



FACULDADE
DAMAS

CAMILA BRITO DA CRUZ

ESPAÇO CULINÁRIO: ANÁLISE DO IMPACTO DA REDUÇÃO DO ESPAÇO NA COMENSALIDADE DOS RESIDENTES

Recife
2023

FACULDADE DAMAS DA INSTRUÇÃO CRISTÃ
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

Camila Brito da Cruz

ESPAÇO CULINÁRIO: análise do impacto da redução do espaço na
comensalidade dos residentes

Trabalho de conclusão de curso como
exigência parcial para graduação no curso de
Arquitetura e Urbanismo, sob a orientação da Prof.^a
Dra. Ana Maria Filgueira Ramalho

Catalogação na fonte
Bibliotecário Ricardo Luiz Lopes CRB-4/2116

C957e	Cruz, Camila Brito da. Espaço culinário: análise do impacto da redução do espaço na comensalidade dos residentes / Camila Brito da Cruz. - Recife, 2023. 74 f. .: il. color. Orientador: Profa. Dra. Ana Maria Filgueira Ramalho. Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia – Arquitetura e Urbanismo) – Faculdade Damas da Instrução Cristã, 2023. Inclui bibliografia. 1. Comensalidade. 2. Arquitetura residencial. 3. Apartamentos. I. Ramalho, Ana Maria Filgueira. II. Faculdade Damas da Instrução Cristã. III. Título. 72 CDU (22. ed.)	FADIC (2023.2-002)
-------	---	--------------------

FACULDADE DAMAS DA INSTRUÇÃO CRISTÃ
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

CAMILA BRITO DA CRUZ

**ESPAÇO CULINÁRIO: análise do impacto da redução do espaço na comensalidade
dos residentes**

Trabalho de conclusão de curso como exigência
parcial para graduação no curso de Arquitetura e
Urbanismo, sob orientação do Prof^a. Dr^a. Ana Maria
Filgueira Ramalho.

Aprovado em 19 de dezembro de 2023

BANCA EXAMINADORA

(Ana Maria Filgueira Ramalho, Doutora, Faculdade Damas)
Orientadora

(Maria de Fatima Xavier do Monte Almeida, Mestre, Faculdade Damas)
1ª Examinadora

(Maria Luiza de Lavor, Mestre, Faculdade Damas)
2ª Examinadora

AGRADECIMENTO

À minha família que sempre esteve ao meu lado nessa jornada e sempre me incentivou durante o curso. Agradecer a Martha, Bianor, Camila e Sofia que sempre me apoiaram e me ajudaram a trilhar o caminho que escolhi.

À minha orientadora Ana Ramalho, por ter me acompanhado nessa jornada e pela paciência nesse processo de orientação.

Aos professores que sempre me guiaram nesse caminho novo que decidi trilhar e por toda a experiência, inspirações e oportunidades proporcionadas nesse período. Um eterno obrigado a Ana Ramalho, Fátima Almeida, Maria Luíza, Gisele Carvalho, Winnie Fellows, Pedro Valadares, Otávio Joaquim e Marco Luna por todo conhecimento e ensinamento compartilhado.

Aos colegas que estiveram comigo nessa jornada e que dividimos muitos trabalhos e aprendizados ao longo dos cinco anos. Em especial Magno, Thaís, Amanda e Larissa.

À equipe do Diário Oficial da CEPE (Companhia Editora de Pernambuco) pelo apoio, incentivo e contribuição durante todo o período que cursei a Faculdade. Em especial a Erivaldo Celestino, Higor Vidal e Jairo Lima que me ajudaram nesses cinco anos de curso.

À Tecomat pelo apoio, incentivo e contribuição durante o período que cursei a Faculdade. Em especial a equipe de Desempenho Acústico - Otávio Joaquim, Ênio Remígio e a todos com quem compartilhei quase dois anos de estágio - me ensinaram muito durante essa jornada.

**“Quando você come com alguém, é impossível não compartilhar
um pedaço de sua alma.”**

Luis Buñuel, cineasta espanhol

“Comer em conjunto é uma forma de celebração da vida e da amizade.”

Yotam Ottolenghi, chef britânico

RESUMO

O ser humano desde os primórdios se reúne para comer e partilhar a refeição e esse ato se chama comensalidade. Considerando que a comensalidade abrange as relações sociais nas etapas de preparo, cocção, higienização, armazenamento até o momento de se sentar à mesa, e diante da crescente redução dos espaços residenciais, esta pesquisa propôs investigar o impacto dessa redução na experiência social dos moradores de apartamentos na cidade do Recife. A abordagem descritiva do estudo foi desenvolvida por meio de fases distintas, incluindo pesquisa documental para análise de anúncios imobiliários e legislação pertinente, pesquisa qualitativa com observações *in loco* e pesquisa quantitativa por meio da aplicação de questionários, visando uma compreensão aprofundada da comensalidade dos residentes.

Palavras-chave: comensalidade; arquitetura residencial; apartamentos

ABSTRACT

Since ancient times, human beings have gathered to eat and share meals, and this act is called commensality. Considering that commensality encompasses social relations in the stages of preparation, cooking, cleaning, storage, and the moment of sitting at the table, and in the face of the growing reduction of residential spaces, this research aimed to investigate the impact of this reduction on the social experience of apartment dwellers in the city of Recife. The descriptive approach of the study was developed through distinct phases, including documentary research for the analysis of real estate advertisements and relevant legislation, qualitative research with on-site observations, and quantitative research through the administration of questionnaires, aiming for an in-depth understanding of the residents' commensality.

Keywords: commensality; residential architecture; apartments

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Domus del Fauno, Pompeia, século II a.C.	22
Figura 2 – Casa medieval: Tackley's Inn, em Oxford.....	23
Figura 3 – Planta da Abadia de Saint Gall, Suíça.	24
Figura 4 – Plantas de uma Terrace-house comum.....	26
Figura 5 – Plantas do piso térreo da Country-house: Motcombe, em Dorset	27
Figura 6 – Cozinha modelo de Beecher	28
Figura 7 – Haus am Horn em Weimar	29
Figura 8 – Imóvel compacto (50m ²).....	33
Figura 9 – Propaganda de área gourmet	34
Figura 10 – Representação do espaço territorial	36
Figura 11 – Dimensão Estrutural X Dimensão Funcional.....	37
Figura 12 – Dimensões Jantar	37
Figura 13 – Dimensões para a função cozinhar.....	38
Figura 14 – Espaço para se movimentar.....	39
Figura 15 – Anúncios de 1960 e 1968.....	41
Figura 16 – Anúncios de 1972 e 1977.....	41
Figura 17 – Anúncios de 1982 e 1989.....	42
Figura 18 – Anúncio de 1996.....	42
Figura 19 – Anúncios atuais	43
Figura 20 – Anexo II da Lei nº 16.292/97	45
Figura 21 – Membros participam do processo de cozinhar.....	47
Figura 22 – O melhor lugar para socializar/conversar/compartilhar.....	47
Figura 23 – Você costuma compartilhar as refeições com familiares?	48
Figura 24 – Com que frequência você compartilha as refeições com a família?	48
Figura 25 – Em que cômodo da casa você costuma compartilhar refeições?	49
Figura 26 – Em que momento costuma se reunir na sua casa para conversar?	49
Figura 27 – Você costuma compartilhar as refeições com amigos e colegas?	50
Figura 28 – Onde costuma compartilhar as refeições?	50
Figura 29 – Quais refeições você mais gosta de compartilhar?.....	50
Figura 30 – Costuma cozinhar para outras pessoas?	51

Figura 31 – Benefícios em compartilhar as refeições	52
Figura 32 – Você acredita que o compartilhar as refeições na sua casa mudou ao longo do tempo?	53
Figura 33 – Frequência que cozinha em casa	54
Figura 34 – Como você descreveria sua cozinha em termos de tamanho?	55
Figura 35 – Imóvel A.....	56
Figura 36 – Imóvel B	57
Figura 37 – Imóvel C	57
Figura 38 – Medidas do espaço x medidas da prefeitura	59
Figura 39 – Imóveis A, B e C x Ching (2013)	61

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
1. A COMENSALIDADE: DEFINIÇÃO DE CONCEITO.....	13
1.1 O ESPAÇO DA COMENSALIDADE	17
2. A COMENSALIDADE ATRÁVES DA HISTÓRIA.....	20
2.1 A COMENSALIDADE NO BRASIL.....	31
3. SETORIZAÇÃO E DIMENSIONAMENTO DO ESPAÇO CULINÁRIO	35
4. A COMENSALIDADE NOS APARTAMENTOS DA CIDADE DO RECIFE.....	40
4.1 EVOLUÇÃO DO ESPAÇO CULINÁRIO NA CIDADE DO RECIFE	40
4.2 A COMENSALIDADE NA CIDADE DO RECIFE.....	46
4.2.1 Comensalidade entre familiares, amigos e colegas.....	46
4.2.2 Espaço culinário.....	54
4.3 COMENSALIDADE X ESPAÇO CULINÁRIO	55
4.4 IMPACTO DA REDUÇÃO DO ESPAÇO NA COMENSALIDADE	62
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	64
REFERÊNCIAS.....	66
APÊNDICE	68

INTRODUÇÃO

Desde os primórdios da civilização, as pessoas se reuniram ao redor do fogo para compartilhar refeições e trocar experiências do dia. Inicialmente, não havia um espaço específico para essa comunhão, mas ao longo do tempo, surgiu um local que, inicialmente externo à casa, gradualmente passou a integrar o ambiente doméstico.

Esse espaço é denominado de espaço culinário, composto pelo local de preparo, conhecido como cozinha, e o espaço de consumo, antigamente chamado de copa e hoje comumente designado como sala de jantar. Nas interações que ocorrem nesse espaço, emerge o conceito de comensalidade, termo que, embora sujeito a interpretações variadas, pode ser definido como as relações sociais envolvendo as etapas de preparo, cocção e compartilhamento à mesa. Essas interações não apenas envolvem a alimentação, mas também a transferência de cultura, saberes e experiências.

O contexto contemporâneo revela uma tendência de unidades habitacionais cada vez menores, resultando na redução das cozinhas em projetos arquitetônicos. É necessário compreender como essa diminuição afeta o espaço, o uso pelos residentes e a experiência alimentar. Contudo, a importância de uma refeição confortável e prazerosa permanece inalterada, mesmo diante de espaços reduzidos.

E ao pesquisar sobre o assunto nota-se a escassez de bibliografia na área de arquitetura e perceber-se que a maioria da bibliografia está na área de nutrição, ergonomia ou sociologia, observou-se que esta pesquisa pode contribuir para o enriquecimento da literatura sobre o assunto.

Com isso, este estudo concentra-se em apartamentos de dois a três quartos na cidade do Recife, escolhida devido à sua elevada densidade populacional e dinâmica imobiliária. E esse espaço familiar pode estar se distanciando devido ao espaço residencial ser cada vez mais reduzido e as áreas comuns e sociais da casa não estar sendo utilizada por seus membros simultaneamente, diante disto, esta pesquisa buscará responder a seguinte questão: Até que ponto a redução do espaço da cozinha alterou a comensalidade dos usuários? Tendo como hipótese que a redução do espaço da cozinha ocasiona a alteração da comensalidade dos usuários nas etapas de preparo e se sentar à mesa.

Tendo como objetivo geral desta pesquisa analisar se a redução do espaço da cozinha altera a comensalidade dos usuários, e para alcançar esse objetivo geral vai ser preciso seguir os seguintes objetivos específicos:

- Entender o conceito da comensalidade
- Compreender quais as dimensões mínimas praticadas pelo mercado na cozinha e quais equipamentos são utilizados na cozinha atualmente
- Conhecer e analisar quais as tarefas básicas relacionadas a comensalidade
- Identificar as necessidades dos usuários em relação ao espaço
- Verificar como a mudanças nestes espaços estão redefinindo as relações sociais

1. A COMENSALIDADE: DEFINIÇÃO DE CONCEITO

O ato de comer é uma função biológica inerente a qualquer ser vivo, contudo para os seres humanos esse ato de comer vai além de ingerir um alimento e saciar a vontade do corpo, essa ação também está associado a um ato social com o intuito de criar e preservar relações que podem ser feitas no ato da alimentação. Essa ação social vem sendo conhecida como **comensalidade**.

Com isso, em Lima, Neto e Farias (2015), a comensalidade é definida etimologicamente, como uma palavra que deriva do latim “*comensale*” e significa a ação de comer junto, na mesma mesa. Já que *Com*: “junto” e *Mensa*: “mesa”. Para os autores isso implica partilhar o mesmo momento e local das refeições.

Já o conceito de comensalidade que o Dicionário Online de Português traz é:

Companhia à mesa; qualidade de comensal, de quem se alimenta habitualmente na mesma mesa. Característica da pessoa que frequenta assiduamente uma casa e nela faz as suas refeições. Familiaridade entre as pessoas que dividem a mesma mesa, durante suas refeições; camaradagem entre comensais (PORTUGUÊS, D. O. D., 2023).

Segundo Gameiro (2013) a comensalidade surgiu com os hominídeos no momento que eles se reuniam em frente da fogueira, pois foi pelo fogo que a humanidade conseguiu se unir. E é possível saber como esse ato é antigo já que segundo Boff (2009, apud Rodrigues, 2012) os grupos de hominídeos que saíam juntos para coleta e caçar não comiam individualmente o que conseguiam, eles voltavam ao grupo com os alimentos e ali distribuíam o que conseguiram e comiam juntos, praticando assim a comensalidade.

Sendo assim, para a autora a comensalidade significa comer junto, pois vem de uma essência humana de comer de forma coletiva, em especial quando o homem se socializa em comunidade, essa ação se torna de grande importância.

Enquanto para Moreira (2010) é a prática de partilhar alimentos, que vem desde a época da caça e da coleta. E neste caso comer junto e partilhar o alimento tem a mesma significação que é o ato de se sentar à mesa e dividir a refeição em companhia de outras pessoas sejam elas familiares ou amigos.

É possível compreender que a comensalidade está atrelada ao ato de se sentar à mesa e da companhia na hora da refeição. Mas para Denise (Apud Gameiro, 2013),

a mesa é uma expressão simbólica de reunião, pois antigamente não tinha mesa, o fato da comensalidade vir do termo “*mensa*” que significa mesa, isso quer dizer que está associado a relação social e não ao objeto, podendo ser mesa, toalha, círculo no chão, entre outros modelos que o ser humano possa se reunir para comer junto. E para Montanari (1996, p.109 apud Rodrigues, 2012) a comensalidade é um ato de comer juntos, e tem correlação com a forma de começar uma relação e até de mantê-la.

Já Rodrigues (2012), em seu estudo, foca em como a alimentação e a comensalidade é uma forma de convívio familiar e que tem como intuito estreitar laços sociais e como a hospitalidade se desenvolveu nas sociedades. Pois para a autora a comensalidade tem uma grande importância na consolidação das relações sociais das pessoas e é guiada pelas etapas da alimentação, tais como preparo, cocção do alimento e o sentar à mesa, como ato social e associada a hospitalidade, que está relacionada a sociabilidade, convivência e compartilhamento entre as pessoas.

Em sua análise, Rodrigues (2012), concluiu que a comensalidade exerce no meio familiar uma função significativa em festas familiares e tem um aspecto que vai desde a união social até a hospitalidade, o que revela sua importância no desenvolvimento de uma sociedade.

E essa relação de hospitalidade e laços também é definida por Baechler (1995 apud Gimenes-Minasse, 2017) informando que a comensalidade está relacionada com a capacidade que o ser humano tem de estabelecer laços, pois trata-se de um exercício social.

Enquanto para Poulain (2013, apud Lima et al, 2015), a comensalidade é estabelecida e reforçada na sociabilidade. E os autores exemplifica a relação social da comensalidade pensada por Poulain no seguinte trecho:

É pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores. A alimentação é uma das formas de se tecer e se manter os vínculos sociais (PAULAIN (2013, p. 182, apud Lima et al, 2015).

Enquanto para Rodrigues (2012) a comensalidade está associada a um momento simbólico e real que envolve a integração das pessoas e está na formação da

sociedade. E afirma que a comensalidade está associada a existência do ser humano e nela se parte do princípio da solidariedade, do compartilhamento e da cooperação entre as pessoas.

Para Genep (2012) em sua obra Ritos de Passagem aborda a comensalidade como sendo um rito de comer e beber em conjunto e está associada a um rito de agregação e união entre as pessoas que ali se encontram. É associada também com a forma de agregar estrangeiros ao grupo, como forma de mostrar a cultura e a forma como aquele grupo se comporta.

Complementando o pensamento de Genep no qual agregar estrangeiros, sendo essas pessoas de fora do núcleo familiar, é algo atrelado a hospitalidade, temos Salvador (2016) que define a comensalidade da seguinte forma:

A reunião de um grupo de pessoas em torno da mesa é, em várias sociedades, grupos, religiões e comunidades, um ato que se reveste de grande simbolismo. A *comensalidade* é uma forma de convívio familiar, de estreitamento de laços sociais e uma forma de hospitalidade. Partilhando a mesa e o alimento, criam-se relações de amizade, celebra-se a existência de uma comunidade ou a conclusão de um rito de passagem. Um grupo em torno de uma mesa supõe solidariedade e cooperação, sendo historicamente, o momento real e simbólico de integração numa sociedade (Salvador, 2016)

Esse mesmo ponto é ressaltado também por Gimenes-Minasse (2017) que aborda a agregação de pessoas ao ato de comer e a importância de que se tem ao ser convidado para compartilhar a refeição com o grupo. É possível ver no seguinte trecho:

Ser convidado para uma refeição compartilhada é um símbolo de aceitação e pressupõe a existência de uma proximidade (social e/ou afetiva) entre as pessoas ou pelo menos da promessa desta proximidade (Gimenes-Minasse, 2017).

E Gimenes-Minasse (2017, p. 268) classifica a comensalidade como hábitos alimentares e a define como sendo "...práticas culturais construídas e modificadas no contexto sócio-histórico dos grupos sociais". A autora foca na relação da refeição com o grupo, como ser convidado para compartilhar a refeição torna a pessoa membro do grupo social que ali se estabelece e como atualmente as relações sociais podem estar diminuindo devido ao fato de que o ato de comer em companhia está diminuído também.

Já no capítulo do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2014) que aborda a comensalidade como um meio para uma melhor alimentação da população, nesse capítulo é abordado vários indicadores sendo alguns deles o ambiente onde a refeição ocorre e a relação na divisão das etapas das refeições, tais como o preparo, cocção do alimento e se sentar à mesa. Para eles a comensalidade se divide em três orientações básicas como comer com regularidade e atenção, comer em ambientes apropriados e comer em companhia.

Para o guia, as refeições feitas em companhia no ambiente doméstico são de suma importância, ficando em segundo plano as refeições em restaurante e em outros locais, pois proporcionam um fortalecimento dos laços sociais entre os membros da família e impulsionam as relações sociais de seus membros fora do espaço doméstico. Em relação ao ambiente o guia ressalta a importância do mesmo onde essa refeição será realizada, espaço esse que geralmente se faz presente a mesa onde as pessoas irão disfrutar da refeição e se socializar.

O Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2014) descreve a comensalidade como um item que contribui para práticas saudáveis e traz orientações sobre o tema, e uma das orientações relacionadas a comensalidade é **comer em companhia**, e o mesmo indica que o termo pode ser aplicado ao comer na companhia de familiares, mas adiciona uma nova significação que é também o compartilhar as atividades que antecedem ou sucedem o consumo das refeições.

Essas atividades estão relacionadas ao planejamento do que vai ser a refeição, a aquisição dos alimentos, a preparação da refeição, o servir a comida e as atividades de limpeza após o processo de alimentação. E para o guia essas etapas são importantes pois proporciona momentos de convívio social entre os entes.

O Ministério da Saúde ressalta que é da cultura do brasileiro compartilhar os momentos de refeição, já que as mesmas são em sua maioria preparadas para toda a família, contudo mantemos esse hábito com os colegas de trabalho ou da escola. E destaca que as refeições de fim de semana e de celebrações como casamento, natal entre outros são valorizadas devido ao fato de proporcionar a convivências entre as pessoas. É nessa orientação que o guia explica que as pessoas são seres sociais e que comer com a companhia de outros é algo natural, bem como a divisão da responsabilidade de adquirir, preparar e cozinhar os alimentos, já que essas atividades estão atreladas as relações pessoais e ao fortalecimento dos laços interpessoais.

Completando a fala do Ministério da Saúde, para Fischler (2011 apud Lima et al, 2015) a comensalidade vai além de estar associada à sociabilidade humana, mas também está relacionado aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores. Lima et al (2015) complementa esse conceito ao explicitar que a comensalidade está associada a capacidade de estabelecer relações sociais importantes ao reunir as pessoas em torno da mesa, pois é nesse momento que as pessoas têm oportunidade de conversar e trocar experiências do dia a dia.

Com todos os conceitos levantados é possível definir a comensalidade como um processo que não se resume ao sentar-se à mesa para comer, mas sendo um termo que engloba todo o processo que envolve a ação social de preparar uma refeição, que está dividida nas etapas de: comprar o alimento, preparar o alimento, cozinhar o alimento e por fim o servir e se sentar à mesa para disfrutar da refeição.

Entretanto, essas etapas necessitam de um lugar ou espaço para que a comensalidade possa se desenvolver e no que tange o espaço Lima et al (2015) afirma que:

As modificações nos tamanhos e estrutura desses espaços domésticos nos tempos atuais sinalizam que os arranjos destinados a esta atividade estão sendo redefinidos socialmente, mas não desapareceram (Lima et al, 2015).

Com essa explicação de Lima et al (2015) é notório que os espaços dedicados a comensalidade estão sofrendo transformação que impactam no exercício da mesma e na forma que os membros que compartilham o espaço se relacionam com ele e entre si. Nos dias atuais os espaços utilizados pelas pessoas para exercer a comensalidade é a cozinha, e em alguns lugares pode ser a cozinha, a copa e a sala de jantar. Contudo, com os novos apartamentos que o mercado tem comercializado é possível notar que a cozinha está com dimensões reduzidas, pois estão tirando o espaço da copa e juntando a sala de jantar com a sala de estar.

1.1 O ESPAÇO DA COMENSALIDADE

Trabalzi (2004, apud Salvador, 2016) diz que o ambiente construído é desenhado em torno da comida, associada as etapas: de a produzir, armazenar, transportar, de servir e comer. Com a ideia de que o ambiente construído está ligado a comida é preciso compreender a divisão desse ambiente e Salvador (2016) citando Muthesius, 2007; Cromley, 1996; Eleb e Debarre, 1995 divide a casa moderna em: **áreas sociais ou de recepção, áreas privadas e áreas de serviço.**

Lefebvre (2010, apud Salvador, 2016) define a casa em espaços **semi-públicos, semi-privados, espaços de encontro e de circulação**, fazendo com que percam a importância associada à função que possuem, já que a maioria das atividades realizadas na casa não exigem uma localização fixa. Mas o autor exclui os espaços de trabalho doméstico, sendo estes espaços o da preparação da comida.

Um conceito que é trazido por Salvador (2016) que pertence ao autor Edward T. Hall (1986) é o conceito de **espaço de organização fixa** o qual enquadra os fundamentos da atividade humana, o que para a análise de um ambiente construído é preciso associar as atividades exercidas no local, área que a ergonomia estuda para propiciar o conforto dos usuários.

Com isso o autor ressalta que a organização fixa do espaço interior da casa ocidental em seus diferentes compartimentos “correspondem a funções particulares, como a preparação de alimentos, o consumo das refeições, a recepção e as atividades sociais [...]” (Hall, 1989, p. 122 apud Salvador, 2016).

Outro conceito que é trazido por Monteys e Fuertes (2005, apud Salvador, 2016) é o de **espaço de confecção de alimentos** que tem uma relevância especial na casa pois o fogo não constitui apenas o seu centro simbólico, como a sua presença é também a condição necessária para que uma construção se torne um lar.

Os **espaços culinários**, que inclui o espaço de confecção dos alimentos, passam a ter uma conotação social vinculada, no qual diferentes valores e estruturas sociais ocorrem. Sendo assim, Poulain e Proença (2003) abordam o conceito de **espaço social alimentar**, como meio para o estudo dos diferentes modelos alimentares das diversas sociedades, sendo definidos por seis dimensões fundamentais: **o comestível, a produção alimentar, o culinário, os hábitos de consumo alimentar,**

a temporalidade e as diferenciações sociais. Com isso os autores identificam três dimensões relativas ao espaço culinário: um sendo o espaço no seu sentido geográfico que está relacionado com a posição no interior dos lugares; o outro o espaço no seu sentido social que se relaciona com a divisão sexual e social das atividades culinárias; e por último no seu sentido lógico que engloba relações formais e estruturadas.

Para Elizabeth C. Cromley (1996, apud Salvador, 2016) os espaços de confecção, armazenamento e de refeições formam, o que ela chama de eixo alimentar que pode ser mutável no contexto doméstico. Este eixo alimentar inclui locais de preparação e confecção de comida, de serviço e consumo, armazenamento e evacuação. Porém não se encontram adequadamente contidos nos rótulos arquitetônicos ‘cozinha’ e ‘sala de jantar’.

Porém, Salvador (2016) define os **espaços culinários** como locais que mantem uma relação direta com as práticas culinárias e esses espaços podem incluir o espaço de confecção e de consumo dos alimentos. Entretanto a posição do espaço de confecção e a do espaço de consumo na casa são de naturezas distintas. O ato de preparar e cozinhar alimentos requer uma fonte de calor e, portanto, ao contrário de outras atividades que podem ser realizadas em múltiplos e diferentes espaços, a produção doméstica exige uma localização fixa (Lefebvre, 2010 apud Salvador, 2016). Com isso, o espaço de confecção pode se localizar no interior da casa, no exterior ou na cave, sendo estas alterações importantes do ponto de vista social.

Já a posição do espaço de consumo tem uma característica distinta, pois não exige a necessidade de formalizar num espaço, já que as refeições se podem fazer, em qualquer lugar (Heathcote, 2012 apud Salvador, 2016). A sala de refeições se configura como tal já na Idade Moderna, se tornando uma ideia da residência burguesa.

Com isso é possível concluir que o espaço culinário é formado pela cozinha, o espaço de confecção dos alimentos que inclui as etapas de preparação, armazenagem e higiene, e pela sala de jantar e/ou copa conhecido como espaço de consumo de alimentos o qual se concentra a etapa de se sentar à mesa, de servir o alimento. Sendo assim, esses locais podem estar juntos no mesmo espaço, podem estar próximos lado a lado ou até mesmo distantes. Contudo, é nesse espaço culinário que a comensalidade irá ocorrer a nível familiar ou mesmo a nível social, recebendo pessoas na casa.

2. A COMENSALIDADE ATRÁVES DA HISTÓRIA

Salvador (2016) ao abordar o espaço e a comensalidade na Roma Antiga, qual destaca os períodos do final da República e do Império explica que era predominante dois tipos de habitação: as *insulae* que eram edifícios grandes, que ocupavam a totalidade dos quarteirões e eram organizados em torno de um pátio. Tinham geralmente três ou quatro pisos e eram habitações populares e plurifamiliares. E as *domus* que eram habitações unifamiliares e privadas.

Ao detalhar como era um *insulae*, Espinós et al (1995, apud Salvador, 2016) destaca que os comportamentos não possuíam usos determinados, eles eram ocupados segundo as necessidades com funções atribuídas segundo a melhor ou pior ventilação do espaço. E Espinet (1984, apud Salvador, 2016) complementa que em alguns casos existia uma cozinha comunitária no térreo do edifício, porém era comum não ter cozinha nas habitações. O que levava as pessoas a comprarem refeições prontas nas *tabernae* que originalmente era um local de armazenamento de mercadoria sendo alugadas algumas vezes, e que evolui para a venda de pão e vinho.

Já o autor Bellido (1985, apud Salvador, 2016) destaca que as *domus* contrastavam com as *insulae*, pois disponham de comodidade e bem-estar. E nelas residiam, apenas uma família e os servos. Sendo uma habitação caracterizada por sua grande extensão e geralmente possuindo um único piso.

Mas é com Sennett (2002, apud Salvador, 2016) que a organização das *domus* é explicada, sendo elas organizadas sobre uma lógica fixa, possuindo assim diferentes compartimentos, funções e usos específicos. Apresentando uma hierarquia clara entre espaços principais e secundários, com gradações de acesso que distinguiam classes e a importância dos convidados.

Um dos espaços é o *tablinum*, onde se encontrava habitualmente um *triclinium*, que era o espaço de consumo de alimentos.

Contudo é no *atrium* que ardia o fogo doméstico e onde a família trabalhava, comia e dormia e que com o passar do tempo se tornou o espaço para o qual se abria o resto da casa, segundo Espinós et al (1995, apud Salvador, 2016). O autor continua explicando que possuía vários tipos de átrio e que a *domus* poderia ter mais de um. Porém, independentemente do modelo adotado, o *atrium* mantinha sempre a

sua geometria retangular e o restante dos espaços se adaptavam à sua forma, o que atesta a sua importância na composição da casa.

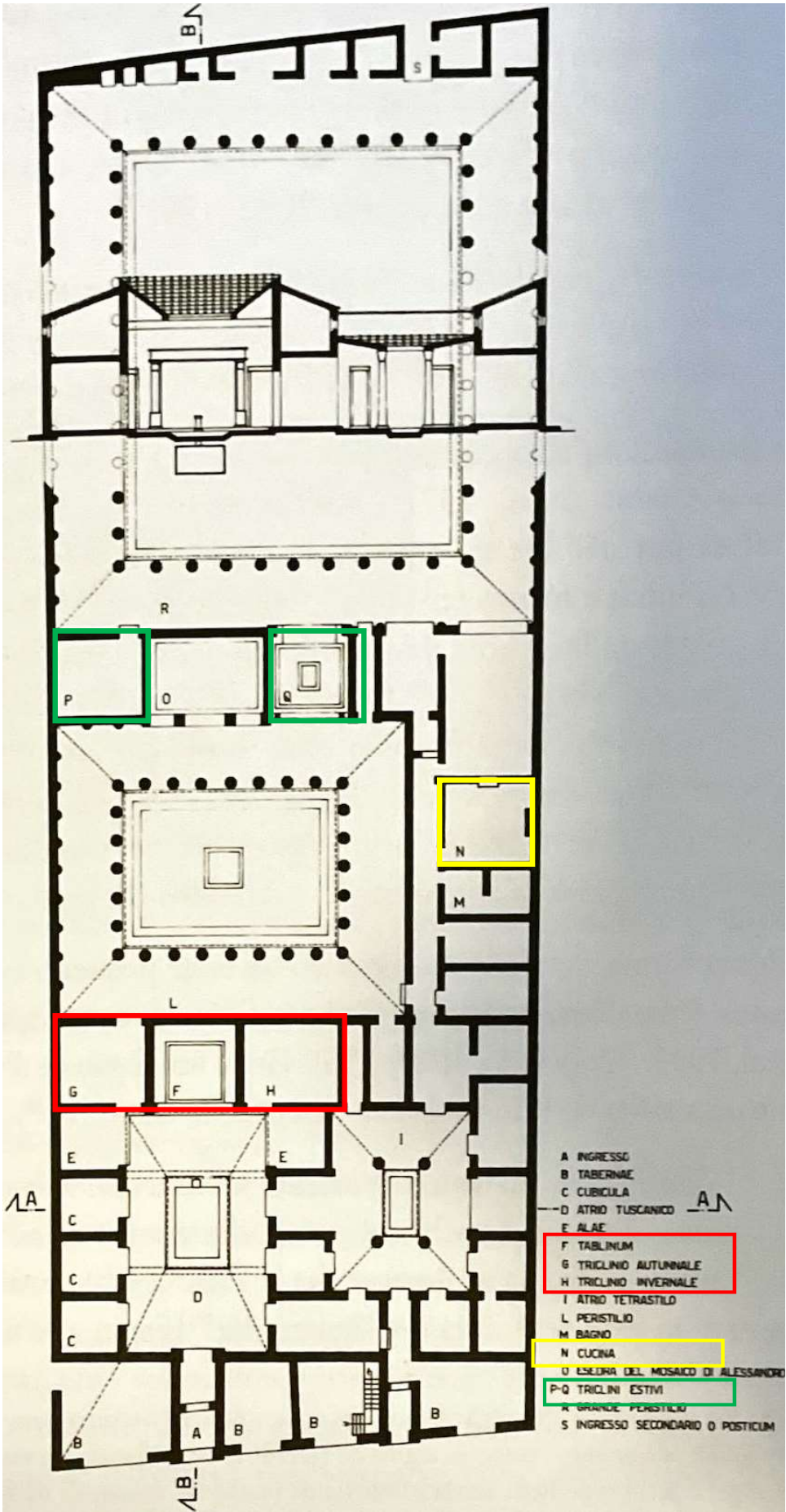
Schoenauer (2000, apud Salvador, 2016) aborda que outro cômodo que o domus possuía era a *culina*, um espaço de confecção de alimentos. E segundo Espinet (1984, apud Salvador, 2016) o mesmo não possuía uma localização fixa na *domus* romana, com isso não lhe ser atribuindo grande importância.

Mas é Zabalbeascoa (2011, apud Salvador, 2016) que informa que as primeiras cozinhas e fornos eram localizados fora da casa, em construções autônomas ou conjugadas a uma das paredes do pátio, geralmente perto do *triclinium*. E que posteriormente foi integrada na domus, mas a cozinha continuava tendo posições diversas: podia estar numa das *alae* do *atrium*, ladeando o *tablinum* junto ao *triclinium* ou no *peristylum*, com outras áreas de serviço, talvez a sua localização mais comum, segundo Bellido (1985, apud Salvador, 2016).

Contudo, independentemente da posição tanto Espinós (1995) quando Bellido (1985) concordam que um espaço bastante pequeno e estreito em relação às restantes dependências, sem grandes condições de ventilação ou iluminação.

Essa relação de espaços da *domus* pode ser verificada na Figura 1 que representa a Domus del Fauno em Pompéia. Na figura está destacado em vermelho o *tablinum*, *triclinium autumnale* e *triclinium invernale* que representa o espaço de consumo de alimentos. Outro espaço destacado, que também está associado ao consumo de alimentos, é o *triclinium estini* que está em verde. Já em amarelo é a *culina*, que é o espaço de confecção de alimentos. Esses destaques mostram a relação desses espaços entre si na residência romana e com isso mostra a região do espaço culinário, que é formado pela junção do espaço de confecção e de consumo.

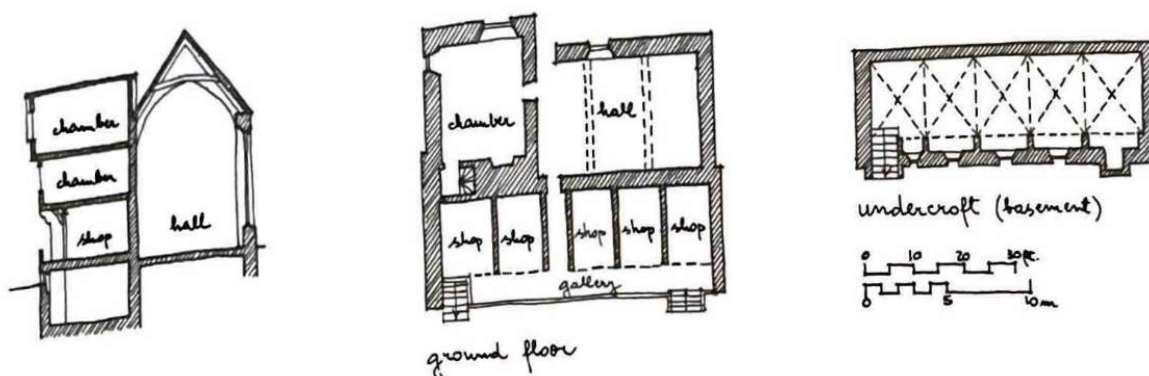
Figura 1 – Domus del Fauno, Pompeia, século II a.C.



Fonte: Salvador, 2016 – editado pela autora

Com a queda do Império Romano e a chegada da Idade Média, as residências sofrem transformações e os espaços culinários e de refeições também são alterados. O autor Schoenauer (2000, apud Salvador, 2016) explica que as residências na Idade Média se organizavam da seguinte forma: no piso térreo, junto ao hall de entrada, estava uma câmara menor, enquanto a parte traseira era provavelmente um espaço de armazenamento ou de oficina. E a partir do hall de entrada uma escada conduzia ao hall do piso superior que, com a cozinha, ocupava a parte traseira da casa. A sala familiar principal ocupava a parte da frente do piso superior. O sótão era provavelmente um espaço de arrumação. É possível ver essa organização na Figura 2. Nos espaços medievais a casa era comercial e residencial, portanto, o espaço era dividido entre a loja e o espaço familiar.

Figura 2 – Casa medieval: Tackley's Inn, em Oxford.



Fonte: Salvador, 2016

Segundo Bryson, (2011, apud Salvador, 2016) não existiam diferenças entre as casas maiores e as mais comuns, mas a diferença era na dimensão. E Zabalbeascoa (2011, apud Salvador, 2016) complementa que frequentemente o hall não era apenas o espaço principal, mas a totalidade da casa.

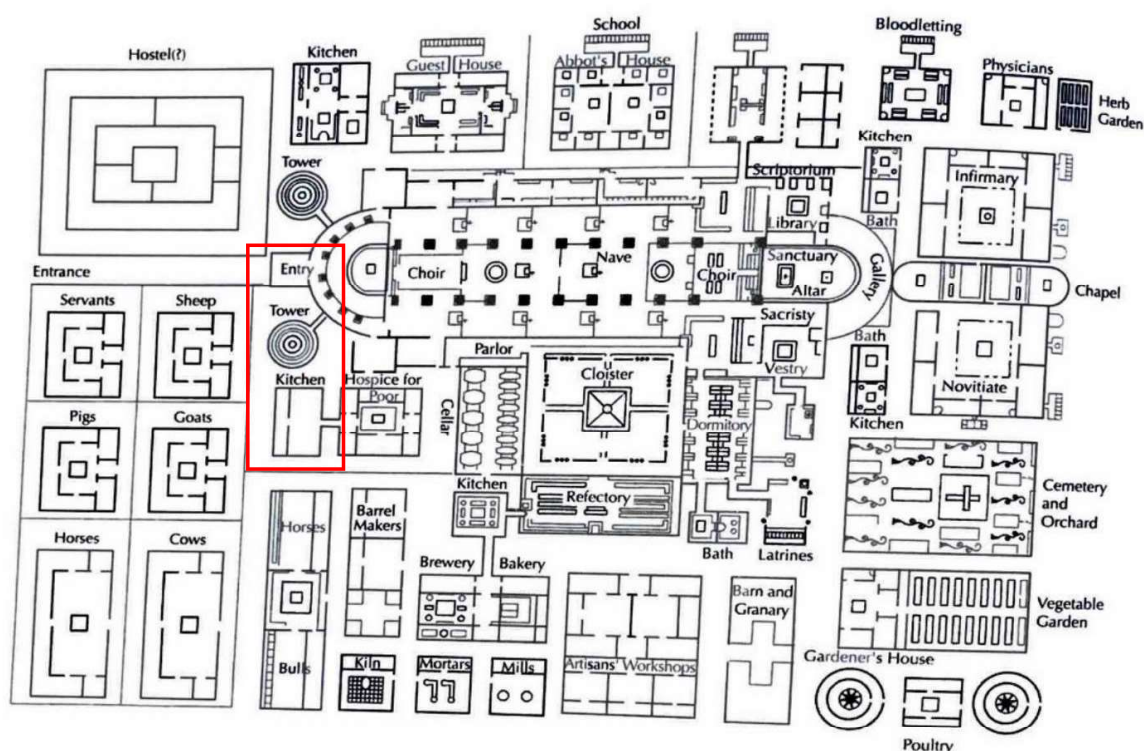
Os autores Bryson (2011) e Rybczynsky (2003, apud Salvador 2016) explicam que era nesse grande espaço único que se desenrolavam praticamente todos os aspectos da vida. Era nele que a família, os hóspedes e criados viviam, trabalhavam, negociavam, recebiam convidados, cozinham, comiam, dormiam e se vestiam, com isso convivia ao mesmo tempo um grande número de pessoas e de atividades neste espaço.

Contudo, não havia uma mesa de refeições, apenas uma mesa grande que era utilizada para preparar a comida, comer, contar o dinheiro e dormir, se fosse necessário, segundo Bryson (2011).

E Zabalbeascoa (2011, apud Salvador, 2016) complementa que a mesa não era fixa, era apenas uma tábua sobre cavaletes, montada e desmontada consoante as refeições, motivo pelo qual ainda hoje usamos a expressão ‘pôr a mesa’.

Segundo Salvador (2016) é nesse período que a arquitetura dos mosteiros e abadias que acaba desempenhando um papel pioneiro no desenvolvimento de novas soluções para os espaços culinários. A autora cita Harrison (1972) que informa que a abadia recebia de 800 a 900 pessoas e com esse fluxo de pessoas era necessário que os espaço de confecção tivesse grandes dimensões e fossem bem equipados e mais tarde viriam a ser referência para as cozinhas domésticas e dos castelos. Sendo possível ver esse espaço na Figura 3.

Figura 3 – Planta da Abadia de Saint Gall, Suíça.



Fonte: Salvador, 2016 – editado pela autora

Salvador (2016) citando Espinet (1984) explana que inicialmente as cozinhas domésticas nesse período eram edifícios isolados, mas, com os castelos se tornando palácios, a cozinha e os seus espaços anexos – despensas, armários, adegas – começaram a ser deslocados para a cave, tornando-se um mero espaço de serviço.

A Idade Média chega ao fim e se inicia o Renascimento e o espaço de confecção não foi alvo de transformações significativas durante o esse período. Mantinha as

semelhanças aos medievais, sendo localizado em caves e em espaços menos nobres da casa e mantinha aproximadamente as mesmas dimensões e configuração. Porém, muitas vezes não era possível ter, nestes locais secundários, um grande espaço onde realizar todos os trabalhos, optando-se por ter um espaço destinado a cada atividade. Nasceu assim, por necessidade, a cozinha compartimentada, segundo Espiner (1984, apud Salvador, 2016).

Harrison (1972, apud Salvador 2016) que explica que os espaços de serviço da casa georgiana mediana consistiam em cozinha, copas, despensas, despensas de louças e copa de lavagem. Nas casas maiores, havia também lavanderia, uma destilaria, uma manteigaria, uma padaria, uma leitaria e uma cervejaria. Estes espaços se situavam todos tão longe quanto possível, de modo a garantir que nem os odores nem os ruídos poderiam afetar o seu conforto. Muitas vezes, a cozinha era um edifício separado ligado ao resto da casa principal através de uma passagem coberta.

Salvador (2016) destaca que enquanto no resto da Europa o espaço da cozinha era um espaço secundarizado, que ocupava uma posição marginal no contexto doméstico, já nas casas holandesas era um compartimento importante, mobiliado com aparadores cheios de prata e porcelanas e utensílios de cobre e bronze reluzentes nas paredes.

Citando Rybczynsky (2003) para exemplificar que nas casas burguesas em Paris, a cozinha ocupava um espaço em frente ao pátio e não tinha acesso direto aos espaços principais, enquanto nas casas inglesas a cozinha era adjacente a zona dos criados e era localizada na cave até o século XIX, e na maioria dos apartamentos, não era mais que uma panela pendurada na chaminé.

Uma das grandes transformações nesse período segundo Salvador (2016) é que o espaço de confecção passou a integrar o conjunto das zonas de serviço, espaços onde se desenvolviam atividades complementares a preparação de alimentos, conformando um autêntico complexo e aperfeiçoarem-se os equipamentos, como os fogões. E o espaço de consumo passou para as áreas sociais de recepção.

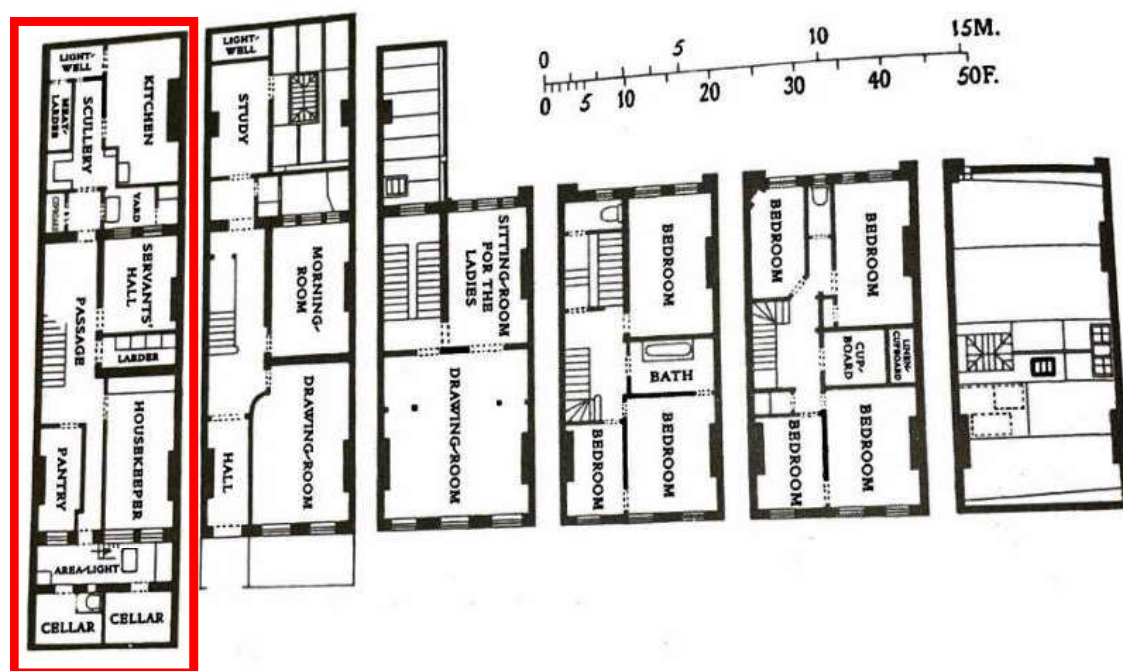
Com a chega do século XIX, o espaço de confecção sofre algumas transformações espaciais e tecnológicas, mas continuou a ter um papel secundário na casa. Sendo um espaço de trabalho, fonte de sons e cheiros indesejáveis, sujo e insalubre, e que se desejava que permanecesse longe do resto da casa, invisível aos olhos da família

e dos convidados. A cozinha, espaço de serviço onde se preparava a refeição, se opunha assim à sala de jantar, espaço de recepção onde esta era servida, segundo Cromley (1996, apud Salvador, 2016).

Salvador (2016) citando Eleb e Debarre (1995) aborda que a evolução que teve na casa com o intuito de facilitar o serviço, a cozinha passou a se localizar, por vezes, perto da entrada e ao lado da sala de refeições. Sendo articulada com esta através de dispositivos como passa-pratos ou a copa, que faziam a transição necessária entre ambas. E os autores explicam que a copa é um pequeno espaço entre a cozinha e a sala de refeições, que cumpre a função dupla de despensa e de espaço de armazenamento.

Contudo Muthesius (2007, apud Salvador, 2016) destaca que para os ingleses era diferente: porque enquanto, no resto da Europa, a cozinha era o espaço onde se reuniam várias atividades domésticas, como cozinhar e limpar, reunindo no espaço os criados para fazer as suas refeições, no Reino Unido cada uma destas atividades ocupava um espaço específico, criando um vasto complexo, inclusivamente nas casas médias. Como pode ser visto na Figura 4.

Figura 4 – Plantas de uma Terrace-house comum.



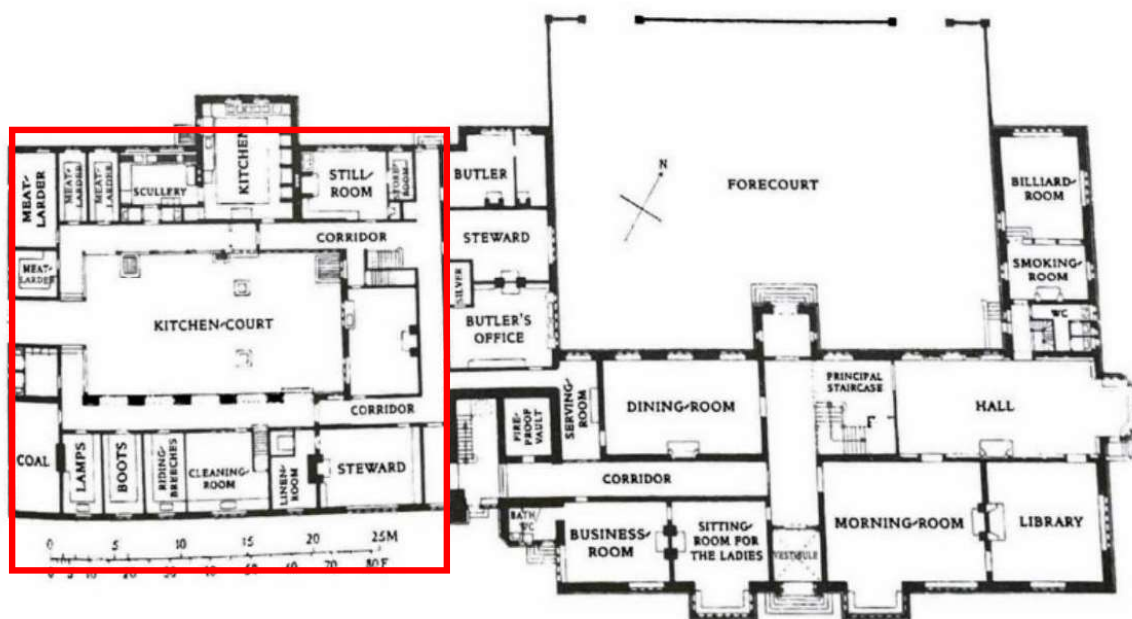
Fonte: Salvador, 2016 – editado pela autora

E Muthesius (2007) contrasta as casas urbanas com as casas rurais, nas quais as zonas de serviço vitorianas – ocupavam por vezes uma área superior as zonas

residenciais – eram localizadas no piso térreo, facilitando o serviço, dimensionando-se por meio das necessidades e ocupando uma posição mais salubre, tanto para os criados como para a preparação e armazenamento da comida.

Muthesius (2007) continua a explicar que o espaço da cozinha não era apenas o maior, mas também era o centro do sistema doméstico, em torno do qual se organizavam os restantes compartimentos complementares de armazenamento, conservação e preparação da comida. Como é possível visualizar na Figura 5.

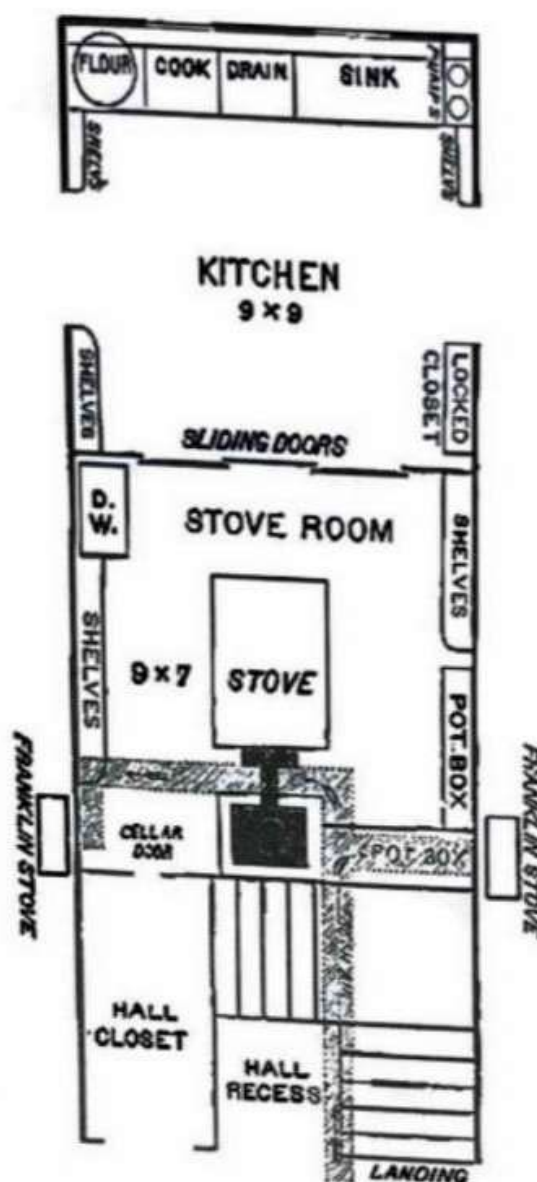
Figura 5 – Plantas do piso térreo da Country-house: Motcombe, em Dorset



Fonte: Salvador, 2016 – editado pela autora

As primeiras grandes transformações que verificaria no espaço da cozinha viria pelo Estados Unidos da América. Para Espinet (1984) a mudança do espaço não era a tecnologia ou o poder de calor do fogão, mas a configuração do espaço e a sua ergonomia. A cozinha passa a estar dividida em duas áreas: uma de preparação, armazenamento e panificação com cerca de 9m², e outra de confecção, com 7m², onde se localizava o fogão. E estas zonas estavam separadas por portas de correr de vidro, evitando as sujeiras e acidentes, segundo Rybczynsky (2003). É possível ver como ficou o novo desenho da cozinha na Figura 6.

Figura 6 – Cozinha modelo de Beecher



Fonte: Salvador, 2016

E Rybczynsky (2003) continua explicando que a cozinha estava organizada por funções, sendo a mesa central substituída por superfícies de trabalho contínuas, niveladas e corretamente dimensionadas, com gavetas por baixo. E ressalta que Beecher foi quem especificou que a cozinha tinha que ser pensada por meio da sua organização, usos e funções.

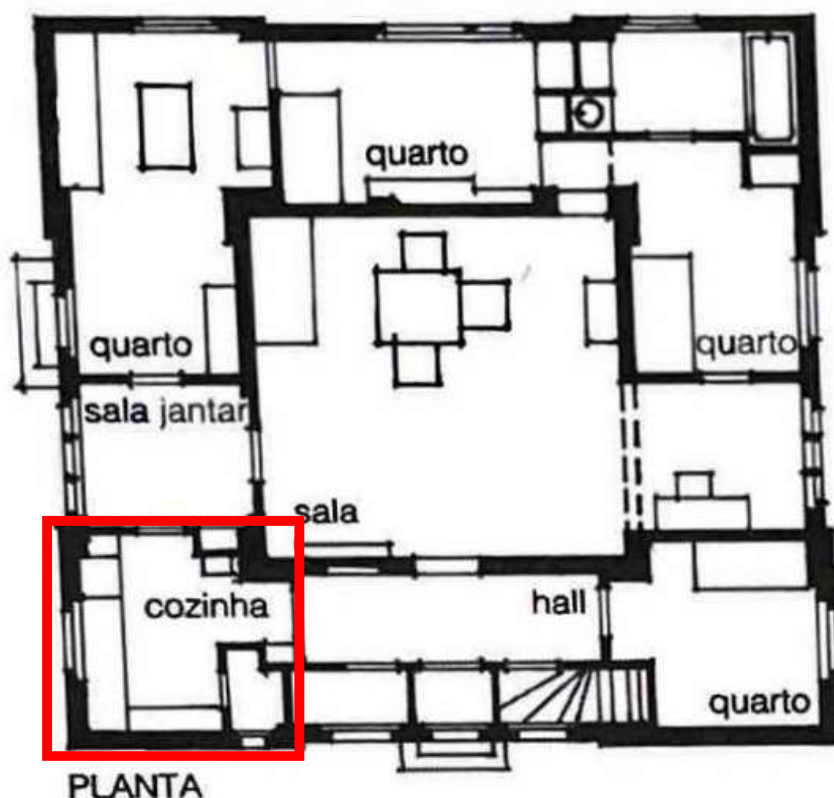
Já para Eleb e Debarre (1995, apud Salvador, 2016) a sala de jantar que sofre a maior alteração no século XIX pois por conta de sua natureza ambígua entre espaço privado familiar e espaço de recepção muitos estudiosos discordavam sobre a sua posição ideal: se junto a cozinha ou junto a antecâmara de entrada. Portanto para os

autores, quando a sala de jantar estava localizada junto a cozinha, a sua relação era medida pela copa. Já quando estava junto da entrada, a necessidade de um espaço de transição também era necessária.

Com a chegada do século XX e os períodos das guerras, acarretou transformações do espaço e o autor Espinet (1984, apud Salvador, 2016) aponta que nesse período houve vários estudos para a racionalização da cozinha, sendo destacado o contributo da Bauhaus, que apresentou uma 'casa experimental': a *Haus am Horn*. Que era um protótipo de casa unifamiliar, no qual os vários espaços ligados entre si, se organizavam em torno de uma sala com 6x6 metros.

A posição da cozinha era localizada num dos cantos da casa, ligada ao espaço de refeições e ao hall de entrada. Porém para o autor, era na organização do seu espaço interior que trazia alguns conceitos que representam um avanço considerável. Pois o mesmo consistia numa única unidade, em forma de L, com planos de trabalho contínuos e armários organizados. No vértice do L, encontrava-se o centro de armazenamento, com armários-base, debaixo do plano de trabalho e armários de parede superiores. Como ilustra a Figura 7 na planta baixa da casa.

Figura 7 – Haus am Horn em Weimar



Já Flamínio (2006, apud Salvador, 2016) destaca que a cozinha da *Haus am Horn* era surpreendente pela sua coordenação entre a forma e a função dos espaços de armazenamento e de trabalho, que finalmente eram unificados, pelo aproveitamento da área. E ele destaca que só em 1927 na Deutscher Werkbund o arquiteto holandês J. J. Oud propôs para as suas casas uma cozinha em L, com lava-louças lateral e uma grande janela, gavetas, planos de trabalho extensos e o fogão no extremo e que acabou se tornando a solução comum para resolver os espaços pequenos e compactos das primeiras casas modernas.

No embalo do movimento de integração dos espaços surge a Cozinha Frankfurt que para Steel (2013, apud Salvador, 2016) é considerada um dos projetos domésticos mais influentes do século XX, e segue com os princípios do taylorismo e a racionalização e eficiência. Sendo a primeira cozinha a ser produzida em massa. Essa cozinha, com aproximadamente de 1,90m por 3,40m, incluía soluções engenhosas e avançadas. E com isso Melching (2006, apud Salvador, 2016) explica que por conta das dimensões do espaço, a cozinha era disponibilizada já com o mobiliário e os principais aparelhos, tornando-se a primeira cozinha equipada da História.

Só após a segunda guerra mundial que surge a cozinha chamada de cozinha americana pois segundo Steel (2013) nessa época o espaço da cozinha que antes era isolado, agora fazia parte da vida social da casa. E com isso tornou-se o centro da casa, o espaço social por definição, aberto para a sala, e onde decorriam as refeições familiares e as relações informais, tornando-se um espaço uno de lazer, segundo Heathcote (2012, apud Salvador, 2016).

E para Salvador (2016) ao longo da década de 50, o espaço da cozinha se torna uma espécie de sala familiar, com a condensação das funções em áreas menores que levou a fusão do espaço de refeições com a cozinha. E para a autora o espaço de confecção deve se relacionar com o espaço de refeições, e que esse espaço que sempre foi o centro das atenções perde destaque na concepção da casa e está sendo encaixado dentro do espaço da sala de estar.

2.1 A COMENSALIDADE NO BRASIL

Após compreender como o espaço de confecção e de consumo se deu no mundo é preciso compreender como ele se apresenta no Brasil, primeiro por que temos uma grande influência europeia e africana devido a colonização e depois as relações sociais e culturais são diferentes podendo alterar o espaço.

Com isso, Lima et al (2015, apud Woortmann, 2007) aponta que, na cultura brasileira, a “refeição” é considerada um ato social e que, com isso deve ser feita em grupo para ser percebida como uma refeição. Também em nossa cultura, segundo o autor, damos significados diferentes para essa ação, fazendo distinção nas relações sociais que envolve comer cotidianamente e comer em eventos especiais, tais como Natal, casamento e aniversários. E também comer em casa e comer fora de casa.

Já Algranti (1997) aponta que existem registros de que, desde o período colonial no Brasil, a reunião familiar durante as refeições, pelo menos uma vez ao dia, se tornou um costume tanto nas famílias rurais como nas urbanas. E para Giard (2012), são momentos como esses que demarcam as relações sociais e afetivas entre os membros da família e também o desenvolvimento do gosto alimentar.

Contudo, para Flandrin (1998), a cozinha surge em função das transformações nos costumes sociais ao longo do tempo. Assim, o prazer no comer e beber juntos foi se modificando concomitantemente às mudanças nas sociedades. Avanços tecnológicos e encontros com outras culturas favoreceram a vida e a criação de espaços internos à casa, destinados à comensalidade.

Mesmo que inicialmente a cozinha tenha se mantido distante dos outros cômodos, ocupava lugar de destaque nas características habitacionais, das mais simples às mais requintadas, desde o período Colonial no Brasil, como aponta Lemos (1996) em seu estudo sobre as casas urbanas e rurais brasileiras.

As cozinhas do período de colonização no Brasil estavam sempre voltadas para o exterior da casa, em seus fundos, ficando distantes dos cômodos de dormir, mantendo-os livres do cheiro de fumaça e de gordura. Por não haver água encanada, a cozinha se localizava muitas vezes na área externa da habitação. Para facilitar o uso desse espaço e para manter a cozinha próxima, a alternativa foi criar uma subdivisão. Assim surgiu, no século XIX, a “cozinha suja” – local onde se preparavam

carnes, doces e frituras – que permanecia fora da casa, enquanto a “cozinha limpa” se acoplava à residência, e onde se preparam o café, os bolos, as saladas.

Segundo Abdala (2007), o espaço da cozinha nas casas do período colonial em Minas Gerais, que perdurou pelo século XIX, era amplo, bem ventilado, e o fogão a lenha, feito de barro ou de pedra sabão, ocupava local de destaque. Era ainda um espaço íntimo, não sendo permitida a entrada de estranhos. Já a sala de jantar surgiu no final do século XVIII e início do XIX.

Ambos os cômodos se constituíram, ao longo da história, nos espaços principais destinados à comensalidade. E era também um espaço, assim como a cozinha, em que as mulheres precisavam provar seus dotes como donas de casa, sua capacidade de receber visitas, atividade que fazia parte dos saberes transmitidos das mães para as filhas, de forma que por mais simples que fossem, as salas de jantar refletiam a personalidade da dona da casa.

Outro aspecto que impacta no espaço culinário é a conformação atual das habitações, já que atualmente segundo o site Hub Imobiliário (2023) os apartamentos compactos, sendo esses com área média de 50m², é o modo de morar contemporâneo em uma grande cidade, já que o valor do metro quadrado é muito alto, os deslocamentos são mais complexos e o dia a dia é muito corrido.

Castilho (2019) em sua matéria para o Jornal do Commercio aborda que um levantamento feito entre os anos de 2009 e 2018, e o tamanho médio dos apartamentos teve uma redução de 8,5m², em especial os imóveis de dois a três quartos que segundo ele representa 67,5% da oferta do mercado. Na matéria ele informa que os espaços como varandas, áreas de serviços e dependências de empregadas desapareceram, contudo, as áreas de lazer nos empreendimentos cresceram, espaços como piscina, parque infantil e academias.

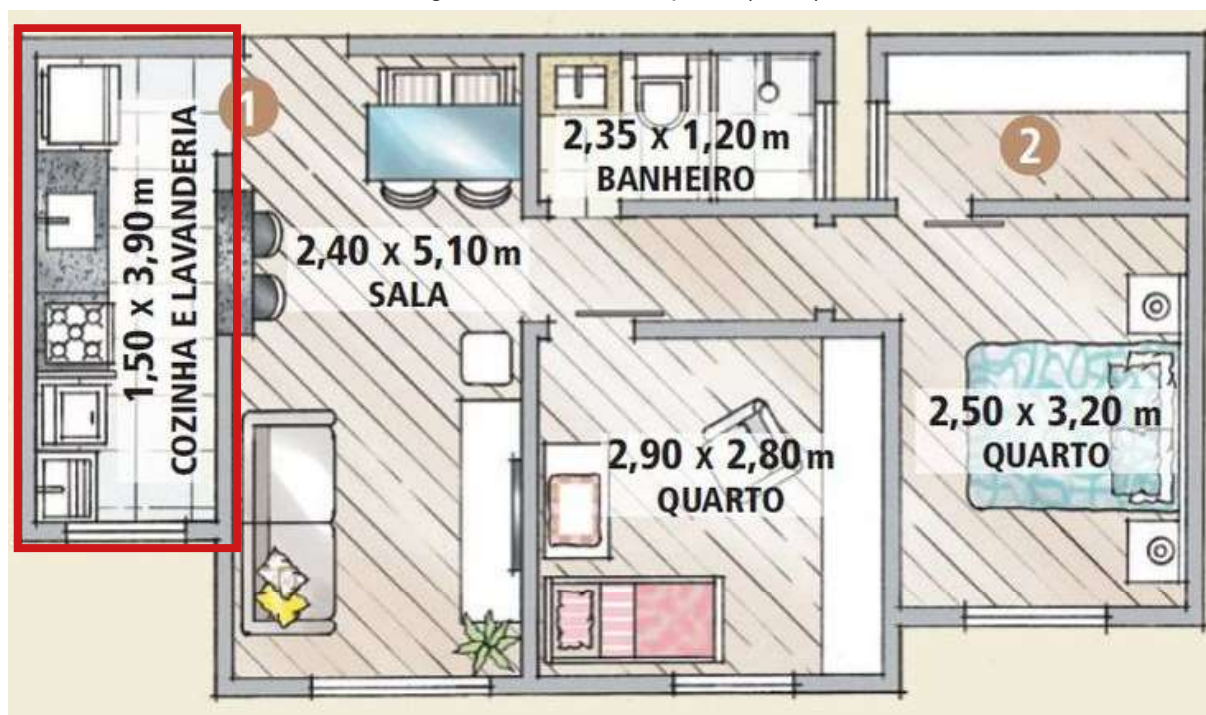
Essa redução, segundo Castilho (2019), é possível observar nos apartamentos de dois quartos, que perderam 8m² ou seja 29% de sua área. Já nos imóveis de três quartos houve perda de 6m², ou seja, 19% de sua área. É possível ver que o segmento de dois quartos, nessa média de 10 anos passou de 58 m² para 50 m².

A justificativa para essa redução é que nesses imóveis as varandas são anexadas a sala ou a eliminação de um dormitório para ampliar espaço social. E o que leva esses imóveis a serem cobiçados está associado a localização destes que geralmente, são

próximos ao transporte público e em bairros com muita oferta de lazer, tais como bares e restaurantes, comércio e serviços, como lavanderias, minimercados e farmácias.

Com isso o espaço culinário é reduzido não é um espaço prioritário. Ele é pensado apenas para a função cozinhar ou para caber uma pia, um fogão e uma geladeira. E tem sua área dividida com a área de serviço, empurrando o espaço de consumo para a sala de jantar ou até mesmo para a sala de estar. Como pode ser observado na Figura 8.

Figura 8 – Imóvel compacto (50m²)



Fonte: Pinterest, acesso: 16/11/2023 – editado pela autora
(<https://br.pinterest.com/pin/521925044308522052/>)

Além do imóvel compacto, segundo o blog Morar Bem (2021), do jornal O Globo está se tornando cada vez mais comum o mercado colocar no seu programa de venda o item chamado Varanda Gourmet, que são espaços compostos de itens como cooktop, coifas, churrasqueira, cubas duplas, torneiras gourmet, adega e chopeira. Para o blog Morar Bem (2021) o diferencial dos projetos é a integração da cozinha com a varanda ou com a sala.

A linha do tempo do espaço culinário mostra que o espaço está sendo reduzido a cada vez mais e isso poderá acarretar que as pessoas deixam de se relacionar entre si porque o local onde residem não permite que elas os façam, entretanto está mostrando que a cada dia que passa esse espaço está deixando de ter sua relevância e pode chegar um dia que ele deixe de existir e que as pessoas retornem ao início dos

tempos com espaços externos e comunitários. Como é possível ver na propaganda da Figura 9, que o que o empreendimento tem a oferecer é mais importante que o espaço interno da habitação.

Figura 9 – Propaganda de área gourmet

PT | EN | ES

ROOFTOP AGAMENON PRINCE

1 quarto | De 37.87m² a 38.56m²

Localização

O Rooftop Agamenon Prince está no coração do Recife. Está localizado na Avenida Agamenon Magalhães, ao lado de supermercados, complexos hospitalares, faculdades, universidades, farmácias e centro de compras. É o maior apartamento com 1 quarto da cidade. Um empreendimento para quem deseja estar no centro de tudo. O seu nome não é por acaso: o Rooftop Agamenon Prince possui uma área de lazer incrível, que inclui, entre tantos atributos, um Rooftop com uma vista incrível, Sky Bar e piscina com borda infinita. Para morar ou investir, a melhor opção.

COMPRI SEU IMÓVEL

WhatsApp icon

LIGUE

Lazer

- Fitness com circuito funcional
- Gourmet party
- Coworking
- Espaço gourmet
- Café & Lavanderia
- Jogos com bar
- Gourmet sky
- Sky bar
- Piscina borda infinita
- Relax sky

Apartamento

- Maior 01 quarto da cidade
- Apartamento com automação residencial (será entregue Alexa e controle para automação da Alexa ou modelo similar)
- Fechadura eletrônica
- Entregue todo no porcelanato
- Entregue com ponto de filtro
- Laje para split
- 01 vaga rotativa
- Terminações 01 e 08=38.56m²
- Terminações 02 e 07=38.08m²
- Terminações 03 e 06=38.71m²
- Terminações 04 e 05=37.87m²



Fonte: Pernambuco Construtora (2023) – editado pela autora

Disponível em: <https://pernambucoconstrutora.com.br/empreendimento/rooftop-agamenon-prince/>

3. SETORIZAÇÃO E DIMENSIONAMENTO DO ESPAÇO CULINÁRIO

O espaço culinário, que é composto pelo espaço de confecção do alimento e do espaço de consumo, possui várias atividades sendo realizadas e por ser um espaço de trabalho e social é preciso setorizar para que todas as funções sejam desempenhadas e que os usuários possam usufruir do espaço de forma confortável e segura. Um dos autores que abordam essa setorização é Pocztaruk (2020), e para ela esse espaço deve ser dividido da seguinte forma:

Área de trabalho: Espaço de apoio, espaço para preparação, bancada de trabalho

Área quente: Espaço para cozinhas, área de cocção, área do forno/fogão

Área molhada: espaço da pia, área de limpeza

Área de armazenagem: Espaço para armazenamento, espaço que podemos chamar de despensa ou para armazenar utensílios (POCZTARUK, 2020, p. 20).

Já para Mancuso (2013) o espaço culinário deve ser dividido como centro de trabalhos e os organizam em relação a comida e em relação aos objetos e equipamentos da cozinha, seguindo a seguinte forma de divisão:

[...] **Recepção e armazenagem de ingredientes** – deve estar situada perto da entrada de serviço e ter uma mesa ou bancada [...]

[...] **Cocção** – consta do fogão, se possível, do forno micro-ondas [...]

[...] **Servir** – onde colocamos a comida, em pratos para ir à mesa, também onde se preparam saladas e pratos frios [...]

[...] **Armazenagem** – os armários [...]

[...] **Circulação** – [...]

[...] **Preparação de comidas e limpeza** – estes dois centros que se relacionam entre si consistem na mesa de trabalho ou bancada [...] (MANCUSO, 2013, p. 51-54).

Apesar das autoras, Pocztaruk (2020) e Mancuso (2013), nomearem os setores de forma diferentes, as categorias são as mesmas, sendo concentradas em 4 processos centrais que são **preparo, cocção, armazenagem e higienização**. E com a definição de comensalidade é possível perceber que essa setorização está ligada a forma social que as pessoas usam esse espaço e como se relacionam quando estão utilizando o espaço culinário.

Além da setorização do espaço, que constitui as atividades que são exercidas no mesmo, outro aspecto é o dimensionamento. Uma das formas que as pessoas dimensionam o espaço é em relação a seu corpo e que tem influência da cultura onde

os indivíduos estão. E para Ching (2013) o espaço pessoal é definido como **espaço territorial** ou **de defesa** que está relacionado a permissão ou não de aproximação de outras pessoas próximas ou não ao seu corpo. Portanto Ching (2013) define quatro áreas que estão relacionadas ao espaço de aproximação das pessoas:

Zona íntima: Permite o contato físico; a invasão por um estranho pode resultar em desconforto.

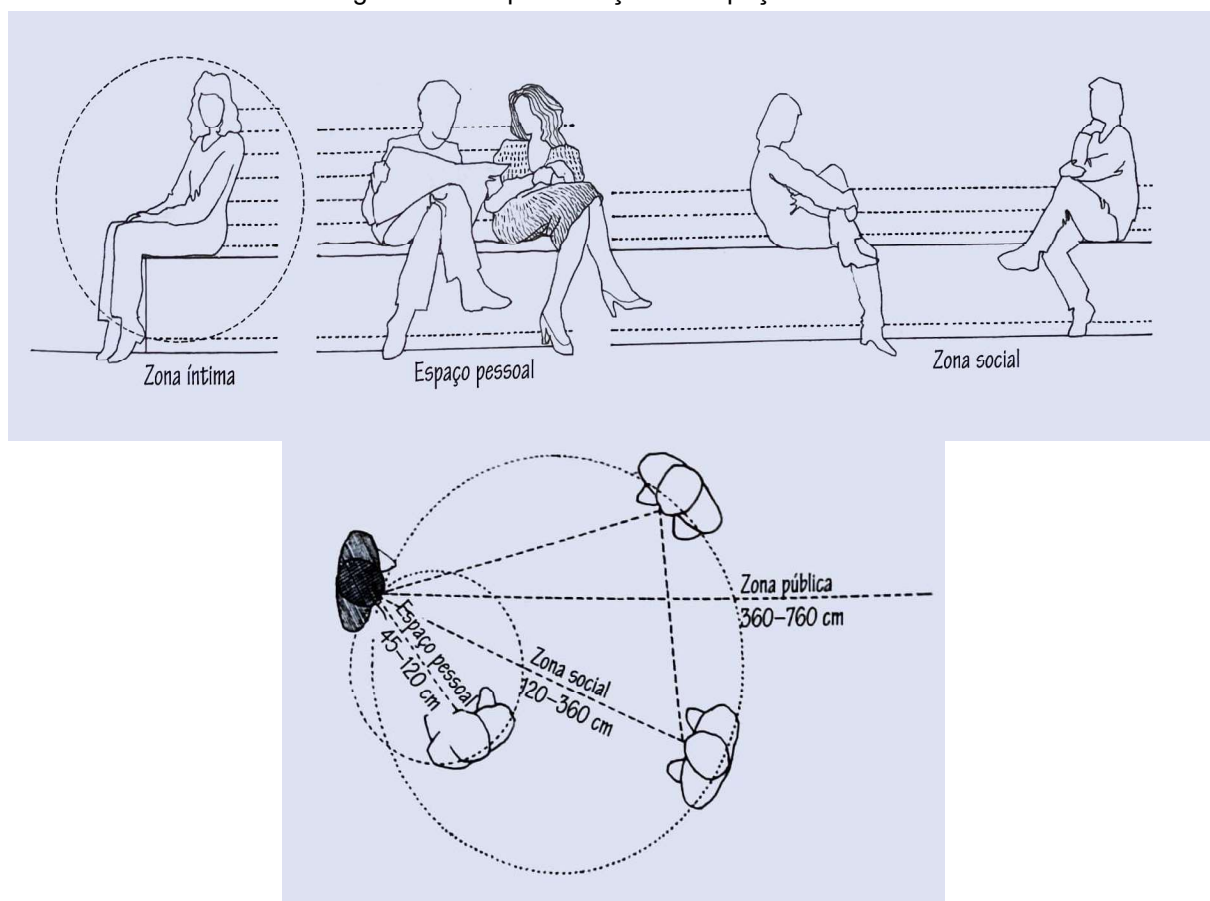
Espaço pessoal: Permite aos amigos se aproximar e possivelmente ingressar brevemente nos limites mais íntimos; é possível conversar com níveis de voz baixos.

Zona social: Apropriada para negociações informais, sociais e profissionais; a comunicação ocorre sob níveis de voz normais a aumentados.

Zona pública: Aceitável para relacionamentos de comportamento formal ou hierárquico; são necessários níveis de voz mais altos com enunciados mais claros (CHING, 2013, p. 51).

É possível observar a representação desses espaços na Figura 10, mostrando a relação métrica que deve ser considerada mesmo que o grupo familiar conviva, a zona íntima só será quebrada com permissão da pessoa e o espaço pessoal deve ser o mínimo a ser considerado.

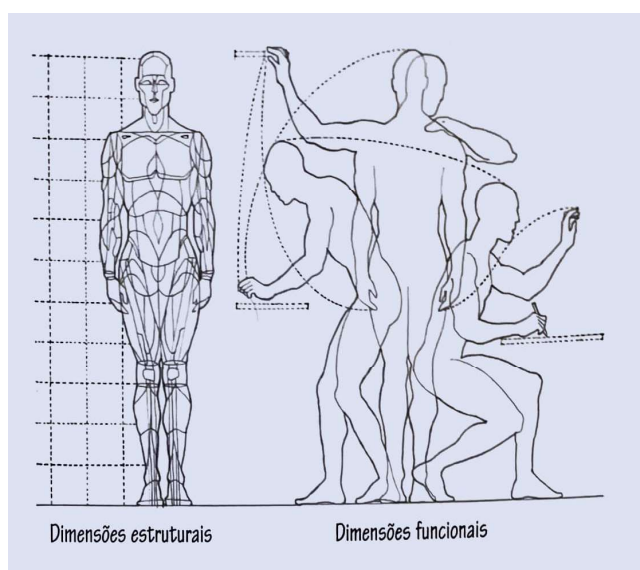
Figura 10 – Representação do espaço territorial



Fonte: Ching (2013)

Um ponto que se deve considerar são as medidas mínimas para as tarefas que vão ser exercidas no espaço. Sendo assim Ching (2013) informa que as dimensões corporais e a forma que nos movemos no espaço são importantes no projeto de arquitetura. E ele divide as medidas (Figura 11) em **dimensões estruturais** que está associado ao corpo e as medidas corporais e as **dimensões funcionais** que esta associada a como as pessoas se movimentam, e está ligada a uma atividade sendo executada ou uma situação social.

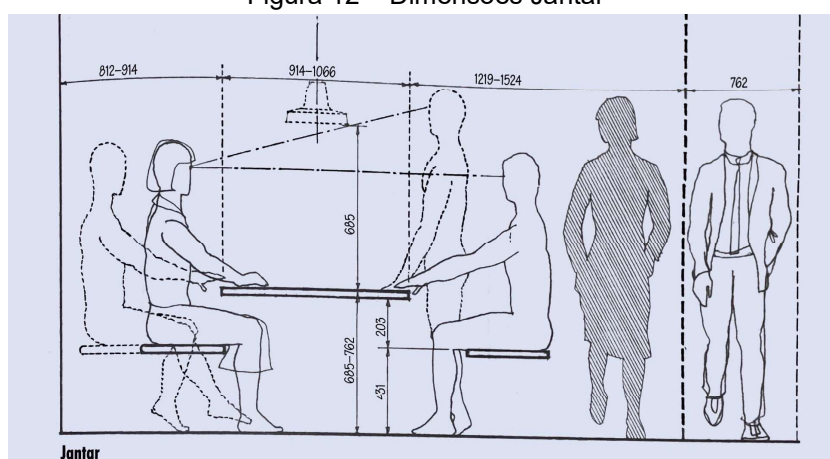
Figura 11 – Dimensão Estrutural X Dimensão Funcional



Fonte: Ching (2013)

O autor ressalta que o projetista tem que ter cuidado com tabelas de dimensões ou ilustrações, pois essas medidas representam uma média das medidas das pessoas. Contudo é possível ter uma dimensão mínima que seja confortável para que uma atividade seja exercida e em relação ao espaço culinário, Ching (2013) mostra medidas básicas para a atividade Jantar, conforme é ilustrada na Figura 12 .

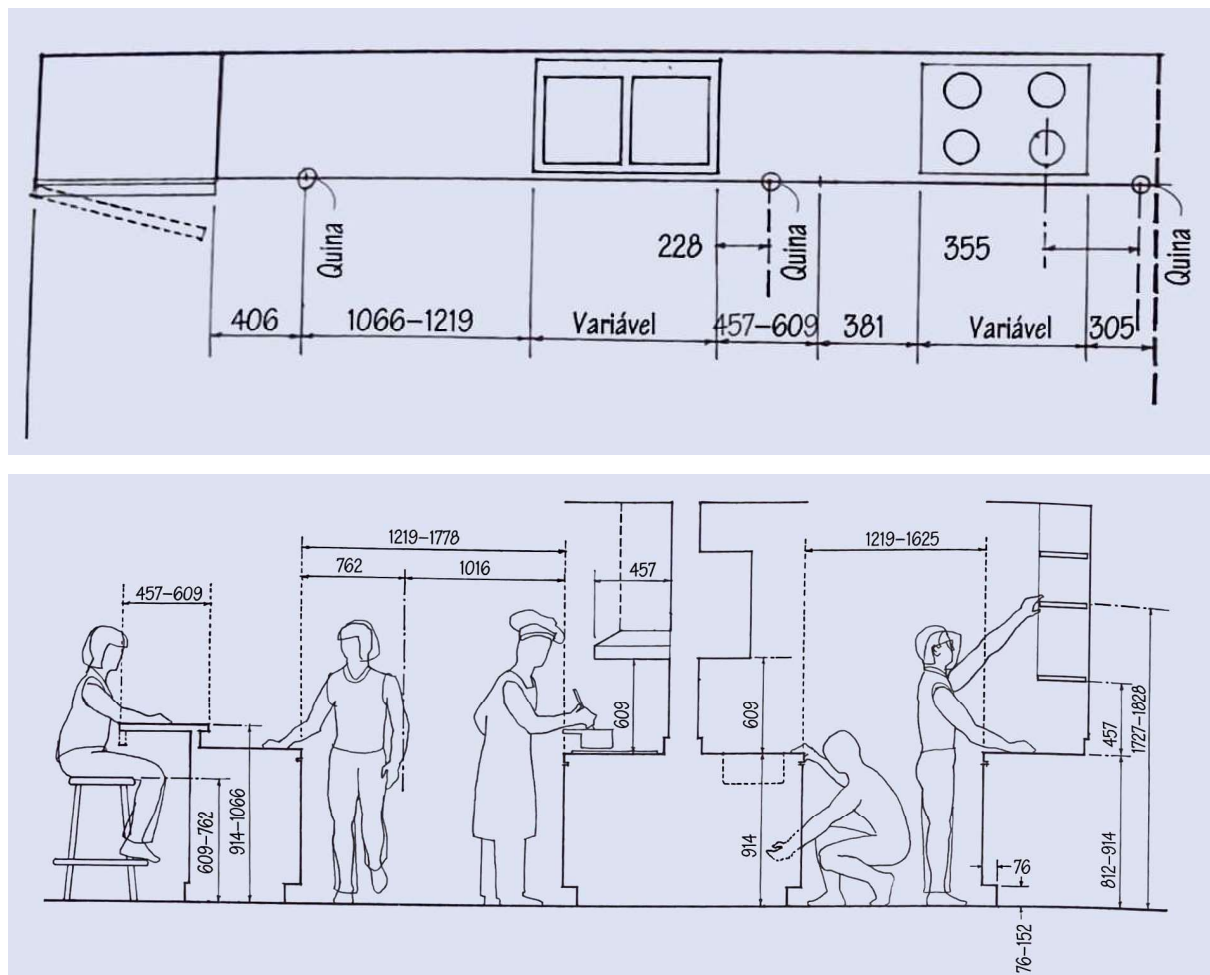
Figura 12 – Dimensões Jantar



Fonte: Ching (2013)

Ching (2013) também ilustra as distâncias mínimas para o espaço de confecção do alimento que denominamos de cozinha deve ter em relação as suas atividades (Figura 13). E também mostra como deve ser a relação de múltiplas pessoas utilizando o espaço culinário e exercendo atividades ligados ao espaço de confecção do alimento.

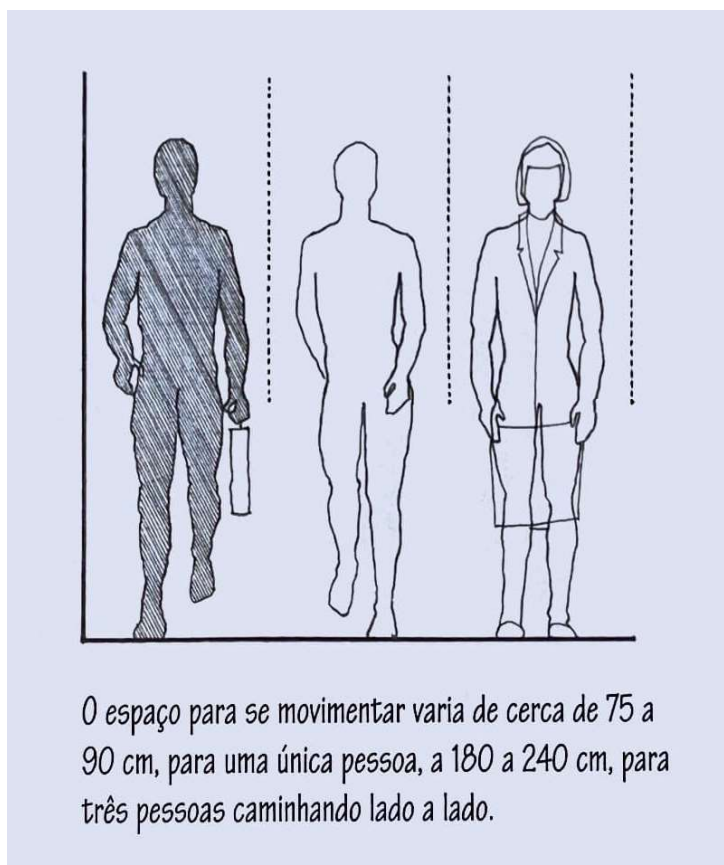
Figura 13 – Dimensões para a função cozinhar



Fonte: Ching (2013)

Uma medida que Ching (2013) destaca também é o espaço mínimo necessário para pessoas se movimentarem, seja de forma individual ou com mais pessoas. E essa informação é importante pois o espaço para atividades também tem que contar com a circulação de pessoas durante a atividade. É possível ver essas medidas na Figura 14.

Figura 14 – Espaço para se movimentar



Fonte: Ching (2013)

O dimensionamento vai ser regulado pela ABNT, sendo essa por meio de normas, e pelas legislações municipais que vai determinar as dimensões mínimas a ser utilizada no município.

4. A COMENSALIDADE NOS APARTAMENTOS DA CIDADE DO RECIFE

A cidade do Recife foi o local escolhido para realização desta pesquisa empírica, devido a elevada densidade populacional e dinâmica imobiliária, que reflete nos espaços residenciais, especificamente no espaço culinário.

Com isso, esta pesquisa, de caráter descritiva, foi dividida em duas etapas: a primeira, com uma abordagem documental, por meio de pesquisa de anúncios de venda de imóveis com o intuito de compreender como o espaço culinário evoluiu com o tempo e compreender de que maneira esse espaço está sendo redefinido e por meio da Legislação da cidade do Recife que informa as medidas mínimas para o espaço culinário.

Em um segundo momento, se utilizou da abordagem qualitativa, por meio de entrevistas e quantitativa, por intermédio da aplicação de questionários. A abordagem qualitativa ocorreu através de uma visita de campo, com o objetivo de realizar um levantamento das medidas dos espaços estudados e entrevistas com os moradores para compreender a comensalidade.

Já a abordagem quantitativa ocorreu por meio de questionário com o objetivo de entender como é a comensalidade dos residentes de Recife e de que forma o espaço impacta na mesma. Sendo levado em consideração as ações de convivência, em qual ambiente as refeições são feitas e se ainda ocorre o compartilhamento de refeições com a família e com convidados.

4.1 EVOLUÇÃO DO ESPAÇO CULINÁRIO NA CIDADE DO RECIFE

Nesta parte da pesquisa se buscou saber como ao espaço culinário mudou através do tempo na cidade do Recife, com o intuito de perceber que esse espaço pode ter sido reduzido devido as mudanças imobiliárias na cidade. E também se buscou entender como a cidade do Recife normatiza o espaço culinário em relação a medidas.

Para tanto, a pesquisa foi realizada no site da Biblioteca Nacional Digital, sendo pesquisado no acervo do Diário de Pernambuco pela palavra-chave COPA/COZINHA e buscando nos intervalos das décadas de 1960 a 1969 (Figura 15) / 1970 a 1979 (Figura 16) / 1980 a 1989 (Figura 17) / 1990 a 1996 (Figura 18), nesses anúncios é possível encontrar a descrição dos ambientes dos imóveis ilustrando assim como o

espaço evoluiu e as mudanças que os imóveis sofreram durante o tempo. Da década de 90 em diante, a pesquisa foi realizada através de websites, já que os jornais não possuem mais anúncios. Sendo assim, se buscou no site Lugar Certo, do Diário de Pernambuco e verificou-se que os imóveis nas décadas mais recentes (Figura 19) já não atrelam a sua venda ao item **copa/cozinha**.

Figura 15 – Anúncios de 1960 e 1968

ENCRUZILHADA
MARAVILHOSO! Per-
tinho Praça Encru-
zilhada: — Linda casa
Funcional dois pavi-
mentos, parte financia-
da por Instituto no ter-
reo: Terraços, salas-
bar, **copa-cozinha**, 1
quarto com WC-côr,
— No superior: 4 quar-
tos — Varanda, salas,
WC-côr, salão-studio,
dependências, quarto
externo, garage dupla,
pronta entrega, motivo
viagem — Tratar Edf.
João Ramalho — 1.º
and. — 15 às 19 horas
— Encruzilhada.
(083316)

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1960.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_14/20. Acesso em: 30/10/2023

BOA VIAGEM
SEBASTIAO ORLANDO —
Boa Viagem — Vendemos
apartamento novo, nunca
habitado, sala ampla, 3 dor-
mitórios, banheiro completo
côr **copa-cozinha**, depen-
dência completa empregada,
área serviço e lavanderia, 2
entradas. Aceita-se carro
nacional como parte do si-
nal. NCr\$ 25.000,00 facilita-
do. Edifício Brasilar, con-
junto 805. Fones: 43471 —
45283.
(AM-815)

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1968.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_14/55878. Acesso em: 30/10/2023

Figura 16 – Anúncios de 1972 e 1977

AFLITOS — Apartamentos —
Compre seu apartamento
hoje e more amanhã, de fi-
no acabamento com apenas
2 apartamentos por andar,
totalmente nascente (super-
ventilado), 2 elevadores Atlas
— com sala, 2 e 3 quartos
sociais, WC em côr, azulejo
de piso a teto, **copa-cozi-
nha**, terraço de serviço, quar-
to e WC de empregada. Si-
nal de Cr\$ 7.000,00 e Cr\$
770,00 mensais. — Informa-
ções com Miranda & Leal
Ltda. — Edifício Brasilar,
conjuntos 1406 - 7 — Te-
lefonos 24 3151 — 24 3708.
(EB-400)

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1972.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_15/23236. Acesso em: 30/10/2023

BOA VIAGEM — Ven-
dem-se aptos nos Edif.
Rui Barbosa e Edif. Cas-
tro Alves, na Rua dos Na-
vegantes, 1765, em fase fi-
nal de acabamento: ampla
sala e piso de mármo-
re, 3 e 4 quartos sociais,
2 WC sociais, **copa-cozi-
nha**, dep. completa em-
pregada e garagem. Preço
fixo, pagamento a combi-
nar em 25 meses sem ju-
ros. Tratar c/Miguel Al-
meida, na Rua do Riachu-
elo, 105 — conj. 815/817 —
F: 21-0552. Expediente de
7:30 às 18 hs. Não fecha-
mos para o almoço. Aos
Domingos de 8 às 14 hs.
(20)

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1977.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_15/96834. Acesso em: 30/10/2023

Figura 17 – Anúncios de 1982 e 1989

EDF. RIO VERDUGO
 ESTRADA DO ENCANTAMENTO, 222 JUNTO AO CLUBE ALEMÃO

VIVÊNCIA INTEGRADA

APTO. CLUBE PISCINA E LAZER

PREDIO SUB-SOLO (VAGA P/ UMA GARAGEM), PILOTIS VAZADO (COM JARDINEIRAS E AREAS LIVRES), DOIS ELEVADORES, HALL SOCIAL, ANTENA COLETIVA AM/FM. APARTAMENTO SALA COM DOIS AMBIENTES, VARANDA, CIRCULAÇÃO, 03 QUARTOS SOCIAIS, SENDO UM SUITE, CUPA/COZINHA C/ DISPENSA, QUARTO E BANHEIRO DE EMPREGADA.

INCORPORAÇÃO **IBERBRAS** EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA.

VENDEAS **GDR-Imobiliária Grande Recife**
 Rua Joaquim Nabuco, 409 - Conjunto 29 - Fones: 221.2335 - 221.7956 - Derby Center

Se é Chateau tem

Edifício Chateau Benjolais
 Rua Ten. Domingos de Brito - Boa Viagem

POUPANÇA SUPER FACILITADA

03 QUARTOS COM SUITE MAIS BARATO DE BOA VIAGEM

O APT:
 • 3 quartos
 • 2 suítes
 • 2 banheiros
 • 2 WC's
 • 2 WC's
 • 2 WC's

O PREDIO
 • 8 apartamentos
 • 8 apartamentos
 • 8 apartamentos
 • 8 apartamentos
 • 8 apartamentos
 • 8 apartamentos

Quanto mais você mora aqui, mais você economiza.

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1982.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_16/43134. Acesso em: 30/10/2023

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1989.

Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_16/154434. Acesso em: 30/10/2023

Figura 18 – Anúncio de 1996

**4 Quartos,
 2 suítes,
 197m² de
 área útil,
 Edif.
 Cecília Meireles
 Av. Beira Rio, 74 - Madalena**

Sala para
 3 ambientes,
 Varanda,
 Copa/cozinha,
 Dependência
 completa,
 2 Garagem,
 Infra-estrutura total.

**PRONTO
 PARA
 MORAR,**

**APARTAMENTO
 POR ANDAR
 COM 36 MESES
 PARA PAGAR**

Vendas:
Casaforte
 IMÓVEIS
241.5455

Fonte: Biblioteca Nacional Digital, 1996. Disponível em: <http://memoria.bn.br/>

DocReader/029033_17/93593. Acesso em: 30/10/2023

Figura 19 – Anúncios atuais


lugarcerto

DIÁRIOde**PERNAMBUCO**
.com.br

ANUNCIA

INÍCIO
IMÓVEIS
LANÇAMENTOS
NOTÍCIAS
PMILC
SERVIÇOS
IMOBILIÁRIAS

Imóveis à venda / Apartamentos à venda Recife / Apartamentos à venda Boa Viagem

Apartamento com 4 quartos à venda no bairro Boa Viagem, 90m²

📍 Rua Coronel Anízio Rodrigues Coelho, 537, Boa Viagem, Recife - PE

90m² ÁREA | 4 QUARTOS | 1 SUÍTE | 2 VAGAS | 3 BANHEIROS

R\$ 550.000,00

Condomínio: R\$ 800,00 | IPTU: R\$ 1.340,00

Código do imóvel: 2074006147

Este anúncio não possui fotos cadastradas.

Apartamento 3 Quartos com 90m² na Anízio Coelho. Edf. Quartier Latin.

Edf. Quartier Latin Rua Coronel Anízio Rodrigues Coelho, nº 527, Boa Viagem, Recife/PE, CEP: 51.021-130. *O Apartamento:* 90 m² | 3 Quartos sendo 01 Suíte | Closet na Suíte | Varanda | WC Social | Cozinha | Área de Serviço | WC de Serv. | Nascente | 1 Vaga de Garagem Coberta. *O Edifício:* Ano de Construção: 1999 | 20 Andares | 02 unidades por andar | 02 Elevador | Portão Eletrônico | Sistema de Monitoramento (CFTV) | Quadra Poliesportiva | Piscina | Sauna | Salão de Festa. *Ponto de Referência:* Próximo ao Shopping Center Recife. *Venda:* R\$ 550 mil (Aceita Financiamento) Taxa de Condomínio: R\$800,00 IPTU 2022: R\$1.340,00 (Cota Única) Adriano Ferreira | Corretor de Imóveis Creci 11.016/PE 7ª Região (81) 98707.8787 Me Chama no Whatsapp por esse link direto: <https://whats.link/adrianoferreira0-Cod:15325>

Fonte: Diário de Pernambuco, 2023 – disponível em: <https://diariodepernambuco.lugarcerto.com.br/imovel/apartamento-4-quartos-boa-viagem-recife-com-garagem-90m2-compra-e-venda-rs550000-id-352158806>. Acesso: 13/11/2023


lugarcerto

DIÁRIOde**PERNAMBUCO**
.com.br

ANUNCIA

INÍCIO
IMÓVEIS
LANÇAMENTOS
NOTÍCIAS
PMILC
SERVIÇOS
IMOBILIÁRIAS

Imóveis à venda / Apartamentos à venda Recife / Apartamentos à venda Boa Viagem

Apartamento com 2 quartos à venda no bairro Boa Viagem, 69m²

📍 Rua Padre Carapuceiro, 394, Boa Viagem, Recife - PE

69m² ÁREA | 2 QUARTOS | 1 VAGA | 2 BANHEIROS

R\$ 275.000,00

Condomínio: R\$ 660,00 | IPTU: R\$ 1.072,00

Código do imóvel: 2074006151

Este anúncio não possui fotos cadastradas.

Antigo e bem Localizado. 2 Quartos em 69m² na Padre Carapuceiro.

Edf. Norte América Rua Padre Carapuceiro, nº 384, Boa Viagem, Recife/ PE, CEP: 51.020-280. *O Apartamento:* 69 m² | 2 Quartos | WC Social | Sala | Cozinha | Área de Serviço | Dep. de Serv. Completa | Nascente | 2º Andar | 1 Vaga de Garagem. *O Empreendimento:* 06 Andares | Elevador | 04 Unidades por Andar | Excelente Localização. *Ponto de Referência:* Próximo ao Shopping Center Recife. *Venda:* R\$ 275 mil. Taxa de Condomínio: R\$ 660,00 IPTU 2022: R\$ 1.072,09 (Cota única) Adriano Ferreira | Corretor de Imóveis Creci 11.016/PE 7ª Região (81) 98707.8787 Me Chama no Whatsapp por esse link direto: <https://whats.link/adrianoferreira0-Cod:22081>

Fonte: Diário de Pernambuco, 2023 – disponível em: <https://diariodepernambuco.lugarcerto.com.br/imovel/apartamento-2-quartos-boa-viagem-recife-com-garagem-69m2-compra-e-venda-rs275000-id-353262336>. Acesso: 13/11/2023

Analisando os anúncios é possível perceber que a conformação do espaço residencial vai se alterando com o tempo, uma das observações é que as casas começam a dar espaços para os edifícios residenciais, com isso o que se vê é que na casa de 1960 se tem salas para várias funções e os apartamentos passam a ter salas amplas ou para 2 ambientes, sendo a sala o espaço social da casa.

Todos os imóveis possuem o espaço de área de serviço e dependência de empregada, mesmo com tamanho reduzido, mostrando uma característica forte do nosso espaço residencial a presença da empregada doméstica nesse espaço.

Outro ponto que os anúncios trazem é que, a partir da década de 1990, começam a informar a metragem quadrada dos imóveis e os exemplos aqui trazidos ilustram essa redução já que temos um imóvel com 197m² em 1996, outro anunciado em 2023, porém sua construção é de 1999, possui 90m² e um terceiro de 60m². Dos anúncios da década 90 e 2023 é possível ver a redução da metragem, nos mostrando que essa é uma realidade do mercado e no impacto em como esses espaços são usados pelas pessoas que ali residem, conforme apontou Castilho (2019), no Jornal do Commercio.

Outra pesquisa realizada foi a da legislação do Recife, por meio da Lei nº 16.292/97 que regula as atividades de edificações e instalações no município e da Lei Nº 18.335/2017 que estabelece procedimentos para aprovação de projetos arquitetônicos iniciais, de reforma, legalização ou de alteração durante a obra e para a emissão de habita-se e aceita-se.

A Lei nº 16.292/97, aborda em seu capítulo III a classificação dos compartimentos das edificações, portanto em seu art. 81 e 83 ela traz que a cozinha é um espaço de utilização transitória e em seu anexo II traz as medidas para esse espaço, contudo não possui áreas mínimas que esse espaço precise, as únicas exigências mínimas para a cozinha é que tenha um círculo inscrito de 1,60m de diâmetro e pé direito de 2,40m. Como pode ser visualizado na Figura 20.

Figura 20 – Anexo II da Lei nº 16.292/97

Partes Privativas, Partes Complementares e Partes Comuns	Área Mínima (m²)	Área Máxima (m²)	Círculo Inscrito (diâmetro) (m)	Pé Direito (m)	AFASTAMENTO MÍNIMO			Declividade Máxima (%)
					Frente (m)	Lateral (m)	Projeção da Edificação(m)	
Sala			2,40	2,60				
Quarto			2,40	2,60				
Copa			1,80	2,40				
Cozinha			1,60	2,40				

Fonte: Recife (1997), editado pela autora

Analisando a tabela definida pela Prefeitura do Recife é possível perceber que o espaço referente a sala de jantar não é definido, nos fazendo acreditar que esse espaço faz parte do que é definido como SALA, contudo a legislação sendo de 1997 ainda se aborda a presença da copa como espaço de alimentação, fazendo acreditar que a copa faz o papel do espaço de alimentação e sendo conjugado a cozinha.

Contrapondo a legislação aos anúncios estudados é possível ver que até 1989 o espaço culinário desses imóveis é a COPA/COZINHA que como visto anteriormente compõe o espaço de preparo e de consumo dos alimentos. Porém com a redução dos imóveis essa copa começa a deixar de existir, provavelmente porque passa a ter a sala com dois ambientes, sendo um dos ambientes a sala de jantar que como visto na legislação da cidade do Recife de 1997 não existem, já que nela só possui a denominação de SALA, contudo nessa mesma legislação ainda se mantém as dimensões para o espaço da COPA.

Para a prefeitura do Recife o projetista deve seguir a Lei nº 16.292/97 e as normas da ABNT como meios regulatórios de que o projeto está dentro dos parâmetros do conforto, permitindo que os usuários dessa habitação consigam fazer suas atividades da melhor forma possível e segura.

Contudo em 2017 o município aprovou a Lei Nº 18.335/2017, a qual estabelece procedimentos para aprovação de projetos arquitetônicos iniciais, de reforma, legalização ou de alteração durante a obra e para a emissão de habita-se e aceita-se, no âmbito do município do Recife, no inciso 1º do artigo 3º dessa lei a mesma transcorre sobre a seguinte ação do município:

§ 1º Quando da emissão do certificado de aprovação do projeto, será registrado que este foi objeto de análise apenas quanto aos índices estabelecidos no artigo 4º, respondendo o autor do projeto, nos termos da legislação profissional vigente e demais normas civis, penais e administrativas, pelo cumprimento das normas da ABNT, bem como da legislação municipal relativa às condições internas da edificação, em especial no que se refere à acessibilidade, higiene, condições de estacionamento e guarda de veículos, e habitabilidade (RECIFE, 2017).

O entendimento desse inciso é que não é mais da alçada do município verificar se o projetista seguiu as normas que a mesma lei diz que cabe o mesmo seguir, e que o órgão público não irá fazer essa análise, já que os índices que o artigo 4º aborda são índices urbanísticos e a forma como o empreendimento impacta o urbano.

Outro termo que é necessário trazer como explicação que a lei não esclarece é o conceito de habitabilidade que para Castro (2022) pode ser definida como um conjunto de condições que a habitação precisa ter para ter condições de receber os usuários. Para o autor uma das condições para essa habitabilidade são as condições de acessibilidade e funcionalidade que estão relacionadas com o dimensionamento dos espaços, permitindo assim um conforto antropodinâmico.

4.2 A COMENSALIDADE NA CIDADE DO RECIFE

Nesta segunda etapa da pesquisa teve como objetivo analisar como as pessoas percebem e se relacionam com a comensalidade e as etapas que compõe a mesma, também entender a relação das pessoas com o espaço onde a comensalidade acontece e mensurar o quanto o espaço culinário impacta a relação das pessoas, para tanto foi aplicado um questionário.

O questionário foi aplicado em quatro pessoas no dia 30 de outubro de 2023 como um teste, para verificar se as perguntas estavam sendo compreendidas pelos participantes, se tinha alguma duplicidade ou se faltava algum item ou alternativa. Além de perceber se o questionário estava longo ou cansativo para ser respondido pelos mesmos. Como resultado do teste, foi notado que algumas perguntas precisaram ser refeitas ou ajustadas, e após isso o instrumento foi corrigido.

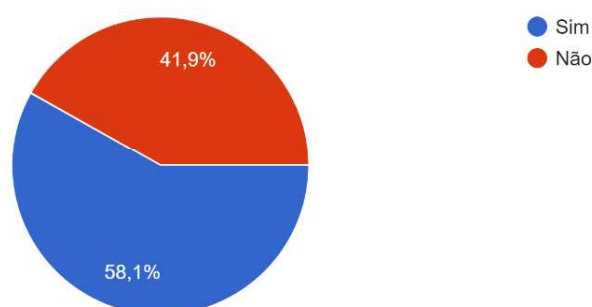
Após o teste, o questionário foi revisto e ajustado e no dia 31 de outubro de 2023 foi aplicado de forma ampla para receber respostas de moradores da cidade do Recife, a meta estipulada foi de 30 respostas e um prazo máximo de 15 dias.

O instrumento foi encerrado no dia 12 de novembro de 2023 com um total de 43 respostas recebidas. O questionário foi montado via Google Forms®, o qual permite receber as respostas em forma de gráficos e dados para análise posterior, e com o intuito de facilitar o envio para os respondentes via link por terem mais facilidade em responder via celular ou computador. Nos apêndices deste trabalho se encontram as questões do questionário.

4.2.1 Comensalidade entre familiares, amigos e colegas

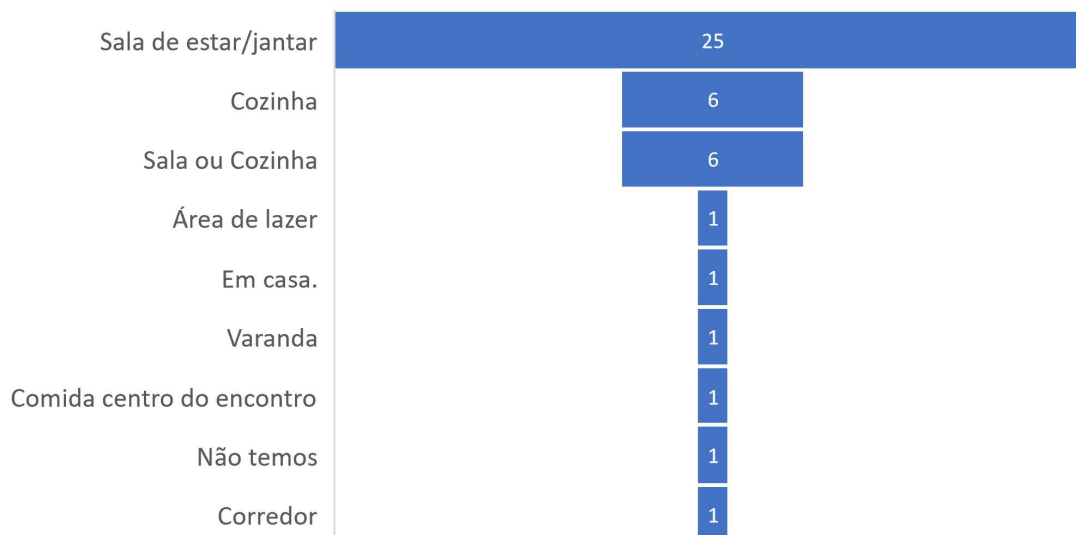
Na primeira parte, se buscou saber como é a relação dos respondentes nas etapas das refeições, que são preparar, cozinhar e se sentar à mesa, foi perguntado se os membros da família participam dessas etapas como mostra a Figura 21,. E em seguida foi perguntado qual era o melhor lugar que os respondentes se socializam/ conversam/compartilham com a sua família, mostrada na Figura 22.

Figura 21 – Membros participam do processo de cozinhar



Fonte: Autora, 2023

Figura 22 – O melhor lugar para socializar/conversar/compartilhar

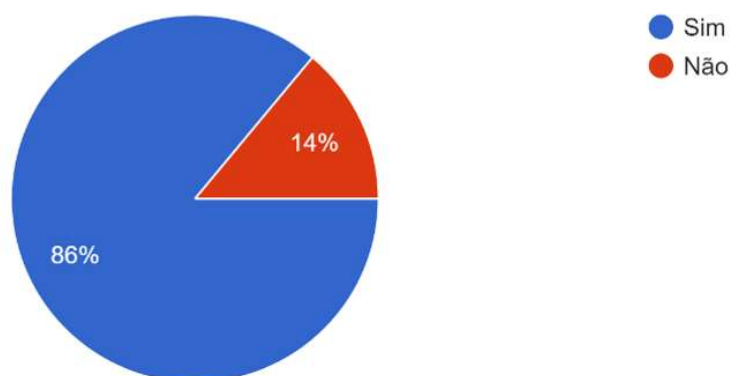


Fonte: Autora, 2023

Com essas duas perguntas é possível perceber que para a 58,1% dos membros das famílias dos respondentes participam das etapas associadas a comensalidade, mostrando que essa é uma função social presente nas famílias e que o lugar que as famílias mais socializa é a sala de estar/jantar o que mostra que a cozinha está sendo deixada de lado pelas pessoas, pois quando perguntado sobre a existência de alguma dificuldade na socialização nas refeições os respondentes informaram que a falta de espaço acaba isolando quem está cozinhando bem como quem vai ajudar ou acompanhar no processo de cozinhar acaba atrapalhando pois o espaço culinário não facilita essa atividade.

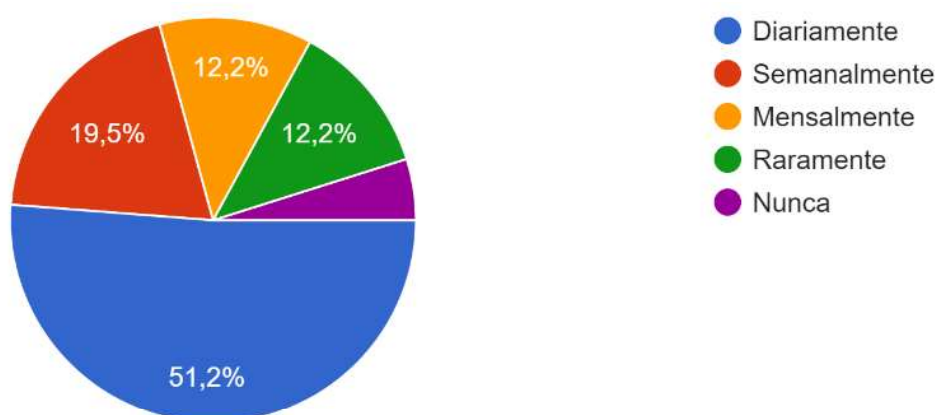
Com o objetivo de saber sobre as relações sociais e a convivência foi perguntado se os respondentes costumam compartilhar as refeições com os familiares e 86% responderam que sim, e dos que responderam sim, 51,2% disse que compartilha diariamente, conforme mostra a Figura 23 e 24.

Figura 23 – Você costuma compartilhar as refeições com familiares?



Fonte: Autora, 2023

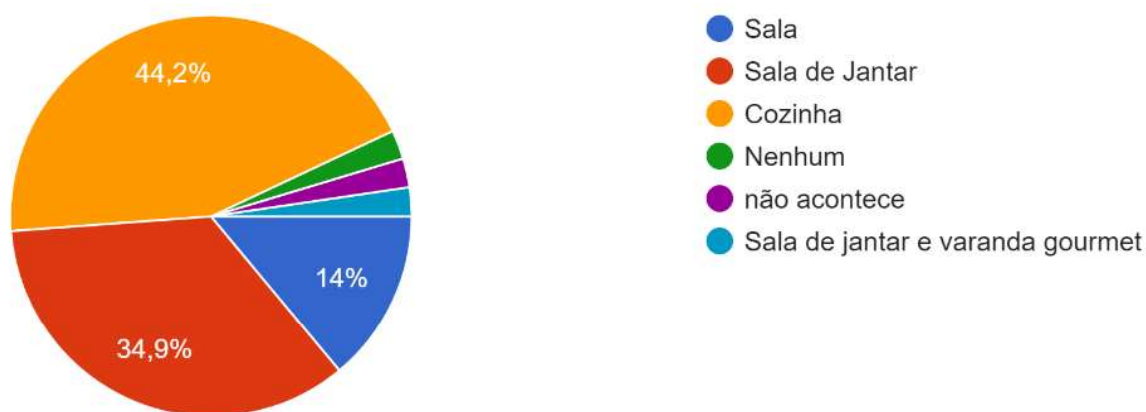
Figura 24 – Com que frequência você compartilha as refeições com a família?



Fonte: Autora, 2023

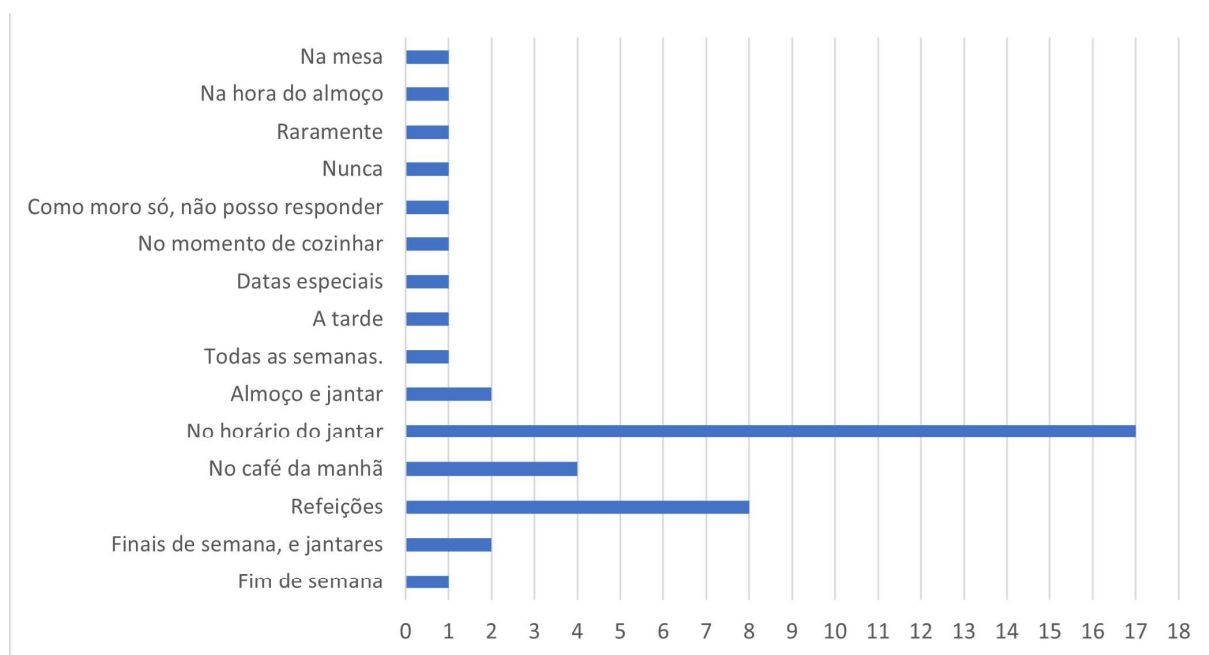
Em uma outra questão se buscou saber qual cômodo costumam compartilhar as refeições, e 44% costumam utilizar a cozinha e 34,9% a sala de jantar. E 17 respondentes compartilham no momento do jantar, como ilustra a Figura 25 e 26.

Figura 25 – Em que cômodo da casa você costuma compartilhar refeições?



Fonte: Autora, 2023

Figura 26 – Em que momento costuma se reunir na sua casa para conversar?

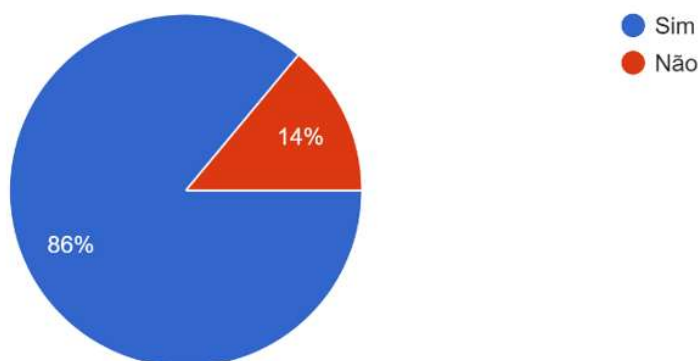


Fonte: Autora, 2023

Comparando esses dados é possível perceber que mesmo o mercado reduzindo o espaço culinário, as pessoas fazem uso desse espaço como local de relacionamento social. A concentração de respostas ser o jantar é devido ao fato de que os membros chegam em casa depois de suas atividades e é nesse momento que muitos compartilham suas experiências e o que aconteceu no dia.

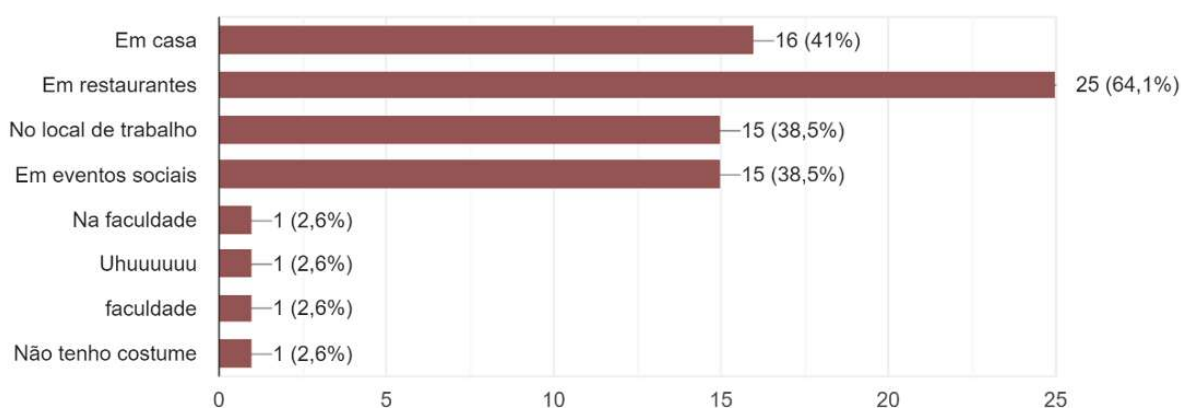
Outro ponto que foi questionado aos respondentes foi o hábito de compartilhar as refeições com amigos e colegas, onde compartilham essas refeições e qual refeição mais gosta de compartilhar. As Figuras 27, 28 e 29 ilustra esses dados.

Figura 27 – Você costuma compartilhar as refeições com amigos e colegas?



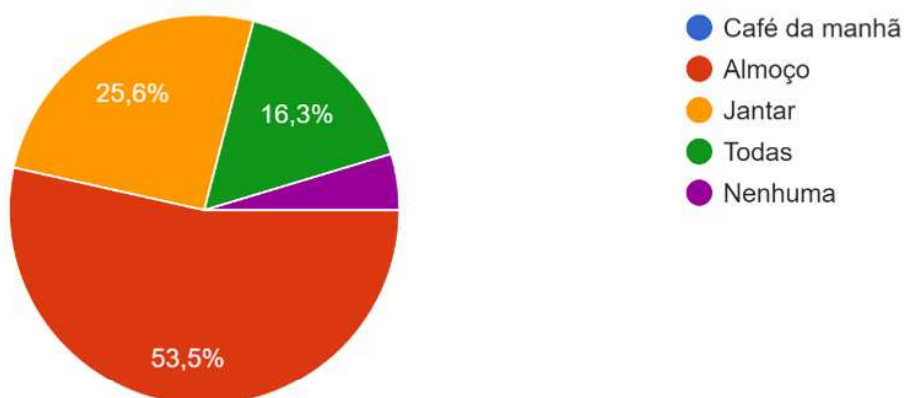
Fonte: Autora, 2023

Figura 28 – Onde costuma compartilhar as refeições?



Fonte: Autora, 2023

Figura 29 – Quais refeições você mais gosta de compartilhar?

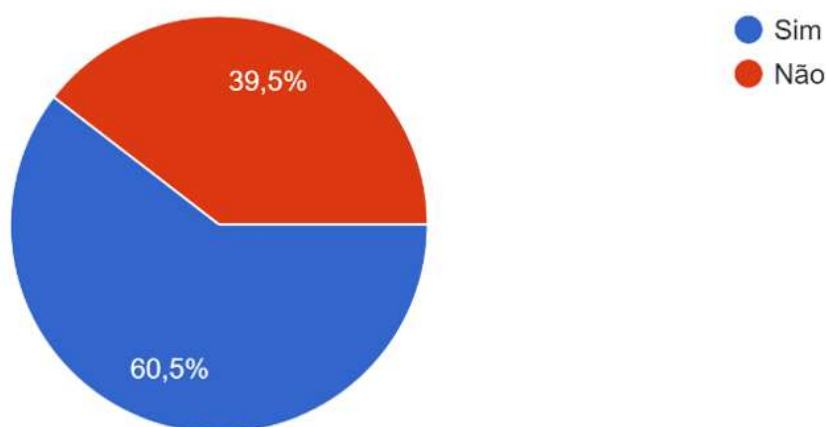


Fonte: Autora, 2023

Analisando os gráficos 86% dos participantes responderam que compartilham as refeições com amigos e colegas e que 64% realizam essa atividade em restaurantes. Isso está associado ao fato que muitos compartilham o horário de almoço com colegas e amigos e geralmente se não for no local de trabalho será em um ambiente para que se possa reunir pessoas e comer como restaurantes ou refeitórios.

Entretanto 41% dos respondentes disseram que compartilham as refeições com amigos em casa, o que corrobora com outra questão quanto aos hábitos de cozinhar para os amigos e familiares (Figura 30) e 60,5% responderam que sim. Pois as pessoas mantem o hábito de receber amigos e colegas em casa, seja para conversar ou estreitar as relações.

Figura 30 – Costuma cozinhar para outras pessoas?

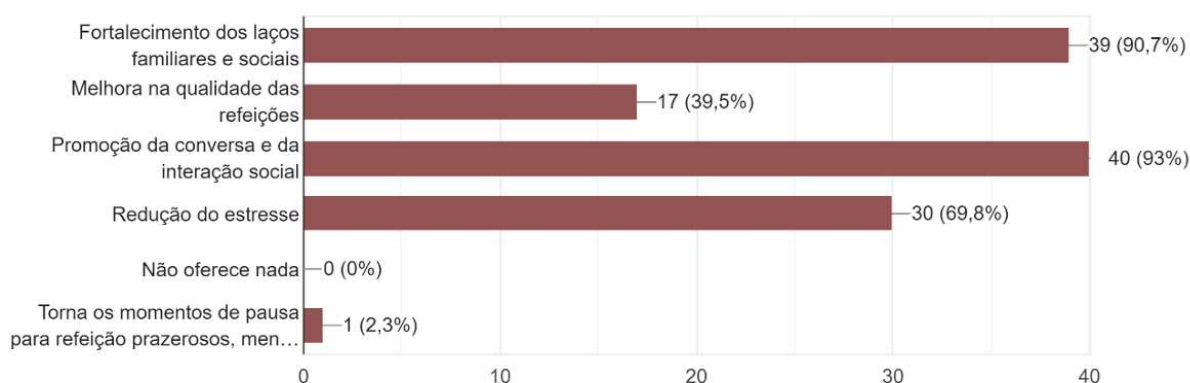


Fonte: Autora, 2023

Como mostrado anteriormente, é da natureza humana agregar as pessoas por meio das refeições e inclusive ser uma forma de união social e de hospitalidade com as pessoas que compõem o grupo.

Nesta pesquisa, também se buscou entender a importância da comensalidade para as pessoas e se de alguma forma ela estaria na vida delas, e para isso, foi perguntado quais seriam os benefícios de compartilhar as refeições, conforme mostra a Figura 31. Sendo as principais respostas a promoção da conversa e da interação social, o fortalecimento dos laços familiares e sociais e a redução do estresse.

Figura 31 – Benefícios em compartilhar as refeições



Fonte: Autora, 2023

Essas respostas mostram que a comensalidade em toda a sua esfera faz bem ao convívio social das pessoas, pois é com a aplicação dela que se aprende como cultivar as relações e também quais as regras sociais da sociedade. O que surpreendeu nessa questão é que nenhum dos participantes respondeu a opção “Não oferece nada”, sendo assim mesmo os responderam que não tem o hábito de cozinhar e de estar na cozinha, mas partilha a refeição vê o lado positivo da comensalidade como evento social.

Em consonância com essa questão buscou-se saber dos participantes se os mesmos consideram **o compartilhar as refeições**, uma parte importante da vida deles e o porquê. 83,73% responderam que sim, e apontaram algumas justificativas, que retratam aspectos de âmbito familiar, como entre colegas e amigos, como:

“Adoro confraternização. Conviver com as pessoas. A alimentação é um momento que podemos parar a rotina do trabalho”.

“Por que traz intimidade, sociabilização, torna um momento simples do cotidiano um momento de lazer e distração”.

“É quando converso com minha família o planejamento do dia e da semana”.

“Criar memórias afetivas”.

“Pois é um momento íntimo entre indivíduos aonde seus corpos são nutridos com uma mesma substância e sua alma é nutrida com a troca de experiências e ensinamentos pessoais diferentes”

Nessas respostas podemos ver que para os respondentes esse convívio nas refeições é de grande importância levando ao que anteriormente já foi mencionado

como sendo uma ação de relação social entre as pessoas, inclusive de forma a família planejar a rotina do dia.

Uma outra pergunta feita foi se os respondentes consideravam cozinhar com familiares uma parte importante na vida e a 62,21% disse que sim e justificou com algumas das seguintes frases.

“Por que traz memórias afetivas importantes, cria momentos divertidos de troca, principalmente em datas comemorativas”

“Aumenta os laços afetivos entre os indivíduos da casa”

“Porque a alimentação é mais saudável e é repassado costumes e rotinas familiares”

“Porque nos aproxima e nos faz sentir parte de uma comunidade em que cada um faz sua parte em prol do bem-estar de todos”

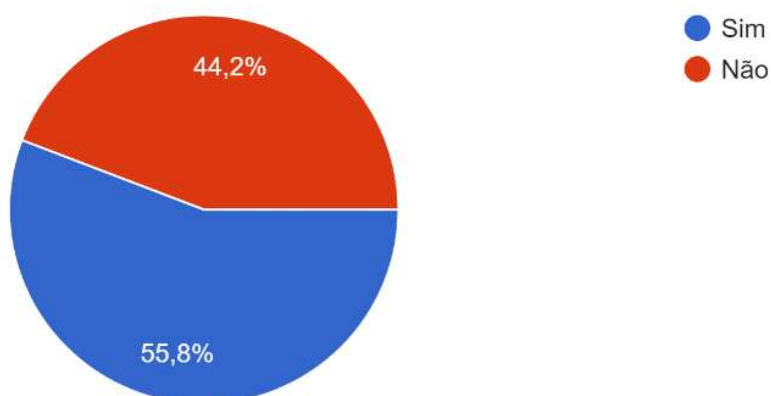
“Servindo como aprendizado como para criar boas memórias”

“Pois é desse modo que consegui saber sobre meus gostos culinários e pude aprender práticas culinárias que me foram ensinadas, assim como posso me socializar durante esse momento”

Com as respostas é possível observar que para a maioria cozinhar em família traz memórias, cria e aumenta os laços afetivos. Além de aproximar os indivíduos da comunidade onde estão inseridos de forma que participam do bem-estar de todos. O que pode ser destacado é que com essa relação de cozinhar é possível transmitir o conhecimento culinário e a forma que as pessoas se socializam naquele grupo.

Por fim, foi questionado se a ação de compartilhar as refeições na casa mudou ao longo do tempo e 55,8% responderam que sim, como mostra a Figura 32.

Figura 32 – Você acredita que o compartilhar as refeições na sua casa mudou ao longo do tempo?



Fonte: Autora, 2023

A justificativa para essa mudança, dada pelos respondentes quando perguntado por que, foi devido ao espaço culinário, composto pelo espaço de confecção e de consumo ser reduzido e não poder ter pessoas no mesmo espaço, outro foi por conta da correria da rotina e em outros casos o uso excessivo da televisão e do celular, exemplificado nas falas a seguir:

“Há dificuldade de chamar pessoas para minha casa por falta de espaço, e eu também não consigo receber tendo que me retirar com frequência para a cozinha e deixando as pessoas”

“Quando me mudei para um apartamento maior consigo aumentar essa atividade”

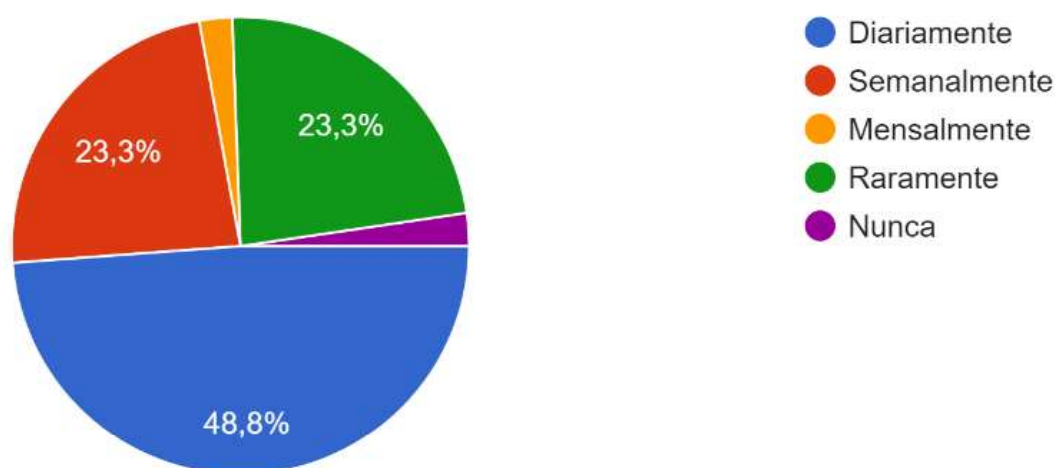
“A mulher está mais presente no trabalho, com menos tempo de cozinhar. As crianças ficam muito em frente do computador e da TV”

“Correria do dia a dia”

4.2.2 Espaço culinário

Na segunda parte do questionário foi sobre o espaço culinário, já que o intuito era ver se esse espaço estaria sendo redefinido. Inicialmente, foi perguntado qual frequência que a pessoa cozinha em casa. E 48,8% responderam diariamente, como pode ser visto na Figura 33.

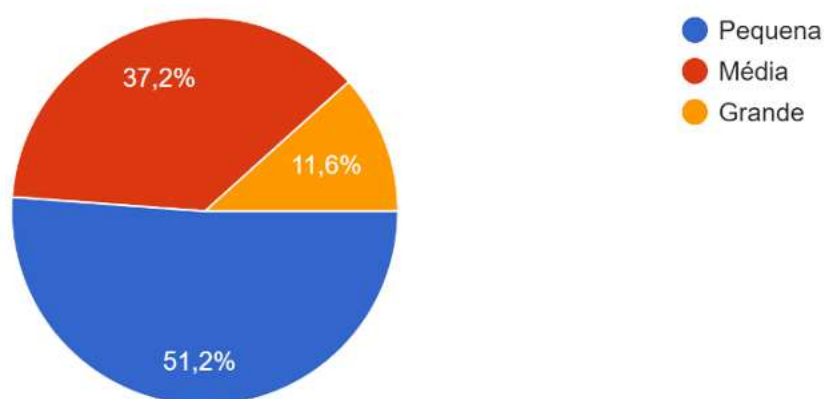
Figura 33 – Frequência que cozinha em casa



Fonte: Autora, 2023

E para entender o que os respondentes acham das dimensões da cozinha foi perguntado como os mesmos descreveriam a própria cozinha e 51,2% informaram que é uma cozinha pequena, como ilustra a Figura 34.

Figura 34 – Como você descreveria sua cozinha em termos de tamanho?



Fonte: Autora, 2023

Foi perguntado também aos respondentes se os mesmos enfrentavam algum desafio na cozinha, e foram citadas as seguintes respostas: que a cozinha é estreita, só cabe uma pessoa, não possui integração com a sala de jantar por isso isola as pessoas, junção do espaço da cozinha com a área de serviço, pouco espaço em especial no balcão de preparo, dificuldade na circulação.

Em relação ao espaço culinário o que mais os respondentes informaram é a restrição do espaço para as atividades que ali precisam ser realizadas, o que deixam os mesmos desconfortáveis e a maioria informou que se adapta, mas não querem receber visitas em casa ou cozinhar para outras pessoas, pois ou ficam isoladas ou não tem espaço suficiente no espaço.

4.3 COMENSALIDADE X ESPAÇO CULINÁRIO

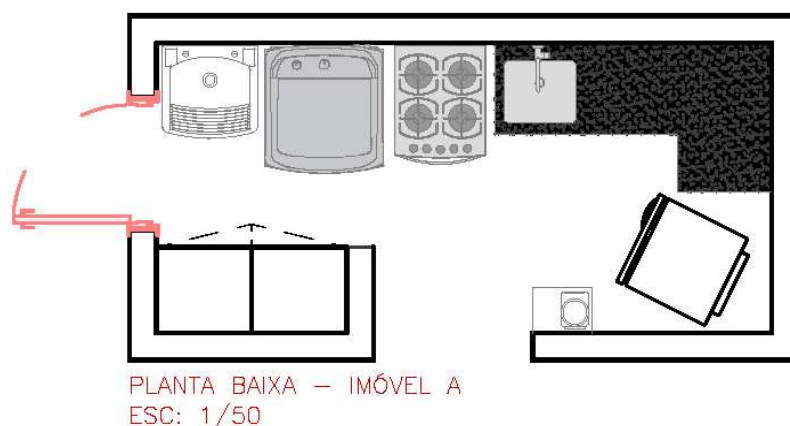
Para a pesquisa qualitativa foi estudar três imóveis, com o intuito de comparar as dimensões dos espaços culinários e suas respectivas tarefas. As dimensões estando ligadas a circulação e permanência bem como a relação da comensalidade. Pelo fato de visualmente os espaços serem de dimensões métricas diferentes, é possível verificar como as pessoas se relacionam com o mesmo, como as tarefas são feitas e se a normatização municipal está sendo seguida.

Para esse levantamento foram utilizados três apartamentos que estão localizados nos bairros da Tamarineira e de Boa Viagem que tem de dois a três quartos os quais residem de duas a três pessoas. O que levou a uma análise comparativa dos espaços estudados, sendo dois dos imóveis com dimensões reduzidas e o outro com dimensões que permitem a realização das atividades de forma confortável.

O levantamento foi realizado in loco, no qual foi realizada entrevista, levantamento fotográfico e levantamento métrico de cada espaço culinário que denominamos de cozinha. Os imóveis levantados foram desenhados no AutoCad© para que se possa mostrar as dimensões e realizar a comparação, tanto pela legislação da cidade do Recife como pelas dimensões de espaço apresentadas por Ching (2013).

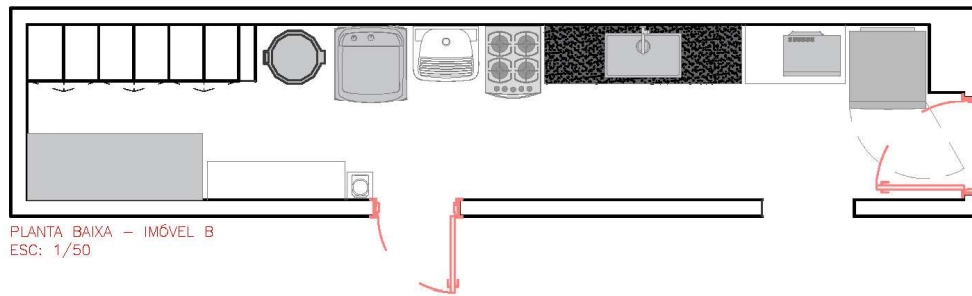
As plantas dos espaços culinários estudados foram nomeadas de **imóvel A** (Figura 35), a qual a visita foi feita no dia 04 de novembro de 2023, possui 50m² de área privativa e é do ano de 2007 e **imóvel B** (Figura 36), a qual a visita foi feita no dia 18 de novembro de 2023, possui 79m² de área privativa e é de 2012. E o estudo nesses dois imóveis teve como objetivo perceber se a redução do espaço está impactando as relações sociais dos moradores e como o fato de ser um espaço pequeno os afeta.

Figura 35 – Imóvel A



Fonte: Autora, 2023

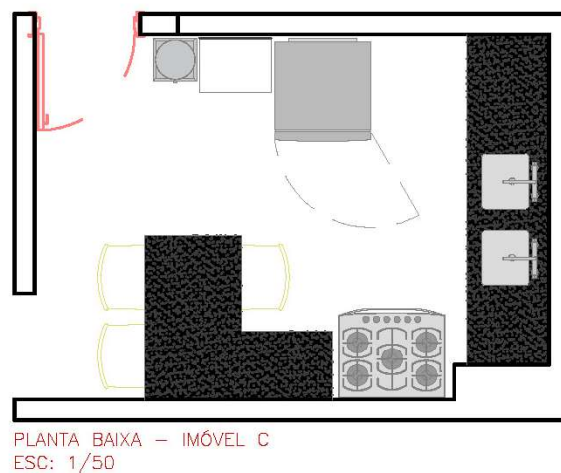
Figura 36 – Imóvel B



Fonte: Autora, 2023

E o **imóvel C** (Figura 37) a visita foi realizada no dia 28 de outubro de 2023 e possui 130m² de área privativa e é do ano de 2001. E nesse imóvel o objetivo é utilizar como ponto de comparação para que se possa comprovar que a redução do espaço afeta a comensalidade, já que nesse imóvel as tarefas e as dimensões são compatíveis com as etapas da comensalidade.

Figura 37 – Imóvel C





Fonte: Autora, 2023

Os moradores do imóvel A informaram em entrevista que para eles a cozinha é muito estreita e só cabe uma pessoa, que a falta de integração com a sala de jantar acaba isolando as pessoas que estão na cozinha, não possui lugar pra se sentar e poucas áreas de trabalho. Na resposta de um dos moradores é possível saber que a relação métrica proposta por Ching (2013) para as atividades na cozinha, tais como abrir a porta da geladeira impede que outra pessoa fique na pia. Essa relação aponta para que o espaço culinário seja desconfortável e desestimula as pessoas a ficarem nele, além de impedir que etapas da comensalidade aconteça como o preparar, higienizar e armazenar aconteça de forma simultânea, levando assim a uma atividade solitária.

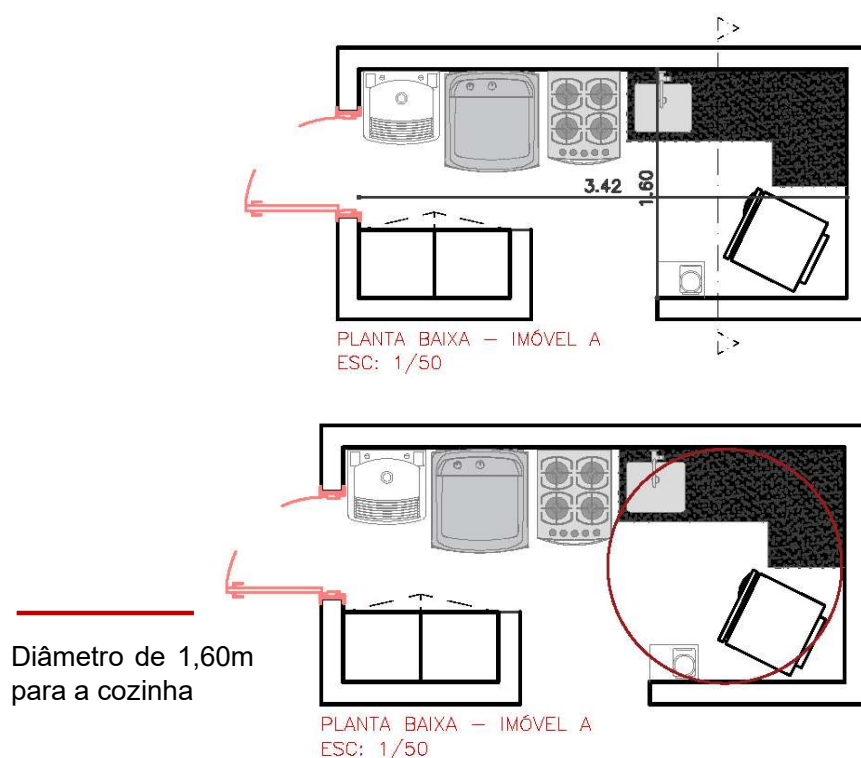
Outra queixa é a falta de espaço para bancada o que acaba impedindo a atividade de preparação e cocção, que impede que pessoas estejam juntas no ambiente, com isso os moradores não têm local para que as visitas fiquem na cozinha e boa parte do espaço é ocupado pela área de serviço, culminando na ausência de espaço para a ação de sentar a mesa e compartilhar a refeição.

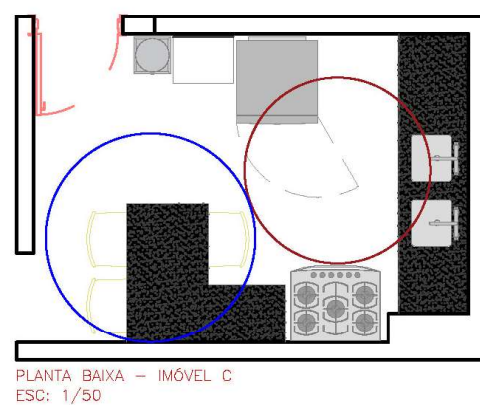
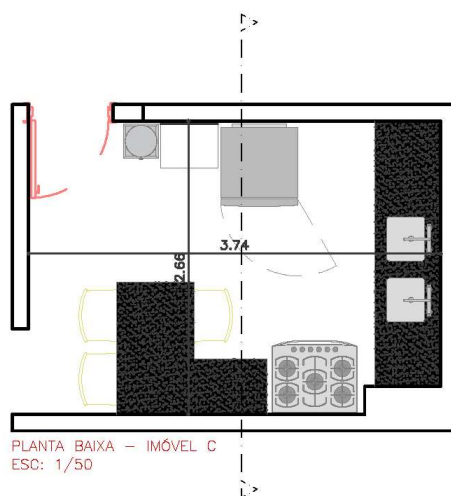
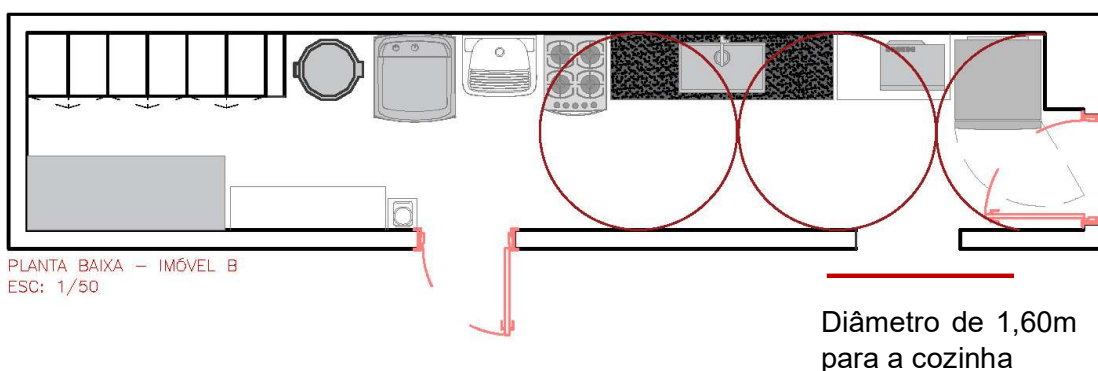
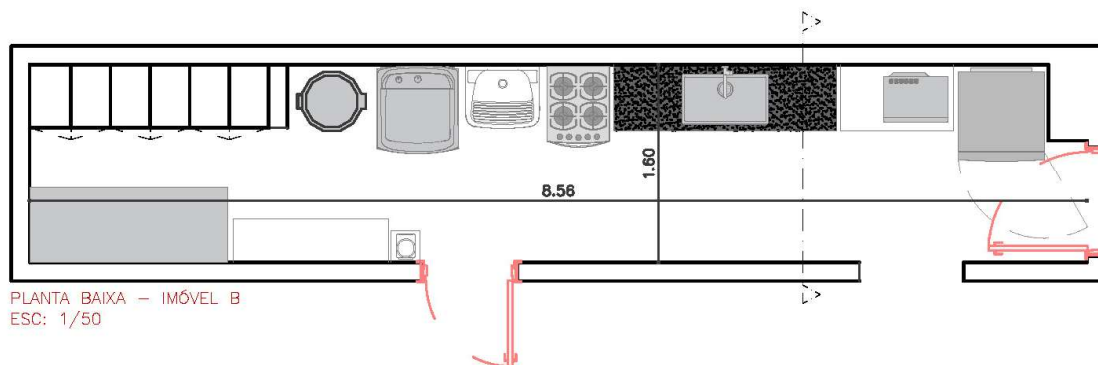
Já os moradores do Imóvel B informaram em entrevista que é mais aconchegante comer na cozinha que na sala de jantar, contudo nesse caso, as refeições são feitas na sala de jantar pois a cozinha não possui local para refeições. O desejo dela é colocar uma mesa rebatida na cozinha para que ela e a família possam tomar café ou jantar. E que a cozinha teve influência na hora da aquisição do imóvel, mesmo sendo pequena o fato de ser ventilada e clara a fez adquirir o imóvel. Por falta de espaço na cozinha as refeições são feitas na sala de jantar, uma das respostas dada foi que se puderem em algum momento trocar de imóvel o desejo é que possam ter um imóvel maior ou que no mínimo permita ter uma cozinha integrada a sala de forma a constituir uma área social.

Em contrapartida os moradores do imóvel C, realizam suas atividades de forma confortável e em relação a comensalidade eles possuem espaço para sentar e compartilhar a refeição na cozinha e os moradores informam que o fazem nas refeições do jantar e café da manhã. Para eles é nesse momento que conversam e organizam a rotina da família. Ao comparar com os imóveis A e B, os moradores informam que fazem essa mesma relação, porém o espaço para essa relação social é na sala de jantar que esta conjugada com a sala de estar. Entretanto, os mesmos moradores informaram que gostaria de ter uma mesa para refeições na cozinha, pois consideram que é lá que deveriam ter as refeições.

Com as respostas dos moradores foi feita uma comparação entre as medidas que os espaços possuem e o que a Prefeitura do Recife estipula para os mesmos. Como indica a Figura 38, em relação as medidas, é possível observar que os imóveis A e B possuem a medida mínima que a prefeitura do Recife informa que esse espaço deve ter, contudo o espaço é dividido com a área de serviço e não possui grande superfície de trabalho. Além de não contar com o espaço referente a copa, já que como visto na legislação, esse seria o espaço de consumo e que fica conjugado ao espaço de confecção formando assim o espaço culinário.

Figura 38 – Medidas do espaço x medidas da prefeitura

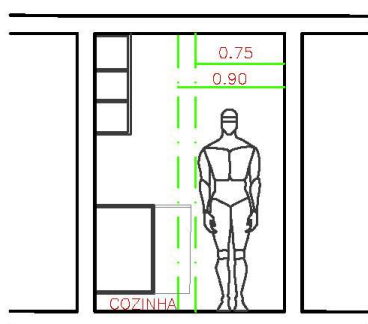




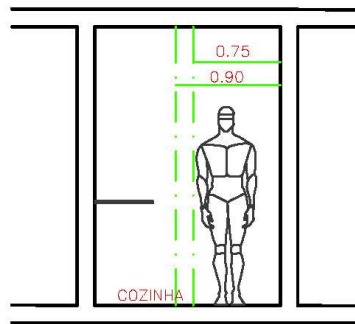
Ao fazer a comparação dos imóveis A e B com o imóvel C é possível notar que as dimensões estão ajustadas as várias funções que a cozinha possui como: preparo, cocção, armazenagem e higiene, mas o complemento para a comensalidade é o espaço para se sentar à mesa e poder dividir as etapas das atividades inerentes a cozinha como, de forma confortável, socializar em família e amigos.

A sociabilidade e as relações sociais no espaço culinário só são possíveis se mais de uma pessoa pode ficar no mesmo espaço e ao fazer um corte transversal nesses ambientes é possível comparar com o as medidas que Ching (2013) aborda para que uma ou três pessoas possam andar lado a lado em um local. Sendo assim é possível observar na Figura 38 que os imóveis A e B, que possuem medidas mínimas, só permitem uma única pessoa e na menor medida que é a de 75cm pois quando vai para a de 90cm existe o mobiliário como obstáculo. Em contraponto, o imóvel C (Figura 39) permite as medidas para três pessoas no mesmo espaço, sendo essa medida de 180cm a 240cm.

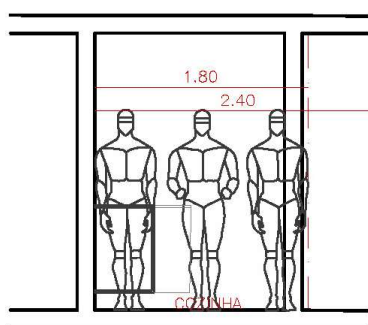
Figura 39 – Imóveis A, B e C x Ching (2013)



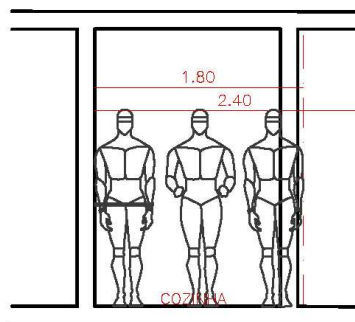
CORTE TRANSVERSAL – IMÓVEL A
ESC: 1/50



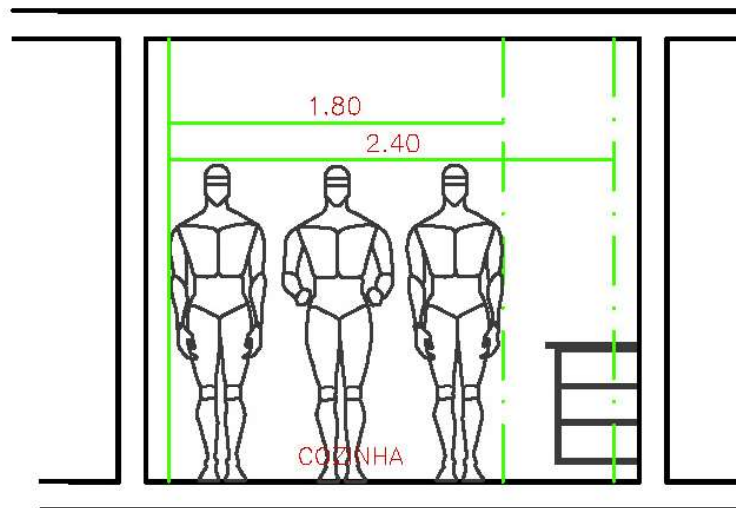
CORTE TRANSVERSAL – IMÓVEL B
ESC: 1/50



CORTE TRANSVERSAL – IMÓVEL A
ESC: 1/50



CORTE TRANSVERSAL – IMÓVEL B
ESC: 1/50



CORTE TRANSVERSAL – IMÓVEL C
ESC: 1/50

Fonte: Autora, 2023

Como a Figura 38 ilustra, o espaço culinário dos imóveis A e B não permite que as relações sociais aconteçam nele, inclusive impede que tenha espaço para compartilhar a refeição entre as pessoas.

Essa relação de pessoas que podem circular com conforto em um espaço é importante para que as pessoas tenham o desejo de convidar amigos e familiares, e com isso desenvolve relações sociais.

E como observado nas entrevistas com os moradores dos imóveis todos tem esse desejo da cozinha como espaço social da casa como também foi verificado nos questionários, as dificuldades em compartilhar as refeições com familiares e amigos era o espaço, por ser reduzido e termina por dificultar a integração social e até mantem algumas pessoas isoladas.

4.4 IMPACTO DA REDUÇÃO DO ESPAÇO NA COMENSALIDADE

Destaca-se que, o mercado imobiliário usa hoje como atrativo para a venda do imóvel, não mais os itens internos, como copa/cozinha, entre outros, mas a localização e os serviços como restaurantes, lavanderia e lazer no entorno e o espaço gourmet nas áreas comuns dos edifícios.

Com isso parece que estamos voltando ao tempo em que não se tinha espaço culinário e se fazia as tarefas fora da casa, seja em um anexo ou até mesmo em um comércio próximo. Essa sensação de volta no tempo também está ligada ao fato das pessoas comprarem refeições prontas para comerem em casa, como acontecia na Roma Antiga, que o espaço referente a sala de estar era onde se comia pois não tinha cozinha e se trazia comida pronta da rua.

Em 2014, o Ministério da Saúde lançou um guia falando que é da nossa cultura sentar a mesa e compartilhar a refeição, e também informa que é preciso ter regularidade e atenção, comer em ambientes apropriados e comer em companhia. Contudo é possível perceber tanto pelos espaços analisados, como pelos questionários aplicados, que o espaço para essa atividade não é apropriado pois os usuários precisam ir para a sala para conseguir sentar-se e comer. E a redução do espaço não permite que as refeições sejam feitas em companhia já que o mercado estimula ou vende que o melhor é ter essa experiência fora da residência.

Essa sensação percebida na análise dos espaços foi expressada pelos moradores, durante as entrevistas, o desejo de ter uma cozinha integrada a sala com a intensão de ter um espaço social integrado e poder estar no centro das atividades que a família tem. Isso traz a ideia de cozinha americana mudança no espaço que aconteceu nos EUA, que integrou o espaço culinário com os espaços sociais da residência. O que levanta o fato de que essa influência já chegou aqui, mas de forma diferente pois o mercado estar integrando esse espaço na forma de imóveis como flat ou estúdio no qual todos os ambientes estão no mesmo espaço.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse estudo tem como problemática até que ponto a redução do espaço da cozinha alterou a comensalidade dos usuários com a hipótese de que essa redução do espaço da cozinha ocasiona a alteração da comensalidade, com foco no preparo e no se sentar a mesa.

A pesquisa teve o objetivo de entender o que é a comensalidade e como ela se apresenta na vida das pessoas e esse conceito de confirmou sendo algo além do sentar-se a mesa. Já que as relações sociais se formam também nas etapas de preparo do alimento, como preparar, cozinhar e higienizar. Outro ponto que se destacou foi o fato de que a definição de cozinha e sala de jantar é algo muito superficial sendo os mesmos partes de conceitos mais amplos como o espaço culinário composto de espaço de confecção que conhecemos como cozinha e espaço de consumo que conhecemos como copa, que perdeu espaço para a sala de jantar.

Com esses conceitos definidos, se passou a conhecer como o espaço culinário se desenvolveu e como as relações foram criadas e desenvolvidas nesse local. Essa evolução mostrou que com a era moderna e a demanda imobiliária por mais unidades, o mercado acabou reduzindo o espaço culinário e no caso do Recife, a copa/cozinha é um espaço transitório na qual não necessita muitas dimensões, e para destacar esse precedente no Recife não será mais analisada as medidas internas das unidades. Portanto é bem possível que essas medidas fiquem ainda mais reduzidas.

Outro objetivo dessa pesquisa foi conhecer quais tarefas estavam ligadas a comensalidade e foi possível verificar que as tarefas que se faz na cozinha são as mesmas ligadas a comensalidade pois para os autores as relações sociais das pessoas começam com a distribuição de tarefas e a participação de todos no cuidado e bem-estar da comunidade onde estão inseridos.

E são nesses momentos de troca de experiências que se transmite a cultura e a forma se convive socialmente, por isso que foi de suma importância entender como é entre os familiares e também entre amigos e colegas. E se constatou que o espaço está alterando o comportamento das pessoas em relação a receber pessoas e até mesmo em compartilhar a refeição e momentos.

Pois para a maioria das pessoas que participaram da pesquisa seja na visita como pelo questionário falaram que a forma como o espaço culinário está atualmente ele

segrega as pessoas, não deixa que mais pessoas participem do processo de preparo e cocção do alimento e também não possui mais o espaço de consumo forçando assim que fiquem na sala de estar e de jantar. Nas entrevistas é possível perceber que ou tem o desejo de ter um imóvel de dimensões maiores ou ter a oportunidade de integrar a cozinha a sala de forma a criar um único espaço, essa fala ecoa no modelo de cozinha americana.

Já se sabe que a rotina atual das pessoas faz com que elas comam menos em casa, contudo foi possível verificar que redução do espaço culinário alterou as relações sociais pois muitas pessoas deixaram de cozinhar por não ter espaço suficiente ou até mesmo porque só uma pessoa pode realizar a tarefa, com a ausência do espaço de refeições na cozinha as famílias mudaram seus hábitos comendo na sala ou até mesmo no quarto.

Uma resposta que chamou a atenção durante a pesquisa foi o fato que muitos informaram que não tinham pensado na cozinha dessa forma e começaram a perceber os problemas que o espaço culinário possui. Além que as pessoas tentam ajustar seus espaços para manter as relações sociais que lhe são tão importantes.

Portanto com a pesquisa foi possível confirmar de forma parcial a hipótese, pois sim o espaço está afetando a comensalidade das pessoas, mas ainda tem um grande número que tenta se adaptar para não perder as relações sociais, seja colocando uma mesa dobrável, utilizando a sala de jantar ou até mesmo reformando a casa, mesmo que resolvendo parcialmente já que a permanência de mais uma pessoa no espaço não será possível. Contudo é possível perceber que se essa tendência continuar, o espaço culinário pode não permanecer na casa e iremos retornar ao início desse processo com o acesso sendo externo ou em comércio.

Como forma de ampliar essa pesquisa se pode tentar entender se a nova tendência do mercado de varandas gourmet e espaços gourmet está associado a redução do espaço culinário, ou até mesmo se as pessoas iriam aceitar o espaço culinário como um espaço comunitário.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASTILHO, Fernando. **Em 10 anos, apartamentos ‘encolhem’ 8,5 metros quadrados no Grande Recife**. Recife: Jornal do Commercio. 2019. Disponível em: <https://jc.ne10.uol.com.br/canal/economia/peernambuco/noticia/2019/06/16/em-10-anos-apartamentos-encolhem-85-metros-quadrados-no-grande-recife-381106.php#:~:text=Em%20apenas%20dez%20anos%2C%20o,da%20oferta%20atual%20do%20mercado>. Acesso em: 18 nov 2023

CASTRO, Ederson. **Entendo o termo habitabilidade**. Castro Engenharia, 2022. Disponível em: <https://www.castroeng.com.br/entendendo-o-termo-habitabilidade/>. Acesso em: 16 set. 2023

CHING, Francis D. K., **Arquitetura de interiores ilustrada**. 3ª ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.

GAMEIRO, Nathália. **Coordenadora do Programa de Alimentação, Nutrição e Cultura aborda o conceito de comensalidade**. Rio de Janeiro, 2013. Disponível em: <https://agencia.fiocruz.br/coordenadora-do-programa-de-alimenta%C3%A7%C3%A3o-nutri%C3%A7%C3%A3o-e-cultura-aborda-o-conceito-de-comensalidade>. Acesso em: 16 mai. 2023.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. **Novas configurações do comer junto** – reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil). São Paulo, 2017, Estudos Sociedade e Agricultura, vol. 25, nº 2. Disponível em: https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/esa25-2_03_novas_configuracoes/esa25-2_03_pdf. Acesso em: 04 abr. 2023

HUB IMOBILIÁRIO. **Entenda por que apartamentos compactos são o novo foco do mercado imobiliário**. São Paulo. 2023 Disponível em: <https://hubimobiliario.com/entenda-por-que-apartamentos-compactos-sao-o-novo-foco-do-mercado-imobiliario/>. Acesso em: 13 nov. 2023

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Rio de Janeiro, 2015, Demetra: alimentação, nutrição e saúde. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/16072>. Acesso em: 02 mai. 2023

MANCUSO, Clarice. **Arquitetura de interiores e decoração: a arte de viver bem**. 9ª ed. Porto Alegre: Sulina, 2013.

MORAR BEM. **Cozinha gourmet vira objeto de desejo dos moradores**. O Globo, 2022. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/conteudo-de-marca/morar-bem/noticia/2021/09/cozinha-gourmet-vira-objeto-de-desejo-dos-moradores-25192027.ghml>. Acesso em 29 nov. 2023

MOREIRA, Sueli Aparecida. **Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos**. São Paulo, 2010, Revista Ciência e Cultura, vol. 62, ano 4. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em: 02 abr. 2023

POCZTARUK, Renata. **Guia de Cozinha**. Porto Alegre: ArqExpress, 2020

PORTUGUÊS, D. O. D. **Dicionário Online de Português**. Disponível em: <https://www.dicio.com.br/comensalidade/>. Acesso em: abril 2023

RECIFE, Prefeitura do Recife. **LEI Nº 18.335/2017**: estabelece procedimentos para aprovação de projetos arquitetônicos iniciais, de reforma, legalização ou de alteração durante a obra e para a emissão de habita-se e aceita-se, no âmbito do município do recife. Recife: Leis Municipais. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pe/r/recife/lei-ordinaria/2017/1834/18335/lei-ordinaria-n-18335-2017-estabelece-procedimentos-para-aprovacao-de-projetos-arquiteticos-iniciais-de-reforma-legalizacao-ou-de-alteracao-durante-a-obra-e-para-a-emissao-de-habita-se-e-aceita-se-no-ambito-do-municipio-do-recife>. Acesso em: 08 set. 2023

RECIFE, Prefeitura do Recife. **LEI Nº 16.292/97**: regula as atividades de edificações e instalações, no município do recife, e dá outras providências. Recife: Leis Municipais. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/pe/r/recife/lei-ordinaria/1997/1630/16292/lei-ordinaria-n-16292-1997-regula-as-atividades-de-edificacoes-e-instalacoes-no-municipio-do-recife-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 13 mar. 2023

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. **Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade**. Vitória, 2012, In: SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. Vitória: CCHN, UFES, Edição n.12, v.1, dezembro 2012. pp. 85 – 100.

SALVADOR, Mariana Grácio Nunes Sanchez. **Arquitetura e Comensalidade**. Lisboa: Caleidoscópio, 2016

APÊNDICE

QUESTIONÁRIO SOBRE COMENSALIDADE E O ESPAÇO CULINÁRIO

Seção 1 – Identificação e Comensalidade

Este questionário tem como objetivo entender os hábitos e as experiências das pessoas em relação à comensalidade, que é a prática onde a refeição ocorre e as etapas das refeições, tais como o preparo, cocção do alimento e o se sentar à mesa.

Nome:

Bairro e cidade onde mora:

Quantas pessoas moram com você?

- ☐ Sozinho
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4 ou mais

Quanto gostam de cozinhar?

- ☐ Nenhum
- ☐ 1
- ☐ 2
- ☐ 3
- ☐ 4 ou mais
- ☐ Todos

No processo de cozinhar, sendo eles, preparar, cozinhar e sentar à mesa, os membros da família participam?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Qual o melhor lugar que você se socializa/conversa/compartilha com a sua família?

Existe alguma dificuldade de sociabilização nas refeições entre os familiares de sua casa? Qual?

Em que momento você costuma se reunir na sua casa para conversar?

Você gosta de receber amigos em casa?

☐ Sim

☐ Não

Você costuma ser convidado para fazer refeições em casa de familiares ou amigos?

☐ Sim

☐ Não

Seção 2 - Comensalidade entre familiares, amigos e colegas

Este questionário tem como objetivo entender os hábitos e as experiências das pessoas em relação à comensalidade, que é a prática onde a refeição ocorre e as etapas das refeições, tais como o preparo, cocção do alimento e o se sentar à mesa com familiares, amigos e colegas.

1. Você costuma compartilhar as refeições com familiares?

☐ Sim

☐ Não

2. Com que frequência você compartilha as refeições com a família?

☐ Diariamente

☐ Semanalmente

☐ Mensalmente

☐ Raramente

☐ Nunca

3. Em que cômodo da casa você costuma compartilhar refeições? (Marque todas as opções que se aplicam)

☐ Sala

☐ Sala de Jantar

☐ Cozinha

☐ Outro _____

4. Quais tipos de refeições você mais gosta de compartilhar com a família?

- ☐ Café da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Jantar
- ☐ Todas
- ☐ Nenhuma

5. Quais tipos de refeições você menos gosta de compartilhar com a família?

- ☐ Café da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Jantar
- ☐ Todas
- ☐ Nenhuma

6. Existe algum desafio ao tentar compartilhar refeições com familiares?

- ☐ Sim
- ☐ Não

7. Se sim, quais?

8. Você costuma compartilhar as refeições com amigos e colegas?

- ☐ Sim
- ☐ Não

9. Se sim, onde você costuma compartilhar refeições com amigos e colegas?

(Marque todas as opções que se aplicam)

- ☐ Em casa
- ☐ Em restaurantes
- ☐ No local de trabalho
- ☐ Em eventos sociais
- ☐ Outros

10. Quais tipos de refeições você mais gosta de compartilhar com amigos e colegas?

- ☐ Café da manhã

- ☐ Almoço
- ☐ Jantar
- ☐ Todas
- ☐ Nenhuma

11. Quais tipos de refeições você menos gosta de compartilhar com amigos e colegas?

- ☐ Café da manhã
- ☐ Almoço
- ☐ Jantar
- ☐ Todas
- ☐ Nenhuma

12. Você considera o compartilhar as refeições uma parte importante de sua vida? Porquê?

13. Você considera cozinhar com familiares uma parte importante de sua vida? Porquê?

14. Como você descreveria o papel da comida em sua vida social?

15. Quais benefícios você acredita que o compartilhar as refeições oferece? (Marque todas as opções que se aplicam)

- ☐ Fortalecimento dos laços familiares e sociais
- ☐ Melhora na qualidade das refeições
- ☐ Promoção da conversa e da interação social
- ☐ Redução do estresse
- ☐ Não oferece nada
- ☐ Outro _____

16. Existe algum desafio ao tentar compartilhar refeições com familiares?

- ☐ Sim
- ☐ Não

17. Se sim, quais?

18. Você acredita que o compartilhar as refeições na sua casa mudou ao longo do tempo?

☐ Sim

☐ Não

19. Se sim, porquê?

Seção 3 – ESPAÇO CULINÁRIO

Esta seção tem como objetivo coletar informações sobre o espaço culinário.

Na sua casa você tem algum ambiente adequado para comer com a sua família e preparar a sua alimentação?

Na sua casa você tem um ambiente adequado para convidar os seus amigos para almoçar ou jantar?

20. Com que frequência você cozinha em casa?

☐ Diariamente

☐ Semanalmente

☐ Mensalmente

☐ Raramente

☐ Nunca

21. Como você descreveria sua cozinha em termos de tamanho?

☐ Pequena

☐ Média

☐ Grande

**22. Quais são os principais eletrodomésticos que você tem em sua cozinha?
(Marque todas as opções que se aplicam)**

☐ Geladeira

☐ Fogão/forno

☐ Micro-ondas

☐ Máquina de lavar louça

☐ Liquidificador

☐ Outro _____

23. Quais tipos de refeições você mais gosta de preparar em casa?

☐ Café da manhã

☐ Almoço

☐ Jantar

☐ Sobremesas

☐ Não gosto / Não preparo

24. Você costuma cozinhar para outras pessoas?

☐ Sim

☐ Não

25. Se sim, com que frequência?

26. Você enfrenta algum desafio específico em sua cozinha? (espaço limitado, falta de equipamento, etc.)

27. No prédio/casa onde você mora tem algum espaço onde você pode socializar/ conversar/compartilhar com amigos e familiares?

Você gostaria de participar de outra etapa da pesquisa? Se sim, deixa um e-mail para contato.

