

## **A cozinha e o cozinhar de China no Juazeiro, em Caetité, na Bahia: que campo, que cidade?**

### **China's cooking and cooking in Juazeiro, Caetité, Bahia: which country, which city?**

DOI:10.34119/bjhrv6n2-227

Recebimento dos originais: 07/03/2023

Aceitação para publicação: 11/04/2023

#### **Renato Sérgio Neves Ledo**

Especialista em Reabilitação Ambiental Sustentável Arquitetônica e Urbanística pela  
Universidade de Brasília (UnB)

Instituição: Uni-FG

Endereço: Avenida Pedro Felipe Duarte, 4911, São Sebastião, Guanambi - BA,  
CEP: 46430-000

E-mail: renatosenelo@hotmail.com

#### **RESUMO**

O presente artigo, fruto do meu Trabalho Final de Graduação, aborda as cozinhas como elemento arquitetônico capaz de traduzir as transformações do processo de urbanização contemporâneo, o qual avança sobre o que outrora foi o espaço rural, através do fluxo de capitais de valores simbólicos, das relações sociais e com a natureza, fragmentando o território e a vida cotidiana. Para isso, foi feita uma pesquisa de campo no distrito de Juazeiro (pertencente ao município de Caetité – Bahia), precisamente na cozinha de Gersina Santos. A pesquisa se deu pela visita em campo e observação do cotidiano da protagonista. Assim, foi elaborada uma metodologia que interferisse o mínimo possível nas ações ali existentes – entrevista não estruturada e o observador participou do cotidiano. Em essência, uma conversa informal, dentro da qual foram extraídas informações orais e registros de imagens pertinentes ao estudo. Desse modo, da cozinha e do cozinhar de China, a indagação: que campo, que cidade? está sendo a busca de entender que cidade é essa onde o Juazeiro está inserido e que campo é esse que está inserido nessa cidade. Como também, descobrir do desenrolar do Trabalho Final de Graduação o que esses espaços nos disseram e nos dizem. Posso adiantar, com evidência, que se tratam de campo e cidade com contradições e tradições.

**Palavras-chave:** cozinhas, urbanização, arquitetura, rural, cotidiano, produção, consumo.

#### **ABSTRACT**

The present article, fruit of my Final Graduation Work, addresses kitchens as an architectural element capable of translating the transformations of the contemporary urbanization process, which advances over what was once rural space, through the flow of capitals of symbolic values, social relations and with nature, fragmenting territory and daily life. For this, a field research was conducted in the district of Juazeiro (part of the municipality of Caetité - Bahia), precisely in the kitchen of Gersina Santos. The research was done through field visits and observation of the protagonist's daily life. Thus, a methodology that interfered as little as possible in the actions existing there was elaborated - a non-structured interview and the observer participated in the daily life. In essence, an informal conversation, from which oral information was extracted and images pertinent to the study were recorded. Thus, from China's kitchen and cooking, the question: what field, what city? is the search to understand what city

is this where Juazeiro is inserted and what field is inserted in this city. As well as discovering from the development of the Final Graduation Work what these spaces told and tell us. I can advance, with evidence, that they are about field and city with contradictions and traditions.

**Keywords:** kitchens, urbanization, architecture, rural, everyday life, production, consumption.

## 1 PRODUTO

O direcionamento à conclusão sobre o processo do meu Trabalho Final de Graduação A cozinha e o cozinhar de China no Juazeiro, em Caetité, na Bahia: que campo, que cidade? deseja que eu fale sobre a urbanização de Caetité e a relação da malha urbana com o espaço rural em estudo, do território do Juazeiro (distrito rural de Caetité) - mais precisamente da cozinha (e/ou cozinhar?) de China – e da tentativa (ou percurso?), ao longo do semestre, em busca de uma representação que desse conta de traduzir aquele espaço.

Morei até os meus 18 anos (2010) em uma casa situada no centro de Caetité. Nessa cidade, passei a infância, brinquei na rua, aprendi andar de bicicleta. A rua era o espaço preferido por nós, crianças, para realizarmos as brincadeiras e fantasias. Tínhamos propriedade dela – lembro que na rua abaixo da que morava raramente passavam automóveis: estendíamos rede de vôlei de uma calçada à outra. À noite era o momento de brincar de “polícia ladrão”: a quantidade de lotes vagos, pastos, quintais abertos e construções em andamento compunham o território propício para os bandidos da Rua Marechal Floriano Peixoto e adjacências se esconderem dos vizinhos policiais. Na época, final dos anos 1990 e início dos anos 2000, já coexistiam na cidade algumas indústrias (Sketch, por exemplo) e precisamente em 1999 a INB (Indústrias Nucleares do Brasil) começou a explorar urânio no solo da Fazenda Cachoeira. Na primeira década dos anos 2000 a malha urbana passa por um notável processo de expansão: surgem novos bairros, iniciam os primeiros loteamentos e as encostas dos morros que cercam a “Princesinha do Sertão” começam a ser preenchidas por construções.

A unidade de Caetité ocupa 1700 hectares, cujas reservas chegam a 130 mil toneladas de urânio. Nos últimos 16 anos, a INB Caetité produziu 3750 toneladas a partir da exploração a céu aberto da mina Cachoeira e está em previsão o licenciamento para a exploração da mina do Engenho.

Mais adiante (2012) foi instalado o Parque Eólico do Alto Sertão, sendo o maior desse segmento na América Latina. Os aerogeradores são implantados em propriedades rurais. Devido a isso, os donos de tais terras recebem uma taxa de indenização mensal da empresa responsável pelo complexo eólico. De acordo com uma reportagem (02/09/2014) do site

*canibalize.org.br* (acesso em 17/05/2019) na Comunidade do Quilombola de Malhada, distrito de Maniaçu, foi instalada uma torre eólica na propriedade do Quilombo antes que os moradores decidissem se iriam ou não permitir a implantação da mesma.

*“Seu Joaquim da Silva, presidente da Associação do Pequeno Agricultor da Comunidade de Quilombo de Malhada e de Maniaçu, relembra que foi procurado por representantes de empresas para que ele autorizasse a implantação da torre eólica, mas apesar de ser presidente da associação, ele afirmou que só poderia “fazer as coisas juntamente com a comunidade”.*

Já em 2017, Guanambi (município vizinho a 39 km) recebeu uma unidade da rede atacadista e varejista Assaí. Esta, segundo o site da *wikipedia* (acesso em 17/05/2019), fundada em São Paulo (1974) pertence à Companhia Brasileira de Distribuição (GPA), controlada pelo grupo francês Casino, tendo no seu portfólio empresas como Casas Bahia e Extra. A rede Assaí foi classificada (2016) pela Revista Exame como a 53º maior empresa brasileira em vendas líquidas, excedendo 2,5 bilhões de dólares.

Com essas empresas que foram se firmando no campo econômico regional, coexiste a economia local. Destacam-se na produção local a pecuária e a agricultura familiar (ênfase na produção de mandioca, cana de açúcar e hortifrutigranjeiro por comunidades rurais), cujo escoamento das produções se dá no Mercado Municipal e atende a alguns supermercados e mercearias da cidade.

As três (grandes) empresas citadas acima, se enquadram no Circuito Superior da Economia, conceito desenvolvido por Milton Santos (1970). Estão inclusos nesse circuito os bancos, comércio e indústrias destinados à exportação, indústria moderna direcionada ao mercado interno, serviços modernos, empresas de transporte e atacadistas. A parcela da economia atrelada à escala local pode ser incluída pela lógica miltoniana no Circuito Inferior da Economia. Este compreende ocupações que não demandam de capital demasiado, economias informal e familiar, podem ter “organização primitiva” – produção de alguns bens, maneiras de comércio e serviços que tecem esse circuito, o qual está diretamente ligado às camadas mais pobres economicamente. Para Santos (1979) ambos os circuitos possuem a mesma origem, mesmo acervo de causas, são interligados e presumivelmente independentes, sendo que ocorre a dependência do circuito inferior ao superior. (Adriano Botelho, 2007).

Botelho (2007), em *“O urbano em fragmentos”* (p. 38), cita ainda que nos momentos de modernização dos parques produtivos ocorre a expansão do circuito inferior (em relação ao número de pessoas ligadas a ele) – “as técnicas mais eficazes para a expansão industrial foram concebidas como se a mão-de-obra fosse escassa” (Santos, 1979). Portanto, modernização

implica em redução da quantidade de funcionários e racionalização do processo de trabalho converge com aumento na intensidade do trabalho para menor parcela de trabalhadores e a precarização do emprego para os mesmos. Desse modo, há frequência de parcela da população urbana no circuito inferior da economia como consequência da precarização do emprego, desemprego e economia informal.

Santos (1979), observa que cada circuito não se define somente com seus elementos participantes. Os circuitos se definem pelas atividades realizadas em determinada realidade e à camada populacional atrelada a cada um deles de acordo com a atividade e consumo. Coloca essa divisão como flexível: os indivíduos pertencentes ao circuito inferior não são força laboral restrita a esse circuito, eles podem vender sua força de trabalho ao circuito superior (a exemplo, para a construção civil de alto padrão).

Na busca da contextualização miltoniana com o exposto sobre a realidade caetiteense, nota-se a flexibilização entre os circuitos: os trabalhadores braçais (circuito inferior) vendem sua força de trabalho para a INB, Eólica e Assaí (circuito superior). Santos (1979), afirma haver a dependência do circuito inferior ao superior – em paralelo a esse aspecto, arrisco encontrar a dependência do circuito superior em relação ao inferior. Evidente que a força do capital embutido nas empresas de maior porte e sua área de abrangência e influência serem transescalares em relação àquela localidade interiorana (vide parágrafos 1,2,3), colocam os trabalhadores locais em situação de dependência e vulnerabilidade: dependem dos salários obtidos no emprego do circuito superior. Caso um trabalhador seja demitido, por exemplo, o impacto em sua vida será de grandes proporções, ao passo que a empresa pode contratar outro operário. Portanto, meu questionamento sobre a inversão dessa dependência citada por Santos, não encontra base sólida para prosseguir: a força do capital esmaga, nesse raciocínio, a autonomia do trabalhador.

Em *A sociabilidade do homem simples*, José de Souza Martins aborda algo que pode contribuir na análise dessa discussão. Cita Lefebvre – a lei do desenvolvimento desigual – a discorrer que nesta lei as forças produtivas, relações sociais, superestruturas (políticas, culturais) não progridem no mesmo ritmo histórico. A desigualdade (dos ritmos do desenvolvimento histórico) se dá no desencontro que na prática torna o homem como produtor da sua história e ao mesmo tempo o distancia dela. A sua obra toma vida própria, transforma-se em objeto e objetivação que domina o seu sujeito. A composição é econômica e social por envolver ao mesmo tempo a natureza (econômico) e a sociedade (social). A respeito da natureza, o homem atua na atividade social para atender suas necessidades. Edifica relações sociais, concepções, ideias, interpretações as quais atribuem conceito ao que faz e necessita.

Reproduz e produz (modifica), revolucionando a base da sua ação sobre a natureza, como também sua própria natureza. Com isso, ele (o homem) se altera, modifica, constrói sua humanidade, encenando nas atribuições naturais e sociais da sua existência, os aspectos notadamente econômicos.

Martins menciona estar nesse contexto o desencontro entre o econômico e o social, expresso na sociedade capitalista pelo adiantamento proposital do econômico (este precisa “deixar algo pra trás”) em relação ao social. Sobre isso, contextualizando com Lenin, Alicia Duarte Penna discorre em *Na cidade brasileira entre os séculos XIX e XX: Periferias e centros, pobreza e riquezas* que é característica do modo de produção capitalista a desigualdade de ritmos de desenvolvimento entre formações sociais. Aborda (MARTINS, 2008b) que ao Lenin explicitar na Rússia a combinação entre relações sociais capitalistas e relações ainda não tomadas pelo capital, ele aborda a ideia de “desenvolvimento desigual”, a qual faz-se presente em Marx. Essa ideia possibilita ampliar a concepção de capitalismo, indo além dos limites do modo de produção, de modo a compreender também relações ancoradas na produção mercantil simples. Dessa maneira, pode o capitalismo abranger relações sociais capitalistas e pré-capitalistas. Ainda na *Sociabilidade do homem simples*, José de Souza Martins cita a ideia de “formação socioeconômica” lefebvriana, a qual envolve a concepção de desenvolvimento desigual, como também a da sobrevivência na estrutura capitalista de formação e estrutura anteriores. Em crítica à análise “economicista” da teoria de “desenvolvimento desigual”, Martins mostra inclinação à Lefebvre, em que “a desigualdade dos ritmos de desenvolvimento histórico decorre do desencontro que na práxis faz do homem produtor de sua própria história e, ao mesmo tempo, o divorcia dela.” De modo que a formação é econômica e social porque aborda a natureza (econômico) e a sociedade (social) e justifica “o desencontro entre o econômico e o social na sociedade capitalista”, cujo desencontro é exposto pelo adiantamento do capital em relação ao social, e portanto, a impressão de que este é atrasado em relação aquele. – Aludindo em Lefebvre, “significa que as forças produtivas, as relações sociais, as superestruturas (políticas, culturais) não avançam igualmente, simultaneamente, no mesmo ritmo histórico”. (PENNA, 2011)

O econômico expõe possibilidades/alternativas que a sociedade realiza com atraso. - No capítulo 1, “As hesitações do moderno e as contradições da modernidade no Brasil”, o sociólogo aborda a modernidade como mistificação desmistificadora devido a capacidade de criação das possibilidades no mercado globalizado (pelo capitalismo), porém o mesmo (capitalismo) não informa como se dá o acesso, e ainda, não concede acesso facilitado a essas alternativas: o indivíduo necessita de recursos suficientes para consegui-las, e precisa descobrir como alcançar

os recursos. Tem-se então a coletividade das vítimas, os incluídos de modo excludente. – Para Marx a contradição fundamental da sociedade capitalista é a incoerência entre a produção social e a ocupação privada dos frutos da produção. A forma de se fazer riqueza e os modos de vida do homem (dentro do capitalismo) é organizada em diálogo com uma sociabilidade que requer o reconhecimento dos homens uns nos outros. A humanidade do homem se objetiva nas realidades criadas por ele e ao ele se criar na mediação das objetivações, confere distanciamento entre o homem e sua obra, característica da lentidão entre a criação da possibilidade da sua humanização e da mesma humanização. Nessa interpretação de Lefebvre, a pobreza material é analisada de forma diferente da enfatizada por Marx (em sua época). Para o francês, “a pobreza é pobreza de realização das possibilidades criadas pelo próprio homem para sua libertação das carências que o colocam aquém do possível.” Na sociedade atual, de muitas possibilidades e abundâncias, ademais e principalmente abundância de tempo para gozo das condições de humanização do próprio homem, entendendo no contexto a necessidade de tempo de trabalho menor em relação há um século por exemplo, uma das grandes pobrezas, hoje, é a pobreza de tempo. (MARTINS, 2000. p. 118)

Essa força do capital expõe a contradição socioeconômica existente no campo de estudo: os modernos e tecnológicos aerogeradores instalados em terras rurais cujos moradores, pequenos agricultores, fazem uso dessa mesma terra para a agricultura familiar. Um produto é (seria) a alta capacidade de geração de energia elétrica pelo potencial do vento. O outro produto, são frutas, legumes, verduras, ovos vendidos na feira do Mercado Municipal. O espaço é o mesmo, o vento é o mesmo, mas os tempos históricos coexistem ali de maneira diferente – um modo de produção engole o outro.

Outro evento notadamente contraditório, e agora mais especificamente no campo de pesquisa, é a relação das Indústrias Nucleares do Brasil (INB) com o distrito de Juazeiro. Seis quilômetros é a distância geográfica entre um espaço e outro, entre um modo de produção e outro. A única mineração de urânio em atividade no Brasil, cuja propriedade total é de 1700 hectares, faz limite, também, com a(s) terra(s) de pequeno(s) agricultor(es). A existência em um mesmo espaço, ou muito próximo, das escalas do campo e mineradora, de algum modo, mostram a expansão da infraestrutura urbana no campo (fluidez facilitada pela melhoria no acesso das estradas, maior fluxo de informações pela televisão e internet, et cetera). Na mineradora a cozinha industrial para alimentar muitos funcionários, na casa do camponês, o fogão a lenha e a cozinha nas proporções de determinada família. Na mineradora técnicas predatórias para lidar com o solo e explorar o urânio, no distrito de Juazeiro as enxadas, arados e no máximo um trator para adequar a terra ao plantio. A tradição mantida, ou transformada

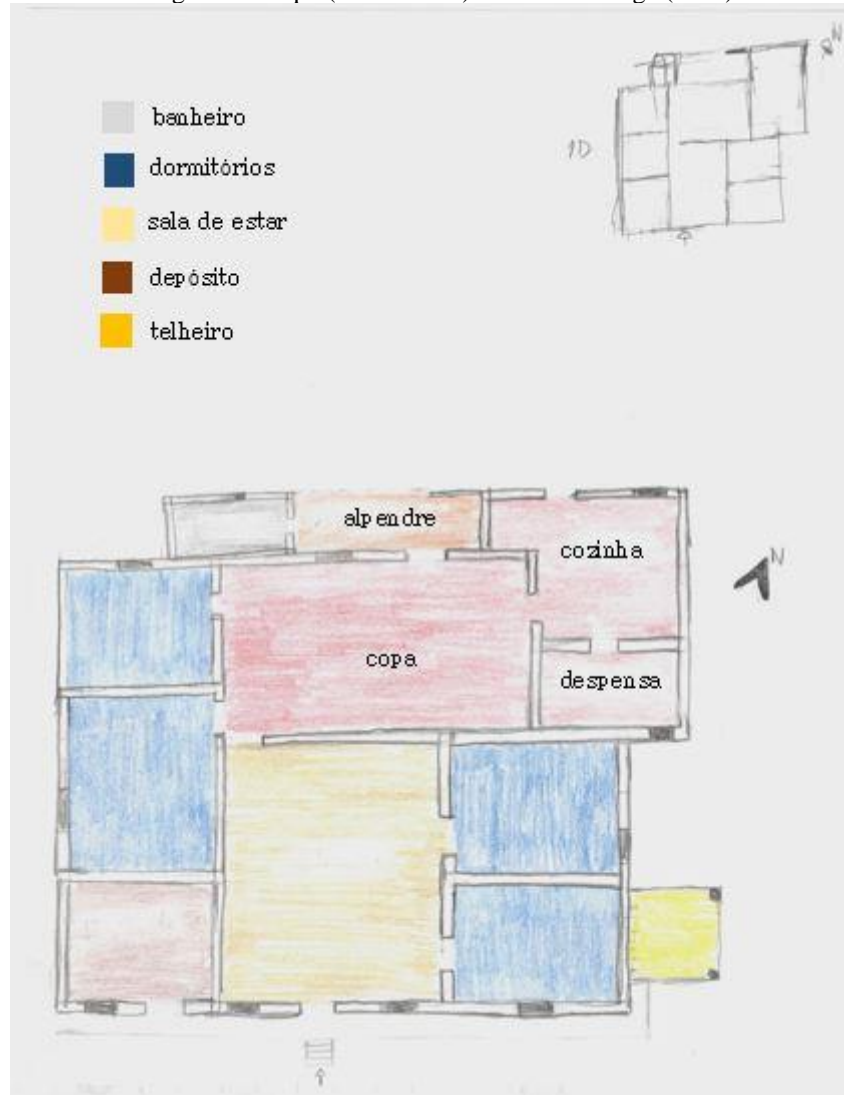
com base na experiência cotidiana, pelo morador do campo diante das novas tecnologias, de algum modo (seja pelo não acesso às novas técnicas devido a questão financeira, ou pela valorização do seu modo de trabalhar), demonstra resistência diante a entrada da infraestrutura urbana no campo. Ainda assim, nesse percurso, em meio a contradição, características do espaço urbano vão entrando no espaço rural.

Em “Os reflexos da urbanização do campo nos modos de moradia das famílias residentes na zona rural do município de Arapongas-MG” (GUIMARÃES; PINTO; FIÚZA, 2013), pela *Revista Brasileira de Economia Doméstica*, é percebida uma racionalidade propagada pela cidade, caracterizada pelo modo de viver urbano, que adentra o campo, através de elementos da infraestrutura (água, eletricidade), como também por bens materiais (produtos eletrônicos, mobiliários), fazendo com que muitas casas tenham semelhanças com aquelas construídas nas cidades (ENDLICH, 2010).

A nova residência (2006) de China, diferentemente da casa antiga (1920?) que está em desuso e tornou-se depósito, possui a típica ordem da casa burguesa, com a setorização das áreas íntima, social e de serviço (KAPP; LINO, 2008), facilmente encontrada em lares urbanos. O reequacionamento dos espaços (GUIMARÃES; PINTO; FIÚZA, 2013), mostram a transformação dos núcleos habitacionais, apontando evidências de uma vida íntima em ascensão e fatores que mostram o modo de vida das pessoas e das famílias, visto que antes o número reduzido de cômodos não deixava dúvidas acerca da superposição de funções e atividades desenvolvidas neles, como também a falta de privacidade (ALGRANTI, 1997). De modo semelhante, os equipamentos das casas (moveis, utensílios, adornos, eletrodomésticos) são itens que corroboram para o conhecimento do modo de vida e das relações que vão sendo desenvolvidas entre o campo e a cidade (GUIMARÃES; PINTO; FIÚZA, 2013).

Questionei China o motivo pelo qual não readequaram/reformaram a casa antiga. Sobre isso ela disse que tentaram reformar a casa, mas “*sempre dava manutenção*”, principalmente no adobe que estava muito danificado. Questionou também o tamanho dos cômodos (relatou o quarto não caber um guarda roupa). Então, preferiram, ela e a família, fazer uma casa nova do gosto deles (“*do nosso gosto*”, como ela disse).

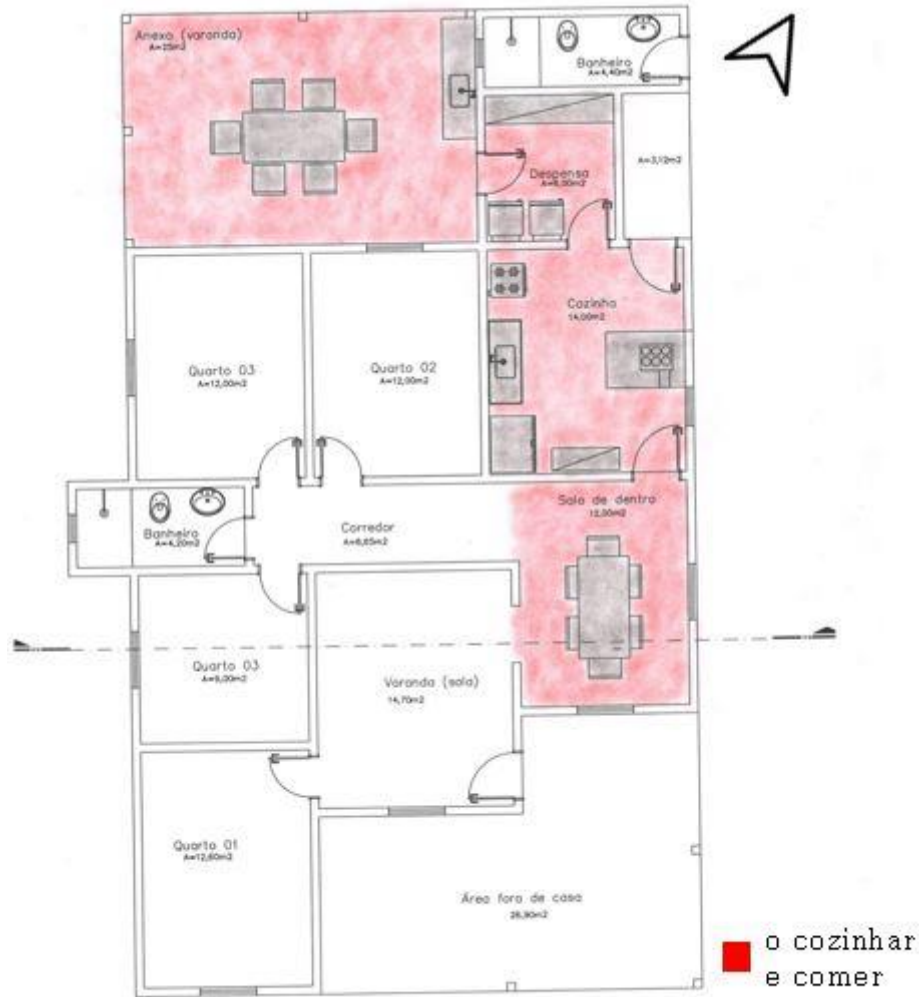
Imagem 1: croqui (de memória) residência antiga (192?)



Créditos: do autor, 2019



Imagem 2: Residência de China e Zélito



Créditos: Cinara Aguiar, Arquiteta e Urbanista (2006)

Pela planta da residência nova pode-se notar a setorização burguesa (KAPP; LINO, 2008) e mesmo assim há um dormitório cujo acesso se dá pela varanda (sala) – uma parte do setor íntimo faz-se ligado ao social - e destacado em vermelho, os espaços diretamente ligados ao cozinhar e suas ramificações, os quais ocupam, proporcionalmente, área considerável da residência.

A “área fora da casa”, termo usado pela arquiteta baiana Cinara de Vasconcelos Aguiar, pode também ser entendido como alpendre em outras regiões do Brasil. Ao que, substanciando de Carlos Lemos em **Cozinhas, etc.** 2 ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 1978.

“Em muitas casas o telhado fora puxado para trás dos pilares, cuja área era e é ainda aproveitada para cozinha. Depois, pela própria necessidade das atividades agrícolas, vinham o alpendre, a parte avarandada, a sala de jantar, os dormitórios, o mirante e, quase sempre separada, a cozinha, que ficava ligada à parte principal por um corredor geralmente coberto’. Assim, podemos concluir que o branco – português, espanhol, ou de outro país europeu qualquer – procurou, em suas casas, sujeitar-se ao trópico

diligenciando afastamentos entre a habitação e a zona de serviço, entre a sala, a varanda, o quarto e a cozinha. Criou alpendres para varios fins, almejando, antes de tudo, a sombra refrescante.” (LEMOS, 1978. p. 50)

A “sala de dentro” faz as vezes de copa e sala de jantar. É usada, principalmente, para o café da manhã, merenda da tarde e jantar. O filtro de barro para armazenar água de beber encontra-se nessa sala. Torna-se, portanto, local onde são realizadas algumas refeições, onde se bebe água fresca, e por ser o ambiente intermediario entre a área de fora, varanda, cozinha e dormitórios, tem-se ali, também, um percurso de fluxo entre os ambientes.

“Sob o ponto de vista formal, em relação à planta da casa burguesa, mormente aquela térrea, a copa surgiu ocupando o lugar estratégico de centro distribuidor. Mas não teria surgido como uma zona neutra de ligação entre o serviço, a habitação e a zona de estar. Essa função distribuidora nasceu depois de descobertas as suas novas qualidades de lugar estar quidistante, cômodos para todos, inclusive para a dona da casa.” (LEMOS, 1978. p 149)

“Da mesma maneira que a expressão ‘varanda’ passou a designar o lugar gostoso de se ficar, de comer, tomar o chá, em qualquer lugar da casa em que se situasse - mesmo fora do tradicional alpendre em que nasceu, a palavra copa passou a designar dependencia onde a família moderna superpõe as funções de estar e serviço, onde o lazer e o trabalho culinario domestico coabitam.” (LEMOS, 1978. p 151)

Tradicionalmente, cozinhas das residencias rurais encontram-se em corpo separado dos demais cômodos da residencia, sendo por vezes, conectadas a esse corpo por uma cobertura de telha cerâmica, a qual dispõe-se como alpendre. Essa característica pode ser entendida pelo processo de colonização, no qual, negros, indios, mulatos e portugueses conviviam na mesma sociedade. Dentro das diferenças entre as classes sociais, o branco europeu (detentor do capital e meios de produção) sentia, se assim se pode dizer, incômodo na proximidade com as empregadas e escravas que cuidavam de preparar os alimentos. Com isso, principalmente em residencias mais abastadas, a cozinha do branco foi-se distanciando do corpo principal da casa. Fato que, na cozinha do mulato (detentor da força de trabalho), ela foi se aproximando e impondo-se como local de convívio entre aqueles moradores. (LEMOS, 1978)

Nas minhas andanças pelas comunidades rurais de Caetité e região percebo que a maioria das residencias “paravernaculares” (LEMOS, 1989) possuem as cozinhas inclusas no corpo da casa, sendo estas geralmente retangulares ou quadradas. Na casa em questão, mesmo que não se enquadre como modelo de arquitetura “paravernacular”, a cozinha é dentro da espacialidade da residencia. Uma hipótese para isso é a influência e reprodução de modelos pré-existentes. Outra hipótese, é a influência da arquiteta ao projetar com a reprodução da

moradia urbana. Note que, mesmo com a segunda hipótese, essa cozinha agrega elementos presentes no modelo “paravernacular”.

“Cozinha no alpendre posterior. Cozinha em puxado. Sempre a cozinha menosprezada, lugar dos negros. E, nas casas destes e nas dos mestiços pobres, acaipirados e isolados nas bocas do sertão, cozinhas internas, como vimos. Enfim, na casa do branco, ou na do pardo metido a branco, a cozinha está sempre isolada da habitação, sendo o traço de união entre ambas e o elemento servil.” (LEMOS, 1978. p. 67)

“Esse fogão de alvenaria, com ou sem forno lateral, é que foi adotado universalmente por todas as famílias, existindo até hoje. Fogão a lenha, encostado longitudinalmente à parede ou encostado de topo, permitindo boa circulação à sua volta.” (LEMOS, 1978. p. 71)

Anexa à cozinha, e por necessidade das suas funções, está o cômodo da despensa. Este, na casa de China, não possui as grandes dimensões das casas roceiras de idos – seu layout compunha por dois refrigeradores, um armário em MDF e duas prateleiras de madeira apoiadas na parede por “mãos francesas”. Há um freezer de chão no interior da cozinha, o qual mostra a extensão da despensa enquanto local de estocagem de mantimentos dentro do espaço da cozinha. O enxugamento nas dimensões de suas cotas (despensa), é, principalmente, pelo uso da geladeira, dispensando o jirau (influência indígena) e os tornos altos para pendurar a carne.

“O jirau-fumeiro foi o grande conservador de alimentos no Brasil antigo e hoje é a ‘geladeira do pobre’. Conserva tudo. No jirau situado em cima dos fogões, são mantidos as rapaduras embrulhadas em palha de milho, o sal precioso, o milho pipoca, e o comum também, somente assim livres do caruncho, o tocinho em mantas salgadas, a linguiça de lombo de porco e outros mantimentos perecíveis em condições normais, longe da fumaça.” (LEMOS, 1978. p. 73,74)

Nota: sobre o dito popular “geladeira de pobre”, discorre Gylberto Freire: Nas casas-grandes e nos primeiros sobrados, o fumo fez as vezes do gelo, para a conservação de certos elementos de que as donas de casa se utilizavam o ano inteiro, no preparo de doces e quitutes.” *Sobrados e Mocambos, v.1, p. 168.*

A despensa de China é também o local de transição entre a cozinha e o anexo (coberto com telha cerâmica) feito nos fundos. O projeto feito pela arquiteta não o previu, fato que, China e Zelito relaram a autoria do espaço: ficou um “dente” no fundo da casa, onde bate o sol da tarde, na saída da despensa. Então decidiram cobrir – ameniza o sol na parede de um dormitório, auxilia na cozinha, resguarda a saída (porta holandesa) da despensa e ainda serve como garagem quando chegam visitas que possuem automóvel. Ele pode atender às nomenclaturas de varanda, alpendre, anexo, cozinha suja. China e Zelito chamam de varanda. Cumpre a função de ser extensão da cozinha. Por possuir extensa bancada com uma cuba generosa (conjunto em alumínio) é voltado, ainda, para atividades que exijam lavagem de

grandes objetos, como os baldes com leite vindos do curral, debulhar feijão, descascar milho. A fabricação dos queijos é feita na bancada da pia – ali mesmo já se lavam as peneiras, panos, bacias e formas usadas. No espaço também está uma mesa de madeira, a qual é usada para algumas refeições, a exemplo de merendas e almoço. Acontecem ali, portanto, o lavar, o comer, o conversar e é perceptível a quantidade de elementos, que mesmo sem fabricação para isso, tornam-se bancadas: há a bancada da pia (prevista para tal), um torno de madeira torna-se bancada, o banco de sentar torna-se também bancada para armazenar baldes e caixas. – sobre isso, adentrando na cozinha, o tampo do freezer de chão serve como bancada e a parte superior do fogão a lenha também serve como bancada de apoio para o ato culinário. Esta última observação leva a entrar no modo de cozinhar de China, sobre o qual discorrerei a posteriori.

Imagem 3: varanda e bancadas



Créditos: do autor, 2019

“Dada a precariedade das instalações dos locais de lavagens, ou limpeza, de utensílios, mormente no que dizia respeito aos sistemas de desvio das águas residuais ou servidas, a agenciamento da zona dos serviços domésticos extraculinários pedia ligações, as mais amplas, com o exterior. Tão amplas que, em muitos lugares – e isso até hoje pode ser constatado – a lavagem de panelas e pratos, nos dias secos, era feita, também, às margens dos rios, nos próprios lavadouros de roupas. Seria mais fácil o trem da cozinha sujo ser levado ao manancial do que a água à casa. Na falta dos recursos técnicos de hoje, podemos dizer que as moradas de nossos antepassados foram moradas enxutas, secas, se ao dando luxo apenas de alguma água na moringa, no pote de barro da cozinha. Casas enxutas, no máximo permitindo perto da porta da cozinha um telheiro para lavagens. Telheiro isolado que mais tarde encostou-se à

parede dos fundos, transformando-se em alpendre... também existiu em Portugal, pelas mesmas razões, e hoje apareceu na casa brasileira, constituindo uma espécie de apêndice molhado da casa enxuta... zona suja satisfazendo a função limpeza... ‘pia de despejo’ – pia de lavagem de utensílios culinários e pratos.” (LEMOS, 1978. p. 35,36)

Posterior a esse anexo (agora entendido como telheiro), acontece o terreiro. Sobre os telheiros, e adentrando no terreiro, é oportuno discorrer que no terreiro há alguns telheiros. Um primeiro, não tao longe da casa, que atende a lavagem de roupas – fincado com pilares de madeira circulares e cobertura de duas águas com telha cerâmica artesanal (a mesma usada em casas paravernaculares) – piso em cimento um pouco elevado do solo; bacia servindo de tanque e tanquinho elétrico. A agua é encanada de uma caixa situada em parte mais elevada do terreno, a qual, é abastecida por um poço artesiano. O outro, locado mais distante da residência, cobertura em duas águas com telha de fibrocimento, possui uma meia parede de alvenaria (chapiscada com cimento) rente ao solo contornando o perímetro retangular e a distância entre ela e a cobertura é preenchida por tela metálica, no qual funiona o poleiro. Há, depois desse, um telheiro de palha de coqueiro que abriga o engenho (em desuso). E o ultimo, e provavelmente mais antigo, situado proximo do engenho, serve como abrigo para o carro de bois.

Imagem 4: telheiros



Créditos: do autor, 2019

Agora que adentrei no espaço onde ocorre o terreiro – digo “ocorre” porque o terreiro não é (somente), ele acontece (assim como acontecem todos os outros compartimentos das edificações) – e dada uma exposição da composição da residência da família Santos, posso começar a esboçar sobre essa cozinha e cozinhar.

Início esse esboço dizendo que o cozinhar de China não se encaixaria na cozinha de Frankfurt, por exemplo. Traço tal comparativo para entender a dimensão da espacialidade, tempo e coisas da cozinha na roça, com os movimentos conjugados ao cozinhar e o processo de fabricação/compra/estocagem dos alimentos envolvidos nessa análise.

Em 1928, no cenário do Movimento Moderno, a arquiteta Margarete Schütte-Lihotzky (Viena, 1897-2000) projeta uma cozinha-padrão voltada para os programas de habitação social de Frankfurt, de modo a atender mulheres funcionárias de fábricas ou escritórios para as quais o trabalho doméstico era sobretrabalho. A meta dessa cozinha é tornar as tarefas mais práticas, tendo como ponto de partida o método de Taylor e inserindo no âmbito doméstico a otimização produtiva das indústrias. A metodologia foi cronometrar e interpretar os movimentos realizados na cozinha tradicional, para em seguida reorganizá-los seguindo um roteiro que demandasse o mínimo de passos e gestos, com isso a diminuição do tempo demandado para cada atividade. Schütte-Lihotzky rearranja a dinâmica da cozinha com demais cômodos, sua geometria, dimensão, iluminação e ventilação, faz novo desenho de utensílios e equipamentos, incluindo gavetas para alimentos a granel, luminárias móveis, tábua de passar roupas retrátil. Todos os materiais dessa cozinha são laváveis. Em suma, foram mobilizados recursos técnico-científicos da época para transformar o trabalho doméstico em algo tão produtivo quanto o fabril. (KAPP; LINO, 2008. p. 22)

Imagem 5: Cozinha de Frankfurt



Créditos: <https://histarq.wordpress.com>, 2019

O ponto de partida para essa análise é um exemplo visto no dia do campo: ela (China) joga as cascas cortadas da verdura (plantadas por ela) sobre a bancada da pia da cozinha diretamente no terreiro para as galinhas ciscarem. Essa mesma verdura será levada já cortada para a bancada do fogão a lenha e então cozida. – Note a complexidade que esse cozinhar envolve - Não tem como, primeiramente, os gestos de jogar fora as cascas da verdura se encaixarem em uma cozinha minimamente modulada. Os movimentos ali (cozinha de China) são mais generosos, a escala do corpo humano transita como em várias órbitas sobre o espaço do cozinhar - não pense que falo de uma dança, pode ter parecido, mas refiro puramente a movimentos amplos naquele ato observado por mim: imagine um braço estendido na soleira da porta e *chuá*, de uma vasilha cascas são arremessadas no terreiro.

Mesmo com características de uma casa urbana, a cozinha possui dimensões generosas que o morar no campo exige devido ao processo de produção e consumo dos alimentos.

Vinícius Siqueira, da proto-revista eletrônica *colunastortas.com.br*, aborda em sítense a “dialética da produção e consumo” de Marx, o qual diz que esses dois termos possuem dependência recíproca e ao mesmo tempo há uma primazia do primeiro. Para o revolucionário alemão “o consumo é também imediatamente produção do mesmo modo que, na natureza, o consumo dos elementos e substâncias químicas é a produção das plantas. E claro que na

nutrição, por exemplo – que é uma forma particular do consumo – o homem produz o seu próprio corpo. Isto é válido para toda a espécie de consumo que, por qualquer forma, produza o homem”. O homem é produzido não apenas pelos nutrientes da alimentação, mas pela ampla experiência material. Com isso, consumo é imediatamente produção, assim como produção é imediatamente consumo. Nesse pensamento, o consumo é transformado em produção porque é unicamente no ato do consumo que o produto se torna produto (“um terno só se torna realmente um terno quando é vestido; uma casa desabitada não é realmente uma casa”). Como também, o consumo cria a condição para a produção, pois a necessidade nunca é de fato satisfatória (o produto consumido é finito).

Em se tratando da produção, ela é consumo, pois fornece o objeto do consumo e faz o consumo. Além do mais, a produção faz, além do consumo, uma forma característica de se consumir (“A fome é a fome, mas a fome que é saciada com carne cozida e consumida com faca e garfo é diferente da fome que devora carne crua e a come com a mão, com unhas e dentes”). Ainda sobre a produção, ela cria o impulso pelo consumo, “O objeto de arte – e analogamente, qualquer outro produto – cria um público sensível à arte e capaz de fruição estética. Deste modo, a produção não cria só um objeto para o sujeito; cria também um sujeito para o objeto”.

Marx aborda produção e consumo como etapas não distintas relacionando-se reciprocamente: “a produção, o objeto exterior, material, do consumo; o consumo, o objeto ideal da produção. Cada um dos termos não se limita a ser imediatamente o outro, nem o mediador do outro: mais do que isso, ao realizar-se, cria o outro, realiza-se sob a forma do outro”.

O consumo de China, com base nesse aporte, é também a própria produção. Para se consumir o “feijão-verde”, ovos e carne, por exemplo, ela precisa produzi-los. E a produção cria ali uma maneira única de se consumir – as galinhas caipiras (criadas/produzidas) no terreiro, preparadas no fogão a lenha, não são consumidas da mesma maneira que uma galinha de granja preparada por uma cozinheira em uma cozinha de apartamento em Belo Horizonte.

Isso porque ela é criada como galinha caipira, comendo os restos de verdura jogados pela porta da cozinha, ciscando o terreiro e afastando insetos da casa, seu tutor estabelece com ela a priori uma relação de afeto a qual atinge o ápice com a sua morte e o sabor da sua carne temperada no paladar humano. Não há nessa carne, um apelo do consumo capitalista – explico: quando se vai em um supermercado, principalmente nas grandes cidades onde o morador não tem contato direto com a cadeia produtiva dos alimentos, na seção de frios, vê-se as galinhas todas retalhadas em embalagens extremamente limpas (algumas delas com desenhos de



galinhas “felizes” por estarem mortas), dentro de um freezer moderno de chão. Quem (nos grandes centros urbanos) compra aquele produto (no caso a carne) está totalmente desvinculado da produção, estando ligado diretamente ao consumo (palpito que a própria lógica de layout do comércio, climatização e propaganda desse alimento incentivem o consumo sem requerer a reflexão sobre a produção). No caso dos oitenta frangos criados, abatidos, limpos, retalhados e armazenados por China (em um único dia) em seu freezer de chão situado no canto da cozinha, produção é consumo e consumo é produção. O mesmo indivíduo que consome, produz (vice versa).

Portanto esse indivíduo se produz a partir da sua experiência material. Pela produção do indivíduo relacionada a sua experiência material e (com) a materialidade daquele meio, ele se reconhece como pertencente daquele espaço. Diante disso, a casa de China e Zelito é a casa de China e Zelito por que eles moram ali, e esse morar inclui os hábitos cotidianos, inclusive o cozinhar que é foco deste trabalho.

A reflexão sobre produção e consumo me fez analisar o seguinte aspecto: embora eles consumam alimentos industrializados, o foco e a base da alimentação são de fato, os alimentos da roça. Compram o feijão “carioca”, mas plantam feijão verde, fava e andu. Compram (de uma indústria distante) trigo (vendido em supermercado na cidade) para fazer algum bolo, mas compram de produtores locais a farinha de mandioca com a qual se faz receitas tradicionais (beiju, chiringa, chimango). Compram a milharina para o cuscuz, mas plantam milho para fazer pamonha, mingau, milho cozido e alimentar a criação. Esses comparativos levam a associar outro hábito: o fazer manteiga no liquidificador – uso de um aparelho industrializado movido a energia elétrica para fazer a manteiga que outrora era batida à mão.

Juzélia Silveira, em “*Sobre Cozinhas e seus sujeitos*” (Revista UFMG, Belo Horizonte, v. 22, N.1 e 2, p. 62 – 79, jan/dez.2015) debate que nas cozinhas e nos sujeitos que as constituem há diversidade de maneiras ao se relacionar com o espaço. São modos únicos relacionados à apropriação de determinado local, seus utensílios, de compor para si maneira própria de criação com motivações específicas. Quem cozinha, o faz para alguém e até mesmo para si – sob determinadas condições e a partir de alguma referência – e novamente, designa-se enquanto sujeito pela maneira como se relaciona com determinada prática. Com isso, os cotidianos são preenchidos por ações envoltas em sentidos que se expandem além da realização de algo. Ancorando em Certeau (2000, 2003), os “sujeitos anônimos do cotidiano” descobrem, por suas diferentes formas de praticar o cotidiano, várias maneiras de lidar com o sistema sociocultural no qual estão inseridos.

Segundo Certeau, as “atuações microscópicas do sujeito” constituem-se como “artes do fraco”, visto que são inovações dos sujeitos comuns na forma de uso do estabelecido, dado e afirmado pelo contexto. Por consequência disso, têm-se as táticas, um dos principais conceitos da obra do autor: “gestos hábeis do ‘fraco’ na ordem estabelecida pelo ‘forte’, arte de dar golpes no campo do outro, astúcia de caçadores, mobilidades nas manobras, operações polimórficas [...]” (Certeau, 2003, p.104).

Em se referindo as praticas da cozinha, as táticas podem ser analisadas nos diversos modos de se relacionar com as cozinhas que lidam com o que restringe (imposição). Silveira aborda, que em alguns relatos da sua pesquisa, o acesso à cozinha é tido como uma forma de conquista – sendo conquista a escolha de como e para quem cozinhar, conquista dada pelo acesso a saberes, por vezes, restritos devido à questão de gênero.

Correlacionando o produzir no campo com a indústria, o bater da manteiga à mão e a análise de Juzélia Silveira, posso inferir que China, enquanto protagonista daquele espaço e deste Trabalho Final de Graduação, a partir das suas motivações e apropriação do local onde habita, compôs maneiras únicas para estabelecer seu cotidiano e driblar as “dificuldades”. Trata-se, portanto, da “invenção do cotidiano” proposta por Certeau.

“A invenção do cotidiano é, também, a teoria da invenção, a partir do momento que explicita a potência dos deslocamentos dos aparatos de apreensão do que é dado como limite do real. Sua abordagem é a reinvenção das narrativas, das escrituras, das omissões e oclusões das pequenas ações humanas. Essa reinvenção das coisas é a manifestação do poder de criação dos modos de ver e sentir o mundo. Essa reinvenção da percepção do mundo permite, por meio de sua estética própria, saber que as banalidades que constituem a vida quase imperceptível e tangível do dia-a-dia são também micropotências que consubstanciam os grandes acontecimentos.” (Victório Filho, 2005. p. 58)

Imersa na invenção do cotidiano está a sua própria potencialidade. Victorio Filho (2005) vê as praticas desenvolvidas no dia-a-dia enquanto potências – com pequenos focos de ação que tem capacidade de assumir macrodimensão, sendo que essas (ações) formam uma camada multifome que indaga o que foi organizado (instituído).

Percorrendo pelo conceito da invenção do cotidiano e sua potencialidade, chega-se no ponto das pequenas resistências presentes nesse mesmo cotidiano. Sobre as quais Certeau (2000), não trata (as microresistências) como movimentos revolucionários, lutas visando a garantia dos direitos sobre as partes repressoras; ele vê as microresistências das ações dos sujeitos anônimos do cotidiano como ações afirmativas – as formas mínimas de resistir fabricadas pelo cotidiano e por seus agentes (sujeitos comuns) não são uma zona de confronto e dilema, mas um campo de possibilidades. Desse modo, as pequenas resistências podem ser

entendidas como maneiras de se apropriar de parte da própria vida, de se fazer produtor em um espaço onde geralmente se faz receptor passivo. São firmadas de acordo com cada indivíduo, logo, variações acerca de um mesmo tema, em cada caso, com suas particularidades e conquistas; aponta Silveira (2015).

Ao analisar a visita em campo, percebo que algumas das ações de China, observadas por mim, em correlação com o aporte teórico, tratam-se de microresistências. A exemplo, quando ela contou a história do fogão a lenha da casa nova: na casa antiga (“paravernacular”) havia um fogão a lenha alto em relação à sua estatura (de mulher); sem forno; totalmente junto do chão, de modo que ela não podia encostar muito porque se atrapalhava com os pés. Então, quando foram fazer a casa nova China já deixou claro como seria o seu fogão: uma altura boa para manusear as panelas, forno lateral incluso, espaço suficiente para servir de apoio (bancada) e balanço na parte de baixo para a movimentação dos pés (sóculo) – ao que foi prontamente atendida.

Este último episódio mostra que além da microresistência o elemento (fogão de lenha) é de suma importância naquela/para aquela cozinha, para aquela indivíduo e para aquele cozinhar. Via whatsapp – não estava mais na Bahia – pedi a China que me contasse como era sua rotina (mesmo que eu já a tivesse observado por um dia, ou melhor, observei a rotina de um dia).

*“Eu faço café no fogão a gás, cedo, aí acendo fogo no fogão de lenha e aí vou fazer almoço, vou fazer bolo, tudo que eu tiver que fazer faço no fogão de lenha. Só faço no fogão a gás quando aperta, assim, quando quero fazer uma coisa rápida e é muita panela aí eu ponho no fogão a gás mas a não ser é tudo no fogão de lenha igual você viu aquele dia aqui. Aí é o dia todinho. Asso carne, tudo aqui no fogão de lenha, não preciso de acender churrasqueira, aqui mesmo eu asso no fogão de lenha e aí é, como diz, é o dia todinho o fogo aceso aqui, uma hora mais outra hora menos, mas fica aceso no fogão de lenha todo dia, o dia todinho.” China*

No outro dia às 5:56 a.m. ela envia outro áudio – neste, ouço ao fundo o cantar do galo.

*“Bom dia, Renato, eu esqueci de falar também: eu faço doce, faço requeijão. Tudo no fogão de lenha.” China*

Imagem 5: o fogão a lenha da casa nova



Créditos: do autor, 2019

Na sua fala há a repetição do termo “fogão de lenha” em quantidade suficiente (considerando, também, a história da construção do mesmo) para, se não for um pouco precipitado, me fazer notar que o cozinhar de China é em torno do “fogão de lenha”, sendo este o elemento mais importante da sua cozinha.

Pelo registro oral tive acesso a dados primordiais que nortearam o presente trabalho. No dia da visita em campo, eu enquanto “observador participativo” – usando a metodologia incorporada e não estruturada –, busquei não interferir nos hábitos dela, apenas experimentei alguns deles (ajudando a servir a mesa do almoço e comendo, por exemplo). A esse respeito ainda, não a fotografei diretamente – me ocupei mais em conversar, anotar em folha de papel os apontamentos e registrei em imagem suas ações (cortar verdura, mexer no feijão, et cetera). Ao chegar em campo tive a percepção que as fotografias diretas poderiam alterar o resultado “pretendido”, uma vez que este deveria ser o mais próximo do seu cotidiano de fato – o que, ao meu ver, foi alcançado na matéria-prima colhida em campo.

A matéria-prima, portanto, precisa ser transformada em produto. Eis um grande desafio do *A cozinha e o cozinhar de China no Juazeiro, em Caetité, na Bahia: que campo, que cidade?* – como transformar a observação do campo em material apresentável fora das normas técnicas de representação arquitetônica, como também, não se apegar a palavras tecnicistas amplamente usadas na linguagem das escolas de arquitetura e urbanismo. Busquei essa outra forma de representar porque, pelo teor do trabalho e pelo que ele propunha como produto final e também devido às observações feitas pela Banca Intermediária, o modelo tradicional de representação poderia engessar o potencial da pesquisa.

Uma das maneiras encontradas foi a transferência da cozinha de China para o espaço presente-existente-vivenciado-aqui-agora e a experimentação do meu corpo nesse (por esse) espaço. Didaticamente, desenhei com giz no chão de uma quadra poliesportiva o ambiente estudado. Durante o desenho havia colocado os nomes próprios dos elementos (pia, geladeira...), mas ao percorrer o espaço e senti-lo, senti não se tratar de objetos fixos, mas do eles representam – então, refiz as palavras: lavar, comer, oitenta frangos. Percorri com meus pés descalços o espaço e ele exigiu que eu incorporasse os movimentos de China em sua cozinha. Então, encenei e foram registradas pelos cliques da fotógrafa as ações da protagonista em seu palco.

Gersina, nesse projeto, é a protagonista e eu, Renato, o autor. Na posição de autor e pesquisador e pelo modo como se deu o campo (participativo, cordial) mostra-se fundamental que haja o retorno do produto para os envolvidos (entrevistados).

Pensei que o retorno pode ser feito em uma segunda etapa do trabalho: China continua sendo protagonista e, nesta, autora e eu mediador. A ideia é fazer um livro com seu cozinhar: não um livro de receitas escrito algo como (ingredientes: 02 ovos...modo de preparo...), mas a forma que esse cozinhar se dá. Por exemplo, partindo de um esboço nesse sentido: para se obter a banha de porco em forma adequada para o consumo, é necessário primeiramente estabelecer um chiqueiro, criar os porcos, dar a lavagem obtida da sobra dos alimentos da cozinha... então abate-se o animal, limpa, et cetra. Nesse sentido, propor algo que tenha alcance além de uma produção acadêmica.

Esse retorno busca também expor as contradições vistas durante a pesquisa e tomar, portanto, enquanto arquiteto e urbanista, um posicionamento engajado diante da elucidação do meu Trabalho Final de Graduação: o tempo histórico e mecanismos da população/meios de produção local são diferentes e estão em menor velocidade do que o tempo e mecanismos de ação das empresas/grande capital. Isso implica no avanço do econômico sobre o social, ficando este em situação de vulnerabilidade. Então, surge, além do questionamento do título *A cozinha e o cozinhar de China no Juazeiro, em Caetité, na Bahia: que campo, que cidade?* e como resposta ao mesmo, outra interrogação: o que pode ser feito nesse campo e nessa cidade marcados por contradições históricas, sociais, econômicas?

**Cozinha(mente) espaço corpo: chão de giz**

*Cozinha é tudo que se planta,  
se colhe,  
cozinha.  
E se, a gente come  
é cozinha.*



Créditos: Ana Barros, 2019



Créditos: Ana Barros, 2019



Créditos: Ana Barros, 2019

## REFERÊNCIAS

- BOTELHO, Adriano. *O urbano em fragmentos: a produção do espaço e da moradia pelas práticas do setor imobiliário*. 1 ed. São Paulo: Annablume, 2007.
- CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano: Artes de fazer*. Petrópolis: Ed. Vozes, 2000.
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano: 2, morar, cozinhar*. Petrópolis: Artes de fazer, 2003.
- GUIMARÃES; PINTO; FIÚZA. Os reflexos da urbanização do campo nos modos de moradia das famílias residentes na zona rural do município de Araçuaia-MG. Viçosa. Revista Brasileira de Economia Doméstica. **Locus**. v.24. n. 2. p. 163 – 184, 2013. Disponível em: <<http://www.locus.ufv.br/bitstream/handle/123456789/13611/141-741-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>> Acesso em: 20 de maio de 2019.
- INB. INB Caetité – Unidade de Concentrado de Urânio. **INB**. Disponível em: <<http://www.inb.gov.br/A-INB/Onde-estamos/Caetite>> Acesso em: 18 de maio de 2019.
- KAPP, Silke; LINO, Sulamita Fonseca. Na cozinha dos modernos. Cadernos de Arquitetura e Urbanismo v.15, n.16. Belo Horizonte, 2008.
- LEMOS, Carlos A. C. Cozinhas, etc. 2 ed. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- VAZ, Lilian Fessler. Modernidade e moradia: habitação coletiva no Rio de Janeiro séculos XIX e XX. Rio de Janeiro: 7 letras, 2002.
- LUSTOSA, Alan; SANTANA, Iasmin. Na Bahia, energia eólica impacta comunidade. **Canalibase**, Rio de Janeiro, 2 de set. de 2014. Disponível em: <<http://www.canalibase.org.br/na-bahia-energia-eolica-impacta-comunidade/>> Acesso em: 18 de maio de 2019.
- MARTINS, José de Souza. *A sociabilidade do homem simples: cotidiano e história na modernidade anômala*. São Paulo: Hucitec, 2000.
- PENNA, Alícia Duarte. *Na cidade brasileira entre os séculos XIX e XX: Periferias e centros, pobreza e riquezas*. Belo Horizonte: Tese de Doutorado, Instituto de Geociências da UFMG, 2011.
- SANTOS, Milton. *O espaço dividido: os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos*. São Paulo: Edusp, 2004.
- SILVEIRA, Juzelia de Moraes. *Sobre cozinhas e seus sujeitos – apontamentos sobre uma pesquisa doutoral*. Ver. UFMG, Belo Horizonte, v. 22, n. 1 e 2, p. 62 – 79, jan. / dez. 2015
- SIQUEIRA, Vinícius. A produção do consumo em Marx. **Colunas Tortas**, São Paulo, 24 de out. de 2014. Disponível em: <<https://colunastortas.com.br/producao-e-consumo-em-marx/>> Acesso em: 19 de maio de 2019.



VICTORIO FILHO, Aldo. *A arte da/na educação: a invenção cotidiana da escola*. Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Educação da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2005.

Wikipedia. Assaí Atacadista. **Wikipedia**. Disponível em <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Assa%C3%AD\\_Atacadista](https://pt.wikipedia.org/wiki/Assa%C3%AD_Atacadista)>. Acesso em: 18 de maio de 2019.

Wikipedia. GPA. **Wikipedia**. Disponível em <<https://pt.wikipedia.org/wiki/GPA>> Acesso em: 18 de maio de 2019.