

ASPECTOS DE INOVAÇÃO NO ESPAÇO DA COZINHA: UMA ANÁLISE DA GOURMETIZAÇÃO COMO TENDÊNCIA EM ARQUITETURA E URBANISMO

Aurea Victoria Oliveira Baú¹
Caroline Cavalcanti de Oliveira²

RESUMO

Com o objetivo de evidenciar as marcas da valorização da gastronomia no campo da arquitetura e urbanismo, o artigo aponta transformações no ambiente da cozinha e sua relação com os sujeitos. São descritas e analisadas práticas e processos da arquitetura e urbanismo, procurando-se evidenciar, nos contextos privados e públicos, como materializam a tendência de consumo relacionada à *gourmetização*. De fato, observa-se no contexto pós-moderno uma busca pelo prazer, pelo lazer e pelo caráter experiencial do consumo, e aqui nota-se que a importância dada ao comer e especialmente ao cozinhar, que se traduz em um “fenômeno de *gourmetização*” (OLIVEIRA, 2018) se relaciona ao comportamento do período. Esta valorização afeta diversos setores, incluindo-se a arquitetura e urbanismo. Para o desenvolvimento das análises, foi realizada pesquisa exploratória, de caráter qualitativo, recorrendo-se à observação de campo não participante e a fontes midiáticas, além da ampla consulta ao referencial teórico sobre a arquitetura, a cozinha e a gastronomia. Como resultados, entende-se que o espaço *gourmet*, a cozinha *gourmet*, a varanda *gourmet*, assim como a reconfiguração dos shopping centers em função da valorização da cozinha e do cozinhar, e em especial o surgimento das vilas gastronômicas são as marcas específicas da tendência de consumo da *gourmetização* no campo da arquitetura e urbanismo.

Palavras-chave: Cozinha. *Gourmetização*. Arquitetura e Urbanismo. Tendência. Inovação.

¹ Aluna do 5º período do curso de Arquitetura e Urbanismo FAE Centro Universitário. Bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica (PAIC 2018-2019). *E-mail*: aureabau@yahoo.com.br

² Doutora em Comunicação e Linguagens pela Universidade Tuiuti do Paraná. Professora da FAE Centro Universitário. *E-mail*: caroline.deoliveira@fae.edu

INTRODUÇÃO

No cenário atual das tendências, considerando-as tanto em suas perspectivas de consumo quanto comunicacionais, a valorização da gastronomia vem se apresentando como aspecto relevante, que muito tem contribuído para a proposição de inovação em diversos setores. Nota-se uma atenção especial que vem se dando à alimentação (aos ingredientes, à comida, aos seus processos de preparo e às suas dinâmicas de consumo), e conseqüentemente a indústria se voltou à demanda gerada com o consumo de produtos e serviços associados à gastronomia. Utensílios e eletrodomésticos, a produção moveleira e também os setores da mídia e da educação, entre outros, vêm sendo impulsionados em razão desse interesse (OLIVEIRA, 2018).

Em termos arquitetônicos e urbanísticos, é possível destacar uma dinamização relacionada à valorização da gastronomia. De tal modo, na pesquisa que aqui se apresenta procurou-se observar especificamente os espaços, investigando-se como são afetados por esta tendência. De fato, aspectos de inovação demarcam o cenário das tendências: tendo-se a inovação como um conjunto de “novos e melhores produtos e processos, novas formas organizacionais, [assim como] a aplicação da tecnologia existente em novos campos, a descoberta de novos recursos e a abertura de novos mercados” (NIOSI *et al.*, 1993, p. 209), aqui se analisam os espaços (considerados em manifestações urbanísticas e na configuração de ambientes) em relação às estratégias de organização e formas de consumo que, geradas a partir do interesse pela gastronomia, evidenciam inovação em produtos e processos da arquitetura e urbanismo.

O referido contexto apresenta uma característica específica, que é de demarcação e qualificação do objeto desta pesquisa – a cozinha. Uma vez que, sobretudo a partir dos anos 2000, nos diversos setores e indústrias que inserem marcas, produtos e serviços no mercado nota-se a expansão da categoria ‘premium’ como sinônimo de qualidade, prestígio e bom gosto, em relação à gastronomia tida como uma atividade especial, a denominação *gourmet* vem sendo aplicada de modo a se referir à qualificação de marcas, produtos e serviços associados à alimentação e à cozinha. Nesse sentido, a expressão *gourmetização* vem sendo amplamente usada para se referir ao enaltecimento de elementos ligados à gastronomia, se tornando sinônimo de tornar especial, extraordinário (OLIVEIRA, 2018) – o que ocorre com os espaços, que são aqui observados.

A pesquisa objetiva, portanto, analisar como as configurações contemporâneas da cozinha se evidenciam com o fenômeno da *gourmetização* em relação às práticas da arquitetura e urbanismo. Como objetivos específicos, procuram-se (I) traçar mudanças observáveis no ambiente da cozinha e sua relação com os sujeitos ao longo da história

(considerando-se os aspectos de inovação e desenvolvimento de tendências), assim como (II) se apontam e descrevem quais práticas e processos da arquitetura materializam a *gourmetização* nos contextos privados e públicos, e (III) se realiza uma reflexão sobre como as tendências contribuem para valorização do campo do mesmo modo que para a expansão do fenômeno analisado.

Tendo em vista tais pressupostos, nesta pesquisa se procurou identificar as manifestações do campo em relação ao contexto mencionado. Colocam-se, assim, duas questões: indaga-se, primeiramente, de que modos práticas comunicacionais e de consumo da gastronomia (propriamente, a *gourmetização*) influenciam no desenvolvimento de configurações da arquitetura e urbanismo; e em segundo lugar, como a arquitetura e o urbanismo fazem uso das tendências para trazer aspectos de inovação à área. A pesquisa visa apontar, assim, as marcas da valorização da gastronomia no campo da arquitetura e urbanismo – o que se percebe pelas dinâmicas de concepção do espaço da cozinha.

O desenvolvimento das análises se baseia em aspectos da história da cozinha e da alimentação, com a investigação de seus espaços ao longo dos séculos, envolvendo adaptações técnicas e delineamentos culturais. Ou seja, procura-se ter uma visão do conjunto de valores, das formas de uso e da estrutura física empregada às atividades da cozinha. Autores da história da alimentação foram consultados por apresentarem formas de compreensão das relações com a comida e a cozinha, o que permitiu analisarmos o desenvolvimento das relações com o espaço do cozinhar no contexto doméstico e o profissional. Quanto aos aspectos específicos da arquitetura e urbanismo, além de conceituações teóricas do campo, necessárias para se delimitar o entendimento do espaço, também se recorreu a estudos arquiteturais da cozinha para se desenvolver a reflexão sobre sua relação com o ambiente doméstico e as sociabilidades. Foram consideradas questões de consumo para se entender o período analisado recorrendo-se a autores da sociologia, do marketing e da comunicação. Especificamente com relação ao contexto de *gourmetização*, uma vez que a temática é recente na academia, a pesquisa necessitou se apoiar pesquisas de pós-graduação em nível *stricto sensu*, bem como nos resultados apresentados ao Programa de Apoio à Iniciação Científica – PAIC desta instituição, respectivamente em 2016/2017 e 2017/2018, com investigações inseridas na mesma temática.

Nesta pesquisa de caráter exploratório e qualitativo, paralelamente às referências bibliográficas, a observação de campo do tipo não participante e o levantamento de dados em diversos meios (especialmente percursos urbanos, espaços privados e coletivos, e fontes midiáticas) se constituíram como eixo para a realização das análises. Assim, o levantamento acerca da valorização do espaço da cozinha partiu da investigação

dos setores envolvidos com a tendência comunicacional e de consumo, a exemplo da mídia (programas de TV, matérias jornalísticas e publicidade), do design de produtos e serviços, da edificação de ambientes (plantas ou projetos e mesmo construções realizadas) e de configurações urbanísticas.

O recorte da *gourmetização* em tais materialidades foi observado tanto por suas qualificações (como o uso dos termos ‘gastronomia’, ‘*gourmet*’ e ‘*chef*’) em relação a marcas, produtos, serviços e espaços, quanto pela identificação de elementos significantes para a valorização do espaço da cozinha – ou seja, a reorganização do ambiente, a ausência de paredes na demarcação contemporânea da área dedicada ao cozinhar, e o destaque da cozinha em relação aos demais espaços (de convívio doméstico, de uso profissional e de circulação social). É deste modo que os aspectos de inovação na arquitetura e urbanismo foram entendidos a partir das práticas de *gourmetização*.

O artigo se divide em duas seções: a primeira, intitulada “A cozinha no espaço arquitetônico: do uso doméstico e profissional à valorização como experiência”, e a segunda, denominada “As práticas da arquitetura com a tendência da *gourmetização*”. Na primeira seção, se aborda com demarcações temporais como a cozinha vem se comportando em relação ao cotidiano dos indivíduos (ou seja, como tal espaço vem sendo compreendido, de forma geral, nos âmbitos doméstico e profissional). São realizados apontamentos sobre a mudança de hábitos e culturas, para se destacar como em especial a partir dos anos 2000, com a tendência da *gourmetização*, a cozinha se reconfigurou no cotidiano oscilando entre o espaço de serviço e o ambiente social. Na segunda seção são analisados propriamente aspectos da *gourmetização* na arquitetura e urbanismo. Se apontam e descrevem analiticamente a concepção e a reconfiguração da cozinha em residências e restaurantes, em varandas e espaços *gourmet*, em shopping centers, e o surgimento das vilas gastronômicas.

1 A COZINHA NO ESPAÇO ARQUITETÔNICO: DO USO DOMÉSTICO E PROFISSIONAL À VALORIZAÇÃO COMO EXPERIÊNCIA

Para se observar as transformações da cozinha e a relação dos sujeitos com o preparo da alimentação ao longo dos séculos, podemos destacar que o homem aprendeu a preparar seu alimento para ingestão antes mesmo de descobrir o fogo (FRANCO, 2010). Mas é necessário reconhecer que o fogo contribuiu fortemente para o início das primeiras técnicas de conservação dos alimentos (MONTEIRO, 2013), assim como possibilitou a variação nos modos de ingestão. Do mesmo modo, com o passar do tempo, não somente a espécie humana deixou de se nutrir apenas de sementes e

frutas como passou a se alimentar de carnes e fazer uso de temperos, mudando dessa forma a concepção de refeição (FRANCO, 2010). Ou seja, enquanto se pode afirmar que com a inclusão de novos hábitos de preparo de alimentos a refeição passou a conquistar espaço na organização da vida cotidiana (FRANCO, 2010), ao se admitir o papel do fogo na cozinha é possível dizer que, enquanto espaço, ela passou a ser compreendida basicamente pela reunião de elementos em torno de uma fonte de calor. A interação com a cozinha envolve, assim, uma ambiência que engloba o conjunto de instrumentos (utensílios e equipamentos) necessários ao preparo e cozimento de alimentos, tendo o fogo como elemento central, e a própria relação que se constituiu, ao longo de séculos, entre este espaço e o ser humano.

Entre outras características que assumiu ao longo da história, pode-se dizer que a cozinha é reflexo dos aspectos culturais, geográficos e econômicos ligados à disponibilidade de ingredientes e ao desenvolvimento de técnicas e tecnologias, incluindo-se aspectos da vida familiar. De fato, a cozinha se desenvolve considerando as diversas mudanças sociais, culturais, econômicas, tecnológicas, políticas e humanas. Portanto, para se entender e analisar como uma tendência comunicacional e de consumo (no caso deste artigo, a *gourmetização*) vem incidindo nas práticas de arquitetura e urbanismo associadas à concepção do espaço dedicado ao preparo de alimentos (a cozinha), é relevante apontar algumas das transformações pelas quais passou a relação humano-cozinha.

Ao longo da história, o ser humano viu necessidade de adaptar e criar instrumentos, utensílios e equipamentos para facilitar a ingestão de alimentos. Ao fazer uso de elementos da natureza – como a afiação da pedra para o corte, a modelagem de barro para o armazenamento e o domínio do fogo para cozimento – indivíduos, grupos e posteriormente grandes agrupamentos sociais e culturais passaram a investir na sofisticação de tais equipamentos. As fontes de energia como o gás e a eletricidade, que possibilitaram maior desenvolvimento de tecnologias de aquecimento e resfriamento (SILVA, 2008)³, e as técnicas de construção que trouxeram a chaminé para exaustão e as janelas para ventilação (LEMOS, 1976), são aspectos que, entre outros, se pode observar como evidências da sofisticação tecnológica da cozinha.

Com relação especificamente ao contexto nacional⁴, vale lembrar que nos remotos

³ A esse respeito, note-se que o resfriamento contribuiu muito para o desenvolvimento da conservação e também do preparo de alimentos. Com as modernizações trazidas pela Revolução Industrial, o refrigerador (ou a geladeira), desde sua concepção inicial por uso de gás e posteriormente pela eletricidade (SILVA, 2008), adquiriu importância similar à do fogo (ou do fogão) no cotidiano da cozinha.

⁴ Embora as análises aqui realizadas tenham relação com um contexto global, procuramos abordar e dar atenção a exemplos brasileiros e mesmo levantamentos e observações de caráter local para nos aproximarmos do objeto e do método propostos, ressaltando-se assim de onde parte esta pesquisa.

tempos do Brasil Colônia a cozinha não era necessariamente delimitada por paredes; em alguns casos, continha apenas um espaço com cobertura para se proteger da chuva, e era geralmente frequentada por serviçais e empregados das residências, que habitualmente eram índios ou escravos (LEMOS, 1976). A cozinha era tida como um espaço sujo, quente com mau cheiro, no qual eram realizadas diversas tarefas, como por exemplo lavar louças, aquecer a água para diversos fins, armazenar bacias para banho e principalmente realizar o preparo dos alimentos (MONTEIRO, 2013), além de servir de cômodo para os serviçais (escravos) dormirem (LEMOS, 1976).

Enquanto no desenvolvimento da civilização europeia em camadas abastadas da população se procurou adequar o espaço da cozinha à organização das tarefas e à hierarquização das funções profissionais que se desenvolveram com suas atividades (FLANDRIN; MONTANARI, 1998), no Brasil Colônia, justamente pelo mau cheiro resultante do preparo dos alimentos, pela impressão de sujeira do espaço e por ser um local abafado, a cozinha passou a ser construída aos fundos da casa ou afastada das residências, no quintal (LEMOS, 1976)⁵. As casas de baixo padrão ou mesmo os cortiços alocavam as cozinhas em espaços inapropriados e não faziam a limpeza ou o saneamento básico para o local (SILVA, 2008), mas também nas residências de famílias com maior poder aquisitivo a cozinha era um espaço insalubre. Inclusive, documentos históricos mencionam a existência de duas cozinhas: a cozinha “limpa”, comumente inserida nos fundos da edificação residencial, dedicada a preparos mais simples, e a cozinha “suja”, geralmente um espaço no quintal, próxima à latrina, e reservada a preparos mais complexos que incidiam em odor mais concentrado, ou de alimentos dos serviçais (LEMOS, 1976).

De fato, assim como ocorre com os demais cômodos a cozinha sempre esteve ligada ao padrão de habitação, variando o tamanho e sua importância. Nos séculos

⁵ Em diversos países europeus, sobretudo na Idade Média, é possível traçar na história da cozinha a localização também anexa ao conjunto de residências, das mais simples às mais abastadas (FLANDRIN, MONTANARI, 1998), em especial pelo caráter de serviço ligado ao espaço. Em relação ao aspecto de calor, é importante lembrar que, ainda que a cozinha comumente se localizasse no exterior das moradias no contexto europeu, o fogo era um elemento bem-vindo inclusive ao ambiente social (ou ‘de estar’) de tais residências: as lareiras eram elemento presente nas edificações pelas baixas temperaturas de inverno, condição que não ocorria de modo similar no Brasil. Como o clima incide diretamente na concepção das residências (do colonizador e posteriormente de imigrantes), no território ocupado nos primeiros anos de colônia houve necessidade de não incluir a lareira nos cômodos sociais, assim como de se manter o calor afastado de modo a não afetar a temperatura das casas. Além disso, o indígena e o africano tinham relação distinta dos europeus com a cozinha e em especial o fogo: seu uso dioturnamente para o cozimento, mas também para a proteção a ataques de animais, além do preparo de rituais cotidianos, podem ter relação com maior resistência à presença de fontes de calor nas residências do europeu imigrante, que passou a associar o fogo com o ambiente de serviço no território brasileiro (LEMOS, 1976).

XVIII e XIX a cozinha passou por algumas transformações importantes: no Brasil, com a urbanização das cidades e especialmente após a abolição da escravidão, a cozinha se aproximou mais da residência⁶. Quanto ao equipamento de calor, o ‘fogão’ (ou a pequena construção de tijolos e pedras que deu origem ao eletrodoméstico com esse nome) saiu do chão (forma mais usada pelos indígenas e africanos) e se tornou uma construção mais robusta, alta e maciça, próxima ao fogão a lenha que atualmente conhecemos. E se ao longo de séculos a invenção de utensílios de barro e pedra foram também essenciais para o início da arte culinária, pois auxiliaram no preparo dos alimentos, pode-se dizer que nas residências brasileiras de alto padrão a partir do século XIX a cozinha se converteu em um espaço mais limpo e bem definido junto ao seu mobiliário e utensílios.

Desse modo, se pode acompanhar um processo evolutivo do espaço da cozinha em que um interesse pelos equipamentos, pelo mobiliário e pelos usos em conformidade com a vida em família se conformou, aos poucos, a padrões de consumo que afetaram diretamente os usos da cozinha. Entendemos que o espaço reservado ao cozinhar passou a receber mais atenção e cuidados estéticos, principalmente se considerarmos, nos padrões de consumo que se desenvolveram a partir deste período, a ascensão de uma ‘classe média’ (com mais participação da família da casa na atividade doméstica, ainda que com a presença de empregados em muitos casos).

As transformações sociais do trabalho, da renda, do papel marcante da mulher na rotina doméstica e das relações sociais e de gênero contribuíram em grande escala para os modos de consumo da cozinha. Como se abordará na seção seguinte, se observadas as relações comunicacionais e de consumo estabelecidas no século XX com os modos com os quais se deu um interesse voltado ao cozinhar, pode-se dizer que este espaço não apenas presenciou importantes evoluções tecnológicas que vêm acompanhando os sujeitos nos modos de uso de equipamentos diversos. A cozinha também passou a apresentar, nos primeiros anos do século XXI, uma forma distinta de relação com o ser humano e com a constituição de grupos sociais, com certa inversão de valores. Podemos entender com pesquisa realizada que de uma concepção serviçal ou mesmo íntima da rotina familiar, e com sua percepção como elemento ordinário cotidiano, a cozinha passou a constituir uma ambiência social, de estar – em um primeiro momento, da família e em um segundo momento, tendo-se o consumo do ato de cozinhar em caráter experiencial, extraordinário, promovendo o cotidiano a um acontecimento especial (OLIVEIRA, 2018).

⁶ Os espaços destinados aos serviços da moradia permaneceram aproximando-se da cozinha os cômodos de dormir dos serviçais, os estábulos (e posteriormente as garagens) e a área de lavar roupas (LEMONS, 1976).

O interesse e o acuramento do ambiente de preparar, cozinhar e mesmo de consumir alimentos, que se observam no século XX e em especial nos primeiros anos do século XXI, não veem evoluções estéticas apenas no contexto doméstico. Também em relação à restauração, os espaços de consumo de alimentos demonstraram a evolução do interesse pelo que se consome, por parte dos comensais/clientes. Vem sendo dada uma atenção cada vez maior ao como se preparam e cozinham os alimentos nesses espaços, por parte do público: a cozinha do restaurante também vem sendo valorizada e consumida enquanto espaço junto à apreciação da comida.

A alimentação em locais públicos ganhou espaço ao longo dos séculos, estando diretamente associada às diversas motivações que levaram indivíduos e grupos a se alimentarem fora de suas residências. No continente europeu, o estabelecimento de atividades comerciais desde a antiguidade e a circulação e o trânsito de pessoas no ambiente cada vez mais urbanizado ao longo de séculos criaram a necessidade de alimentação fora do contexto doméstico. Posteriormente, já com a concepção do restaurante estabelecida na Europa, o próprio interesse pela comida, em especial nos centros como Paris e Londres (SPANG, 2003), foram fatores importantes para a valorização do trabalho dos *chefs* e da própria cozinha.

Para se entender o contexto, vale lembrar que já por volta do século V a.C., no continente europeu havia o costume de se hospedar os viajantes que passavam pelas cidades. Em alguns casos, se ofereciam em tais hospedarias refeições aos que estavam chegando. Com o passar do tempo, as tabernas se estabeleceram com a função principal de reunir viajantes ou transeuntes para a convivência e também a ingestão de vinhos (PEYER, 1998). O ato de preparar o alimento era, em contextos similares, uma forma de ofício que se desenvolveu até o advento dos restaurantes - locais especializados em servir refeições (SPANG, 2003).

O restaurante tal como se desenvolveu para chegar ao espaço que concebemos atualmente surgiu aproximadamente em 1765, na cidade de Paris, por um indivíduo chamado Boulanger, que tinha como intenção servir comidas (mais propriamente sopas) tidas como 'restauradoras' – daí o nome 'restaurante' – para os comerciantes que precisavam sair de suas casas e viajar a outros lugares para conseguir fazer suas vendas ou trocas. Os primeiros 'restaurateurs' serviam poucas refeições sólidas e anunciavam seus estabelecimentos como sendo especialmente adequados àqueles que tinham estômago muito sensível para fazer uma refeição à noite. Os restaurantes ficaram popularmente conhecidos como espécies de casas de saúde (uma vez que se voltavam aos cuidados com o corpo), sendo concebidas como 'laboratórios' onde aconteciam diversas tentativas de combinações dos alimentos e temperos (SILVA, 2008)⁷.

⁷ Vale ressaltar que a relação com os alimentos compreende evoluções diversas, incluindo-se seu aspecto de nutrição, seu consumo em contextos rituais, e sua compreensão a partir das propriedades médicas ou mesmo 'mágicas' ligadas à pesquisa com ingredientes e temperos. Na Idade Média

O que diferenciou na Europa a nomenclatura ‘restaurante’ dos outros estabelecimentos comerciais ligados à alimentação (algumas variações nos modos de oferecer refeições permaneceram até os dias atuais), foi o estilo do serviço, que no restaurante se estabeleceu de modo personalizado para cada mesa, podendo-se destacar o uso do cardápio com os pratos e preços como um elemento inovador (SPANG, 2003), além da fixação de horários determinados para consumo. Esta relação do restaurante (um lugar em que o *chef* coordena um conjunto de refeições com sinônimo de qualidade e boa comida) que se tornou aos poucos lugar de estabelecimento e manutenção de relações sociais, com o bem-estar associado à alimentação, se estendeu até os dias atuais. Mais que isso, o que parece ter ocorrido no período da pós-modernidade (FEATHERSTONE, 1995) – ou seja, a partir da metade do século XX – é que a valorização e o interesse pela alimentação passaram a se concentrar nos indivíduos, promovendo percepções cruzadas da relação com a casa no ambiente do restaurante e da relação com o restaurante (ou com o *chef*) no espaço doméstico.

Ao longo dos anos, além do interesse pelos pratos e com a crescente valorização do *chef*, a cozinha começa a ser consumida concomitantemente enquanto espaço de interesse do cliente/comensal admitindo inclusive mais participação no processo de preparo dos pratos. De fato, a cozinha – tanto no espaço doméstico quanto no espaço profissional – vem se reconfigurando diante dos significados que passou a adotar, em especial se considerado o cenário de comunicação e consumo da pós-modernidade. É o que se procura apontar e analisar a seguir, com o desenvolvimento das percepções acerca da relação humano-cozinha que se transfere da concepção de serviço à noção de experiência a partir do fenômeno da *gourmetização*.

2 AS PRÁTICAS DA ARQUITETURA COM A TENDÊNCIA DA GOURMETIZAÇÃO

Como procuramos apontar aqui – especialmente ao admitirmos, a partir dos apontamentos de Mike Featherstone (1995), o papel da cultura de consumo que se estabeleceu no século XX – a percepção do período analisado enquanto característico

européia, era comum se associar alimentos a propriedades ‘quentes’ ou ‘frias’, que eram balanceadas com o uso de sal, açúcar e especiarias para se promover o bem estar ao corpo e mesmo a cura de enfermidades (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

da pós-modernidade é fundamental para analisar os modos de participação da *gourmetização* no desenvolvimento e nas proposições de inovação da arquitetura e urbanismo, assim como o papel da arquitetura e urbanismo na expansão das práticas da *gourmetização*. Como aponta o autor, são características do momento analisado a ascensão de classes médias, a oferta massiva de mercadorias e sua ampla divulgação pela mídia, tornando tais mercadorias objetos de desejo. Como modo de demarcar posicionamentos sociais e adotar um estilo de vida, o consumo de bens culturais se expandiu como um modo de aproximação da vida cotidiana e da arte, fazendo emergir uma “sensibilidade crescente à estética, estilo, estilo de vida, estilização da vida e exploração emocional” (FEATHERSTONE, 1995, p. 72).

No processo de estetização que se estabeleceu e se estendeu ao século XXI, os projetos da vida média passaram a adotar a ideia geral e a expectativa de “romance, exotismo, beleza, realização, comunalidade, progresso científico e a vida boa nos bens de consumo mundanos” (*ibidem*, p. 33), sobretudo difundidas pela publicidade e pela exposição crescente à informação pela mídia. A expectativa de realização dos prazeres emocionais (dados pelo consumo) passa, assim: (I) a se relacionar ao fascínio pela “busca incessante de novas experiências” (*ibidem*, p. 71) e de um “senso de estilo” (*ibidem*, p. 33), e (II) a se constituir como modo de expressão de grupos e indivíduos.

Quanto ao papel da cidade e dos espaços (ou da arquitetura e urbanismo) neste processo, podemos destacar que a circulação das pessoas e agrupamentos também afetou e foi afetada por tal dinâmica:

a paisagem urbana ficou estetizada e encantada, mediante a arquitetura, outdoors, vitrines, anúncios, publicidade, embalagens, sinais de rua, etc. e mediante as pessoas reais que se movimentam por estes espaços [...]. A estetização da vida cotidiana [...] assinala a expansão e a extensão da produção de mercadorias nas grandes cidades, que ergueu novos edifícios, lojas de departamentos, galerias, shopping centers, etc. (FEATHERSTONE, 1995, p. 110-111).

É justamente após os anos 60 que mais avanços tecnológicos e a expansão dos meios de consumo, junto a mudanças de hábitos ao se assumir uma postura mais ativa em relação ao estilo de vida, acompanharam a busca de novas experiências e lazer. E com o crescente desenvolvimento tecnológico e as diversas mudanças na transição do século XX para o XXI em relação ao comportamento de indivíduos e grupos também quanto aos modos de se conceber e usar os espaços, a *gourmetização* veio a se manifestar igualmente na arquitetura e urbanismo constituindo-se como uma “megatendência” (KOTLER; KELLER, 2006)⁸. Os modos de comunicação e consumo e a vivência propiciada

⁸ Quanto à mudança expressiva de comportamentos em relação à cozinha, se constituindo como uma onda de consumo já há ao menos vinte anos, podemos afirmar conforme Kotler e Keller (2006) que

pelas atividades da cozinha levando à expectativa de experiência passaram a ser foco de interesse por todo o mundo, tanto no âmbito domiciliar quanto nos espaços públicos.

No que concerne às mudanças e ao surgimento de locais ou ambientes voltados à experiência propiciada pela cozinha e pelo cozinhar, neste artigo aprofundamos a observação em relação a cinco espaços que sofreram nítidas transições, e que expressam claramente um movimento de *gourmetização* na arquitetura e urbanismo, sendo eles: (I) a cozinha (doméstica e profissional), (II) a varanda, (III) o salão de festas, (IV) os shopping centers e (V) as vilas gastronômicas. Com a descrição e a análise de tais espaços, foi possível entender tanto como vem se dando a relação humano-cozinha no momento de uma *gourmetização* vigente. De tal modo, refletimos sobre como inovações em relação ao espaço e aos usos da cozinha podem afetar as (e ser afetadas pelas) relações de consumo com sua ambiência.

Como já mencionado anteriormente, vivemos uma transformação não só no ato de cozinhar mas também a valorização do espaço da cozinha, esta transformando-se no período aqui analisado em uma espécie de ‘laboratório’ de experiências. Afinal, se a pós-modernidade se associa ao consumo do lazer e à busca pelo prazer, mudanças qualitativas (FEATHERSTONE, 1995) vem se apresentando em relação a ambientes que propiciam tal modo de consumo. Embora haja, basicamente, cinco tipos de concepção de plantas para o espaço da cozinha (ABREU, 2018) – seriam estas a cozinha linear, a cozinha linear com ilha, a cozinha paralela, a cozinha em ‘U’ e a cozinha em ‘L’ – e que podem variar de acordo com o tamanho e o padrão da casa em que está inserida, vale destacar que a variação de eletrodomésticos e de mobiliário tem impulsionado o setor da indústria a promover produtos e marcas que estimulam o consumo da cozinha em caráter experiencial, conjugando lazer e prazer.

Quanto ao papel desempenhado pela arquitetura nesta concepção, desde que temos relatos sobre a cozinha no espaço interno da residência, ela sempre foi delimitada por paredes e constituiu uma área de serviço da residência⁹. Em especial na virada do século XX para o XXI, com a nova forma de consumo da cozinha as paredes que faziam a delimitação do espaço foram aos poucos extintas, fazendo dessa forma com que o ambiente passasse a ser integrado à sala de jantar, e posteriormente unificando-se ao

vivemos uma “megatendência”: para os autores, “tendência é um direcionamento ou uma sequência de eventos com certa força e estabilidade, mais previsível e duradoura do que um modismo; as tendências revelam como será o futuro e podem prover direção estratégica” (KOTLER; KELLER, 2006, p. 76). Mais que isso, podemos afirmar que a *gourmetização* já se constitui como uma “megatendência” uma vez que esta “grande mudança social, econômica, política e tecnológica se forma lentamente e, uma vez estabelecida, passa a nos influenciar por algum tempo — de sete a dez anos, no mínimo.” (*idem*). As práticas da *gourmetização* já se desenvolvem há aproximadamente vinte anos.

⁹ A esse respeito consultar ABREU, 2008; VERÍSSIMO, 1999; ZABALBEASCOA, 2013.

estar, deixando assim de ser um local de passagem para se tornar de permanência. De tal forma, a cozinha dos anos 2000 passou a obedecer ‘padrões *gourmet*’¹⁰, tornando-se uma ‘cozinha *gourmet*’.

Ou seja, o que aconteceu com o advento da *gourmetização* foi que com o comportamento de consumo tipicamente pós-moderno, a incitação da mídia e em especial as inovações tecnológicas tanto de equipamentos, quanto de dispositivos de informação e comunicação e também as variações nos modos de morar e viver, a cozinha e o cozinhar se tornaram objetos de um interesse geral voltado ao consumo em caráter especial.

Da mesma forma que as paredes foram aos poucos anuladas nas residências, essa característica ligada ao interesse pelo cozinhar originou soluções similares nos restaurantes. A extinção das paredes que por questões históricas delimitavam o espaço da cozinha se deu também nos restaurantes, entre outros fatores, pelo aumento do interesse dos clientes no processo de preparo dos alimentos (e não somente à degustação do produto final, que seriam os pratos). Essas quebras de antigos padrões trazem aos clientes experiências sensoriais, apelando dessa forma para o aprofundamento da experiência olfativa, visual tátil e mesmo auditiva para além do paladar. A socialização do lazer e do prazer estendidos ao ato de cozinhar passou assim a se fundir em um novo espaço onde se realiza também o preparo dos alimentos, trazendo dessa forma outras sensações para o negócio da restauração¹¹. Outro ponto é que como consequência da quebra das paredes, os *chefs* passam a assumir uma imagem ainda mais célebre com relação ao produto e ao serviço do restaurante: ele sai de um local totalmente fechado e escondido para um espaço aberto em que ele passa a ser a figura principal também no salão, conseqüentemente sendo observado e admirado.

Voltando ainda aos espaços residenciais, outra importante transformação que aconteceu foi a inclusão do ‘espaço *gourmet*’ em condomínios e casas, e da ‘varanda *gourmet*’, especialmente em apartamentos. Se o salão de festas e a churrasqueira coletiva foram sendo substituídos pelo (ou mesmo somente renomeados como) ‘espaço *gourmet*’ (nos quais além de se confraternizar coletivamente, a percepção de entretenimento e lazer passa a ser dada pelo ato de cozinhar), em apartamentos

¹⁰ Entendemos como ‘padrões *gourmet*’ a associação ao uso profissional, ou de *chef* de cozinha, à pesquisa e interesses variados em relação a ingredientes, ao fazer gastronômico, ao uso de equipamentos de alta qualidade e desempenho, à melhoria e estetização do espaço, entre outras questões ligadas a um uso em caráter ‘especial’.

¹¹ Tal observação foi realizada em campo pelas autoras. Podemos notar esses elementos tanto em *fast-foods* quanto em restaurantes de médio/alto padrão, como por exemplo McDonald’s, Burger King, Bob’s, e também nos restaurantes Benihana, Fish by José Andrés e Il Gabbiano entre outros.

o espaço da varanda começou a ser tratada como ‘varanda *gourmet*’. Tal contexto representou uma profunda transformação em caráter de inovação do consumo do ambiente social e festivo.

Quanto ao salão de festas, ou o espaço destinado à churrasqueira, antigamente tais ambientes eram áreas livres destinadas ao uso de eventos sociais, principalmente festas. Em grande parte dos lançamentos do ramo imobiliário vemos que a partir do século XXI o salão de festas se tornou o ‘espaço *gourmet*’ e que como consequência tal área passou por transformações estéticas: quanto ao design de interiores, em sua grande maioria há churrasqueiras remodeladas, ilhas de trabalho, equipamentos como fornos, fogão e refrigeradores (em alusão muitas vezes a uma estética profissional de uso) e incorporados ao ambiente de socialização junto a outros elementos e móveis como mesas, aparelhos de televisão de última geração etc., fazendo dessa forma com que o cozinhar se torne propriamente um evento.

Quanto à varanda, devemos voltar ao passado para entendermos melhor o papel que este espaço tinha nas moradias e o que assumiu atualmente. No período do Brasil Colônia, a varanda foi concebida como um local aberto e habitualmente sem mobiliário onde o dono da residência ficava para vigiar seus empregados pois dali se tinha uma ampla visão de tudo que estava acontecendo a sua volta (LEMOS, 1976). Com o passar do tempo, pelo fato de o clima do país ser considerado quente pelo europeu, rapidamente tal espaço se tornou uma espécie de sala de refeições aberta, mais fresca que o interior das residências (LEMOS, 1976).

Com o desenvolvimento de seu uso no território brasileiro, a varanda passou a ser também um anexo da cozinha, uma vez que atividades que envolviam o preparo e o consumo de comidas ligeiras passaram a ser feitas também neste espaço. A varanda acabou se tornando um ambiente em que os donos das casas recebiam seus convidados, e o espaço onde acontecia o jantar (LEMOS, 1976). Devido a esses fatos, a varanda passou a ser o centro da casa, o local onde aconteciam várias tarefas, o que perdurou por séculos.

Talvez uma das questões mais problemáticas trazidas com o uso da varanda, principalmente nos apartamentos, foi que com a progressiva redução deste cômodo no século XX sua função foi se alterando, em muitas vezes perdendo sua função de entreter e ser uma área de frescor para as residências (tornando-se por vezes um depósito ou uma extensão da área de serviço para, por exemplo, estender as roupas)¹².

¹² Cabe aqui a ressalva de que houve períodos distintos em relação à proposição de varandas em plantas residenciais. Nos anos 1960 e 1970, por exemplo, é característica ausência deste cômodo. As varandas passaram a ter destaque novamente em residências (no caso específico, apartamentos) nos anos 1990, expressando aumento significativo de área e adquirindo função de cozinha e lazer nos anos

Na varanda atual, a conhecida ‘varanda *gourmet*’, nota-se a inclusão de mobiliários mais refinados e a presença de churrasqueiras, adegas, eletrodomésticos, móveis planejados e balcões (que podem fazer referências a pubs e bares, trazendo o conceito de espaço despojado e ao mesmo tempo refinado para dentro de casa, dessa forma ficando nítido o empréstimo de características do que se entende no período analisado como ‘*gourmet*’). De fato, a mudança estética do local em consonância com tal recorte acarretou a mudança do nome.

No tocante aos shopping centers, outra importante marca da *gourmetização* na arquitetura, a praça de alimentação sempre foi um espaço isolado dos outros setores do comércio, sendo geralmente localizada no último andar destes estabelecimentos. Apesar de serem concebidos em separado, tais conjuntos de restaurantes e *fast-foods*, desde que passaram a fazer parte dos centros comerciais, passou a atrair o público todos os dias da semana, em diversos horários, por proporcionar aos seus usuários uma alimentação rápida e diversificada – já que com o modo de vida da pós-modernidade o tempo para realizar refeições está cada vez menor –, barata e flexível, transformando esses horários em um momento de lazer, prazer e necessidade (COLLAÇO, 2004).

Com a *gourmetização*, a praça de alimentação deixa de ser um local isolado e passa a ser incorporado ao restante do shopping passando a ter espaços relacionados à comida em todos os pavimentos. Dessa forma, uma vez que os shopping centers tem se tornado cada vez mais um centro de consumo pois é possível nele concentrar diversas atividades em um só local (como, por exemplo, comprar produtos na farmácia, praticar exercícios na academia, fazer operações em bancos e realizar serviços, além de se alimentar), também se pode notar que a valorização da gastronomia em caráter extraordinário, conjugando o prazer e lazer da experiência, se estendeu ao shopping center. Ao invés de comer na praça de alimentação, o consumidor pode frequentar bons restaurantes dispostos no decorrer do espaço, e em alguns casos até ir ao supermercado e comprar na quitanda ou no açougue (sempre concebidos nestes estabelecimentos como vendas *gourmet*). Os shoppings passam a ter no século XXI espaços mais refinados que são efetivamente destinados a experiências gastronômicas. Esses espaços remetem diretamente ao termo *gourmet*, tendo como principal objetivo atrair o público que se interessa pela gastronomia e tudo o que a envolve (incluindo palestras, cursos, demonstrações e degustações, lançamentos de produtos entre outros eventos *gourmet*).

2000, o que, para Vespucci (2017, p. 123) “reflete o aumento da [sua] centralidade e acessibilidade [...]. [Com tal transformação, as] funções da cozinha permanecem as mesmas, mas ela se afasta de ser um espaço de serviços separado e passa a exercer maior influência sobre os ambientes sociais.” Ainda que Vespucci analise particularmente o caso da cidade de Florianópolis, em Santa Catarina, entendemos com a pesquisa realizada que o comentário se estende para as ocorrências em todo o território nacional.

Com o levantamento realizado nesta pesquisa, consideramos que a principal transformação em termos de arquitetura e urbanismo com relação à *gourmetização* é a ocorrência das vilas gastronômicas. Para nos situarmos em relação a tais organizações espaciais, podemos considerar o que a difere de uma praça de alimentação (típica do shopping center): em primeiro lugar, esta peculiar construção do novo século que veio a se inserir como um novo espaço de convivência na cidade é totalmente dedicado à alimentação. Deste modo, a atenção à gastronomia é dada pelo modo de circulação, pelo uso exclusivo da área voltada aos prazeres e ao lazer da cozinha, e à experiência de proximidade causada pelo modelo de negócio estabelecido.

Podemos dizer que a ‘vila gastronômica’ herda as características do *food truck*, por oferecer alimentação rápida e na rua (ou próxima a ela), mas que pelo contexto de *gourmetização* gerou uma concentração de estabelecimentos. Os *food trucks* que estão na origem das vilas gastronômicas são automóveis que circulam pela cidade em todo o mundo (de metrópoles a vilarejos, e mesmo em feiras ou eventos) vendendo diversos tipos de comidas, como sorvete, cachorro quente e outros sanduíches, pizzas em fatias, comidas regionais ou típicas como o kebab, o pastel e uma variedade de alimentos, em geral, de rápido preparo. O *food truck* emergiu com o intuito de proporcionar uma comida de rua com um serviço barato e rápido. Não demorou muito para que a moda da *gourmetização* passasse a fazer parte também desse tipo de serviço. Já que os *food trucks* são uma espécie de comércio ambulante, a criação de um espaço em um local fixo para comercializar esse tipo de serviço se mostrou uma oportunidade para suprir as expectativas de consumo da pós-modernidade: as vilas gastronômicas emergem no século XXI como mais um espaço de convívio social, aliando estetização e experiência, dadas a partir do interesse pela gastronomia.

Mais que uma praça de alimentação, o conjunto de locais de preparo e oferta de refeições (das mais simples às mais complexas) veio a se tornar uma febre mundial (OLIVEIRA, 2018), e além de promover a (re)organização de áreas urbanas também auxiliou na difusão de um tipo específico de espaço. Outra característica marcante deste novo ambiente e que difere da construção do shopping center é o container que vem sendo adotado como a forma mais comum em espaços similares. Revelando a conjugação do baixo custo com o refinamento pela estetização de suas características estruturais, segundo o decreto brasileiro 80.145, o container é originalmente uma estrutura concebida para “propiciar o transporte de mercadorias com segurança, inviolabilidade e rapidez, dotado de dispositivos de segurança aduaneira e devendo atender às condições técnicas e de segurança previstas [...]” (*apud* CALORY, 2015), mas que se mostrou eficiente e propícia a construções rápidas que atendem às dinâmicas de consumo e uso de espaços que se desenvolveu na pós-modernidade.

Voltando ao passado, os containers eram ‘caixas’ feitas usualmente de madeira, que serviam para o transporte de vários produtos de uma vez só. A partir do século XX tais estruturas passaram a ser feitas de aço, fazendo com que o transporte dos caminhões até os trens ou navios seja feita de forma mais fácil e ágil. Atualmente os containers permanecem sendo feitos de aço, alumínio ou fibras. Devido à crise principalmente na Europa e em países exportadores os containers passaram a ser materiais acumulados e sem utilização (CALORY, 2015). Em razão desse fato foi preciso dar novo uso e destino a containers, e foi quando passaram a ser aproveitados como elemento na construção civil (*idem*). Anos depois, as vilas gastronômicas têm evidenciado as vantagens econômicas, sustentáveis e sobretudo estéticas do uso de containers.

Com isso, as vilas gastronômicas surgiram com a proposta de trazer esses serviços móveis para um espaço fixo e descontraído, conjugando-se a alimentação ao luxo acessível, sendo assim um espaço convidativo e aconchegante aos seus usuários que procuram alimentação simples mas ao mesmo tempo sofisticada e tendo acesso à visualização do preparo realizado nas cozinhas das unidades. As vilas gastronômicas reúnem diversos tipos de grupos sociais em um lugar com um propósito único: a união de comida e experiência. Além disso, variando o estilo entre espaços despojados e sofisticados, a vila gastronômica vem atraindo um público de todas as idades e se apresenta como um espaço democrático no qual se pode respeitar a individualidade das escolhas (a variedade de cardápios é efetivamente ampla), propiciar a coletividade (há o pressuposto da partilha de mesas, por exemplo), e vivenciar a cidade em um ambiente externo (também um comportamento de consumo que se expandiu no período analisado).

Ao englobar o interesse específico pelo cozinhar (OLIVEIRA, 2018), as vilas gastronômicas trazem à tona a experiência sensorial e passam aos seus usuários a sensação de acolhimento, mesclando as sensações da casa e do restaurante. Acima de tudo, a disseminação com o sucesso alcançado por tais estabelecimentos acarretou mudanças não só na concepção do espaço propriamente dito, mas significativas transformações urbanísticas, nítidas tanto nos bairros quanto nas cidades e regiões metropolitanas. A percepção do cenário demonstra não a mera aplicabilidade do conceito de *gourmetização* ao campo da arquitetura e urbanismo: o que se procurou demonstrar nas análises aqui apresentadas foi a validade de se considerar a direta influência de tendências de moda em diversos campos (como é o caso da *gourmetização* na arquitetura e urbanismo) para a análise científica dos fenômenos, além de se entender por meio do pensamento acadêmico as bases de desenvolvimento e inovação dos campos (tanto a gastronomia quanto a arquitetura e urbanismo) perceptíveis no período aqui analisado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa procuramos analisar como o fenômeno da *gourmetização* se evidencia nas configurações da cozinha em relação às práticas contemporâneas da arquitetura e urbanismo. Para tanto foi necessário que essa pesquisa se baseasse em referências bibliográficas, observação de campo não participante e consulta a conteúdos midiáticos, que permitiram levantar dados de modo a originar as análises aqui presentes.

Um ponto importante no desenvolvimento da investigação foi o entendimento dos aspectos históricos da cozinha, especialmente quanto à demarcação de seu espaço e à disposição do mobiliário e dos equipamentos. Nesse sentido, a atenção à extinção da parede se demonstrou como uma transformação significativa das práticas arquitetônicas, permitindo a reflexão sobre os usos deste ambiente e a relação humano-cozinha. Ao se recuperar dados históricos, pode-se dizer que para além da forma de ofício, acompanhando a rotina doméstica (seja realizado por serviços para o lar, ou mesmo pela família para prover sua própria alimentação) e a cozinha profissional ao longo de séculos, o ato de cozinhar passou a ser visto como uma forma de entretenimento no século XX, se tornando o ato de cozinhar um consumo voltado ao prazer, ao lazer e à experiência no século XXI.

Como se afirmou anteriormente, o objeto que melhor revelou a relação desenvolvida com a cozinha e o ato de cozinhar no contexto da pós-modernidade é, em nossa percepção, a vila gastronômica: sua organização apresenta mudanças expressivas no comportamento dos indivíduos e grupos em relação ao objeto de interesse, bem como espaciais e urbanísticas – ou seja, com a *gourmetização* afetando a esfera privada e coletiva, e nesse caso específico promovendo alterações sociais, culturais, econômicas e mesmo políticas em relação à cidade e à circulação.

Com efeito, não apenas o cozinhar para alimentar-se, mas também o ato de receber pessoas no contexto da cozinha (uma relação direta com o caráter de hospedagem ligado inicialmente à oferta de refeições fora do lar) se tornaram cada vez mais uma forma de se valorizar e ao mesmo tempo agradar e entreter. Como foi possível perceber no levantamento e nas análises realizadas, a concepção de gastronomia em preferência ao uso do termo culinária para se referir ao interesse aqui tratado por suas práticas, processos e produtos, já reflete uma lógica de *gourmetização* dos elementos e da ambiência da cozinha.

Para além de se entender as práticas da área na perspectiva do consumo, esperamos contribuir com a pesquisa em arquitetura e urbanismo na medida de se enfatizar como as tendências atuam em suas configurações de desenvolvimento e inovação. As análises podem também contribuir com a pesquisa em gastronomia uma vez que aqui se identificam aspectos específicos de sua ocorrência na arquitetura e urbanismo.

REFERÊNCIAS

- ABREU, L. W. **Bancada multifuncional para cozinha**. 2018. 93 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Design) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.
- CALORY, S. Q. C. **Estudo do uso de contêineres em edificações no Brasil**. 2015. 54 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Engenharia Civil) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campo Mourão, 2015.
- COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods em praça de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, p. 116-135, jan./jun. 2004.
- FEATHERSTONE, M. **Cultura de consumo e pós-modernismo**. Londres: Studio Nobel, 1995.
- FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.
- KOTLER, P.; KELLER, K. **Administração de marketing**. São Paulo: Prentice Hall, 2006.
- LEMOS, C. A.C. **Cozinhas, etc.:** um estudo sobre as zonas de serviço da Casa Paulista. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- MONTEIRO, R. Z. **Cozinhas profissionais**. São Paulo: Senac, 2013.
- NIOSI, J. et al. National systems of innovation: in search of a workable concept. **Technology in Society**, London, v. 15, n. 2, p. 207-227, 1993. Disponível em: <https://www.academia.edu/15252332/National_systems_of_innovation_in_search_of_a_workable_concept>. Acesso em: 29 maio 2019.
- OLIVEIRA, C. C. de. **A gourmetização como fenômeno mediático:** uma análise dos processos de estetização do cotidiano por meio de práticas comunicacionais e de consumo com a gastronomia. 2018. 380 f. Tese (Doutorado em Comunicação e Linguagens) – Universidade Tuiuti do Paraná, Curitiba, 2018.
- PEYER, H. C. Os primórdios da hotelaria na Europa. In: MONTANARI, M.; FLANDRIN, J. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- SILVA, J. L. M. da. **Cozinha modelo:** o impacto do gás e da eletricidade na Casa Paulistana (1870-1930). São Paulo: USP, 2008.
- SPANG, R. L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- VERÍSSIMO, F. S. **500 anos da casa no Brasil**. Rio de Janeiro: Ediouro, 1999.
- VESPUCCI, G. M. **Do quarto de empregada à varanda gourmet:** uma análise comparativa das plantas de apartamento em Florianópolis entre 1954 e 2008. 2017. 144 f. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.
- ZABALBEASCOA, A. **Tudo sobre a casa**. São Paulo: Gustavo Gili, 2013.