

## **A evolução do espaço cozinha na residência de Belo Horizonte: tendências no contexto arquitetura e design de ambientes**

*The kitchen space evolution in the residence in Belo Horizonte: trends in the context architecture and environment design*

Campos, Cláudia Fátima; Grd., Prof.; Escola de Design, UEMG  
[claudiacampos@gmail.com](mailto:claudiacampos@gmail.com)

Ribeiro, Sônia Marques Antunes; Msc., Prof.; Escola de Design, UEMG  
[famrib@uai.com.br](mailto:famrib@uai.com.br)

Souza, Gabriela Helena Peixoto de; Graduanda; Escola de Design, UEMG  
[gabihelena@yahoo.com.br](mailto:gabihelena@yahoo.com.br)

### **Resumo**

O objeto deste estudo é a evolução da cozinha residencial, em Belo Horizonte. Tem como referência a Revolução Industrial e o impacto das tecnologias daí advindas sobre esse espaço. Procurou-se identificar tendências no contexto arquitetura e design de ambientes, constatando-se que as inovações tecnológicas interferiram no *layout* da cozinha e que seu espaço diversificou-se e multiplicou-se na moradia contemporânea integrando serviço e lazer.

**Palavras Chave:** cozinha, design, arquitetura.

### **Abstract**

*The aim of this study is the development of the residential kitchen, in Belo Horizonte. The standard reference was the Industrial Revolution and the impact of technology emerging from that on the residential space. The studies identify trends in the context of architecture and environment design and shows that this Revolution interfered both on the technological innovations, which is found today and in the kitchen layout. The kitchen has diversified and multiplied, including service and leisure.*

**Keywords:** kitchen, design, architecture.

**Anais do 8º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design**

8 a 11 de outubro de 2008 São Paulo – SP Brasil ISBN 978-85-60186-03-7

©2008 Associação de Ensino e Pesquisa de Nível Superior de Design do Brasil (AEND|Brasil)

Reprodução permitida, para uso sem fins comerciais, desde que seja citada a fonte.

Este documento foi publicado exatamente como fornecido pelo(s) autor(es), o(s) qual(is) se responsabiliza(m) pela totalidade de seu conteúdo.

8º Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design

## 1-Introdução

O espaço cozinha é o centro vital da residência simbolizando a sobrevivência. É o ambiente de preparo da alimentação, suprimindo necessidades humanas fisiológicas e afetivas. Hoje, ponto de encontro da família e dos amigos, multiplica-se nas residências – cozinha avançada, cozinha e laboratório do *gourmet*, área de gastronomia, sala de almoço, entre outras denominações. Assim, objetivou-se estudar a evolução do espaço cozinha na residência de Belo Horizonte, desde a fundação da cidade, identificando tendências no contexto arquitetura e design de ambientes.

Tomou-se como referencial a Revolução Industrial – caracterizada por invenções que revolucionaram as técnicas de produção – implícitas aí as suas conseqüências, particularmente o desenvolvimento do design. Neste sentido, partiu-se do pressuposto que as inovações tecnológicas interferem no *layout* da cozinha residencial que se diversifica e multiplica-se na moradia contemporânea.

Ressalte-se que estudos de diversos autores, em relação à moradia urbana nas capitais do Brasil, mostram que fatos relacionados à cozinha aconteceram num período muito próximo, nos aproximados últimos cem anos. Razão pela qual, ao se abordar o espaço cozinha em Belo Horizonte, reporta-se aos trabalhos dos estudiosos que refletiram sobre a cozinha no Brasil e ou a casa brasileira – particularmente no Rio de Janeiro e em São Paulo.

### 1.1- A história da cozinha

A cozinha, importante para a funcionalidade doméstica, foi descuidada do período medieval até por volta do século XVII. Segundo Mumford (1982), as dificuldades para a limpeza, por exemplo, poderiam explicar a disenteria causada pela contaminação de alimentos e o elevado índice de mortalidade infantil. Além disso, mesmo nas belas casas, a criadagem dormia na cozinha ou num estrado de madeira junto dela. Aliás, uma das características da moradia, no período medieval, era a falta de espaço funcionalmente diferenciado (FIG. 1). Diversas funções como o ato de cozinhar e a limpeza do vasilhame, a higiene pessoal, a integração social e o ato de dormir eram realizados num mesmo local.



Figura 1: “A cozinha burguesa”. Jean Baptiste Lallemand. Dijon, Museu de Belas Artes.

Fonte: CHARTIER, 1991, p. 291.

Quanto ao Brasil, a cozinha chegou com os portugueses e, adaptada ao país, ganhou espaços e funções distintas, na moradia, sempre vinculada ao exterior, até o século XIX. Destaque-se que, os portugueses trouxeram as chaminés sulistas e vários utensílios de cozinha: fogões portáteis ou fixos, fumeiros, alguidares, potes, púcaros, cântaros, tachos, chaleiras e caldeirões. Com eles vieram “[...] hábitos e costumes culinários que, aos poucos, foram-se diluindo na mistura de culturas processada na Colônia” (LEMOS, 1976, p. 31).

Todavia, a cozinheira era indígena, daí a presença do jirau – espécie de armação horizontal de paus suspensa acima do chão – utilizado para assar alimentos e que era usado, também, na preservação dos alimentos, defumando-os (LEMOS, 1976). Os hábitos dos silvícolas aliados ao calor, terminaram por levar a cozinha a funcionar ao ar livre e longe do

corpo principal da casa o que foi constatado, inclusive, no século XVIII. Aliás, a cozinha e o cômodo sanitário não foram encontrados integrados à construção até o século XIX, quando as cidades passaram a ter serviços sanitários com a instalação de redes de água e esgoto. Até então, a água, nas aglomerações urbanas, chegava pelo chafariz, um dos pontos importantes da vila.

A cozinha brasileira terminou por ser instalada, pelos portugueses, na parte externa da moradia e nos sítios e fazendas junto da água, pois, todo o serviço da cozinha e lavagem de roupas “era levado à água e não a água levada à casa” (DONATO, 2005, p. 93). Favoreceu esta localização a presença dos empregados. “E como o serviço culinário e atividades correlatas estavam afetos ao elemento servil, o lugar certo da cozinha era mesmo o mais afastado possível da zona de habitação” (LEMONS, 1976, p. 52). Entretanto, cozinhava-se em “trempe” móveis e o preparo das refeições podia ocorrer, nos dias frios, na sala de jantar.

## 1.2-As inovações tecnológicas e o espaço cozinha

No contexto da Revolução Industrial, a expansão das técnicas de produção em massa para fabricação de equipamentos domésticos e a introdução da mecanização nas residências resultaram na modificação de formas tradicionais utilizadas na cozinha e na invenção de muitas outras, associadas ao design (HESKETT, 1998).

Embora não tenham sido encontradas informações sobre o primeiro fogão, por volta de 1728, segundo Bellis (2006), começaram a ser produzidos fogões de ferro em maior quantidade. Após, veio o fogão a querosene projetado por Frans Wilhelm Lindqvist. Em seguida, criado por Jordão Mott, o fogão a carvão, *baseburner*, com ventilação para queimar eficientemente o carvão. No final do século XIX, surgiu o fogão a gás com forno em forma de caixa, pernas para permitir livre acesso, e, sobre elas, o fogão com dois a quatro queimadores (HESKETT, 1998). Os fogões construídos, em geral, em ferro fundido, com modelagens decorativas e pernas esguias, apresentavam configuração que enfatizava a mecânica mais leve do uso do gás (FIG. 2).



Figura 2: Fogão a gás de ferro fundido.

Fonte: TAMBINI, 1999, p. 66.

Com a expansão da eletrificação das cidades, segundo Heskett (1998), foi apresentado na Inglaterra, em 1908, pela A. F. Berry, um avançado fogão elétrico, o “*Tricity*”. De fato, os fogões elétricos partiam das formas e dos métodos de produção estabelecidos para os fogões a gás, criados no século anterior.

Na verdade, o fogão a gás ou elétrico até os que incluíam utensílios de aquecimento como chaleiras, filtros de café, torradeiras e frigideiras tornaram o ato de cozinhar mais fácil e limpo, mas, não mudaram a natureza do trabalho. O que aconteceu com a categoria de utensílios elétricos foi que a energia para realizar determinada função passou a ser fornecida por motores, vindo a facilitar o trabalho humano (HESKETT, 1998).

Ainda no século XIX, no contexto comercial da conservação e transporte de carne, desenvolveu-se o refrigerador. De acordo com Brito (2001), as geladeiras domésticas, fabricadas em madeira ou metal e usualmente forradas com zinco, podiam ser encontradas sob

a forma de grandes armários com caixas de gelo ou neve natural, substituídos periodicamente, contíguas aos espaços destinados à armazenagem dos alimentos (FIG. 3).

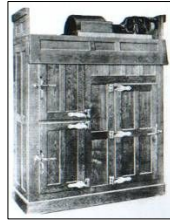


Figura 3: Refrigerador de madeira  
Fonte: BRITO, 2001, p. 235.

Já o primeiro o primeiro refrigerador elétrico foi produzido e comercializado nos Estados Unidos, nos anos 1920. Denominado *dolmere*, seu motor era posicionado externamente, na parte superior do gabinete, com design posteriormente melhorado.

Muitos outros equipamentos destinados ao espaço cozinha foram inventados entre os séculos XIX e XX e tiveram seu design aperfeiçoado. Citam-se as máquinas de lavar louça e eletroportáteis como liquidificadores, espremedores de frutas, batedeiras, torradeiras e cafeteiras.

Quanto aos materiais utilizados nos eletrodomésticos, cerca de 1920, introduziu-se a folha de aço que permitiu construir estruturas leves, com linhas limpas e superfícies embutidas, realçadas por um acabamento de esmalte colorido, como o fogão a gás inventado, em 1922, pelo prêmio Nobel, o sueco Gustav Dalen.

No decorrer dos anos 1930, os métodos de produção para geladeiras foram aperfeiçoados devido à utilização de processos desenvolvidos na indústria automobilística. Porém, as técnicas de prensagem e forja de metais adotados neste período possibilitavam somente a conformação de curvas amplas e raios suaves. Apenas em 1950, os avanços tecnológicos permitiram a conformação de cantos com raios mais reduzidos nos gabinetes dos produtos (HESKETT, 1998).

Um sistema completo de cozinha pode ser exemplificado com o projeto de Piet Zwart para a companhia *Bruynzeel*, em 1938, no qual foram aliados tecnologia, design e racionalização (FIG. 4). Havia espaço para fogão e geladeira verticais, porém, na linha *Bruynzeel* eram projetados como unidades modulares, flexíveis, não importando a dimensão da cozinha. Zwart, cuidadoso, num estudo na linha de acessórios, projetou prateleiras, gavetas, armações, ganchos e presilhas para equipamentos e utensílios (HESKETT, 1998).



FIGURA 4: Cozinha da linha *Bruynzeel*  
Fonte HESKETT, 1998, p. 79.

Em relação ao Brasil, no início do século XX, o jirau começou a ser substituído pelas geladeiras americanas. Conforme Brito (2003), no pós 1930, alguns equipamentos elétricos

utilizados nas cozinhas e áreas de serviços tornaram-se acessíveis às classes alta e média, em ritmo lento. Destacou-se, nessa etapa, além da introdução dos refrigeradores, máquinas de lavar roupa, aspiradores de pó e enceradeiras, os eletrodomésticos de pequeno porte como batedeiras, liquidificadores, espremedores de suco e centrífugas, máquinas de moer café, torradeiras, grelhas e chaleiras elétricas.

As mudanças representativas nas atividades domésticas, no pós 30, relacionam-se à progressiva opção pelos alimentos acondicionados e industrializados e à introdução e à disseminação do uso da energia elétrica e dos aparelhos eletrodomésticos. Equipamentos elétricos utilizados nas cozinhas e áreas de serviços encontravam-se cada vez mais disponíveis (FIG. 5). Destacou-se neste período a introdução lenta – restrita às classes alta e média – de refrigeradores, lavadora de roupas, aspiradores de pó e enceradeiras, além de eletrodomésticos de pequeno porte como batedeiras, liquidificadores, espremedores de suco e centrífugas, máquinas de moer café, torradeiras, grelhas e chaleiras elétricas (BRITO, 2003).



FIGURA 5: Publicidade publicada na revista "A Casa", R.J. 1926.  
Fonte: BRITO, 2001, p. 237.

Ressalte-se que a especialização do espaço doméstico fez com que este se convertesse na esfera do trabalho feminino. Por sua vez, houve uma introdução cada vez maior das mulheres no mercado de trabalho. Esta imagem foi projetada nas campanhas publicitárias por meio das quais se divulgavam as vantagens das cozinhas equipadas e o uso dos novos recursos e aparelhos eletrodomésticos.

Na verdade, o fogão a gás ou elétrico e utensílios de aquecimento como chaleiras, torradeiras e frigideiras tornaram o ato de cozinhar mais fácil e limpo. Para Heskett (1998), eles não mudaram a natureza do trabalho. O que ocorreu com os utensílios elétricos foi que a energia para realizar determinada função passou a ser fornecida por motores, facilitando o trabalho humano.

Em síntese, a cozinha teve um papel determinante para o sucesso dos produtos industriais, funcionando como um verdadeiro laboratório para a produção da indústria no início do século XX (MORAES, 1997). Assim, diz Rybczynski (2002, p. 168), "O foco passou da sala de visitas para a cozinha, o que foi o motivo por que, quando a eletricidade entrou na casa, foi pela porta da cozinha."

## **2-Desenvolvimento**

### **2.1-Metodologia**

A coleta de dados constou de pesquisa bibliográfica em fontes secundárias; pesquisa documental em fontes primárias (projetos arquitetônicos, por exemplo); pesquisa de campo (levantamentos métrico, fotográfico, croquis e anotações diversas do espaço cozinha) para reconhecimento das cozinhas residenciais na diversidade de tendências estilísticas em Belo Horizonte. Foram realizadas visitas às mostras de decoração, feira de móveis e artigos para o

lar buscando identificar novos conceitos para o espaço cozinha. Realizou-se, também, entrevista não estruturada, com perguntas abertas (foram entrevistados arquitetos, designers e expositores de mobiliário para a cozinha). Os dados coletados foram compatibilizados, interpretados e analisados em função dos objetivos definidos.

## **2.2-Resultado e discussão**

Belo Horizonte, nova capital mineira, foi inaugurada em 12 de dezembro de 1897 com o nome de Cidade de Minas. O plano urbanístico, concebido por Aarão Reis, com capacidade para 300 mil pessoas, apresentava espaços para o centro administrativo, o centro comercial e os bairros residenciais, delimitados por um anel de contorno, a atual Avenida do Contorno. Projeto de modernização, rompia com o traçado urbano das cidades coloniais mineiras. Paralelamente à paisagem urbana da moderna capital aflorou um novo modo de vida. Aos poucos, a elite belo-horizontina descartava práticas sociais conhecidas como provincianismo e tradição e aderiu ao estilo de vida cosmopolita e mundano (MUSEU HISTÓRICO ABÍLIO BARRETO, 1997).

Quanto ao espaço cozinha, na arquitetura eclética de Belo Horizonte, coube, conforme tradição, área nos fundos das casas. No entanto, cresceu em importância em largo cômodo ladrilhado e pé direito alto (quatro a quatro metros e meio). O piso era de ladrilho frequentemente em relevo e policromia e as paredes possuíam barra de azulejo. Tudo importado da Holanda, França e Alemanha. Já o *layout* é impossível descrever pela ausência de informação nos projetos pesquisados. O fogão, quase sempre importado, era metálico e pintado, enquanto a pia era de ferro esmaltado (MENEZES, 1997). Outro progresso é o aquecimento da água proporcionado pela serpentina no fogão, dispensando a água quente das latas que transportavam banha, até então utilizadas. Em algumas casas, havia, junto à cozinha, um quarto de empregada.

Paralelamente à construção da capital mineira, ocorreu a Segunda Revolução Industrial, iniciada em 1860, modificando a estrutura social e econômica do mundo ocidental. Intensificou-se o comércio externo brasileiro, com a importação de produtos europeus. A cozinha, por sua vez, recebeu novos equipamentos (MINAS GERAIS, 1987).

A partir da segunda metade dos anos 30, Belo Horizonte passou a desenvolver-se mais intensamente e a desvincular-se da feição de cidade provinciana. Iniciava-se a substituição das residências ecléticas por outras do estilo *art déco*. Os edifícios de apartamentos começaram a ser erguidos na área central da cidade com modificações na arquitetura residencial decorrente do uso do concreto armado e de novas concepções plásticas sendo definidas novas plantas para as habitações. A setorização (área íntima, social e de serviço), reflexo do movimento moderno e do funcionalismo e precursora da organização espacial dos projetos residenciais atuais, tornou-se fundamental na disposição e articulação dos espaços.

A proposta de uma cozinha integrada à sala de jantar começava a ser testada, mas houve problema na exaustão, anos mais tarde solucionado. Já o *layout*, no projeto arquitetônico, apresentava fogão, pia e tanque que era, nos apartamentos, instalado na cozinha.

Quanto aos equipamentos, nas cozinhas da nova capital, utilizavam-se os fogões a carvão (FIG. 6). Atenção deve ser dada ao seu “design” remetendo às mesas da época do Brasil colônia com seus pés em *cabriole*. Além do fogão a carvão produziam-se, em menor escala, fogões a lenha, populares.



FIGURA 6: Publicidade do fogão Luna.  
Fonte: CENTRO DE MEMÓRIA DO SISTEMA  
FIEMG, 2007.

Nos anos 1940 a arquitetura moderna chegou à Minas Gerais, tendo como marco o conjunto arquitetônico da Pampulha, em Belo Horizonte. Internamente, casas e apartamentos apresentavam setorização definida. Mas a cozinha, no início da década, pouco se alterou. Era separada da copa e seu *layout* apresentava apenas a pia, o fogão e, geralmente, a despensa com prateleiras, utilizada para a guarda dos mantimentos e vasilhame. Já a geladeira, equipamento funcional e símbolo da modernidade, não ficava na cozinha. Era usual colocá-la na copa.

Na capital mineira, com a chegada dos anos 1950 e a funcionalidade associada à arquitetura moderna, ocorreram transformações na casa evidenciando-se uma separação entre o setor de serviços, aí se inclui a cozinha, e os setores social e íntimo (FIG. 7). A cozinha, redimensionada e aperfeiçoada, perdeu em área e ganhou em design e tecnologia sendo os fogões a carvão, por exemplo, substituídos, segundo Vasconcellos (2004), pelos fogões elétricos e ou a gás. Agora, é a cozinha que “se destaca como espaço de convívio e permanência, até mesmo de receber pessoas”, diz Bahia (1999, p. 110).



Figura 7: Planta apartamento: pavimento-tipo 2º ao 12º, exceto 8º. Edifício Senhora de Fátima. Centro.  
Fonte: PASSOS, 1998, P. 104

A criação da CEMIG, em 1952, pelo Governador Kubitscheck, deu continuidade ao processo de modernização em Minas Gerais iniciado nos anos 1940, apoiado na oferta de energia farta e barata para as indústrias. A fabricação dos aparelhos elétricos utilizáveis na cozinha teve certo impulso na capital mineira, destacando-se o design do fogão elétrico Gardini (FIG. 8). Porém, embora os fogões elétricos tenham sido utilizados até princípios de 1960, esses foram substituídos pelo fogão a gás, cujo combustível tinha um custo menor (CENTRO DE MEMÓRIA DO SISTEMA FIEMG, 2007).



Figura 8: Fogão elétrico esmaltado.  
Fonte: foto das autoras, 2007.

Na década de 60, do século passado, surgiram novidades nas cozinhas, como o mobiliário, a iluminação e os equipamentos de exaustão, sendo que o apogeu das inovações foi alcançado na década posterior. Quanto ao *layout* da cozinha, no fim da década, a composição triangular, geladeira, fogão e pia, dominava o ambiente.

Nos anos de 1970, chegaram à cidade as empresas destinadas à elaborar projetos para o espaço cozinha, diferenciados conforme as especificidades do cliente, trazendo uma novidade, o armário suspenso, fixo à parede. Compartimento destinado à guarda, esse armário passou, muitas vezes, a substituir a despensa. O “design de ambientes” começava a ganhar importância.

Por volta de 1980, com a “eletromodernização” da cozinha e com os novos hábitos familiares, como cada um ter um horário para fazer sua refeição, esse ambiente perdeu o papel de coração da casa.

No fim do século XX, surgiu o conceito “cozinha *gourmet*” ou “espaço *gourmet*”, com seus fogões *cooktops*, nova configuração do espaço cozinha que passou a integrar a sala de estar, tendo por objetivo a confraternização entre os anfitriões e seus convidados (FIG. 9) (SALUSTIANO, 2006). Então, o homem ganhou seu lugar como o “*chef de cuisine*”.



Figura 9: “Cozinha *gourmet*”.  
Fonte: ENCONTRO E DECORAÇÃO, 2004, p. 22.

No início do século XXI, alguns equipamentos de cozinha, bancada com cuba e torneira, churrasqueira com sistema de exaustão coletiva e ou fogão, são instalados na varanda de apartamentos. É a cozinha avançada, *advanced kitchen*, integrada à varanda, que, por sua vez, se integra à sala de estar e ou jantar (FIG. 10 e 11).



Figuras 10 e 11: Layout de apartamento e “Advanced kitchen”; Edifício Villa de del Monte, Belvedere.  
Fonte: CONSÓRCIO ALICERCE / CASTOR. [s. d.], [s. p.].

Hoje, o espaço cozinha converteu-se em ambiente dedicado à arte da culinária e à conversa, sendo tendência contemporânea integrá-lo à sala de estar ou jantar e no condomínio residencial vertical ao espaço de lazer, tornando-se ponto de atração e símbolo de *status* (FIG. 12).



Figura 12: Espaço *gourmet*. Edifício Saint Thomas Belvedere.  
Fonte: CONARTES, [s. d.], [s. p.].

Alguns equipamentos têm design inovado e espaço garantido no *layout* da cozinha: fogão, coifa, geladeira, freezer (FIG. 13 e 14), lava-louça, forno elétrico, microondas e uma variedade de acessórios, tais como purificador de água, triturador e os eletroportáteis que podem auxiliar o preparo das refeições.



Figuras 13 e 14: Refrigerador *side-by-side* 3 portas. Fogão a gás modelo de piso e de embutir  
Fonte: COOK ELETRORARO, 2007, [s. p.].

E, além de tudo, o tradicional fogão a lenha, que deixava as paredes das cozinhas enegrecidas, retorna. Hoje, é encontrado pré-fabricado com nova tecnologia, sendo a fumaça conduzida para fora da cozinha. Pode, ainda, ser fabricado com ferro fundido, forno e corpo com acabamento esmaltado, tampa com pintura eletrostática e pés em forma *cabriolet* com

pintura de alumínio, cantoneiras e cimalthas em aço inoxidável, uma releitura do design dos fogões fabricados nas primeiras décadas do século XX.

Em síntese, nos dias atuais, percebe-se uma variedade de espaços destinados à cozinha: cozinha avançada, localizada na varanda; cozinha do *chef*, cozinha e laboratório do *gourmet*, espaços reservados ao homem que gosta de cozinhar; área de gastronomia, entre outros locais, o que explica a importância adquirida por este ambiente, na residência contemporânea. A cozinha transforma-se, novamente, no espaço de trocas de idéias e experiências, fortalecendo o clima de convívio. É um local de entendimentos.

### **3-Conclusão**

A cozinha, por longo período na história, permaneceu nos fundos da residência, no Brasil, ora no quintal, no meio do caminho, em puxado encostado ao prédio destinado à moradia e na varanda posterior. Nas casas remanescentes do Brasil colonial, nota-se a adaptação da cozinha ligada à residência em “puxados”. Apenas nas fazendas a cozinha adquiria relevância. Quaisquer que fossem as inovações arquitetônicas, as cozinhas sempre estiveram em segundo plano, ligadas ao exterior – exceção para as moradias de cômodo único. Eram escuras da fumaça proveniente dos fogões, sujas, mal cuidadas e mal equipadas. Momento seguinte, a cozinha passou para dentro da moradia, mas, em sua parte posterior, associando-se a ela o banheiro – espaços que demandam água encanada e esgotamento dos dejetos.

Quanto às primeiras décadas de Belo Horizonte, a localização da cozinha não fugia à regra. As casas ecléticas, edificadas quando da inauguração de Belo Horizonte, apresentavam, em planta, a cozinha já integrada ao corpo principal da residência, localizada no “fundo”, voltada para o quintal, tendo, associado a ela, o banheiro. Fogão e pia eram os equipamentos representados no *layout* da cozinha e, às vezes, uma despensa. Mas a cozinha ganhou importância em cômodo ladrilhado e pé direito alto (quatro a quatro metros e meio), dotada de um fogão metálico e pintado, geralmente importado, e de uma pia de ferro esmaltado.

Com o progresso, os fogões sofreram sucessivos aperfeiçoamentos e a cozinha foi clareando, tornado-se limpa, integrada aos ambientes da residência.

Na década de 30, com a chegada do *art déco* e do processo de verticalização, as cozinhas dos edifícios de apartamentos começaram a perder em dimensão. Por outro lado, foram se aproximando do centro das plantas. Em relação ao *layout*, constavam o fogão, a pia e o tanque. Este era instalado na cozinha e o setor destinado à lavagem de roupa não era conhecido como área de serviços. Nas casas, a cozinha, embora compondo o corpo principal da habitação, continuava na parte posterior, abrindo-se para o quintal.

Nos anos 1940, a arquitetura moderna, com a funcionalidade a ela associada, chegou a Belo Horizonte. A cozinha ganhou em tecnologia com os fogões elétricos e ou a gás. Nas duas décadas posteriores a cozinha foi redimensionada, perdeu em espaço, mas a inovação tecnológica continuou: surgiram, então, equipamentos sofisticados para a conservação de alimentos como a geladeira importada, com novo design, e a panela de pressão, inovando no cozimento dos alimentos.

Com o tempo, as cozinhas sofisticaram e surgiram as bancadas corridas com o encaixe do fogão. Nas décadas de 60 e 70, apareceram as empresas voltadas aos projetos para cozinha e o design de ambientes começou a ter lugar de destaque. A bancada passou a apresentar dois bojos o que voltará a se repetir nas cozinhas contemporâneas. Apareceram os armários suspensos, fruto das novas tecnologias no tratamento da madeira.

Surgiram as empresas destinadas a projetos para cozinhas e o design de ambientes começou a ter destaque.

Nos anos de 1980, a cozinha tornou-se depositária de novas tecnologias. Na virada do século, o espaço cozinha multiplicou-se nas residências de alto luxo, com a cozinha *gourmet* e

variantes e a *advanced kitchen*, com sua churrasqueira. Mais que um ambiente de serviço, a cozinha é vista e tratada como um espaço para receber pessoas para uma celebração de amizade, aromas e sabores. Além disso, o velho fogão à lenha, desaparecido, retorna.

Com a evolução da tecnologia chegaram os variados eletrodomésticos que provocaram uma transformação no espaço cozinha no que se refere ao conforto, estética, economia, funcionalidade, sofisticação do espaço e valorização do design dos equipamentos.

Mas, é preciso dizer que, de modo geral, a cozinha nunca deixou de ser um espaço funcional atendendo primordialmente ao preparo de alimentos.

## **Referências**

BAHIA, D. M. **O sentido de habitar e as formas de morar**: a experiência modernista na arquitetura residencial unifamiliar de Belo Horizonte. Dissertação (Mestrado em Arquitetura) - Escola de Arquitetura, UFMG, Belo Horizonte, 1999.

BRITO, M. E. **A vida cotidiana no Brasil Nacional**: a energia elétrica e a sociedade brasileira (1930-1970). Rio de Janeiro: Centro de Memória da Eletricidade no Brasil, 2003.

ÁRIES, P.; DUBY, G. **Historia da vida privada III**: da Renascença ao Século das Luzes. Org: Roger Chartier, Tradução Hildegard Feist. São Paulo: Companhia das letras, 1991.

CENTRO DE MEMÓRIA DO SISTEMA FIEMG. **100 anos de indústria**: O governo JK e os anos dourados Disponível em: <<http://www2.fiemg.com.br/bh100/bh-intro.htm>>. Acesso em 10 fev. 2007.

DONATO, H. **História dos usos e dos costumes do Brasil**. São Paulo: Melhoramentos, 2005.

ENCONTRO DECORAÇÃO. Belo Horizonte, [s.v], [s.n], out. , 2004.

HESKETT, J. **Desenho industrial**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.

LEMONS, C. A. C. **Alvenaria burguesa**. São Paulo: Editora Nobel, 1989

MENEZES, I. P. de. **Belo Horizonte, residências, arquitetura**: ensaio histórico documental da fase inicial da arquitetura residencial em Belo Horizonte. Belo Horizonte: Grupo Geraldo Gomes Filho, 1997.

MINAS GERAIS. Secretária de Estado da Cultura. Superintendente de Minas. **A cozinha na história da casa mineira**. Belo Horizonte: Museu Mineiro, 1987.

MORAES, D. de. **Limites do design**. São Paulo: Studio Nobel, 1997. 168 p.

MUSEU HISTÓRICO ABÍLIO BARRETO. **Velhos horizontes**: um ensaio sobre a moradia no curral Del Rei. Belo Horizonte: 1997

SALUSTIANO, S. Cozinha gourmet. **A gazeta**. Vitória: 12 jan. 2006. Imóveis, p. 01-14.

TAMBINI, M. **O design do século**. São Paulo: Ática, 1999.

VASCONCELLOS, S. **Arquitetura, arte e cidade:** textos reunidos. Organização de Celina Borges Lemos. Belo Horizonte: Editora BDMG Cultural, 2004, 386 p.

AGRADECIMENTOS: FAPEMIG; EDUEMG