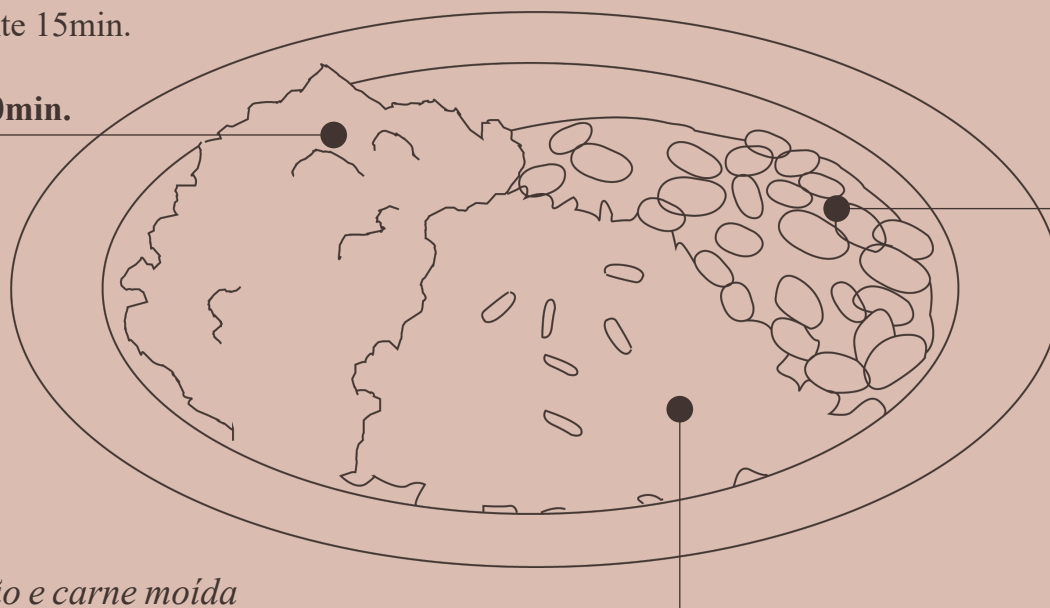
tempo no tempero: aproximadamente 15 min.

tempo refogando: aproximadamente 10min.

tempo cozinhando: aproximadamente 15min.

tempo total: aproximadamente 40min.

*tempo considerado com a carne já moída e descongelada



Refeição completa com arroz, feijão e carne moída

tempo total: aproximadamente 3 horas.

*É importante levar em conta, ainda, que esse prato é composto por alimentos de fácil e rápido preparo. Carnes assadas, por exemplo, podem levar entre 45 min e 2 horas na pressão, em média. Também existem processos preliminares a estes que tem uma duração mais variável, mas que adicionam algum tempo, como: descascar o alho, moer o alho, cortar a cebola, lavar o arroz, etc. Durante todo esse processo, a mulher permanece atenta na cozinha.

Feijão

tempo de molho: 1h

tempo de cozimento: aproximadamente 30 min.

tempo total: 1h30

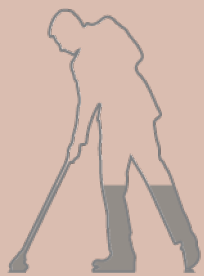
*tempo considerado sem adicionar o tempo de cozimento e de escaldo de carnes do feijão (paio, carne seca, lombo...).

Arroz

tempo total: aproximadamente 30min.



mulheres
92,1%



homens
78,6%

Taxa de realização de afazeres domésticos

No próprio domicílio ou domicílio de parente

Total de pessoas que realizam a atividade: 85,7%



mulheres
36,8%



homens
25,9%

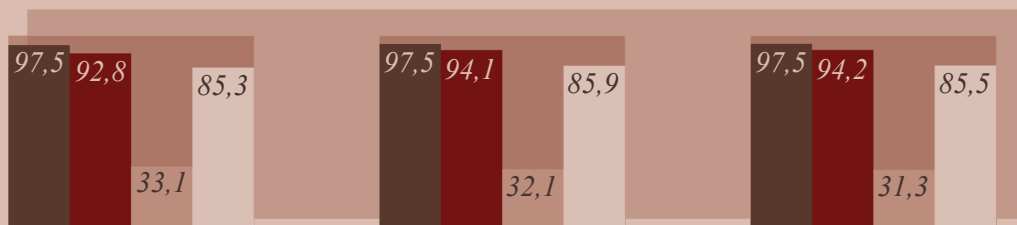
Taxa de realização de cuidados de pessoas

Cuidado de moradores ou de parentes não moradores

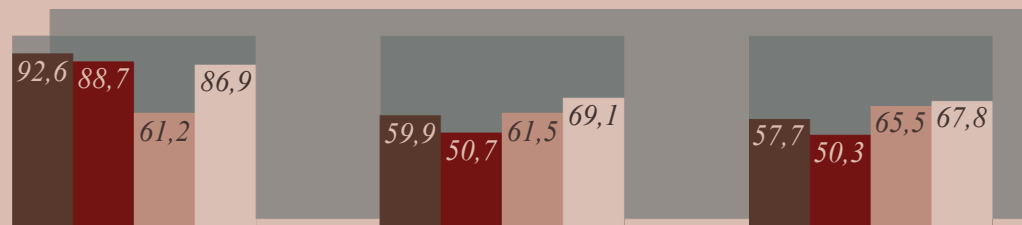
Pessoas que realizem afazeres domésticos no domicílio %

Por tipo de afazer doméstico, segundo o sexo e a condição no domicílio

mulheres



homens



preparar ou servir alimentos, arrumar a mesa ou lavar a louça

cuidar da limpeza ou manutenção de roupas e sapatos

fazer pequenos reparos ou manutenção do domicílio, do automóvel, de eletrodomésticos

limpar ou arrumar o domicílio, a garagem, o quintal ou o jardim

“O espaço doméstico não é, para a mulher, um espaço escolhido e nem de desfrute, é um lugar de obrigação, de cumprimento do papel de gênero” (MUXÍ MARTINEZ, 2018, p. 42, tradução nossa).

“Como demonstra essa breve história das mulheres e da acumulação primitiva, a construção de uma nova ordem patriarcal, que tornava as mulheres servas da força de trabalho masculina, foi de fundamental importância para o desenvolvimento do capitalismo.” (FEDERICI, 2017, p. 232)

“Efetivamente, o trabalho de reprodução não é acumulável. À revelia do aspirador de pó, do freezer, da inseminação artificial e de toda a imensa produção de mercadorias destinadas ao consumo doméstico, não se pode limpar a poeira de amanhã, nem matar a fome da semana que vem ou gestar os filhos da década seguinte. Se o aumento das forças produtivas de uma sociedade tende a reduzir o trabalho necessário à reprodução, ainda assim uma grande parcela desse trabalho não pode ser mercantilizada, racionalizada ou socializada. Mesmo que muitas mercadorias estejam disponíveis e os salários efetivamente permitam comprá-las, a criação dos filhos, a manutenção da moradia, o cuidado com os doentes e até mesmo o consumo concreto envolvem um trabalho não reificável, sem o qual nenhum outro tipo de trabalho seria possível.” (KAPP; LINO, 2008, p. 18)



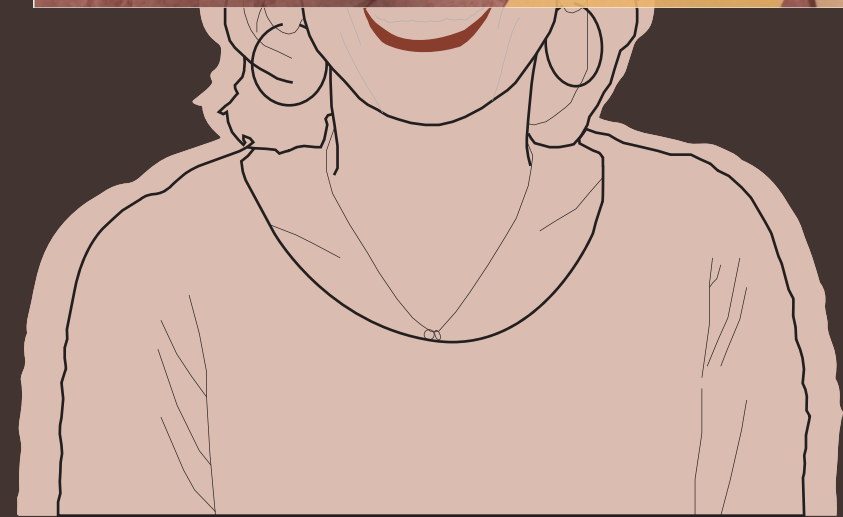
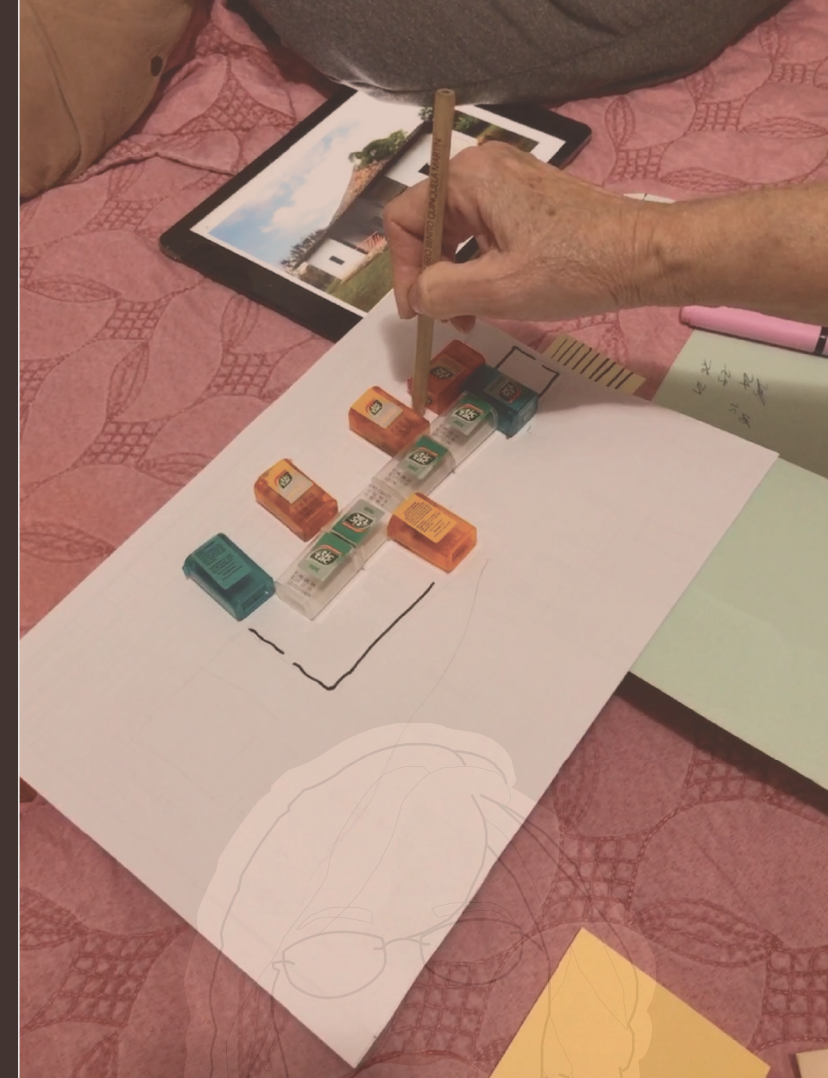


Mecanismos de escuta

Escuta íntima

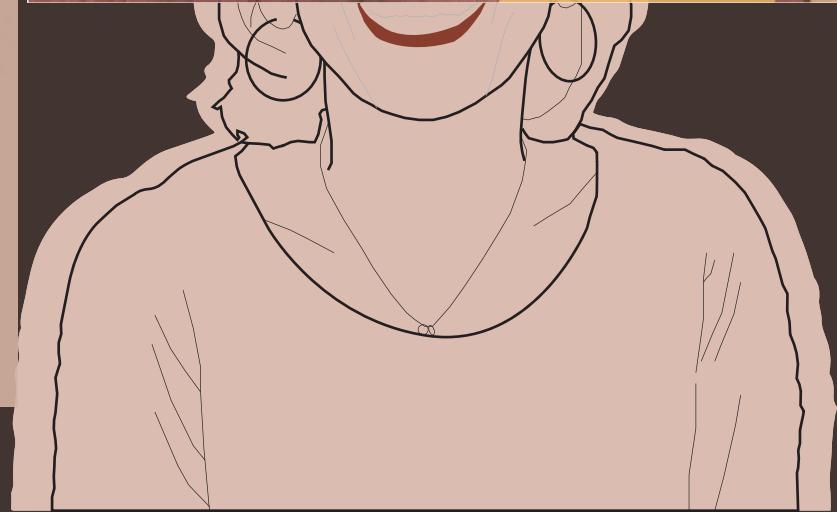
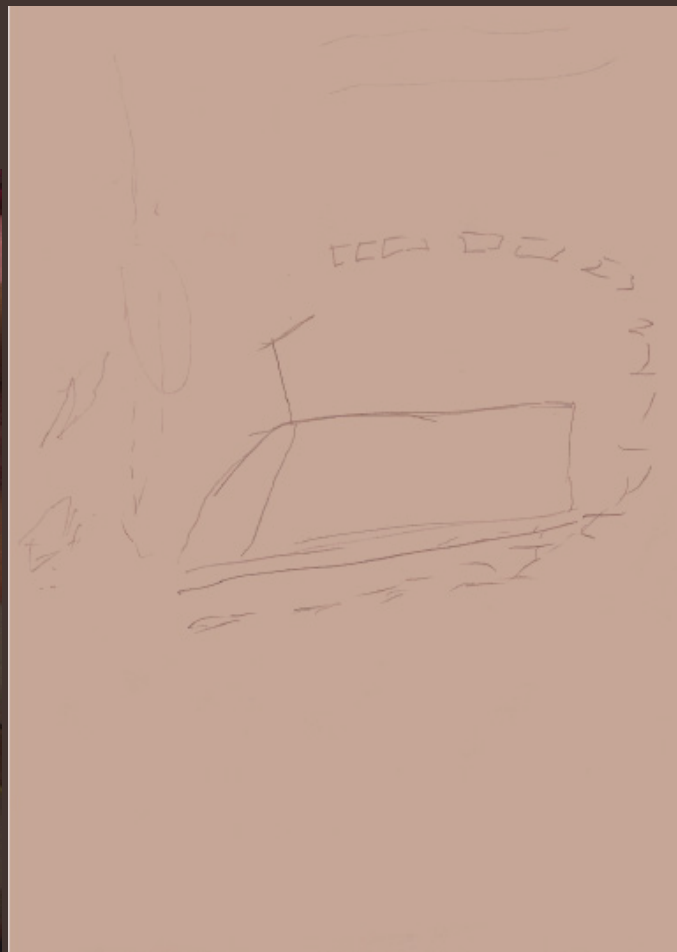
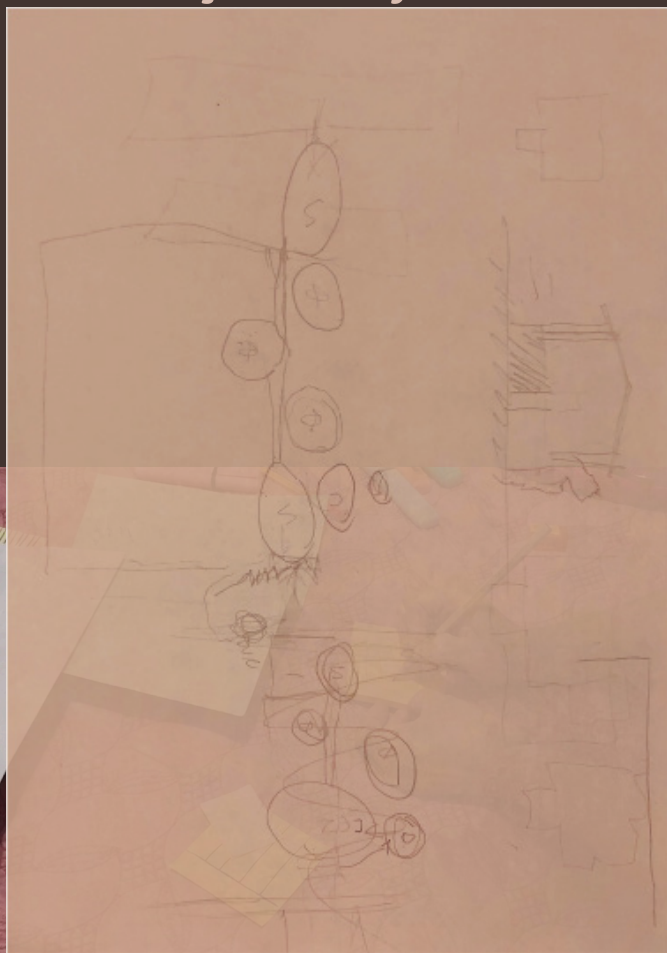


Escuta íntima *construção conjunta*



Escuta íntima

construção conjunta



Escuta íntima

construção conjunta

Seu bisavô José sua bisavó Maria e sua avó Arlete 19:53



Atrás sua bisavó Maria na frente sua avó Arlete, eu, ao meio seu pai Ricardo e o Mano. Na casa onde moramos quando crianças, em Rocha Miranda

terça-feira
Ju, voce tem alguma memoria de infancia ou até mais velha da comida da minha mae? Algo te marcou? 15:03 ✓✓

quarta-feira
Oi amor, bom dia. De tia tinha lembro-me do arroz e feijão que sempre foram diferentes do de minha mãe, tenho na memória. E, automaticamente me vieram as batatas fritas do tio Ricardo em Itaipuaçu

Kkkk 07:08

Então, me conta o que você lembra da comida da minha avó? Como era chegar lá pra comer, como era o gostinho da comida, como era ficar lá, até em relação ao próprio espaço da casa

Não precisa se preocupar em lembrar absolutamente tudo, pode ser o que você vai lembrando enquanto conversamos.

Quando puder, sem pressão :) 19:27 ✓✓

Oiii 20:05
Clarooo 20:05
então 20:07

Hahahahaha 21:22 ✓✓

E você gostava? Era algo que te marcava? 08:37 ✓✓

Sobre o arroz e feijão eu achava diferente e essa característica era o que me marcava bastante. Era um "é, estou na casa da minha tia" 08:48

Kkkkkk realmente era um marco kkkk pq isso Raphaela? 08:49

Trabalho final da faculdade menina hahahaha 09:26 ✓✓

Me fala mais sobre isso

Sua avó fazia vidros de pimenta e tds nós gostamos muito de pimenta 20:40

Nossa que delícia 20:49 ✓✓

Deviam ser maravilhosos 20:49 ✓✓

Eu levava até para o meu trabalho. Ela comprava a pimenta na feira. 20:57

Pimenta cadeira é uma delícia 21:01 ✓✓

ter., 25 de mai.

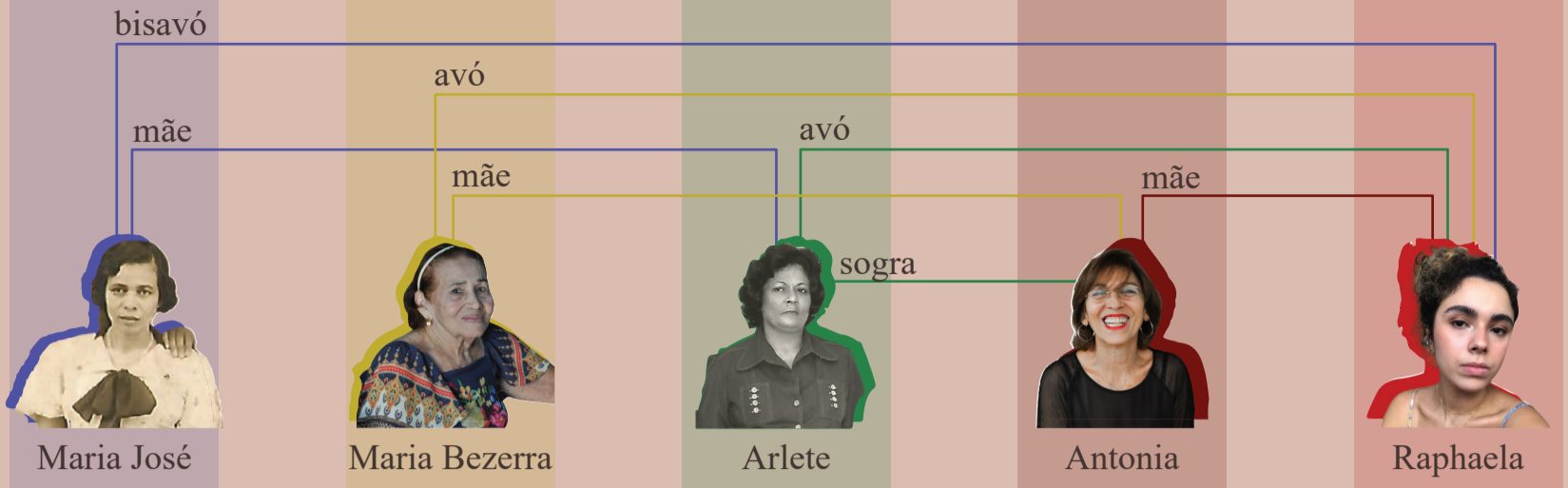
Encaminhada



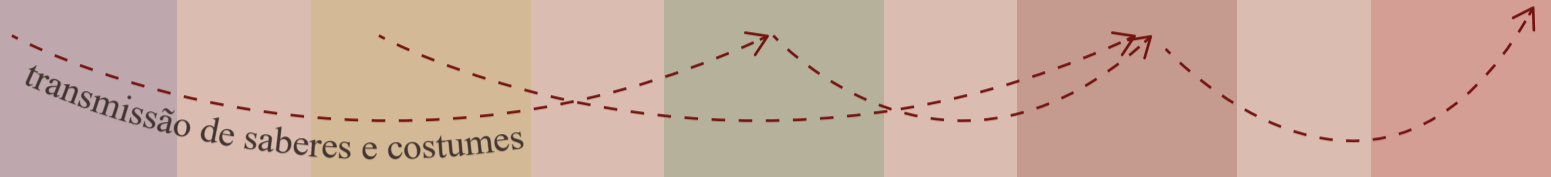
+3

Cartografia familiar

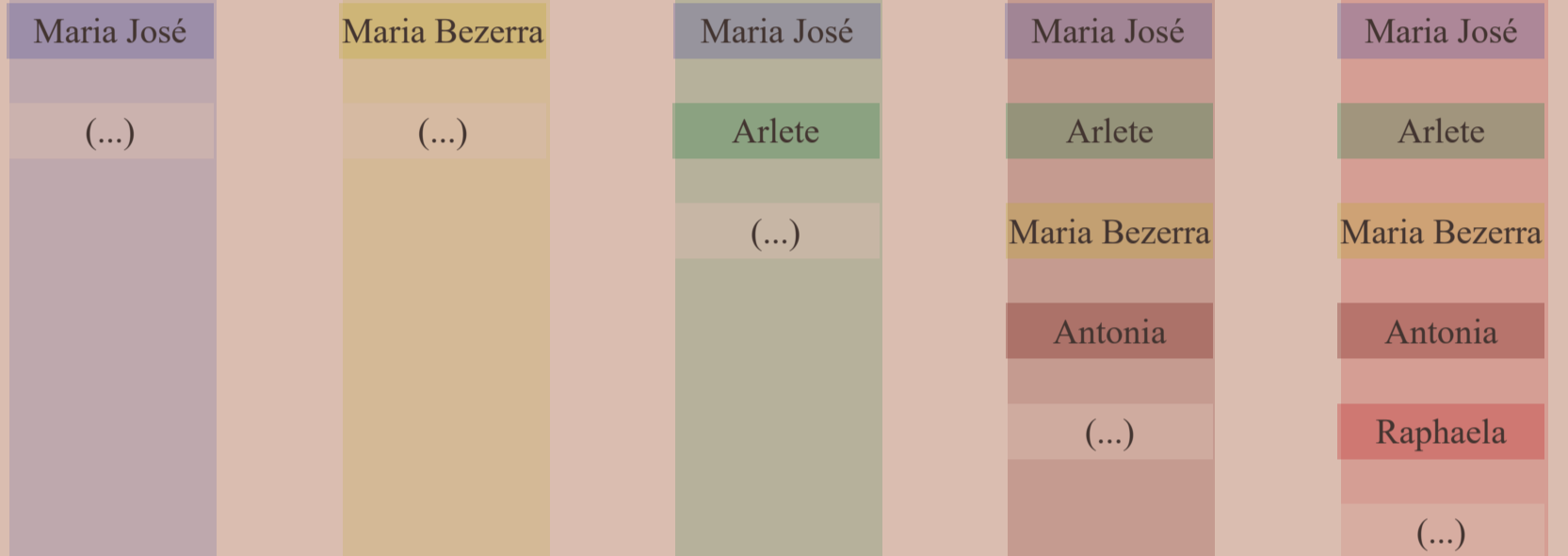
genealogia



ancestralidade



a cozinha contém (pessoa)

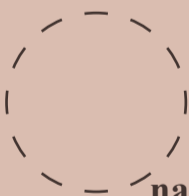


a cozinha contém (lugar)

causas:



migração



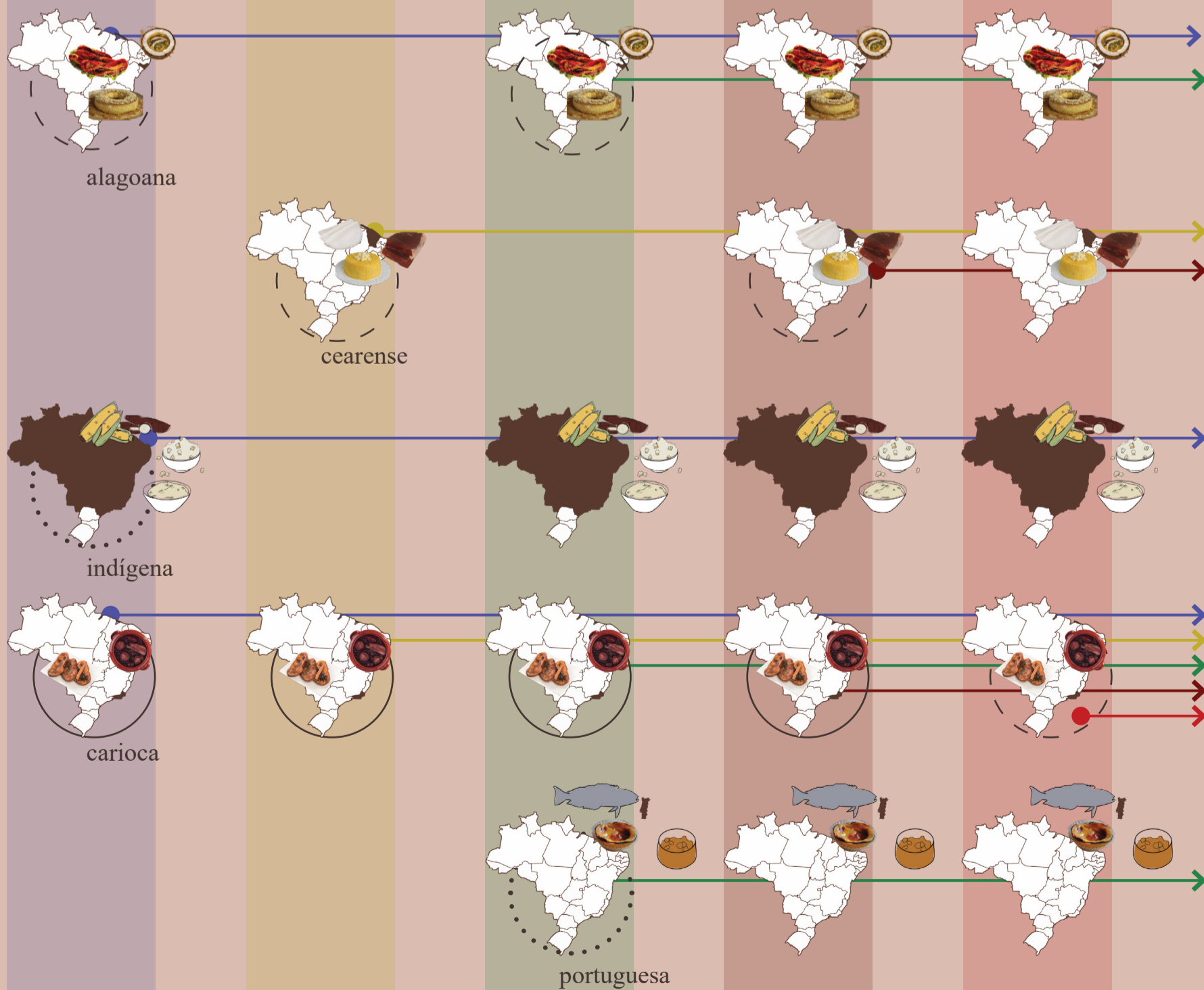
nascimento



casamento

ancestralidade

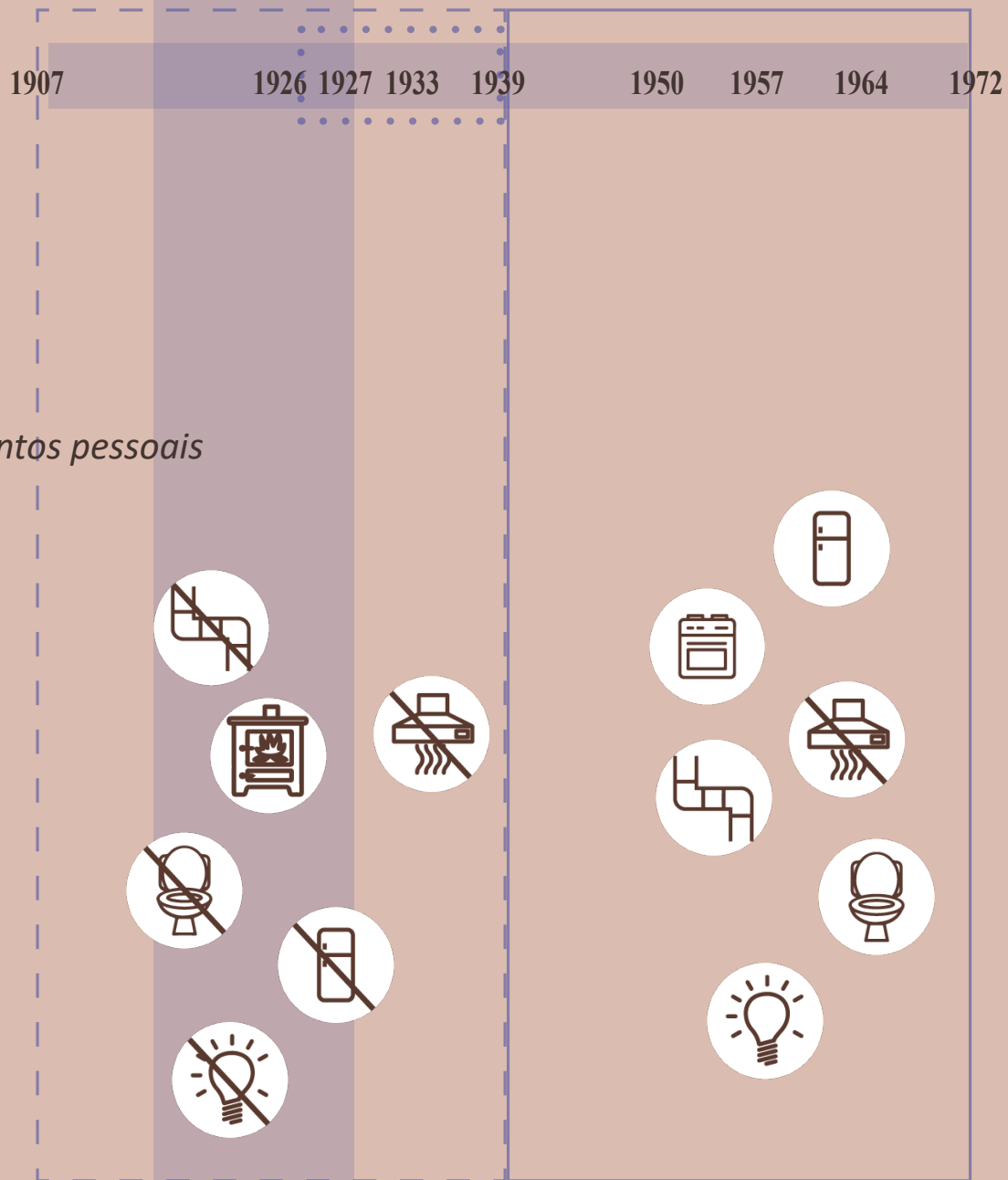
origem



Maria José

vida e acontecimentos

linha do tempo



1907 1926 1927 1933 1939 1950 1957 1964 1972 1987 1990 1996 1999 2021

- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais

Maria Bezerra

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972





1987

1990

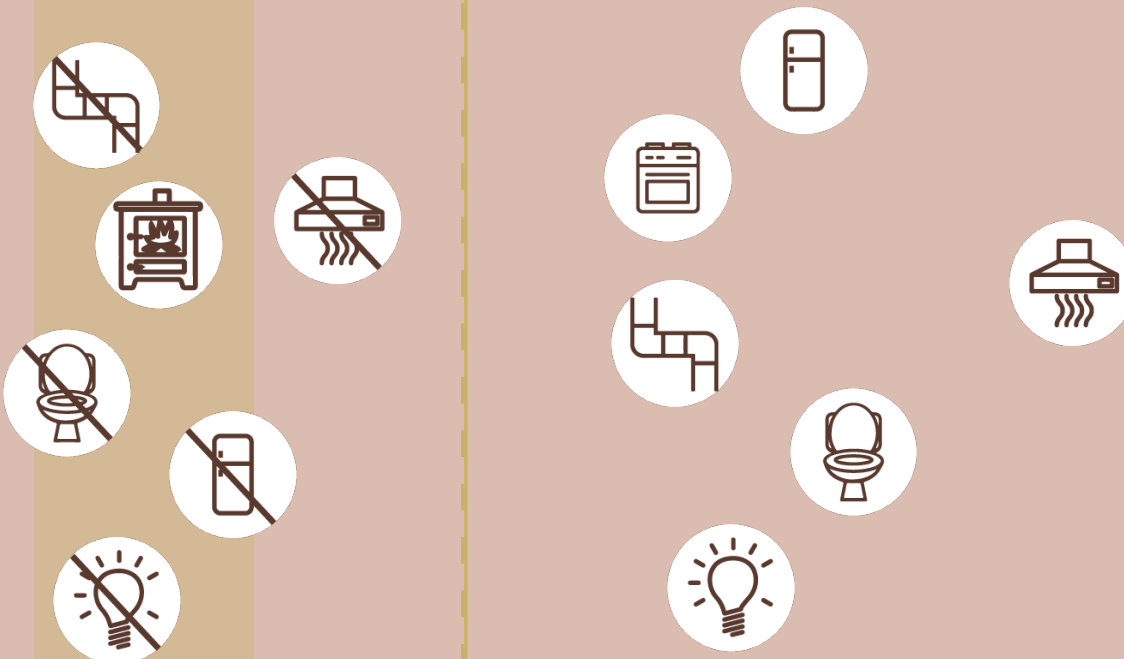
1996

1999

2021

-  período de vida (nascimento-falecimento)
-  período de residência na cidade natal
-  período em que foi casada
-  período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Arlete

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972

1987


1990


1996


1999

2021

 período de vida (nascimento-falecimento)

 período de residência na cidade natal

 período em que foi casada

 período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Antonia

vida e acontecimentos

linha do tempo

1907

1926

1927

1933

1939

1950

1957

1964

1972





1987

1990

1996

1999

2021

-  período de vida (nascimento-falecimento)
-  período de residência na cidade natal
-  período em que foi casada
-  período de residência no rio de janeiro

acontecimentos pessoais



Raphaela

vida e acontecimentos

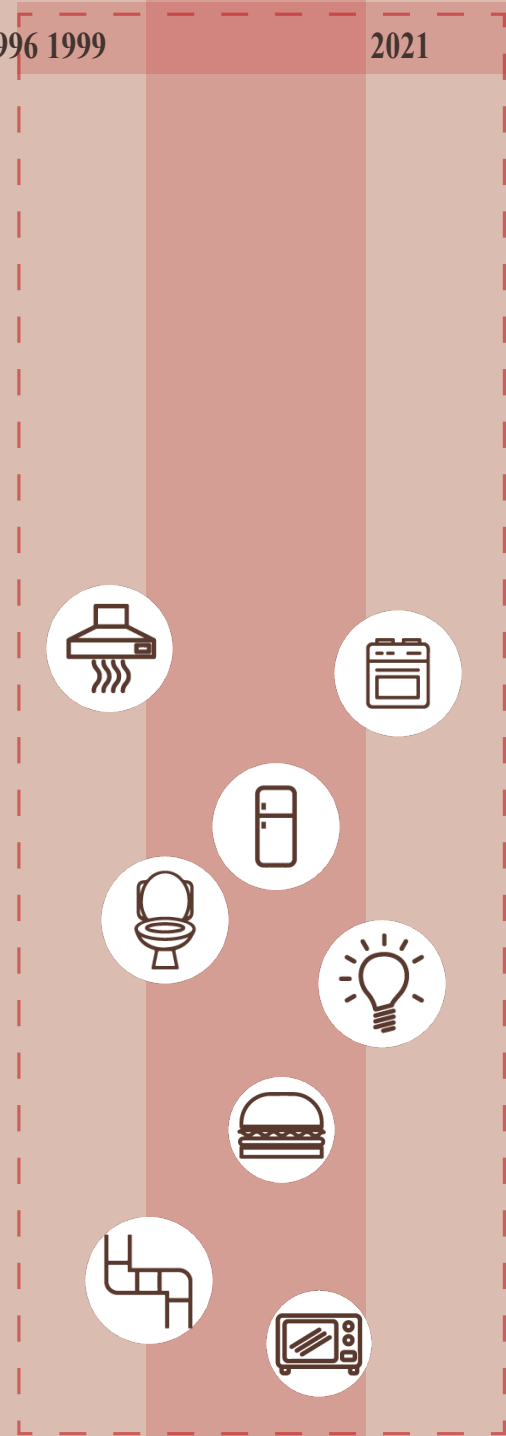
linha do tempo

1907 1926 1927 1933 1939 1950 1957 1964 1972 1987 1990 1996 1999 2021

- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal*
- ⋯ período em que foi casada

*nesse específico caso a cidade natal é o Rio de Janeiro

acontecimentos pessoais



Maria José Maria Bezerra Arlete Antonia Raphaela

cruzamento de ancestralidades, afetividades, usos e espacialidades

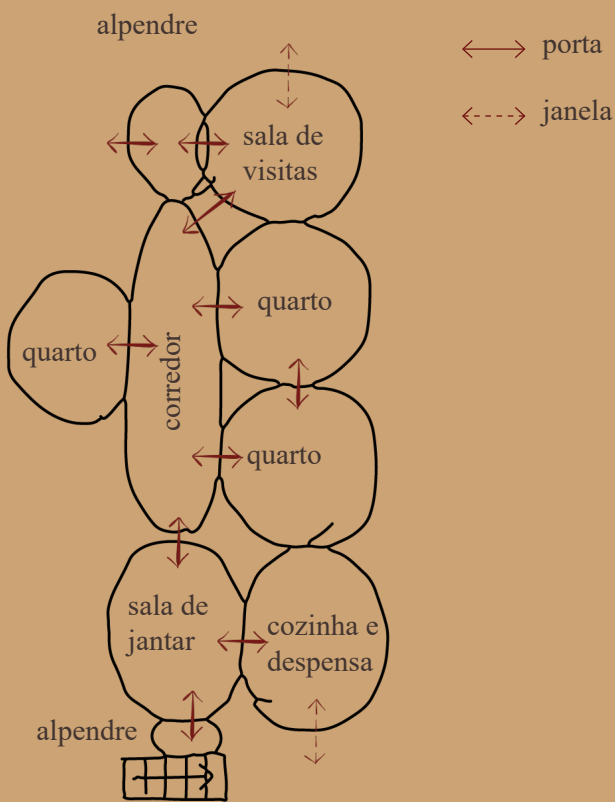


Fotos de um almoço de família na cozinha de Antonia.. (receita de Maria Bezerra, porém atualmente quem cozinha é Antonia).

Fonte: acervo pessoal, 2021.

"Nossa, Antonia, tá cheirosa demais! Isso que é cheiro de galinhada."

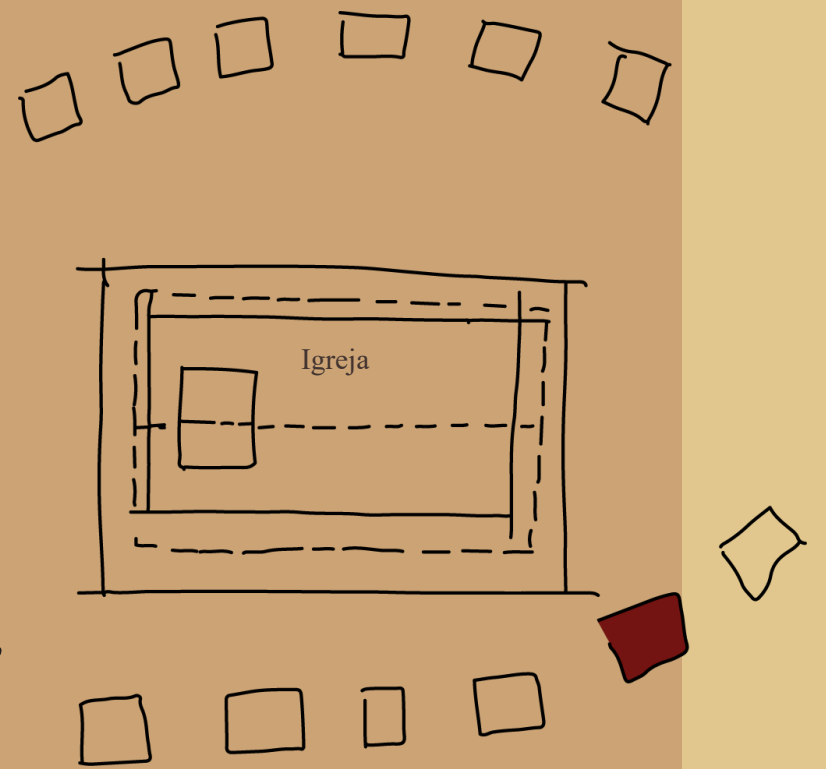
- L. (Irmã de Antonia, e filha de Maria Bezerra) comentando sobre o cheiro da galinhada quando em cozimento.



Configuração espacial da residência de Maria Bezerra e Antonia quando ainda no Ceará.

Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

"Eram 10 ou 12 casas"



"A gente sentava na calçada da igreja para bater papo."

Configuração espacial da cidade que Maria Bezerra e Antonia viviam no Ceará.

Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

"a gente só comia carne aos domingos porque comprava, já fazia no mesmo dia e não podia soltar porque não tinha como guardar."

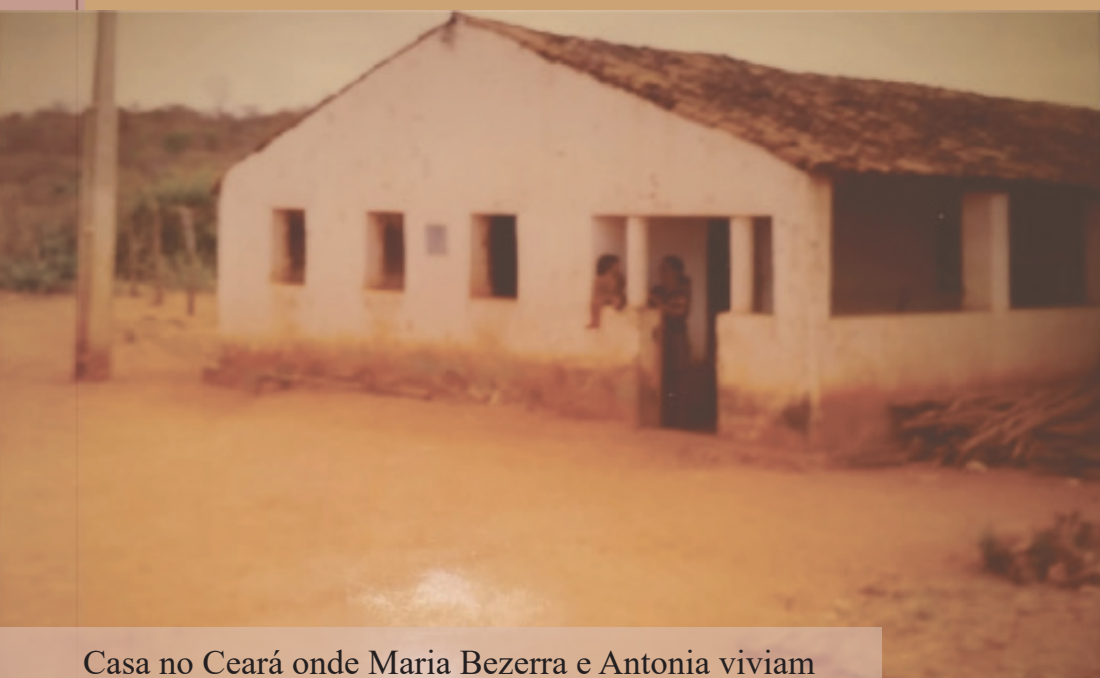
"tinha uma pia, mas não tinha torneira não."



Configuração espacial da cozinha que Maria Bezerra e Antonia viviam no Ceará.

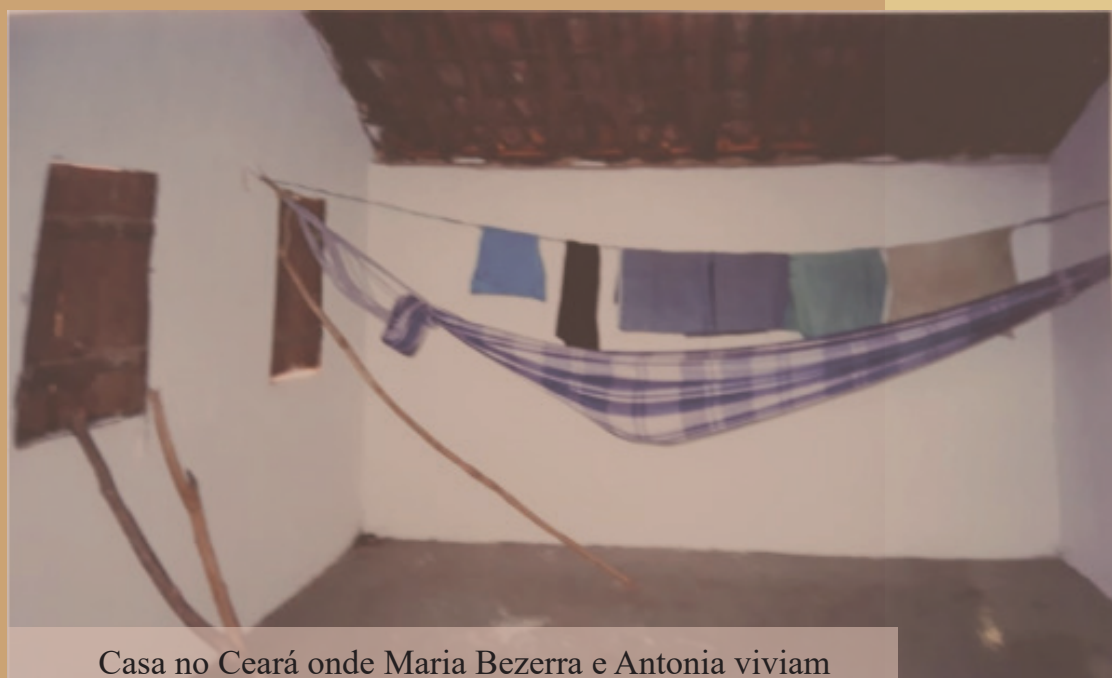
Croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

"não precisava de geladeira. Meu pai tinha plantação de arroz, milho, criação de galinha, de porco..."



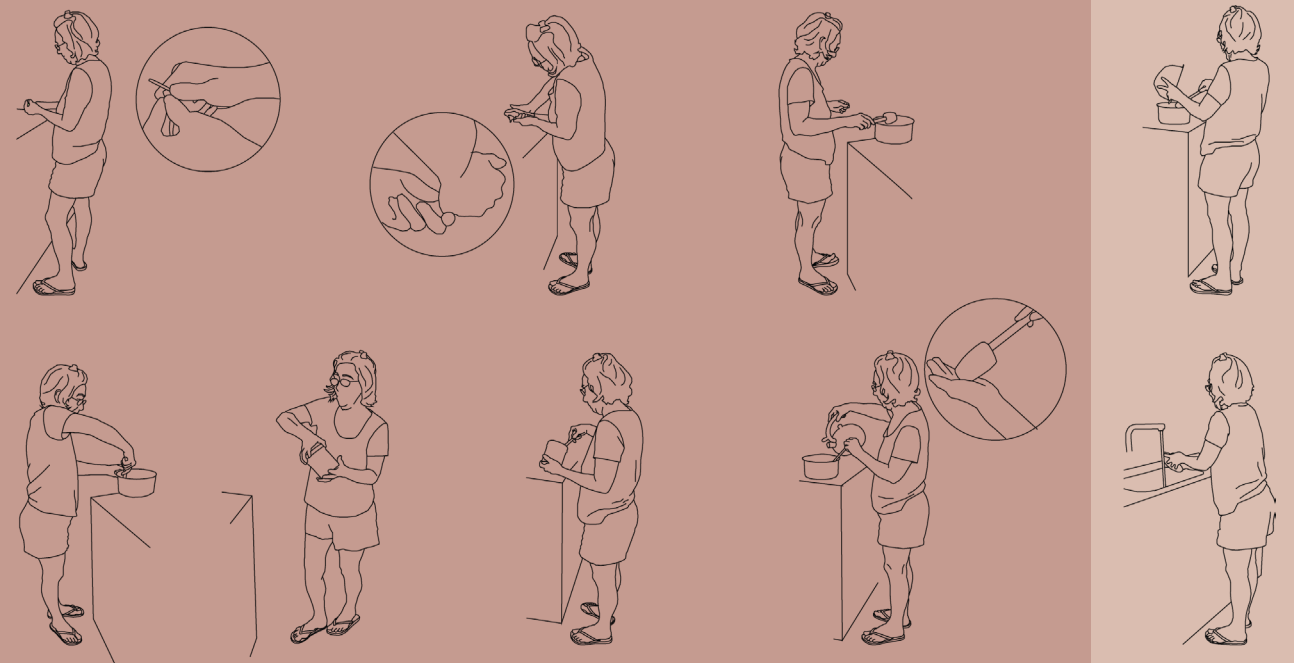
Casa no Ceará onde Maria Bezerra e Antonia viviam

Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].



Casa no Ceará onde Maria Bezerra e Antonia viviam

Fonte: acervo pessoal, [data desconhecida].



Ações da Antonia na cozinha

Cozinha de Antonia

Croqui autoral feito com base na cozinha de Antonia.



Antonia cozinhando arroz

Fonte: acervo pessoal, 2019.



receitas de Arlete



Antonia cozinhando feijão

Fonte: acervo pessoal, 2021.



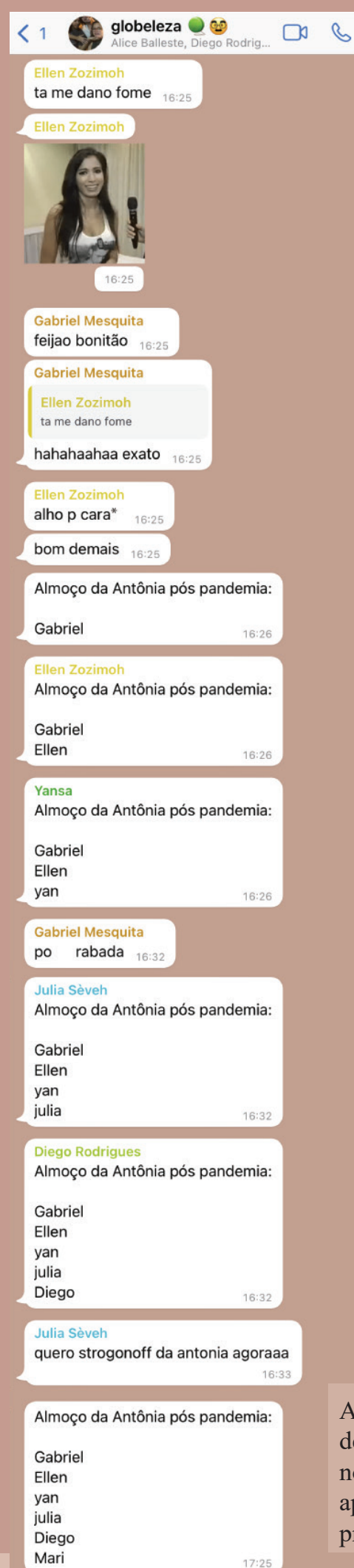
“Oi, Rapha. Olha, minha filha, o que eu posso te falar que realmente a comida da sua mãe é deliciosa, né... o único perigo dela é que a gente engorda, porque você não consegue comer sem repetir, né. Aquela rabada, aquela carne assada, essas coisas assim que ela faz com tempero. Tempero saboroso, que realmente eu posso tentar fazer, mas não consigo, não fica nunca igual. Aquele arrozinho dela que é soltinho e branquinho, que eu também não sei fazer, tento, mas não consigo, mas é muito boa comida. E o cheiro vai longe, né? A gente já sente o cheiro de longe. Feijão, que realmente é um feijão que eu nunca comi igual, faço o meu também, mas eu nunca acho meu gostoso. É isso aí minha filha, é exatamente isso mesmo, tudo muito gostoso, tudo muito saboroso, e é que eu te falei... o perigo é só a gente comer e repetir.”

- Z. (irmã de Antonia e filha de Maria Bezerra) falando sobre comida de Antonia.



“Então, a gente se acostuma a ter uma rotina, receber um tipo de tratamento, a comer um alimento com constância... A gente tem certos hábitos. E na minha vida, na minha pequena vida, quando eu era mais nova, criança, eu tinha o hábito de comer o arroz feijão só da minha mãe. É porque eu estudava integral então eu não comia na escola, e nem fora, eu nunca fui muito de comer em restaurante. Mas era isso eu tinha como fundamento, aquele arroz com feijão, na minha memória, e quando eu chegava na casa da sua mãe era um marco que... um marco que me dizia “é Júlia você não está em casa, você está numa casa diferente” e eu sentia isso pelo paladar, entendeu? Que causava outras sensações de quando eu comia arroz feijão em casa.”

- J. (sobrinha de Antonia e neta de Maria) falando sobre comida de Antonia.



Amigos de Raphaela (filha de Antonia) conversando no *Whatsapp* após assistir a apresentação preliminar do presente trabalho.

Sua avó era igual a você, gostava de deixar o escorredor de louças organizado.

- Antonia, nora de Arlete, para Raphaela sobre características similares entre avó e neta.



“E tinha o bacalhau de forno da sua avó, né, que esse é tradicional, que seu pai faz até hoje e eu também faço. Foi de geração por geração. Na verdade, hoje, eu não vejo as pessoas fazerem esse tipo de bacalhau que ela fazia.”

- E. (filha de Arlete e neta de Maria José) sobre o bacalhau de forno que se tornou receita de família.

“Ela fazia nhoque em casa. Fazia a massa, enrolada, cortava aquelas bolotinhas, botava na água pra subir... A vida dela era na cozinha. Ela saía de manhã, ia sempre lá na Taquara buscar alguma coisa pra fazer de comida e não gostava de comida velha. Igual a gente come hoje em dia de um dia pro outro? Não gostava. Ela gostava de comida fresca, cozinhava todo dia.”

- E. (filha de Arlete e neta de Maria José) sobre os costumes da Arlete.

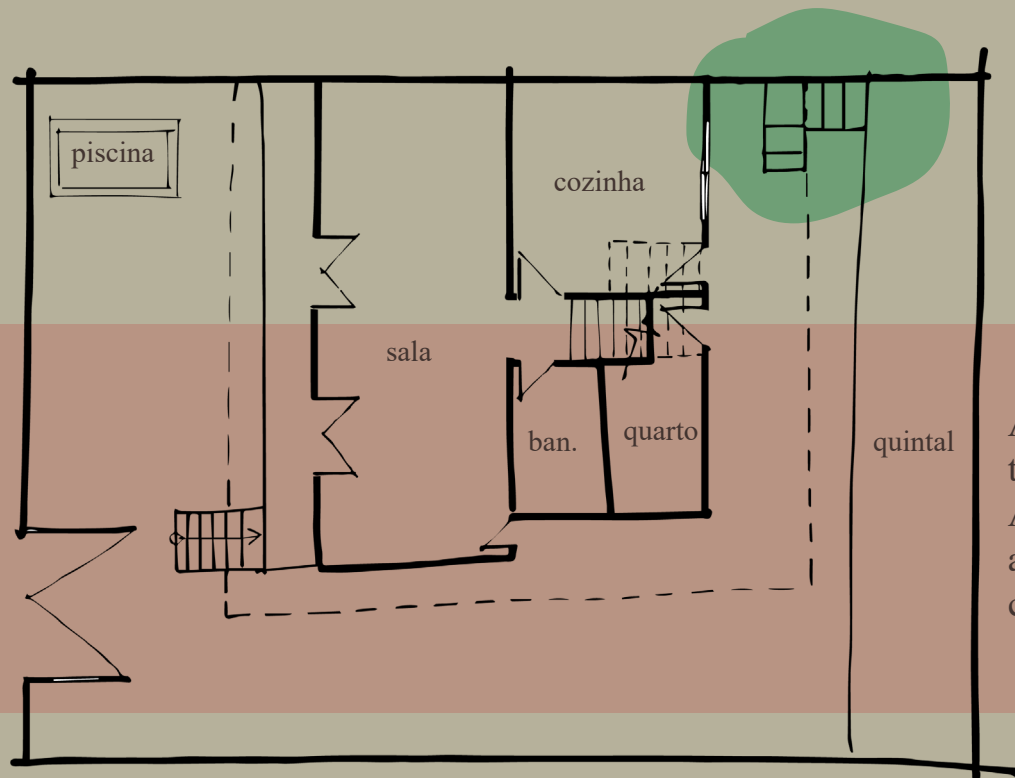
Eu lembro que ela fazia macarrão, macarrão simples, com molho de tomate e carne moída e era muito bom, muito bom. Lembro de comer e me sujar todo. Lembro que sempre depois que comida eu tinha que trocar de roupa porque me sujava, respingava molho de tomate. Eu lembro que eu tinha um prato e um copo, assim, que só eu usava. Tinha um kitzinho pra mim.

- G. (neto de Arlete) sobre as lembranças quando ia para a casa da avó fazer alguma refeição.

“A sua avó cozinhava muito bem e a sua bisavó, que era a mãe dela, cozinhava muito bem também. Sua bisavó era de Alagoas, né? Ela fazia umas comidas de Alagoas, né? Ela fazia pamonha enrolada na folha da bananeira, ela comprava rapadura. Tanto sua bisavó quanto sua avó o feijão era muito cheiroso, era demais.”

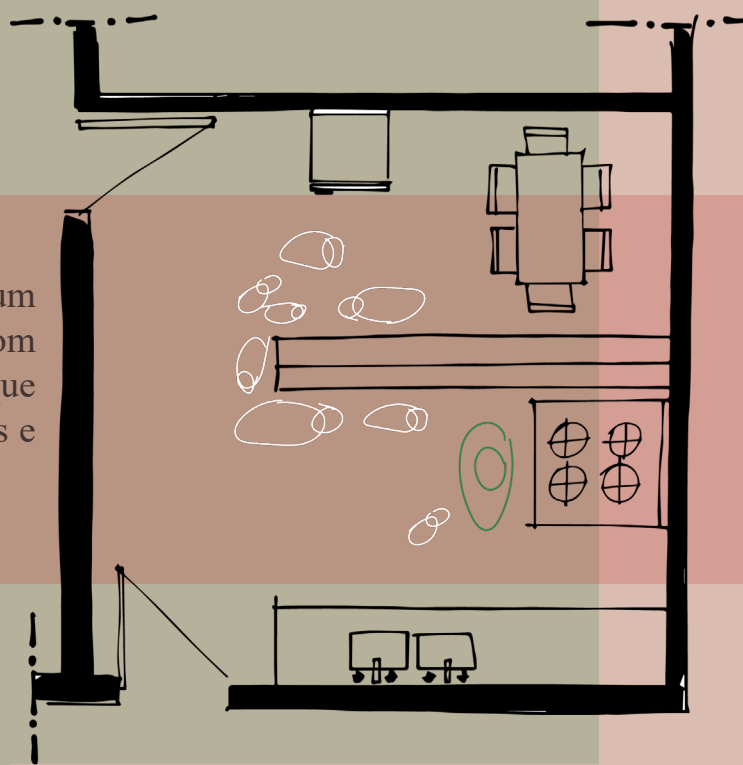
- Arlete para Antonia sobre o feijão da mãe, Maria José, enquanto ensinava à Antonia a receita.

LOCAL ONDE ARLETE PASSAVA SEU TEMPO LIVRE COM - E SEMPRE - OS CACHORRINHOS



Casa da Arlete

Fonte: croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.



Cozinha de Arlete

Fonte: croquis autorais feitos baseados em desenhos de Antonia.

Antonia, por algum tempo, morou com Arlete, tempo em que aprendeu suas receitas e costumes.

“Sim, os cachorrinhos ficavam sempre na cozinha, estavam sempre atrás dela.”



A casa da Taquara - foto dos anos 90

Fonte: acervo pessoal da autora



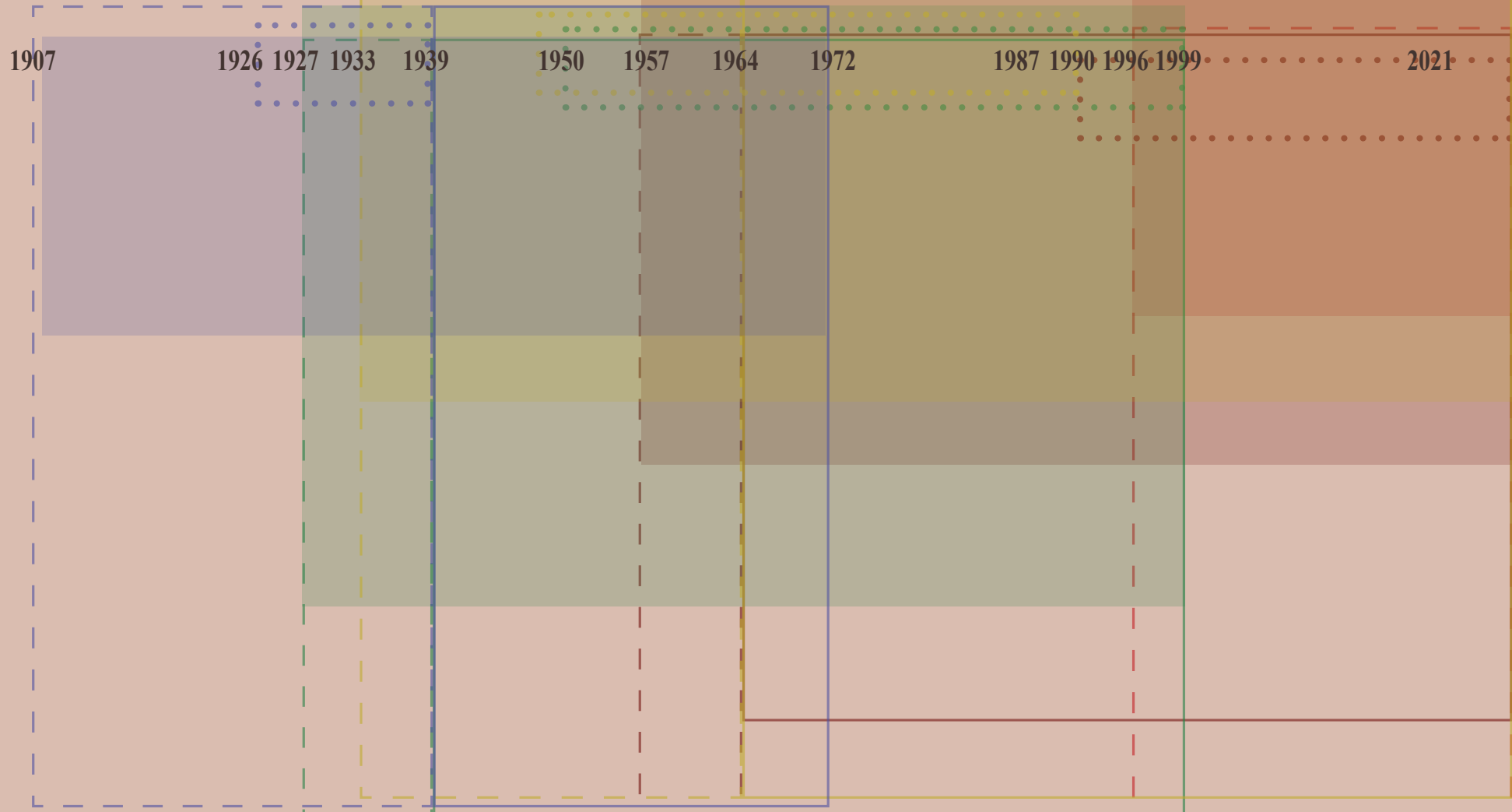
A cozinha da Taquara - foto de 2011

Fonte: acervo pessoal da autora

Maria José Maria Bezerra Arlete Antonia Raphaela

cruzamento de vidas

Maria José
 Maria Bezerra
 Arlete
 Antonia
 Raphaela



- período de vida (nascimento-falecimento)
- período de residência na cidade natal
- período em que foi casada
- período de residência no rio de janeiro

“(...) Como construir um novo discurso, com diferentes valores, se nos encontramos conformados por um padrão único de valores patriarcais, masculinos e machistas? (...) **Trata-se de ler entrelinhas, de tecer um novo tapete com as peças que até agora estavam escondidas, sempre questionando os valores dados como certos e irrefutáveis. Visibilizar e relatar a partir de outra experiência, que nos permita somar à história já conhecida (...).**” (MUXÍ MARTINEZ, 2018, p. 13, tradução nossa.)