



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANAS
CURSO DE LICENCIATURA EM HISTÓRIA

Gilnei Daniel Júnior

ENTRE ESPETOS E FOGÕES: ESPAÇOS, ARTEFATOS E PRÁTICAS
SOCIAIS DA CULTURA ALIMENTAR DO RIO GRANDE DO SUL
(SÉCULOS XIX E XX)

Santa Maria, RS

2023

Gilnei Daniel Júnior

ENTRE ESPETOS E FOGÕES: ESPAÇOS, ARTEFATOS E PRÁTICAS
SOCIAIS DA CULTURA ALIMENTAR DO RIO GRANDE DO SUL
(SÉCULOS XIX E XX)

Trabalho de conclusão de curso,
apresentado ao Curso de Licenciatura em
História, da Universidade Federal de Santa
Maria (UFSM, RS) – Campus Santa Maria,
como requisito parcial para obtenção do
título de Licenciado em História.

Orientador: Prof. Dr. José Martinho Rodrigues Remedi

Santa Maria, RS

2023

Entre espetos e fogões: espaços, artefatos e práticas sociais da cultura alimentar do Rio Grande do Sul (séculos XIX e XX)¹

Gilnei Daniel Júnior²

Resumo: O presente trabalho aborda aspectos da cultura alimentar, como espaços, artefatos e práticas sociais no Rio Grande do Sul, durante os séculos XIX e XX, a partir da perspectiva da história da alimentação. Consiste em uma revisão inicial de autores estrangeiros e nacionais que atuam no campo da História da Alimentação, acompanhada de uma discussão de fontes para esse tipo de pesquisa histórica. Inclui também uma apresentação da cozinha como espaço de produção da cultura alimentar e seu lugar nos arranjos habitacionais. Além disso, discute a culinária gaúcha com definições geográficas e culturais no território Pampa; a cozinha e seus utensílios como transformação tecnológica e distinção social. Por fim, conclui com considerações sobre a necessidade e importância de estudos em História da Alimentação no Rio Grande do Sul para melhor compreensão da complexidade e inter-relações da formação da cultura alimentar gaúcha. Foram utilizadas as seguintes fontes: relatos de viajantes e fotografias.

Palavras-chave: Cozinha gaúcha; cultura alimentar; Rio Grande do Sul; Séculos XIX e XX.

Abstract: The present work addresses aspects of food culture, such as spaces, artifacts, and social practices in Rio Grande do Sul from the perspective of food history during the 19th and 20th centuries. It consists of an initial review of foreign and national authors who work in the field of Food History, accompanied by a discussion of sources for this type of historical research. It also includes a presentation of the kitchen as a space for the production of food culture and its place in housing arrangements. Additionally, it discusses gaúcho cuisine with geographical and cultural definitions in the Pampa territory; the kitchen, and its utensils as a technological transformation and social distinction. Finally, it concludes with considerations on the need and importance of studies in the History of Food in Rio Grande do Sul for a better understanding of the complexity and interrelations of the formation of gaúcho food culture. The following sources were used: traveler reports and photographs.

Keywords: Gaúcho cuisine; food culture; Rio Grande do Sul; 19th and 20th centuries.

¹ O presente artigo é apresentado como Trabalho de Conclusão ao Curso de Licenciatura em História, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM, RS), como requisito parcial e final para a obtenção do diploma de Licenciado em História, em 15/02/2023.

² Aluno do Curso de Licenciatura em História, matrícula 201310936, sob orientação do prof. José Martinho Rodrigues Remedi, do Departamento de História, do Centro de Ciências Sociais e Humanas, da Universidade Federal de Santa Maria.

A materialidade presente nas habitações, os artefatos e objetos do cotidiano – mobiliário e utensílios domésticos –, permitiu-nos apreender o modo de vida privado, os códigos e símbolos presentes nesse ambiente familiar, levando-nos a uma análise minuciosa das condutas e comportamentos de seus moradores. Identificamos as mudanças comportamentais dessa sociedade em seus modos de morar e na prática de uma sociabilidade intimamente relacionada a alimentação, transformando ambientes como as salas de visita e de jantar em palcos de representação social que serviram de delimitadores sociais.

Marc Bloch³

A cozinha como espaço dedicado na casa surgiu com a evolução da arquitetura doméstica e com as mudanças nos hábitos alimentares da sociedade. Nos inícios da ocupação europeia nos territórios americanos, as cozinhas eram simples espaços de preparação de alimentos, geralmente localizados no exterior das casas ou em áreas comuns, como o salão. Com o tempo, a cozinha passou a ser vista como um ambiente importante na casa, um espaço de socialização e de convivência familiar.

Com a popularização da arquitetura moderna e da eletrodoméstica, a cozinha foi se transformando em um ambiente cada vez mais sofisticado e funcional, incorporando novos aparelhos e tecnologias. Além disso, a mudança dos hábitos alimentares, com o surgimento de novos tipos de alimentos e de novas formas de preparação, também contribuiu para a transformação da cozinha em um espaço dedicado na casa.

Atualmente, a cozinha é considerada um dos ambientes mais importantes da casa, sendo projetada e equipada para ser um espaço acolhedor, funcional e confortável. É um local de convivência e de preparação de refeições, onde a família pode se reunir e compartilhar momentos juntos.

O interesse pelo presente tema de pesquisa, dos espaços, artefatos e práticas sociais da cozinha, deveu-se em muito ao meu cotidiano profissional. Ao gerenciar uma marcenaria que, entre outros trabalhos, constrói cozinhas planejadas (cada vez mais

³ BLOCH, M. *Apologia da História ou o Ofício de Historiador*, 2001. p.83.

equipadas de eletrodomésticos eletrônicos e designs sofisticados), surgiram diversas perguntas: como chegamos nessa cozinha contemporânea, que caminho trilhamos até aqui, no nosso estado, na nossa região, tivemos diferentes tipos de cozinhas ao longo de sua história, como cozinham os diferentes grupos sociais, como as apropriações da cultura alimentar perpassam pelas diferenças de gênero, raça e classe? Essas e outras perguntas, que da curiosidade do marceneiro foram levadas para a pesquisa histórica, são o início deste trabalho. Esse texto pretende, a partir da História da Alimentação, organizar provisoriamente essa discussão e buscar respostas em diversas fontes.

O campo da História da Alimentação

O campo da História da Alimentação torna-se cada vez mais importante por várias razões. Em primeiro lugar, ela nos ajuda a entender como as culturas alimentares evoluíram ao longo do tempo e como os alimentos e práticas culinárias se mantiveram pelo mundo. Isso pode nos ajudar a entender como as pessoas se relacionam com a comida, o que valorizam em seus alimentos e como isso influencia a sua saúde e bem-estar. Além disso, a História da Alimentação pode nos ajudar a entender a interação entre a alimentação e a economia, a política, a tecnologia e a cultura. Por exemplo, podemos observar como a produção de alimentos foi aspirada pela Revolução Industrial e pela globalização, ou como a política alimentar foi utilizada para alcançar objetivos políticos ou sociais.

A História da Alimentação também pode nos ensinar lições importantes sobre sustentabilidade e segurança alimentar. Ao estudar como as sociedades lidam com a produção e distribuição de alimentos ao longo do tempo, podemos identificar soluções que podem ser aplicadas hoje em dia para lidar com problemas como a economia de alimentos, a mudança ecológica e a segurança alimentar. Por fim, a história da alimentação é importante porque nos ajuda a apreciar a diversidade culinária do mundo. Através do estudo da história da alimentação, podemos descobrir novos pratos, técnicas culinárias e ingredientes que podem enriquecer nossas experiências gastronômicas e nos conectar com culturas diferentes da nossa.

Dentro desse campo, há diversos historiadores que se dedicam ao estudo da alimentação e gastronomia, buscando compreender como a alimentação e as práticas

alimentares são influenciadas por fatores sociais, culturais, políticos, psicológicos e ambientais, e como, por sua vez, elas influenciam esses mesmos fatores.

Entre os principais pesquisadores da alimentação e gastronomia, podemos destacar Massimo Montanari, Rachel Laudan, Sidney Mintz, Felipe Fernández-Armesto e Jean-Louis Flandrin.

Montanari, por exemplo, em sua obra "Comida como cultura", explora como a alimentação é um reflexo das relações sociais e culturais de uma sociedade, e como as mudanças na alimentação ao longo do tempo são indicativas de mudanças mais amplas na sociedade.⁴ Laudan, por sua vez, em "Cuisine and Empire", investiga como a culinária e a alimentação foram usadas para justificar a expansão do Império Britânico e como a culinária britânica mudou como resultado da globalização.⁵ Mintz, em "Sweetness and Power", aborda como a produção e consumo de açúcar moldou as relações comerciais, políticas e sociais ao longo dos séculos, tendo em vista a influência do comércio global e da escravidão.⁶ Fernández-Armesto, em "Food: A History", explora a história da alimentação em escala global, mostrando como a comida reflete a história da humanidade e como as culturas interagem e se influenciam através da alimentação.⁷ Por fim, Flandrin e Montanari, em "História da alimentação", estudam a evolução da alimentação na Europa desde a antiguidade até o presente, buscando compreender como as mudanças na alimentação refletem as mudanças sociais e políticas.⁸ Esses historiadores e suas principais obras nos mostram como a história da alimentação e da gastronomia é um campo de estudo interdisciplinar, que envolve a análise de uma ampla gama de fatores e variáveis, tais como história, antropologia, sociologia, geografia, economia, ciência e tecnologia, entre outros.

No Brasil, a história da alimentação e gastronomia tem sido objeto de crescente interesse e valorização, contando com a atuação de importantes pesquisadores que buscaram compreender a cultura alimentar brasileira a partir de diferentes perspectivas. Dentre esses investigadores destacam-se, por exemplo, Luís da Câmara Cascudo, Roberto

⁴ MONTANARI, M. **Comida como cultura**, 2008.

⁵ LAUDAN, R. **Cuisine and Empire**, 2013.

⁶ MINTZ, S. **Sweetness and Power**, 1986.

⁷ FERNANDEZ-ARMESTO, F. **Food: a history**, 2001.

⁸ FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**, 1998

DaMatta, Ulpiano T. Bezerra de Meneses, Henrique Carneiro, Carlos Alberto Dória, Raul Lody e Carlos Roberto Antunes dos Santos.

Um dos precursores nesse campo de pesquisa foi Luís da Câmara Cascudo, importante folclorista e historiador da cultura brasileira, autor de obras como "História da Alimentação no Brasil".⁹ Em suas pesquisas, ele explorou a formação da culinária brasileira a partir da fusão das tradições indígenas, africanas e europeias e a importância da alimentação na construção da identidade cultural brasileira. Já Roberto DaMatta, antropólogo e autor de diversas obras sobre a cultura brasileira, escreveu um artigo muito citado "Sobre o simbolismo da comida no Brasil", no qual ele destaca a importância da comida como elemento simbólico e de representação da identidade nacional. Para tanto aponta uma diferença entre comida e alimento, em que "comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere".¹⁰ No texto "A História da Alimentação: balizas historiográficas", de 1997, Ulpiano T. Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro apresentam um panorama da história da alimentação a partir de uma perspectiva historiográfica. Eles argumentam que a história da alimentação é uma área de pesquisa que cresceu nas últimas décadas e se tornou cada vez mais interdisciplinar, abrangendo não só a história, mas também a antropologia, a sociologia, a ecologia e outras disciplinas. Os autores destacam, ainda, que a alimentação é um fenômeno complexo que envolve aspectos culturais, psicológicos, psicológicos e sociais, e que a pesquisa nessa área tem se concentrado em diferentes aspectos ao longo do tempo, incluindo a produção, distribuição, preparação e consumo de alimentos. Eles também discutem como a história da alimentação está relacionada a questões de poder e dominação, incluindo a exploração colonial, a escravidão e a desigualdade social. Por fim, o texto conclui que a história da alimentação é uma área em constante evolução e que novas abordagens e perspectivas continuam a ser exploradas. Os autores sugerem que a história da alimentação pode ser uma ferramenta valiosa para a compreensão de questões contemporâneas, como a segurança alimentar e as mudanças climáticas.¹¹

Com uma longa e produtiva carreira de pesquisa na história da alimentação no Brasil, Carlos Alberto Dória publicou diversos livros nas áreas de gastronomia e artes

⁹ CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**, 2011.

¹⁰ DaMATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil, 1987.

¹¹ MENESES, U. T. de; CARNEIRO, H. A História da Alimentação, 1997.

culinárias, sempre com uma perspectiva histórica e sociológica sobre a formação da culinária brasileira. Os livros de Dória são contribuições essenciais para a compreensão da história da alimentação no Brasil, em especial “Formação da Culinária Brasileira” e “A Culinária Caipira da Paulistânia”. Em “Formação da Culinária Brasileira”, Dória apresenta uma nova maneira de entender a história da culinária brasileira, examinando ingredientes locais como mandioca, milho, arroz e feijão, e como eles refletem as escolhas alimentares regionais ao longo da história do Brasil. Ele contesta projetos pedagógicos que ensinam a culinária brasileira por meio de divisões regionais ou defendem a tríade cozinha negra-branca-indígena.¹² Em “A Culinária Caipira da Paulistânia”, Dória enfoca a formação culinária do território antes chamado de Paulistânia, que hoje compreende partes das regiões Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste do Brasil. As tradições culinárias da região são baseadas no milho e na carne de porco, e exalta a até então negligenciada ou considerada inferior culinária caipira. No geral, a erudição de Dória fornece informações importantes sobre os fundamentos históricos e sociológicos da culinária brasileira, desafiando as narrativas convencionais e lançando luz sobre as diversas influências regionais e culturais que moldaram as tradições alimentares do país.¹³

No livro intitulado "Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário",¹⁴ escrito por Paula Pinto e Silva, temos uma importante contribuição para a história da alimentação no Brasil, uma vez que enfoca a comida como um patrimônio cultural, enfatizando a importância de três ingredientes básicos e frequentemente presentes na culinária brasileira: farinha, feijão e carne seca. A autora explora a forma como esses ingredientes foram utilizados pelos índios, pelos escravos africanos e pelos colonizadores portugueses, bem como a maneira como se tornaram parte integrante da alimentação brasileira. Além disso, o livro apresenta receitas tradicionais desses ingredientes, ilustrando a riqueza e diversidade da culinária brasileira. Ao enfatizar a relação entre comida e cultura, o livro também destaca a importância da preservação das tradições culinárias locais, bem como a necessidade de promover uma alimentação saudável e sustentável, aspectos cada vez mais relevantes na sociedade contemporânea. Assim, "Farinha, feijão e carne seca: Um tripé culinário" é uma obra que contribui para ampliar o conhecimento e a preservação da culinária brasileira, ao mesmo tempo em que evidencia a relação entre alimentação e

¹² DÓRIA, C. A. **Formação da Culinária Brasileira**, 2014.

¹³ DÓRIA, C. A.; BASTOS, M. **A culinária caipira da Paulistânia**, 2018.

¹⁴ SILVA, P. P. e. **Farinha, feijão e carne seca**, 2005.

cultura, ressaltando a importância da preservação dessa riqueza gastronômica para as gerações futuras.

Tratando especificamente da culinária da matriz africana, temos Raul Lody, antropólogo e pesquisador da cultura alimentar brasileira. Em suas obras, como "Santo também come"¹⁵ e "Tem dendê, tem axé",¹⁶ ele destaca a importância da culinária da matriz africana na formação da identidade gastronômica do país, na relação entre alimentação e religiosidade e a importância desses saberes na construção da cultura alimentar brasileira.

Por fim, outro autor a ser lembrado, Carlos Roberto Antunes dos Santos foi um historiador da alimentação no Brasil, autor de vários livros e artigos sobre história da alimentação, cujas contribuições para o campo são amplas e diversas. Uma de suas principais contribuições é a pesquisa e recolha de documentos da história da alimentação no Brasil colonial. Em sua obra, ele explora as origens da culinária brasileira e como ela evoluiu ao longo do tempo, incluindo a influência de diferentes culturas, como a africana, indígena e europeia. Além disso, Antunes dos Santos também é conhecido por suas pesquisas sobre a relação entre alimentação e saúde, incluindo o papel da alimentação na prevenção e tratamento de doenças. Ele também tem pensado a história da alimentação nas escolas e como as práticas alimentares podem afetar a educação e o desempenho escolar. Outra contribuição importante para a história da alimentação é sua pesquisa sobre como a culinária brasileira mudou na era da globalização. Em seus estudos, ele analisa como a alimentação está sendo influenciada pelas tendências globais, como a crescente demanda por alimentos orgânicos e a preocupação com a sustentabilidade na produção de alimentos.¹⁷

Esses são apenas alguns exemplos de importantes historiadores da alimentação e gastronomia do Brasil e suas principais obras. Juntos, eles contribuíram para a compreensão da riqueza e diversidade da cultura alimentar brasileira e da importância da alimentação na construção da identidade cultural do país.

Importante relatar é, o que é ressaltado pela maioria dos pesquisadores do campo, que ao enfrentar as primeiras pesquisas percebe-se a dispersão das fontes sobre a história

¹⁵ LODY, R. **Santo também come**, 2002.

¹⁶ LODY, R. **Tem dendê, tem axé**, 1992.

¹⁷ PILLA, M.; RIBEIRO, C. **Carlos Roberto Antunes dos Santos**, 2018.

da alimentação, daí a sua dificuldade primeira. Como apontam os mais diversos historiadores, as fontes históricas da história da alimentação são dispersas por várias razões, incluindo: (a) diferentes culturas e épocas: a alimentação é um aspecto fundamental da cultura humana, e cada cultura e época histórica tem suas próprias tradições alimentares, métodos de preparação de alimentos e padrões de consumo. Isso significa que as fontes históricas relevantes para a história da alimentação podem estar em diferentes lugares e formatos, dependendo da cultura e época em questão; (b) foco em outras áreas da história: a história da alimentação nem sempre foi considerada uma área de estudo importante pelos historiadores, e as fontes históricas relacionadas à alimentação podem ter sido negligenciadas ou não ter sido coletadas ou preservadas; (c) natureza perecível dos alimentos: os alimentos são perecíveis e podem se deteriorar rapidamente. Isso pode tornar difícil ou impossível recuperar fontes históricas sobre alimentação, especialmente de épocas mais antigas; (d) desigualdade social: a história da alimentação pode ser influenciada pela desigualdade social, com as tradições alimentares das classes mais ricas e privilegiadas sendo melhor documentadas do que as classes mais pobres e oprimidas; (e) analfabetismo: em muitas culturas e épocas, a maioria das pessoas não sabia ler e escrever. Isso pode limitar o número de fontes históricas escritas sobre a alimentação. Devido a esses fatores, os historiadores da alimentação geralmente precisam usar uma ampla variedade de fontes para construir uma imagem completa das tradições alimentares de uma determinada cultura ou época histórica. Isso pode incluir registros escritos, achados arqueológicos, obras de arte, receitas culinárias, tradições orais e literárias e muito mais.¹⁸

A cozinha: o espaço e os usos

A cozinha é um espaço importante para análise de alimentação, cultura e hábitos. É descrita como um "laboratório" da casa, onde ocorrem experimentações e novas

¹⁸ FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998. Introdução; CARNEIRO, H. **Comida e sociedade**: uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003; FRANCO, A. **De caçador a gourmet**: uma história da gastronomia. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006; MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.

concepções de higiene, transformação e preservação de costumes. A cozinha é vista como um ambiente que permite a observação das mudanças da crescente cidade.

A maioria dos trabalhos de história da alimentação sustenta que a transição para a agricultura foi um dos eventos mais impressionantes no campo alimentar. Os autores dessas obras dividiram a história alimentar em duas categorias: a comida de caçadores e coletores e a comida de fazendeiros. Se o objetivo é analisar a origem dos alimentos, essa classificação pode estar correta. No entanto, se a proposta é contar a história do preparo culinário e não apenas da produção de alimentos, essa abordagem pode ser limitante. É evidente que as pessoas não iniciaram a plantação e a criação de animais se não sabiam cozinhá-los, dominassem as técnicas e possuíam os equipamentos utilizados. Conforme a historiadora Rachel Laudan afirma, o ponto de virada importante ocorreu quando as pessoas descobriram como cozinhar os alimentos que mais tarde cultivariam.

Como podemos observar nessa citação panorâmica de Flandrin e Montanari,

(...) embora deem a impressão de serem estáticos em relação a outros fenômenos históricos – acontecimentos ou ciclos conjunturais – evoluem num tempo muito mais lento, o longo tempo das estruturas, como bem salientou Fernand Braudel. Deixemos de lado a ideia de que o cotidiano não tem história, de que tudo, desde sempre, foi igual ao que conhecemos atualmente. Na realidade, os gestos do dia-a-dia transformam-se, junto a tudo aquilo que estão relacionados: as estruturas do cotidiano deixam-se surpreender pela história. Durante séculos, os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados; mas, desde a alta Idade Média, os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Ora, essa mudança de postura não pode ser dissociada das transformações que lhe foram simultâneas: tornado livre a mão esquerda, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com facas que, a essa época, aparecem à mesa. E, certamente, não foi também por acaso que esses comedores de carne a ser trinchada, que tinham as duas mãos livres, esses habitués de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou utensílio de mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVIII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.¹⁹

Também panoramicamente, podemos dizer que inicialmente, uma cozinha foi concebida como um fogão à lenha situado na parte externa da casa, coberto por uma estrutura precária e com proteções laterais improvisadas contra os ventos. Contudo, a fim

¹⁹ FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M. *História da alimentação*, 1998, p. 15-16.

de aproximar a cozinha do restante da habitação, o fogo foi levado para dentro das casas. Conseqüentemente, as salas que acomodavam o fogo pediram a ser equipadas com armários e despensas para o armazenamento dos alimentos. Não obstante, a presença do fogo em ambientes fechados resultou na dispersão de fuligem por toda a casa, tornando o ar insalubre e sujando tudo ao redor. Em habitações de baixa renda, e mesmo em residências mais abatidas, era comum que a cama dos moradores passasse próxima ao fogo, a fim de fornecer calor no inverno.

A introdução do fogão de ferro em 1830 foi uma das maiores revoluções na cozinha. No Brasil, este equipamento foi relatado como tendo sido adotado por volta de 1850. Apesar das modernizações dos equipamentos de cozinha, os construtores e arquitetos da época continuavam a negligenciar o cômodo da cozinha, mesmo em casas mais requintadas, atribuindo-lhe a condição de um lugar fumacento, gorduroso, quente e com odor forte.²⁰

As cozinhas, ao longo da história, têm passado por mudanças contínuas. As culturas culturais, independentemente do tempo e do espaço, estão sempre em situações de conflito, o que pode levar a rupturas diante da introdução de novas técnicas, novas formas de consumo, novos produtos e da fusão dos mesmos, impulsionada pela inovação e pela criatividade. Essas mudanças transformam a cozinha e são criadas pela tradição, que se adaptam aos modelos convencionais precedentes, criando novos modelos nos patamares seguintes.

A ruptura culinária provoca uma certa revolução na cozinha, trazendo consigo os traços de um novo modelo de transição, ainda que marcado pelo convencional e pelo tradicional. Essa transição pode ser vista em diferentes contextos e situações, como a evolução dos equipamentos culinários, o uso de ingredientes regionais, a incorporação de técnicas de outras culturas e até mesmo a introdução de novos hábitos alimentares.

Por exemplo, a introdução da batata na culinária europeia no século XVI representou uma ruptura significativa, pois o tubérculo tornou-se um ingrediente importante em muitos pratos europeus. Da mesma forma, a fusão de sabores e ingredientes da culinária asiática com a culinária ocidental gerou uma nova tendência gastronômica chamada de *fusion food*.

²⁰ SILVA, J. **Transformações no espaço doméstico**, 2007.

A cozinha é um espaço de experimentação e criatividade, e cada nova transformação e ruptura traz consigo novas possibilidades para a criação de pratos requintados e saborosos. O resultado final é um modelo de cozinha que é uma mistura de tradição e modernidade, com uma identidade única que reflete a cultura e as influências de cada região e época.

Uma fonte utilizada para a descrição das transformações pelas quais as cozinhas no Brasil passaram é uma obra do arquiteto e historiador paulista Carlos AC Lemos intitulada "Cozinhas, etc."²¹ O objetivo do livro consistiu em realizar um levantamento completo das cozinhas, seus espaços e localizações desde o século XVII até meados do século XX em diversas regiões do Brasil, com ênfase no estado de São Paulo.

A obra "Cozinhas, etc." de Carlos Lemos, ao discutir a evolução histórica da moradia popular no Brasil, buscando compreender a "casa popular autônoma". O autor define a "casa popular ou operária" como aquela que possui uma "superposição de quase todas as funções habitacionais". Ainda levando em conta a grande complexidade do campo da pesquisa, o autor também defende, como uma estratégia para o seu desenvolvimento, a opção de restringir ainda mais o seu campo de estudos, limitando-o à "análise das zonas de serviço de nossas casas e de suas funções principais, com respectivas superposições no espaço e consequentes implicações arquitetônicas". A obra é dividida em capítulos que abordam aspectos como a influência ibérica e indígena na arquitetura, a influência do clima na habitação tradicional, a história e a realidade paulistas, a produção em grande escala de casas para as classes populares e a persistência da superposição de usos nas "casas modestas". O autor questiona a validade do uso do termo "cozinha" e chama a atenção para o desaparecimento de duas características ainda comuns nas habitações burguesas: a questão da preocupação com as circulações, internas e externas e a segregação dos empregados nas dependências situadas nos fundos. "Fatalmente, um dia, a morada burguesa irá superpondo funções, até eliminar a cozinha, trocando o fogão pela mesa-quente aquecedora de comidas congeladas vindas dos supermercados".

Em sua conclusão, Lemos observa que, apesar de existirem diversas soluções para o agenciamento das zonas de serviço nas habitações, tais como a cozinha dentro de casa, no quintal ou em um puxado próximo à casa, essas soluções eram bastante diferentes

²¹ LEMOS, C. A. C. *Cozinhas, etc.*, 1978.

devido a fatores como as variações climáticas, a diversidade de cenários e de poder aquisitivo. Ele busca explicar essa situação com múltiplas justificativas de natureza histórica e cultural e, ao final, faz considerações sobre a persistência da sobreposição de usos nas "casas modestas". Isso o leva a questionar a validade do uso do termo "cozinha" e, de forma irônica, sugere a adoção da expressão anglicizada "*family room*" dos americanos para designar os espaços de estar domésticos de nosso proletariado.

Mas, se por um lado o trabalho fundante de Lemos pode ser revelador do espaço das residências paulistas, talvez, como o próprio autor aponta, essas conclusões sejam parciais ou não sejam adequadas para todas as regiões do país. Por exemplo, a explicação do fogão ficar distante ou separado da casa principal por causa do calor, precisa ser relativizada para os estados com incidência de frio intenso. Há ainda, muito a ser pesquisado sobre os espaços das cozinhas brasileiras.

Cozinha gaúcha/ gaúcha pampeana

Dante de Laytano em conhecido artigo sobre a alimentação do gaúcho, afirma que,

O Rio Grande do Sul, pois, repita-se, e com insistência, é um legado luso-açoriano-brasileiro retocado pela beleza das tradições oriundas da mãe natureza que o índio cultivou. O negro com sua amargura escrava combatida pela luta de uma extroversão ruidosa levando a mística de suas divindades adoradas para as ruas em canto, desfile, danças e festas como desafio de sua sobrevivência ameaçada.²²

Sem nos aprofundarmos na discussão historiográfica sobre o predomínio das matrizes lusa ou platina na história do Rio Grande do Sul,²³ nos permitimos ampliar o espaço geográfico das influências culturais na formação da sua culinária e práticas alimentares. Parece impossível imaginar a ausência de comunicação e trocas culturais no espaço do Pampa e suas adjacências. Assim como, separar as influências simultâneas entre colonizadores espanhóis e portugueses nessa mesma região. Muito menos confinar

²² LAYTANO, D. **A alimentação do gaúcho brasileiro**, 2011.

²³ Grosso modo, a matriz lusa, representada por Emílio Fernandes de Souza Docca, defende a brasilidade do gaúcho e do não-separatismo do Rio Grande do Sul na Revolução Farroupilha; e a matriz platina, representada por Alfredo Varela, defende as influências platinas, as mais variadas, a possibilidade de separatismo ter sido discutido na Revolução Farroupilha. Ver mais em GUTFREIND, Ieda. **A historiografia rio-grandense**. Porto Alegre: UFRGS, 1992.

as influências dos indígenas às fronteiras impostas após a chegada dos brancos europeus e à sua revelia. Pois então, que defendemos um espaço de interinfluências que tem como centralidade o bioma Pampa e a diversidade de povos que nesse espaço coabitaram. Afinal, de acordo com Poulain, a alimentação consiste em "um conjunto de condutas de adaptação ao meio".²⁴ É importante lembrar que o que comemos é determinado pela natureza e visa suprir nossas necessidades biológicas, as quais são influenciadas significativamente pelo clima, geografia e fatores simbólicos.

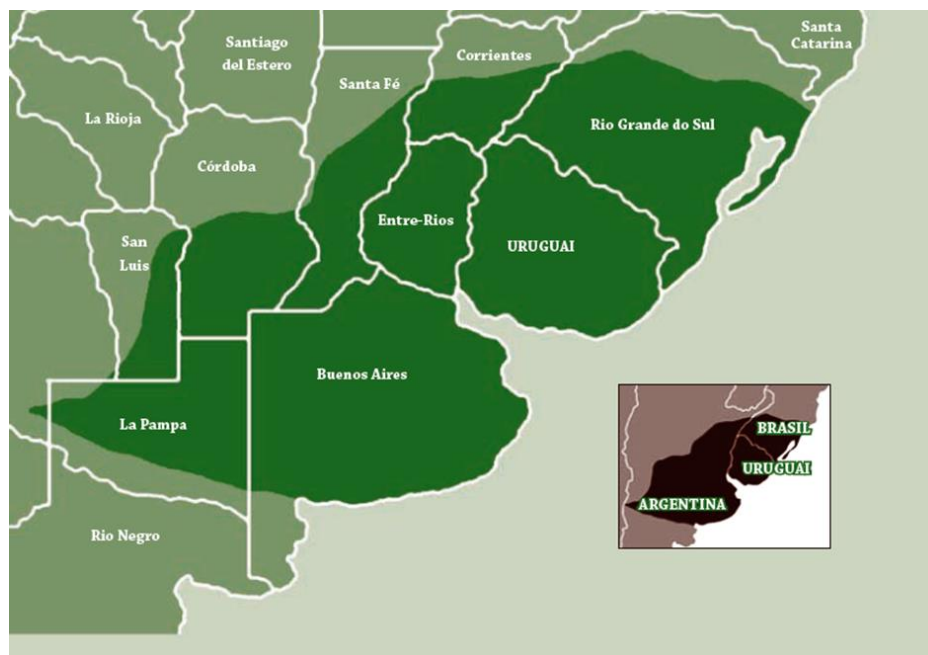


Figura 1. Campos sulinos ou região do Pampa. Fonte: PILLAR et alli, 2009, p.43.

O objetivo de expandir o espaço geográfico de influências da culinária gaúcha é compreender as diversas possibilidades que a história social, política e cultural da fronteira sul do continente americano oferece, bem como os tipos sociais presentes nos séculos XIX e XX. Isso poderia ser alcançado através de uma investigação da história da alimentação que transcenda as fronteiras nacionais. Além disso, é desejável examinar como as sociedades do sul do continente estabelecem um regime de representações sociais sobre a gastronomia e alimentação, especialmente durante um período crucial na formação dos Estados nacionais e na hegemonia do modelo de modernidade capitalista ocidental. A partir do estudo das manifestações culturais além-fronteiras, acredita-se ser

²⁴ POULAIN, J-P. *Sociologias da alimentação*, 2004, p. 247.

possível compreender os processos históricos de formação das representações identitárias da alimentação das populações do Pampa.

Um dos recursos mais utilizados como fonte pelos historiadores são os viajantes europeus do século XIX, pois então, em sua maioria tinham interesses de naturalistas (termo de época que envolvia botânica, fauna, geologia e toda a gama de características naturais) que pouco respeitavam as ainda recentes fronteiras dos jovens Estados nacionais. Muitos relatam não ser possível saber quando teriam entrado ou saído de um país. Feita essa ressalva, vamos aos viajantes e suas impressões sobre as cozinhas.

A introdução do elemento *vacum* pelos colonizadores europeus na região do Prata, juntamente com a posterior criação de ovelhas, é um fator fundamental para o desenvolvimento do churrasco gaúcho. No entanto, é importante destacar que, inicialmente, os primeiros colonos espanhóis e portugueses não utilizavam a carne de gado ou ovelha como uma fonte básica de alimento, e muito menos faziam o tradicional assado dessas carnes, apesar da abundância de matéria-prima alimentar. O gado, por exemplo, era utilizado principalmente como animal de tração e, quando abatido, era aproveitado economicamente apenas para a produção de couro e sebo. Os colonizadores ibéricos apreciavam a língua do gado, mas apenas na forma de cozido ou ensopado, e nunca como um churrasco, conforme se conhece atualmente.²⁵

Ao contrário, de acordo com o autor Câmara Cascudo, a carne assada sempre foi uma das comidas típicas e cotidianas dos índios da pampa sul-americana. Esse hábito remonta a tempos antigos, uma vez que a comida era assada mesmo antes da existência de cozinhas. Entretanto, índios que cozinham, como os guatós mencionados por Max Schmidt, eram raros. Cascudo ressalta que todo o registro histórico do século XVI comprova a dieta carnívora dos povos ameríndios.²⁶

Num raro registro, temos a foto de indígenas Mapuches tomando mate e comendo um assado na Pampa (Figura 2), por volta de 1890, como podemos observar, apesar de terem algum acesso à utensílios industrializados, como chaleiras e espetos de ferro, a refeição é, basicamente, chimarrão e carne assada.

²⁵ RODRIGUES, I. **Proteção do patrimônio cultural brasileiro**, 2011.

²⁶ CASCUDO, L. da C. **História da alimentação no Brasil**, 2011, p. 507-509.

Poderíamos usar a passagem em que Saint-Hilaire descreve uma refeição às margens do rio Ibicuí, em 9 de fevereiro de 1821, como uma descrição parcial da foto abaixo (Figura 2),

Ao chegar aqui, o alferes me disse que acabava de mandar matar uma vaca e que íamos, em seguida, comê-la. Passei, realmente, ao redor de uma grande fogueira feita pelos índios com espetos de madeira atravessados de nacos de carne, e que, cravados obliquamente sobre a terra, formavam uma abóbada acima do braseiro. ... sentamo-nos e nos trouxeram um espeto de costelas de vaca que acabavam de abater. O alferes separou as costelas e começamos a comê-las, servindo-nos, muito mais dos dedos do que dos garfos.²⁷



Figura 2. Mapuches tomando mate e comendo um assado na Pampa, cerca de 1890. Fonte: Arquivo General de La Nación Argentina. Disponível em https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Argentina_-_Mapuches_tomando_mate_en_la_pampa.jpg.

A proximidade do gaúcho com o modo de vida dos indígenas pampeanos pode ser observado, no texto em que o jovem Charles Darwin faz uma a descrição da vida livre do gaúcho – com uma visão romântica da independência do gaúcho –,

Paramos para passar a noite: nesse instante uma vaca desafortunada foi vista pelos gaúchos, que têm olhos de lince; partiram em plena

²⁷ SAINT-HILAIRE, A. *Viagem ao Rio Grande do Sul*, 1999, p. 210.

perseguição e em alguns minutos a arrastaram com seus lazos e a mataram. Tínhamos aqui as quatro coisas necessárias para a vida "en el campo" – pasto para os cavalos, água (apenas uma poça lamacenta), carne e lenha. Os gaúchos estavam animados por encontrar esses luxos; e logo começamos a trabalhar a pobre vaca. Existe um enorme prazer na independência da vida do gaúcho – ser capaz de a qualquer momento parar seu cavalo e dizer, "Vamos passar a noite aqui". O silêncio mortal da planície, os cães vigilantes, o grupo cigano de gaúchos fazendo suas camas ao redor do fogo, tudo isso deixou em minha mente uma imagem marcante dessa primeira noite e que nunca será esquecida.²⁸

Gustavo Laborde, autor uruguaio, discute o fato dos europeus terem ficado chocados com a culinária baseada na carne do animal que eles mesmos trouxeram para a região. O autor sugere que o choque não estava na carne em si, mas na forma como era consumido, uma vez que os europeus viam os gaúchos e as fêrias como imagens da barbárie, contrárias à ideia de civilização europeia, ou seja “Se desprende de las crónicas que el meollo no estaba en **lo qué** se comía sino **cómo** se lo comía.”²⁹

Um outro cronista, o naturalista espanhol Félix de Azara (1801), também oferece suas próprias descrições de outras práticas culinárias dos habitantes das áreas rurais. Nessa perspectiva, os gaúchos e as vacas do Rio da Prata eram imagens da barbárie do ponto de vista evolutivo. Entre 1781 e 1801, Félix de Azara, intelectual paradigmático do Iluminismo, refere-se aos hábitos culinários do gaúcho:

(...) No comen ni legumbres ni verduras, diciendo que es pasto, y se burlan de los europeos que las comen, diciendo que comen como los caballos.

(...) No comen sino carne asada en un palo, y para esto no suelen esperar hora, ni unos a otros, ni beben hasta haber comido, entonces no teniendo mesa, ni mantel ni servilleta, se limpian la boca con el mango del cuchillo (...) y los dedos en las botas. No gustan de las aves, y poco de las terneras, aún de las vacas no comen más que las costillas, las entrepiernas, y la carne que cubre el vientre y el estómago, que llaman ‘matambre’ y tiran el resto, atrayendo a las cercanías de las casas muchos pájaros, y la grande corrupción que engendra infinitas moscas (...)

(...) Sus mujeres son puercas y van descalzas sin más vestido que camisa (...) Sus ocupaciones por lo común, barrer, hacer el fuego para el asado y calentar el agua para tomar el mate, sin hilar ni coser. (...)

²⁸ DARWIN, C. **Viagem de um naturalista ao redor do mundo**, 2010. Vol. 1 – Do Rio Negro à Bahia Blanca (Argentina), 11 de agosto de 1832.

²⁹ LABORDE, G. **Orígenes literários de una comida actual y gauchesca**, 2007, p. 45.

Las pulperías o tabernas que hay por los campos son los parajes de reunión de esta gente. No beben vino sino aguardiente; y es su costumbre llenar un vaso grande y convidar a los presentes pasando de mano en mano, y repitiendo hasta que termina el dinero del convidante, tomando a desatención no beber siendo convidado.³⁰

A simplicidade dos hábitos de cozinhar e a rusticidade das choupanas não nos indicam a presença de um ambiente para a cozinha que seja mais elaborado. O nomadismo cultural ou forçado, característica de grande parte de nossos povos indígenas pode ser também outro fator de explicação da falta da cozinha na região pampeana. Abaixo podemos ver um registro de um grupo de indígenas preparando uma refeição e tomando mate na frente de uma casa em Buenos Aires. São indígenas dos grupos que foram levados à força para a capital argentina depois dos confrontos de desocupação dos territórios do interior da pampa argentina, a chamada Campanha del Desierto. Resta-nos a dúvida se a maneira como estão acomodados para o preparo da alimentação é por hábito cultural ou pelo infortúnio do deslocamento forçado.



Figura 3. Cozinhando e tomando mate na frente de uma casa, c. 1900. Fonte: Arquivo General de La Nación Argentina. Documento Fotográfico. Inventario 1016, disponível em <http://tiny.cc/hsj4vz>.

Ao visitar a região das Missões, o naturalista francês Saint-Hilaire, descreve as moradias indígenas.

³⁰ AZARA, F. *Viajes por la América del Sur de Don Félix de Azara*, 1850, p. 116, 117, 280.

As palhoças dos índios são demasiado pequenas e mal arrumadas, nelas se vendo apenas espigas de milho dependuradas de varais, um pouco de algodão, abóboras, uma rede, alguns molambos, uma marmita, uma chaleira para fazer mate, alguns banquinhos e catres forrados de tiras de couro, cruzadas. Este último móvel é encontrado em todas as casas dos índios, por pobres que sejam seus moradores.³¹

Félix de Azara relata também as cabanas/choças simples em eu vivem os bárbaros gaúchos. Mas, ao que parece, esses ranchos simples são a forma de moradia mais adaptada ao meio, pois que o naturalista francês Aimé Bonpland que havia se radicado em Corrientes, no interior da Argentina, tinha dotado o mesmo tipo de habitação. Robert Avé-Lallemant, seguidor de Bonpland, visitou sua casa, a descreveu e registrou em desenho que faz parte de seu livro de viagem (Figura 4). A casa, segundo Avé-Lallemant,

consistia em duas grandes cabanas que se encontram em ângulo reto do lado da estrada, cujas paredes de barro são sustentadas por varas de bambu e algumas traves. O tecto de palha repousava sobre bambus. Ao lado dessas duas grandes cabanas, uma espécie de choça, tento no chão pedras reunidas: cozinha e fogão do célebre homem. Ao lado do conjunto, uma carreta velha e algumas estacas para secar carne e amarrar cavalos.³²

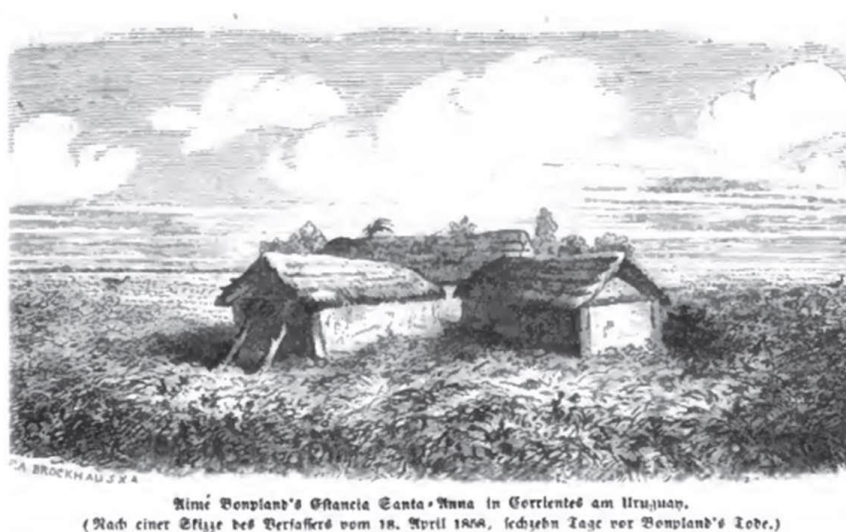


Figura 4. Moradia de Aimé Bonpland, Estância Santana, Corrientes, Argentina. Fonte: AVÉ-LALLEMANT, 1980, Ilust.

Como podemos ver, nessas poucas descrições e imagens das cozinhas e dos hábitos alimentares dos moradores do Pampa, existe uma série de questões para serem

³¹ SAINT-HILAIRE, A. *Viagem ao Rio Grande do Sul*, 1999, p. 160.

³² AVÉ-LALLEMANT, R. *Viagem pela província do Rio Grande do Sul*, 1980, p.302.

interpeladas à historiografia que trata da alimentação. Por contrário senso, não localizamos imagens de cozinhas de estâncias, as grandes fazendas, certamente, deveriam ter espaços bem definidos e equipados para a preparação das refeições para seus grupos de moradores, por vezes, numerosos. Mas como já foi dito, este é um trabalho inicial e o que mais quer é melhorar a qualidade das perguntas.

Apesar de não termos a descrição de uma cozinha das estâncias gaúchas, a título de ilustração comparativa, temos o relato de John Mawe de uma cozinha paulistana em 1807, certamente é representativa,

para dar uma ideia da cozinha, que deve ser a parte mais limpa e asseada da habitação, o leitor pode imaginar um compartimento imundo com chão lamacento, desnivelado, cheio de poças d'água, onde em lugares diversos montam fogões armados por três pedras redondas, onde pousam as panelas de barro, em que cozinham a carne; como a madeira verde é o principal combustível, o lugar fica cheio de fumaça, que, por falta de chaminé, atravessa as portas e se espalha pelos outros compartimentos, deixando tudo enegrecido pela fuligem. Lamento ter que afirmar que as cozinhas das pessoas abastadas em nada diferem destas.³³

Mas, é possível estabelecer uma questão: as cozinhas eram precárias, improvisadas e de poucos recursos ou, na verdade, estavam adaptadas à cultura, ao ambiente e eram sustentáveis? O recorte é grande e a amostra é pequena. Resta esperar os movimentos da pesquisa em história da alimentação.

Uma outra questão se coloca: o churrasco que tanto chamou a atenção dos viajantes era realmente o prato principal (e único) dos gaúchos pampeanos? A recente historiografia argentina e uruguaia mostra que a ideia de que o assado era o único alimento consumido na campanha é exagerada, pois outras fontes literárias e arqueológicas indicam que nem sempre se comia assado. Às vezes, a carne dura do gado selvagem precisa ser amaciada antes de ser consumida. Estudos arqueofaunísticos demonstram que o assado não era tão comum quanto se pensava, e uma revisão dos inventários coloniais de Buenos Aires mostra que a panela era frequentemente usada e o espeto era pouco comum. Embora a historiografia destaque o churrasco, os ilustradores da época desenvolveram o gaúcho junto ao churrasco e à panela de três pernas usada para ferver a

³³ MAWE, J. *Viagens ao interior do Brasil*, 1944, p. 84.

carne.³⁴ Ou seja, o churrasco, ainda mais depois de ter sido elevado à comida regional típica, certamente produz uma opacidade às outras práticas alimentares.

Cozinha além do fogo: utensílios e equipamentos

A cozinha, enquanto espaço de memória seletiva, permite ao historiador observar e compreender as diferentes práticas culinárias, comodidades, dificuldades e luxos adotados por uma determinada sociedade em um momento específico de sua história social, cultural e econômica. Os objetos utilizados na cozinha não devem ser considerados meramente como sinais e ilustrações de um período histórico, mas sim como elementos complexos que permeiam a arte e o uso cotidiano, desde os itens mais banais até os mais prestigiosos, com o intuito de compreender a mensagem que estes estofados transmitiam e que serviam de modelo e referência para a época. É importante ressaltar que os mantidos não estão descolados da dinâmica das relações sociais que regem a sociedade naquele momento. Por meio da análise do material cultural, “dos objetos, passados de geração em geração carregados de um sentimentalismo que perpassa ao material e cai no simbólico, podemos compreender de que forma o aumento na oferta e no consumo de mobiliário e de utensílios domésticos, estava relacionado com a modernização cultural, social e econômica da sociedade”.³⁵

Daí a importância de pesquisas que se propõem a investigar como as diferenças sociais e de gênero são construídas por meio do uso cotidiano de espaços e objetos domésticos. Essa questão foi levantada por Bourdieu em 1970 em seu estudo "The Berber house or the world reversed",³⁶ e desde então tem mantido sua importância, especialmente no contexto de sociedades capitalistas e periféricas ao mercado mundial, como é o caso do Brasil. A questão, embora aparentemente simples, é baseada em vários pressupostos

³⁴ SCHÁVELZON, D. **Historias del comer y del beber en Buenos Aires**. Buenos Aires: Aguilar, 2001; e LABORDE, Gustavo. Orígenes literários de una comida actual y gauchesca. In: GORSKI, Sonia Romero (Comp.). **Antropología social y cultural en Uruguay. Anuario 2007**. Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad de la República, Editorial Nordan-Comunidad, 2007, p. 49.

³⁵ ABRAHÃO, E. **Mobiliário e utensílios domésticos dos lares campineiros**, 2008, p.93.

³⁶ BOURDIEU, P. **The Berber house**, 2003, p.131-141.

teóricos e faz parte de uma discussão interdisciplinar sobre o papel da cultura material na vida social.³⁷

O livro “O Cozinheiro Nacional” é um dos poucos que traz a descrição de utensílios domésticos de cozinha, mesmo assim são somente 7 páginas de suas mais de 600 páginas ao total da publicação. Também não descreve todos os utensílios que são mencionados ao longo da obra. Em sua seção “Utensílios de Cozinha” (Figura 5) descreve que,

A primeira necessidade para que um cozinheiro seja perfeito, é um bom fogão, o qual lhe permita temperar o fogo, tornando-o mais ou menos forte, conforme a necessidade o exigir, evitando, todavia, o calor excessivo, que prejudica a saúde.

Na Europa e no litoral do Brasil usa-se para isso de fogões de ferro, mas como o transporte d'esses para o interior se torna demasiadamente dispendioso e difícil, deve-se, pelo menos, usar das chapas de ferro furadas, as quaes assentão-se sobre tijolos.

Os demais utensílios necessários a uma boa cozinha, além de panelas, tachos, cassarolas, frigideiras, etc., são : a machina de virar o espeto de assa carne, aqual tem a fôrma de um relógio. Suspendem-se os pesos d'esta machina, os quaes, ao descorem, conservão o espeto em rotação continua e igual.³⁸

Desta lista podemos depreender que para o final do século os fogões de ferro ainda eram de difícil aquisição e circulação no país, logo eram símbolos tanto de poder econômico, quanto de uso profissional. Da mesma forma, a variedade de utensílios de cozinha era um privilégio, principalmente de profissionais que tinham o conhecimento das técnicas de preparo. Escolhemos utilizar “O Cozinheiro nacional” por ser um livro de ampla circulação, que teve dezenas de edições por décadas, o que certamente o fez circular pelo Rio Grande do Sul provocando desejos de cozinheiras e cozinheiros.

³⁷ CARVALHO, V. **Cultura material, espaço doméstico e musealização**, 2011.

³⁸ O COZINHEIRO NACIONAL, 1885, p.9.



Figura 5. Utensílios de cozinha. Fonte: O Cozinheiro Nacional..., 1885, p. 9-10.



Figura 6. Mascates na cidade de Garibaldi, 1908. Fonte: CLEMENTE; UNGARETTI, 1993, p.15.

Como contraponto à lista de utensílios de cozinha de “O Cozinheiro nacional”, que era direcionado à elite burguesa, temos a imagem dos mascates na cidade de Garibaldi (Figura 6), que nos revela que os mascates que circulavam pelo espaço da Pampa pelos

espaços rurais e urbanos, atendendo as mais diversas classes sociais, traziam a possibilidade de aquisição e uso do básico dos utensílios de cozinha, tais como, além de outras possibilidades, facas, colheres e garfos.

O que era raridade e escassez em utensílios de cozinha rapidamente se transformou. A partir das décadas de 1950 e 1960, a industrialização e a crescente disponibilidade de bens de consumo para uma parcela cada vez maior da população passaram a gerar mudanças significativas na cozinha, afetando sua organização, espaço e papel na sociabilidade doméstica. Essas transformavam-se gradualmente pelos novos objetos eletrodomésticos, que alteravam a maneira como a comida era produzida e consumida. Como resultado, os tradicionais cadernos de receitas familiares, transmitidos de geração em geração, assim como os livros de receitas tradicionais, perderam grande parte de sua utilidade diante da praticidade fornecida pelos novos processos de produção de alimentos.

Os meios de reprodução de cultura gastronômica foram afetados por essas mudanças, competindo com outros canais, como programas matinais em canais de televisão ou, mais recentemente, canais de internet. A presença de eletrodomésticos, como a geladeira elétrica, o liquidificador, a grelha elétrica, a panela de pressão, o freezer, os processadores e os micro-ondas, mudou significativamente as formas de cozinhar, produzindo uma verdadeira revolução. O tempo gasto na cozinha foi reduzido, enquanto as donas de casa aprenderam a comprar alimentos para armazenar no freezer. Além disso, mudanças socioculturais introduziram a questão de pessoas que vivem sozinhas (homens e mulheres) e o hábito de comprar comida pronta tornou-se comum na vida das cidades médias e grandes. De acordo com Fischler,³⁹ a comida que antes era compartilhada e ritualizada em um contexto social específico já não encontra mais seu lugar a não ser que seja integrada ao espaço de lazer, tornando-se uma forma de consumo cultural. Nesse sentido, sair para comer fora de casa se torna uma atividade de grande importância no âmbito do consumo. As novas tendências em gastronomia são marcadas pela atualização de restaurantes tradicionais, a onipresença dos *fast-foods* e a emergência de novos estabelecimentos étnicos em ciclos da moda gastronômica.

O contraponto ao fenômeno concreto da perda de espaço da cozinha dentro das habitações domésticas é a ampliação de programas de gastronomia, livros especializados,

³⁹ FISCHLER, C. *El (h)omnívoro*, 1995.

canais de internet. Ou seja, é necessário que entendamos esse fenômeno a partir das sucessivas transformações através da História, pelo menos para que possamos melhor elaborar as questões a serem colocadas, para além de simples pares opostos, como, tradição x modernidade; doméstico x industrializados, privado x público, local x global, gordos x magros, pobres x ricos. Afinal, sempre que nos aprofundamos em qualquer dessas discussões, um universo de inter-relações se descortina, mostrando a complexidade da experiência humana que transcende do simples ato biológico de nutrir-se para a cultura gastronômica.

Considerações finais

A investigação do espaço físico da cozinha, bem como dos seus recursos técnicos, pode fornecer um caminho importante para compreender o papel e a importância do preparar, servir e comer alimentos em diferentes grupos sociais. A cozinha é um espaço físico e social que sofreu mudanças sociais e temporais, e seu estudo pode fornecer informações valiosas sobre as práticas culturais da sociedade em diferentes épocas. Desde a antiguidade até a atualidade, a cozinha tem sido um lugar de encontro e de celebração, mas também de conflito e opressão. O entendimento das diferentes formas de organização do espaço da cozinha ao longo do tempo pode ajudar a entender as transformações sociais que ocorreram e as práticas culturais que emergiram em cada época.

A análise da cozinha pode fornecer uma visão ampla sobre as sociedades e seus sistemas de crenças, bem como sua relação com o meio ambiente e os recursos disponíveis. A forma como os utensílios, equipamentos e métodos de preparo das comidas são utilizados refletem as condições alimentares, as necessidades alimentares e as tradições culturais de cada sociedade. Por meio da compreensão dos hábitos alimentares, dos ingredientes e dos processos de preparação, pode-se chegar a uma melhor compreensão dos valores, das crenças e das práticas de diferentes grupos sociais. Portanto, uma análise do espaço da cozinha pode fornecer *insights* importantes para a compreensão das sociedades em diferentes épocas, a história da alimentação tem apontado esse espaço como uma fonte valiosa de informações, o que tem contribuído para o melhor entendimento das práticas alimentares e culturais em diferentes grupos sociais.

Por fim, a existência de um maior número de análises históricas, como as que elencamos no texto, nos permitiria compreender as mudanças ocorridas nas atitudes da sociedade e no design dos interiores domésticos, em especial os ligados à alimentação, como a migração da cozinha para o interior das casas, a invenção de novas técnicas e utensílios, a introdução de porcelana fina e móveis elegantes nos espaços sociais aburguesados, bem como verificar as mudanças ou as permanências nos costumes e hábitos das diferentes camadas sociais ao preparar, servir e comer suas refeições. Além disso, permitiria entender as relações pessoais no espaço privado, a sociabilidade relacionada à alimentação e a recepção de convidados, e os efeitos da transformação urbana e rural no Rio Grande do Sul no século XIX.

Referências

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **Mobiliário e utensílios domésticos dos lares campineiros (1850-1900)**. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual de Campinas, 2008.

AVÉ-LALLEMANT, Robert. **Viagem pela província do Rio Grande do Sul: 1858**. Belo Horizonte: Itatiaia; 1980.

AZARA, Félix de. **Viajes por la América del Sur de Don Félix de Azara**, Comandante de la Comisión de Límites Española en la Sección del Paraguay. Desde 1789 hasta 1801, en los cuales se dá una descripción geográfica, política y civil del Paraguay y Río de la Plata: la historia del descubrimiento y conquista de dichos países, con numerosos detalles sobre la historia natural y sobre los Pueblos Salvajes, que habitan en la expresada región, a la que se acompaña una exposición de los métodos empleados para sujetar y civilizar a los naturales de la citada sección de la América. Bernardino Rivadavia, prólogo de Florencio Varela. Biblioteca del Comercio del Plata, 2 tomos, Montevideo, 1850.

BLOCH, Marc. **Apologia da História ou o Ofício de Historiador**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2001.

BOURDIEU, Pierre. The Berber house. In: LAWRENCE-ZÚÑIGA, Denise; LOW, Setha M. **The anthropology of space and place: locating culture**. New Jersey: Blackwell Publishing, 2003, p.131-141.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARVALHO, Vânia Carneiro de. Cultura material, espaço doméstico e musealização. **VARIA HISTORIA**, Belo Horizonte, vol. 27, nº 46: p.443-469, jul/dez 2011.

- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Global, 2011.
- DaMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, 15(7):21-23, 1987.
- DARWIN, Charles. **Viagem de um naturalista ao redor do mundo**. Porto Alegre: L&PM, 2010.
- DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. **A culinária caipira da Paulistânia**. São Paulo: Três Estrelas, 2018.
- FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. **Food: a history**. London: Macmillan, 2001.
- FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Anagrama, 1995.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Orgs.). **História da alimentação**. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2006.
- GUTFREIND, Ieda. **A historiografia rio-grandense**. Porto Alegre: UFRGS, 1992.
- LABORDE, Gustavo. Orígenes literários de una comida actual y gauchesca. In: GORSKI, Sonia Romero (Comp.). **Antropología social y cultural en Uruguay. Anuario 2007**. Montevideo: Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la Universidad de la República, Editorial Nordan-Comunidad, 2007.
- LAUDAN, Rachel. **Cuisine and Empire: Cooking in World History**. Los Angeles: University of California Press, 2013.
- LAYTANO, Dante de. A alimentação do gaúcho brasileiro. **Ciência & Trópico**, 8(2), 2011.
- LEMOS, Carlos A. C. **Cozinhas, etc.** 2ª ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- LODY, Raul. **Santo também come**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Pallas, 2002.
- LODY, Raul. **Tem dendê, tem axé: etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.
- MAWE, John. **Viagens ao interior do Brasil**. Rio de Janeiro: Zélio Valverde, 1944.
- MENESES, Ulpiano T. de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, 5(1), 9-91, 1997.
- MINTZ, Sidney. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History**. New York: Penguin Books, 1986.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac São Paulo, 2008.
- O COZINHEIRO NACIONAL, ou Collecção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeas, Para a Preparação de Sopas, Molhos, Carnes, Caca, Peixes, Crustáceos, Ovos, Leite, Legumes, Podins, Pasteis, Doces de Massa e Conservas para Sobremesa; Acompanhado das Regras de Servir a Mesa e de Trinchar. Ornado com Numerosas Estampas Finas. 2.ed. Rio de Janeiro, B.L. Garnier, 1885.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim; RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. Carlos Roberto Antunes dos Santos e a História da Alimentação no Paraná. **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 66, n. 1, p. 197-221, jan. 2018.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC, 2004.

RODRIGUES, Itiberê de Oliveira Castellano. Proteção do patrimônio cultural brasileiro: a lei sul-riograndense do churrasco "à gaúcha". **Revista da Faculdade de Direito da FMP**, Porto Alegre: Fundação Escola Superior do Ministério Público, v. 06, p. 98-166, 2011.

SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem ao Rio Grande do Sul**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1999.

SCHÁVELZON, D. **Historias del comer y del beber en Buenos Aires**. Buenos Aires: Aguilar, 2001.

SILVA, João Luiz Máximo da. Transformações no espaço doméstico – o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista**. São Paulo. V.15. n.2.p. 197-220. jul.-dez. 2007.

SILVA, Paula Pinto e. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil Colonial**. São Paulo: Editora Senac, 2005.