



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTU SENSU* EM
CONSUMO, COTIDIANO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

RONEIDE GONZAGA DE OLIVEIRA

LUGAR DE MULHER É NA COZINHA
AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE AS MULHERES NO MERCADO DE
TRABALHO GASTRONÔMICO

RECIFE

2021



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTU SENSU* EM
CONSUMO, COTIDIANO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

RONEIDE GONZAGA DE OLIVEIRA

LUGAR DE MULHER É NA COZINHA
AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE AS MULHERES NO MERCADO DE
TRABALHO GASTRONÔMICO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social – PGCDS da Universidade Federal Rural de Pernambuco, para obtenção do grau de Mestre sob a orientação da professora Dra. Maria Salett Tauk Santos.

RECIFE

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

O48

Oliveira, Roneide Gonzaga
LUGAR DE MULHER É NA COZINHA: AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE AS MULHERES
NO MERCADO DE TRABALHO GASTRONÔMICO / Roneide Gonzaga Oliveira. - 2021.
75 f.

Orientadora: Maria Salett Tauk .
Inclui referências e apêndice(s).

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em
Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social, Recife, 2021.

1. divisão sexual do trabalho. 2. mulheres. 3. gastronomia. 4. chef. 5. representações sociais. I. , Maria
Salett Tauk, orient. II. Título

CDD 640

RONEIDE GONZAGA DE OLIVEIRA

**LUGAR DE MULHER É NA COZINHA
AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE AS MULHERES NO MERCADO DE
TRABALHO GASTRONÔMICO**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social – PGCDS da Universidade Federal Rural de Pernambuco, para obtenção do grau de Mestre sob a orientação da professora Dra. Maria Salett Tauk Santos.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Raquel de Aragão Uchôa Fernandes
UFRPE – Examinadora Interna

Prof. Dr. Ângelo Brás Fernandes Callou
UFRPE – Examinador externo

Profa. Dra. Maria do Rosário de Fátima Andrade Leitão
UFRPE – Examinadora externo

Profa. Dra. Maria Salett Tauk Santos
UFRPE - Orientadora

“Homem não vai na cozinha que é lugar só
de mulher”

Baião de dois – Luiz Gonzaga

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à luta de todas as mulheres para conquistarem seus espaços e terem voz perante a sociedade. Nossa força foi, é e será revolucionária. Que comece o matriarcado!

AGRADECIMENTOS

Meu primeiro agradecimento, ironicamente, é direcionado aos que desacreditaram que eu era capaz de seguir no caminho da gastronomia. Aos que me olharam anos atrás, dos pés à cabeça, e julgaram que “essa pirralha não dá nem pro caldo dentro dessa cozinha”. A todos que desacreditaram da minha capacidade profissional apenas por ser mulher. Vocês construíram minha fortaleza e alimentaram meu desejo de transformar a gastronomia.

Agradeço aos meus pais por todo investimento na minha educação desde o princípio. Por acreditarem mais em mim do que eu mesma por tantas vezes. O amor de vocês é a base de tudo. Agradeço também aos meus irmãos, principalmente à minha irmã, por todas as conversas, torcidas, risos e choros que, juntas, compartilhamos. Eu amo vocês!

Agradeço à professora Maria Salett Tauk Santos, minha tão desejada orientadora, que me recebeu em um momento conturbado onde eu desejava trocar o objeto de pesquisa e tinha apenas as ideias na cabeça. E, mesmo assim, aceitou e seguiu comigo, me guiando nesse trabalho árduo da orientação, principalmente quando me mudei de Recife para Petrolina e as orientações passaram a ser à distância. Salett é uma pessoa que muito admiro e me inspiro e, sem ela, eu não teria chegado até aqui. Obrigada por todos os puxões de orelha!

Agradeço à professora Raquel de Aragão Uchôa Fernandes, que me apaixonei desde que assisti à primeira aula com sua clareza na fala e o sotaque mineiro maravilhoso. A disciplina de Economia Familiar e Tecnologias Domésticas abriram meus olhos para tudo que eu sempre quis me debruçar e não sabia por onde começar. Foi muito enriquecedor. Um divisor de águas na minha vida literalmente.

Agradeço à toda equipe do PGCDs pelo empenho de fazer o programa acontecer, por resistir e por ofertar todo o apoio necessário diante de tantas demandas que apresentamos ao longo do tempo que estivemos juntos.

Agradeço a todas as mulheres que estão no mundo da cozinha profissional, ressignificando espaços, conquistando cargos de liderança e mostrando a que viemos. Vocês possuem toda a minha admiração.

Agradeço aos colegas de trabalho do Senac por todo apoio no caminhar do mestrado, por acolherem os momentos que necessitei de deslocamento de Petrolina para Recife para resolver burocracias, orientações, realizar a qualificação e, agora, de realizar a defesa.

Agradeço aos colegas do mestrado por todas as trocas, discussões em sala de aula, ajudas no nosso grupo do Whatsapp, compartilhamento de leituras, indicações de obras. Estar com vocês intensamente durante um ano de créditos foi enriquecedor!

Agradeço aos entrevistados que permitiram que eu ocupasse uma parcela do seu tempo, durante a correria do início da pandemia e tantas incertezas para o setor gastronômico. Sem vocês essa pesquisa não teria findado – nem me dado gás para dar continuidade futuramente em um doutorado, que antes eu queria correr para bem longe. Agradeço por toda a colaboração de cada um.

Por fim agradeço ao meu amor, Lehi Alves, que tanto me apoia e me dá subsídios para que eu conquiste tudo que eu almejo, mesmo quando ele acha que é loucura. Tudo se torna mais fácil ao seu lado. Grata pelos corres para resolver todas as burocracias do mestrado quando mudei de cidade repentinamente; por imprimir, encadernar e entregar as cópias da qualificação para todos os membros da banca e me fazer ficar mais tranquila para viajar apenas para a apresentação da minha pesquisa, sem prejudicar a rotina do meu trabalho; por permitir que eu tenha um ambiente favorável para estudar e realizar a escrita da dissertação sempre que preciso; por puxar minha orelha diante de tantos momentos de procrastinação e por me acolher quando eu achava que não daria conta de finalizar o mestrado tendo um ritmo tão intenso de trabalho.

Enfim, agradeço ao apoio de todos que, direta ou indiretamente, caminharam e compartilharam comigo muitos momentos durante esse trajeto.

RESUMO

De forma empírica sabe-se que a relação “mulher na cozinha” e “homem na cozinha” se configuram de maneira distinta na sociedade. Diante disso, cabe ressaltar que a cozinha devota, o cozinhar para o outro, a cozinha sensível está intimamente relacionada enquanto prática cotidiana ligada à mulher, por outro lado, a cozinha profissional, viril e exaustiva está relacionada ao homem. O reforço dos locais sociais a que as mulheres estão destinadas historicamente é necessário para entender os processos históricos que excluíram as mulheres da cozinha profissional. Este trabalho faz uma análise acerca das representações dos profissionais de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia. Foi realizado um estudo partir de um panorama histórico da divisão sexual do trabalho, da cozinha como lugar de fala feminino e do percurso de profissionalização da gastronomia com a intenção de compreender as representações sociais que circundam no universo do mercado de trabalho gastronômico. Analisou-se, por meio de uma entrevista semiestruturada realizada com profissionais de estabelecimentos que possuem cardápios assinados na cidade do Recife e, a repercussão das representações sociais na ocupação feminina nas cozinhas profissionais. Observamos que a cozinha profissional é um espaço majoritariamente masculino, onde as representações sociais se retroalimentam, criando obstáculos e dificuldades para a inserção e permanência das mulheres em seus espaços.

Palavras-chave: divisão sexual do trabalho; mulheres; gastronomia; chef; representações sociais

ABSTRACT

Empirically, it is known that the relationship “woman in the kitchen” and “man in the kitchen” are configured differently in society. Therefore, it is worth mentioning that the devoted kitchen, cooking for the other, the sensitive kitchen is closely linked to the woman while the professional, virile and exhaustive kitchen is linked to the man. The reinforcement of the social places that women are historically destroyed is necessary for the sense of the historical processes that exclude women from the professional kitchen. This work analyzes the representations of the kitchen professionals about the professional women of the gastronomy. A study was carried out based on a historical panorama of the sexual division of labor, of the kitchen as a place of female speech and of the route of professionalization of gastronomy with the intention of understanding the social representations that surround the universe of the gastronomic labor market. Through a semi-structured interview with complementary professionals with signed menus in the city of Recife, the repercussion of social representations on female occupation in professional kitchens was analyzed. We observed that the professional kitchen is mostly a male space, where social representations feedback, creating and creating difficulties for the insertion and permanence of women in their spaces.

Keywords: sexual division of labor; women; gastronomy; chef; social representations

LISTA DE SIGLAS E ABREVIACOES

INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira

MEC – Ministério da Educação

NSC TOTAL – Notícias de Santa Catarina Total

SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SP – São Paulo

SUMÁRIO

I. INTRODUÇÃO	12
I.1. O problema, sua origem e importância	12
I.2. O processo de investigação: as Representações Sociais como perspectiva teórico metodológica	20
1. A cozinha como local de fala e pertencimento	26
1.1 Divisão sexual do trabalho	28
1.2 A construção social das divisões das tarefas domésticas	30
1.2.1 Tecnologias domésticas e práticas alimentares	33
1.3 As mídias e a construção do imaginário social do domínio do fogão	35
2. A masculinização das panelas	39
2.1 O processo de profissionalização da cozinha	40
2.1.1 O surgimento das escolas gastronômicas	43
2.1.2 Os concursos gastronômicos e reality shows	45
2.2 A profissionalização feminina na gastronomia	47
3. Representações sociais dos chefs de cozinha	51
4. CONCLUSÕES	64
REFERÊNCIAS	68
APÊNDICE	I

I. INTRODUÇÃO

I.1. O problema, sua origem e importância

O objetivo principal desse trabalho consiste em analisar as representações dos profissionais de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia. Especificamente o que se quer compreender são as representações sociais que fazem os profissionais da gastronomia sobre as mulheres do mercado de trabalho gastronômico e analisar a repercussão das representações sociais na ocupação feminina nas cozinhas profissionais.

Historicamente a cozinha, desde os primórdios, foi tida como um lugar de fala e pertencimento feminino. Historicamente as mulheres foram condicionadas às tarefas domésticas e a culinária era parte integrante da rotina. Os saberes e fazeres da cozinha do lar, invisibilizados socialmente, foram atravessados pela glamourização da profissionalização gastronômica, dada a partir da atuação masculina. Os locais sociais masculinos e femininos permeiam o espaço de comando das cozinhas profissionais, negando os saberes empíricos da cozinha doméstica. O imaginário social construído continua a afirmar a cozinha como local de pertença feminino. Lugar de mulher é na cozinha, mas até que ponto? Sobre a relação da cozinha doméstica e profissional, Ferreira e Wayne (2018) afirmam que

As mulheres na cozinha são vistas como “não profissionais”, pois seus saberes e fazeres são culturalmente condicionados, são naturalizados e explicados por um viés biológico, construído ao longo do tempo a partir de condicionantes econômicos e sociais. A gastronomia exige técnicas clássicas europeias e os que não seguem esse padrão, como é o caso da cozinha doméstica, são vistos como desajustados do campo culinário. (FERREIRA; WAYNE, 2018, p.5)

O processo de profissionalização, nos primórdios, estabeleceu o imaginário de que as cozinhas profissionais eram espaços masculino devido à exaustão do trabalho. Ou seja, não era lugar para pessoas consideradas frágeis, como as mulheres. Ainda hoje é fácil perceber que esse discurso é latente. Nos grandes restaurantes e hotéis a supremacia masculina impera. A inserção feminina no mercado de trabalho gastronômico parece andar a passos lentos enquanto as salas de aula de faculdades do curso de Gastronomia são compostas em sua grande maioria por mulheres. É

perceptível a conquista de vagas de emprego ou estágio majoritariamente pelos homens estudantes ou recém formados. Enquanto isso as mulheres estudantes ou recém formadas, em sua grande maioria, seguem o caminho das produções por encomenda, geralmente dentro da área de confeitaria, trabalhando fora do padrão conceituado como profissional por não exercer as funções dentro dos espaços legitimados na gastronomia.

A construção de gênero e a culinária são temáticas centrais e recorrentes de uma parcela significativa dos produtos da indústria do entretenimento, seja de maneira individual ou articulada. Entre eles, o cinema e a música popular são os que mais fazem alusão a essa relação entre comida e mulheres, desenvolvendo um imaginário acerca desse universo. Esse imaginário circula em larga escala, despertando reflexões sobre as questões de identidade, pertencimento, condutas morais etc., processando os modos de ser e estar coletivos. Autores da literatura de ficção, como Jorge Amado, retratam a cozinha presidida como espaço e fazer feminino, onde “um dos caminhos evolutivos de Jorge Amado é a construção da cozinha como intermediário material por excelência que articula o imenso matriarcado baiano com o mundo dos homens e com a sociedade em geral” (DÓRIA, 2012 p. 256). No cinema, no aclamado filme *Ratatouille* (2007), podemos analisar a gastronomia na perspectiva de gênero trabalhando o universo masculino na cozinha profissional. Na brigada de cozinha existe apenas uma mulher, a Collete, que luta contra o machismo da profissão e possui uma personalidade forte e durona como uma espécie de sobrevivência àquele ambiente. O chef Gusteau, o finado proprietário do restaurante do filme possui o lema de que qualquer um pode cozinhar. O personagem principal, Remy, um rato, segue esse lema em busca do seu sonho de se tornar cozinheiro. Até mesmo na ficção os papéis sociais são reforçados e um animal do sexo masculino ganha notoriedade no comando de uma cozinha profissional em vez de uma mulher.

Os saberes culinários como herança transmitidos matrilinearmente vão sendo rearranjados durante a Europa medieval e moderna, onde a mulher começa a ser substituída pelo homem no domínio culinário. A profissionalização começa a se desenhar, as literaturas culinárias assinadas por homens ganham força e status. O “cozinhar por amor” aparece ligado à figura feminina e o “cozinhar por prazer” e “cozinhar por profissão”, ligado à figura masculina. (DÓRIA, 2012) Essas nuances se refletem em alguns domínios da cultura, como a música, a literatura, o cinema, onde

a narrativa feminina é identificável principalmente quando aliado ao cozinhar por amor e à sexualidade. Sendo assim, “mesmo com a Revolução Industrial, com a proletarização que não conhece gênero, o discurso alimentar continuou voltado para a mulher” (DÓRIA, 2012, p. 256).

O domínio dos homens no campo da gastronomia se dá a partir das literaturas culinárias escritas pelo sexo masculino, resgatando valores da corte e os pulverizando com a apresentação da cozinha como um sistema. A culinária se transforma num quê a mais do que simplesmente apenas cozinhar. O cozinhar por si só torna-se de caráter doméstico, como afazeres femininos, e o cozinhar como ofício ganha a dimensão de arte, transformando-se em uma atividade masculina na história da gastronomia. (Dória, 2014) Na história da gastronomia observa-se chefs de cozinha masculinos como representantes exemplares no processo de profissionalização. Carême, considerado o cozinheiro dos reis e famoso pelos seus livros e jantares pantagruélicos, é um dos maiores nomes da história da gastronomia. Ian Kelly, escritor e chef autodidata, escreveu a biografia de Carême, onde relata que preparações minuciosas, arquitetadas e pensadas milimetricamente eram o ponto forte do célebre chef. Segundo o biógrafo, os livros escritos por Carême tinham uma verdadeira intenção: fazer com que suas criações não se perdessem na mesma velocidade que dura uma digestão. É dele a criação dos *vol-au-vents*, das bases clássicas para os molhos que se derivam tantos outros criados posteriormente e do *toque*, o chapéu do chef de cozinha. Carême, dessa forma, acaba por sistematizar e difundir a cozinha francesa. (KELLY, 2005) A então chamada alta cozinha francesa se dissemina e alcança o altar do refinamento gastronômico. Segundo Montanari (2008) “somente as sociedades complexas, fortemente hierarquizadas e estatizadas, tiveram condições de produzir uma cozinha profissional, claramente distinta da doméstica” (MONTANARI, 2008, p. 61). A cozinha escrita codifica as práticas e as técnicas elaboradas em uma sociedade enquanto a cozinha oral está destinada, teoricamente, a não deixar rastros. A cozinha burguesa, controlada pelas mulheres, dotada de inúmeros valores simbólicos e comportamentais tem papel específico na produção alimentar. Porém, a falta de documentação dessa cozinha só nos garante que a cultura alimentar escrita foi produzida pela e para as classes dominantes, estando a cozinha doméstica repleta de fragmentos e hipóteses esparsos da realidade histórica. (MONTANARI, 2008)

A comida é um instrumento de identidade e veículo para a auto-representação e troca cultural. Por ser depositário das tradições e identidades de um grupo, “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica” (MONTANARI, 2008, p. 183). O restaurante surge como um espaço social urbano e, hoje, “representa a tradução de um culto de sensibilidade setecentista no sentido do paladar oitocentista: a mudança do valor social de uma época no adorno cultural de outra” (SPANG, 2003, p. 13) Com o surgimento dos restaurantes a culinária se eleva ao status de campo de conhecimento trazendo novas possibilidades de interação social e desenvolvimento na vida urbana da época. Os saberes e as crenças (ORTIZ, 2006), na modernidade e mundialização, se esbarram na história da gastronomia. A inversão de gênero na moderna cozinha ocidental se dá através da condução ideológica quando se começa a recrutar cozinheiros para as cortes e posteriormente para os restaurantes que começam a se propagar pós Revolução Francesa. O discurso do manter, cuidar e amar, aliado ao campo doméstico, passa a ser de conquistar, de ter poder quando atinge a esfera pública. Difundir o que se considerava a boa cozinha masculiniza a gastronomia, seja pela produção literária, seja pelo surgimento dos restaurantes. (DÓRIA, 2012) Escoffier, grande chef da alta cozinha francesa, popularizou e renovou os métodos clássicos da culinária francesa. Baseado no trabalho de Carême, Escoffier se dedicou em simplificar e modernizar a cozinha clássica francesa, desenvolvendo a cozinha francesa moderna. Escoffier foi o responsável por elevar o status da gastronomia como profissão através da sistematização dos ofícios em brigadas, inspiradas no modelo fordista, trazendo disciplina e alcançando respeito na profissão. Escoffier também foi um dos grandes responsáveis ao impulso da indústria hoteleira junto à Cesar Ritz. De acordo com Dória (2014), apesar de toda contribuição à profissionalização,

“Escoffier estava ocupado em definir um ofício do qual as mulheres não participariam e, por isso, ele deveria definir também o “lugar” delas na sociedade, reforçando a ideia de que à mulher reservada a família, não a indústria hoteleira. Em síntese, não era por tradicionalmente “saber cozinhar” que ela deveria alçar novos vãos. Sua ocupação deveria ser a “nutrição” dos homens.” (DÓRIA, 2014, p. 211)

Ou seja, Escoffier se ocupou de afastar as mulheres do ofício da cozinha profissional, estabelecendo que a atuação delas deveria ser em suas cozinhas, como donas de casa. Cozinhar, considerado, então, uma arte superior, aborda a oposição de estilos, onde o prático está destinado ao doméstico e o artístico ao profissional.

A comercialização de produtos, na época da Idade Média, foi, com o tempo, estabelecendo normas e regulamentações. Essas regulamentações eram realizadas por grupos conhecidos como guildas. Essas guildas desenvolveram sistemas de treinamentos, baseado na licença que possuíam, e “no fim do século XVI, havia aproximadamente duas dúzias de guildas especialmente dedicadas à comida” (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2014). Com a Revolução Francesa e a fuga da nobreza, os serviços dos nobres foram abandonados. Por serem empregados domésticos os cozinheiros não faziam parte de nenhuma guilda formal e, assim, começaram a trabalhar nos restaurantes que começaram a surgir. Não existia uma padronização e funções pré-definidas. (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2014) Essa organização só vem a surgir quando Escoffier desenvolve o sistema de brigada, nos fins do século XIX. A nova cozinha, agora padronizada, passou a requisitar cada vez mais profissionais capacitados. Diante desse novo quadro, surge em 1895 o Instituto de Artes Culinárias Le Cordon Bleu, ganhando reputação internacional e recebendo grandes chefs para ensinar aos alunos e contribuir com a reputação da escola, que era mundialmente conhecida. (CORDON BLEU, 2019) Diversas escolas destinadas à formação de novos profissionais de cozinha começaram a surgir pelo mundo ao longo do século XX. Na França, Paul Bocuse, considerado o papa da gastronomia, cria um concurso de chefs em 1987, chamado de *Bocuse d’Or*, considerado as olimpíadas da gastronomia. Três anos depois cria o Instituto Paul Bocuse, destinado a formar novos profissionais. (BOCUSE DOR, 2019) No Brasil o primeiro curso de gastronomia surge no final da década de 1990, porém o setor de hospitalidade começou a ganhar espaço na década de 1970 com a chegada dos grandes hotéis de luxo e dos chefs franceses que vieram comandar as cozinhas. (ROCHA, 2016) Mesmo diante da educação profissional da gastronomia pode-se observar que o masculino impera sobre o feminino, onde observa-se nomes de institutos e concursos majoritariamente com nomes de homens que fizeram história e possuem importância no campo gastronômico. A cozinha profissional gastronômica passa a exigir cada vez mais qualificação dos profissionais, onde segundo Oliveira *et al* (2010), as mulheres geralmente são destinadas a trabalhos mais delicados como a confeitaria e os homens a trabalhos mais pesados como panificação, carnes e massas.

Apesar da cozinha estar intimamente ligada às mulheres, a percepção da cozinha como um centro de poder gira a chave da dominação feminina das panelas e se desenha um conflito de gênero gerado pela dominação masculina no âmbito profissional. Historicamente é característico as relações de submissão e dominação na relação homem e mulher. Em diversas passagens históricas observa-se ações para institucionalizar e reforçar o patriarcalismo. Aceito e considerado natural, o pensar e o agir feminino, moldado pelos ideais patriarcalistas passa a ser considerado real por fazer parte do cotidiano. Aos homens, o público e o político; às mulheres, o privado, o doméstico, o escondido. Segundo Bruschini (1990) todo o cuidado com a limpeza da casa, a feitura das refeições, o cuidado com as crianças, o pagamento das contas, a administração da unidade doméstica, ou seja, tudo que configura o trabalho doméstico é a priori responsabilidade feminina. E o trabalho na esfera pública, que gera renda, é atribuído ao homem. A autora evidencia que o trabalho doméstico, “um conjunto de atividades aparentemente óbvias e sem muita importância” (BRUSCHINI, 1990, p.106); é indispensável para o bem estar de todos os indivíduos que residem na mesma casa. E que esses afazeres domésticos são no geral atribuídos à figura feminina.

A dominação masculina, que colocou a mulher à margem das práticas sociais, culturais e políticas está expressa na divisão entre os sexos e de que forma essa diferença entre os papéis sociais exercidos pelos gêneros foi se estabelecendo ao longo da história. A dominação masculina está intimamente ligada ao *habitus*. O *habitus* é um conjunto de disposições constituídas socialmente, onde a subjetividade de gênero impera, corporifica, estrutura e expressa as atuações femininas e masculinas, que são reforçadas pela objetividade da realidade social, atribuindo um caráter natural às representações arbitrárias da *dominação*. De acordo com Bourdieu (2012):

As divisões constitutivas da ordem social e, mais precisamente, as relações sociais de dominação e de exploração que estão instituídas entre os gêneros se inscrevem, assim, progressivamente em duas classes de *habitus* diferentes, sob a forma de *hexis* corporais opostos e complementares e de princípios de visão e de divisão, que levam a classificar todas as coisas do mundo e todas as práticas segundo distinções redutíveis à oposição entre o masculino e o feminino. (BOURDIEU, 2012,p.41)

A condição da mulher foi estruturada de acordo com o tempo e o espaço de cada sociedade. Na construção social do feminino e do masculino, “os limites do domínio feminino se esgotam no espaço privado, onde não se criam direitos políticos nem cidadania, que são prerrogativas do âmbito público” (FISCHER, 2012, p. 23). A fragilidade, tida como característica feminina, é reafirmada como elemento para a submissão do feminino ao masculino. Fischer, em busca de explicações acerca da subordinação e dominação das mulheres, agrupa três principais matrizes teóricas: a teoria do patriarcado, a divisão sexual do trabalho e as relações de gênero. A autora traz uma definição de patriarcado que muito pode contribuir com esse trabalho:

O patriarcado é identificado como uma ramificação do patrimônio, que reproduz o poder masculino e assegura a condição de dominação/submissão entre homens e mulheres através da cultura hereditária. Nessa perspectiva, a obediência se efetua pela tradição, de forma espontânea, e sem qualquer relação com os princípios jurídicos ou administrativos (FISCHER, 2012, p. 27)

Essa teoria do patriarcado traz como consequências a divisão sexual do trabalho, bem como o confinamento no espaço doméstico.

O conceito de cotidiano trabalhado por Certeau (1994), sendo um conjunto de operações singulares que expressam a sociedade e o indivíduo mais do que sua própria identidade, afirma que é a relação social que determina o indivíduo e, por isso, só se pode apreendê-lo a partir de suas práticas sociais. Através das práticas cotidianas como conversar, cozinhar é possível observar e avaliar as diversas maneiras que o indivíduo pode seduzir, persuadir, refutar. A cozinha de afeto, largamente atribuída às comidas da infância preparadas pelas mães e avós, são construções de pertencimento ao mundo social que perpassam a história da culinária por despertar sentimentos, visto que “a culinária também abarca a satisfação das relações sociais, como identidade, reciprocidade, cuidado e comunicação” (FERREIRA; WAYNE, 2018, p.7).

Nem mesmo com todo o avanço da tecnologia dentro do campo doméstico, que liberou a mulher de tanto afazeres no lar, a conquista do lugar das mulheres dentro das academias e mercado de trabalho tampouco foram capazes de colocar a mulher em situação de destaque no mercado da cozinha profissional. O domínio da mulher na cozinha dos espaços privados, entretanto, não se reflete nas cozinhas profissionais. “Lugar de mulher é na cozinha” enquanto a função for exercida dentro do lar, como anexo às atividades domésticas que a mesma deve desempenhar,

enquanto o homem ao cozinhar está associado à profissão. O peso sentimental que é conferido ao lar, reforçando a submissão feminina, é fortalecido pela mídia, pela produção literária, pelos discursos musicais e os meios de comunicação. O lugar social do homem e da mulher teve amplo impacto na profissionalização feminina dentro do campo da gastronomia. A cozinha profissional, por fazer parte do universo do trabalho, acabou se tornando um campo estritamente masculino, onde as mulheres não podiam entrar. Para elas a cozinha estava restrita ao território doméstico, visto que a cozinha do cotidiano era considerada menos importante. Já a cozinha profissional, por ser uma profissão que exigia técnica, habilidades e força física, historicamente acabou se distanciando das mulheres por não ser aptidões atribuídas a elas. Essa distinção e segregação dos papéis acaba por influenciar a divisão sexual do trabalho. No cenário de hoje, no qual as mulheres avançaram profissionalmente em diferentes campos na ciência, tecnologia, na política, ao que parece, existem barreiras para que elas alcancem um lugar de destaque na cozinha profissional. É nesse contexto que esse estudo volta-se à análise das representações sociais sobre as mulheres atuantes na gastronomia e a repercussão dessas representações sociais à ocupação feminina dentro das cozinhas profissionais a partir das seguintes perguntas de pesquisa: Quais são as representações que os profissionais de cozinha fazem sobre mulheres atuantes na gastronomia? Por que as mulheres, historicamente classificadas como detentoras do saber culinário, não ocupam majoritariamente as cozinhas dos restaurantes?

Essa pesquisa se torna relevante e pertinente a partir do momento em que o tema abordado ainda possui debates escassos no Brasil devido à nossa profunda história patriarcal, além do contexto político atual que se desenha no país. A comida, que sempre permeou o lugar designado às mulheres, hoje é produzida por mãos masculinas, em um elo de machismo e misoginia que reina nas cozinhas profissionais, contradizendo a sentença de que “lugar de mulher é na cozinha”. O dizer, que possui tom pejorativo e relega a atuação feminina ao campo doméstico, expressa a necessidade urgente da conquista do espaço das mulheres no mercado profissional. Valorizando o conhecimento sobre o motivo pelo qual as mulheres foram e continuam a ser excluídas das cozinhas profissionais, o estudo viabiliza um diálogo com a academia e a sociedade em geral, sistematizando seus conhecimentos, como forma de se fortalecer e de chamar a atenção para a necessidade do olhar para as mulheres

atuantes na gastronomia, bem como de contribuir com a luta feminista para a conquista dos espaços públicos pelas mulheres, ampliando o debate sobre o tema.

I.2. O processo de investigação: as Representações Sociais como perspectiva teórico-metodológica

A Teoria das Representações sociais se faz necessária a este estudo por abordar temas pertinentes a esta pesquisa, como a comunicação, comportamentos sociais e o senso comum, onde “ilustrar o papel e a influência da comunicação no processo da representação social, ilustra também a maneira como as representações se tornam senso comum” (MOSCOVICI, 2007, p. 8), visto que

é através da ação de sujeitos sociais agindo no espaço que é comum a todos, que a esfera pública aparece como o lugar em que uma comunidade pode desenvolver e sustentar saberes sobre si própria - ou seja, representações sociais. (JOVCHLOVITCH, 1995, p.71)

Segundo Moscovici (2007) as representações sociais são formas de conhecimento social que se implicam entre o lado figurativo e o simbólico. Cada experiência define fronteiras, distingue mensagens significativas ou insignificantes, onde “nenhuma mente está livre dos efeitos de condicionamentos anteriores que lhe são impostos por suas representações, linguagens ou cultura” (MOSCOVICI, 2007, p. 35). O discurso abrange formatos de significação da realidade ao mesmo tempo em que é produzido por essa realidade. Dessa forma os sujeitos sociais não são considerados como meros reprodutores dos significados que estão presentes na cultura, mas também como produtores de novos sentidos. Ao considerar as representações sociais como um fenômeno, além de um conceito, Moscovici (2007) as relaciona a processos sociais, onde a comunicação é o ponto chave de ligação ou distanciamento. Ao analisar as representações sociais é fundamental segregar o individual do social, analisando o social enquanto totalidade, visto que as dinâmicas são distintas e que “os processos que engendram representações sociais estão embebidos na comunicação e nas práticas sociais: diálogo, discurso, rituais, padrões de trabalho e produção, arte, em suma, cultura”. (JOVCHLOVITCH, 1995, p.79)

Spink (1995) afirma que, enquanto produtos sociais, as representações sociais necessitam compreender o contexto de produção. Esse contexto pode ser definido pelo espaço social e a perspectiva temporal, assimilando as construções emanadas e os processos transformados. Segundo Wagner (1995, p. 149), “a representação social é concebida como um processo social que envolve comunicação e discurso, ao longo do qual significados e objetos sociais são construídos e elaborados”, confirmando e mantendo as identidades coletivas. Jovchlovitch (1995) aponta a mediação social como foco para a análise das representações sociais, tendo em vista que elas são geradas pelas mediações sociais no espaço público e “expressam por excelência o espaço do sujeito na sua relação com a alteridade, lutando para interpretar, entender e construir o mundo” (JOVCHLOVITCH, 1995, p. 81)

Para Jodelet (1989) a comunicação possui um papel fundamental na contribuição de instituir um universo consensual pautado nas trocas e interações. Devido a isso a autora afirma que as representações sociais são importantes na vida cotidiana e devem articular, em seu estudo, elementos sociais, mentais e afetivos incorporados à cognição, comunicação e linguagem, considerando que as relações sociais afetam a realidade material, social, ideal e as relações sobre as quais elas se interpõem.

Na obra *Representações Sociais: investigação em psicologia social* (2007), Moscovici afirma que as representações sociais são capazes de influenciar o comportamento do indivíduo participante de uma coletividade, pois é através do processo coletivo que essas representações penetram no pensamento individual, pois “são o produto de nossas ações e comunicações” (MOSCOVICI, 2007, p. 40). Para o autor o espaço social será o lugar de construção das representações e o seu estudo facilita a compreensão das representações como constituintes de um tipo de realidade. Dessa forma:

As representações sociais devem ser vistas como uma maneira específica de compreender e comunicar o que nós já sabemos. Elas ocupam, com efeito, uma posição curiosa, em algum ponto entre conceitos, que têm como seu objetivo abstrair sentido do mundo de uma forma significativa. [...] seu objetivo é abstrair sentido do mundo e introduzir nele ordem e percepções, que reproduzam o mundo de forma significativa. (MOSCOVICI, 2007, p.46).

Para o autor a finalidade das representações é tornar algo não familiar em familiar e, para isso, dois mecanismos são utilizados: a ancoragem e a objetivação. A ancoragem se caracteriza pela classificação e nomeação de algo ou alguma coisa,

visando a retirada do caráter ameaçador que o desconhecido provoca. Já a objetivação é a transformação de algo abstrato em algo concreto, ou seja, “produzir um conceito em uma imagem [...], onde ela é aceita como uma realidade” (MOSCOVICI, 2007, p. 72-73).

Em razão das representações sociais, que norteia toda a pesquisa, a análise de conteúdo é utilizada para compreender a oralidade dos atores em seus ambientes de atuação. Trata-se de compreender um discurso e extrair dele momentos cruciais, baseados em teorias relevantes que auxiliem o pesquisador no marco das explicações descobertas. É amplamente utilizada para estudos qualitativos e, devido sua natureza científica, deve ser feita de forma eficaz, rigorosa e precisa. Richardson (2012) conclui que por ser uma técnica de pesquisa a análise de conteúdo deve possuir características metodológicas, definidas em: objetividade, sistematização e inferência.

Richardson (2012) conceitua o método como um caminho a ser seguido para alcançar determinado objetivo e a metodologia como o conjunto de procedimentos e regras utilizadas por determinado método, onde “esses métodos esclarecem os procedimentos lógicos que deverão ser seguidos no processo de investigação científica dos fatos da natureza e da sociedade” (PRODANOV, 2013, p. 26). Dessa forma esta pesquisa tem caráter qualitativo, analítico e exploratório. Para realizar o estudo de caso foi utilizado técnicas combinadas de coleta e análise de dados, com o suporte teórico pautado na pesquisa bibliográfica para definir e analisar o objeto de estudo e entrevistas semiestruturadas, buscando em campo relatos que sejam capazes de sustentar o desenvolvimento do estudo. O campo de análise da temática em questão é a cidade do Recife, sendo a população em estudo os profissionais da área da gastronomia.

A técnica de pesquisa a ser empregada foi entrevista com roteiro semiestruturado, visando dar voz aos sujeitos entrevistados, traçar os perfis e identificar particularidades. A entrevista semiestruturada possibilitou a relativização de perguntas, permitindo que se vá além das perguntas necessárias à pesquisa. Com isso ganhou-se uma maior possibilidade de entendimento das questões, bem como ofereceu uma maior liberdade ao entrevistado e possibilitou ao pesquisador realizar novos questionamentos para garantir uma melhor compreensão do objeto em questão. O roteiro foi dividido em quatro blocos, sendo eles: 1) Identificação dos entrevistados; 2) Experiência em cozinhas profissionais; 3) Sobre a atuação femininas

nas cozinhas profissionais; 4) Avaliação da atuação feminina nas cozinhas profissionais. Cada bloco visa obter informações específicas. O primeiro bloco do roteiro de entrevista semiestruturada foi composto por elementos de identificação dos entrevistados, visando informações acerca do gênero, da idade, residência, escolaridade, profissão, ocupação remunerada principal e secundária. O segundo bloco foi composto pela experiência nas cozinhas profissionais. O prisma de atuação desse bloco é pautado em uma diversificação do que se caracteriza uma atuação profissional, permeando informações acerca do tempo de estrada na área; se há formação profissional; as áreas de maior interesse dentro da gastronomia; o que o profissional mais gosta e menos gosta dentro da atuação gastronômica; qual foi a forma de descoberta do gosto pelo ramo de alimentos e bebidas; diversificação de atuação em estabelecimentos gastronômicos; o que pensam acerca da atuação de homens e mulheres na cozinha profissional, bem como se há algum ramo específico dentro da gastronomia onde a atuação de homens e mulheres se faz mais notória. O terceiro bloco foi composto sobre a atuação feminina nas cozinhas profissionais. É pautado em itens como atuação profissional com mulheres na equipe e em cargo de chefia; se as mulheres são preteridas das cozinhas profissionais; se são melhores em alguma área específica; se consideram que há preferência pelos homens para atuação profissional e se os trejeitos masculinizados são importantes para que as mulheres ganhem respeito nas cozinhas profissionais. O quarto e último bloco foi composto por uma avaliação da atuação feminina nas cozinhas profissionais, com questionamento baseado se a atuação feminina contribuiria de alguma forma na ampliação da qualidade do serviço dentro das cozinhas profissionais. Os profissionais de cozinha a serem entrevistados são chefs de cozinha, cozinheiros(as), estagiários(as) gestores(as) e donos(as) de estabelecimentos de alimentos e bebidas.

A investigação não tratou de analisar os estabelecimentos de alimentação. A oferta gastronômica em Recife é imensa e, aqui, faremos referência aos profissionais atuantes em cozinhas assinadas. Ou seja, restaurantes que possuem um(a) chef que assina o cardápio. Foi desafiante realizarmos o recorte, visto que o trabalho nas cozinhas profissionais assume diversos significados e formas a depender do tipo de estabelecimento.

O objetivo inicial do estudo permaneceu. Buscamos investigar o mercado de trabalho, a formação profissional e sua importância na atuação profissional e o caminho de construção de uma carreira a partir da perspectiva de gênero. Tudo isso permeado e analisado através das lentes das representações sociais. As entrevistas, que iniciaram após a qualificação, se depararam com uma situação totalmente inesperada: a pandemia do Coronavírus. Diante de tantas incertezas e aflições, o número de entrevistados caiu drasticamente, visto que os restaurantes fecharam seus salões e precisaram se reinventar atendendo a uma demanda ainda não explorada: os *deliverys*. Com isso, muitos chefs de cozinha que já haviam sido contatados para a realização das entrevistas cancelaram sua disponibilidade, devido às dificuldades enfrentadas em decorrência da pandemia.

O referencial teórico privilegiou a divisão sexual do trabalho, conceito de gênero, história da gastronomia e representações sociais, entrelaçados por conceitos situados nas abordagens que inclui consumo, identidade e gênero. A partir desse caminho avaliamos que é possível chegar nas representações que os profissionais de cozinha fazem das mulheres atuantes no mercado de trabalho gastronômico. A pesquisa é constituída, além da introdução anteriormente apresentada com o problema de pesquisa e o processo de análise, por mais três capítulos, pelas Conclusões e pelas referências, além do Apêndice, da seguinte forma:

Capítulo 1 – *A cozinha como lugar de fala e pertencimento feminino*. Este capítulo busca embasar teoricamente um breve contexto histórico da construção de gênero, definição do espaço privado/doméstico e o domínio patriarcal na história das mulheres, bem como a divisão sexual do trabalho. Para esses assuntos foram utilizados autores como Hirata, Saffioti, Bortolaia, Bouazzouni, Oliveira entre outros que contribuíram na compreensão do diálogo exposto.

Capítulo 2 – *A masculinização das panelas*: Este capítulo trata do percurso da profissionalização da gastronomia e a elevação da atividade de cozinhar em arte. Será trazida uma contextualização histórica da gastronomia, o surgimento das grandes escolas profissionalizantes e a pulverização da gastronomia como arte e sinônimo de poder refletido no mercado de consumo. Para tal abordagem são utilizados dados trazidos por autores como Dória, Bouazzouni, entre outros e informações recolhidas em sites registrados e oficiais de escolas e concursos gastronômicos, como o Le Cordon Bleu e Bocuse D'Or.

Capítulo 3 – *Representações sociais dos chefs de cozinha*. Para esse momento descreve-se o perfil dos profissionais do mercado gastronômico da cidade do Recife, alcançados com o recolhimento de informações via aplicação de roteiro de entrevista semiestruturada. No capítulo são apresentadas as análises obtidas a partir da aplicação das entrevistas, trazendo trechos das falas dos entrevistados para fomentar a análise das representações que os profissionais fazem da atuação feminina nas cozinhas profissionais.

O trabalho encerra com as conclusões trazidas pela autora e com as referências utilizadas para embasar a pesquisa, bem como o apêndice.

1. A COZINHA COMO LUGAR DE FALA E PERTENCIMENTO FEMININO

A sociedade manifesta-se por meio de muitos espelhos e vários idiomas. Um dos mais importantes no caso do Brasil é, sem dúvida, o código da comida, em seus desdobramentos morais que acabam ajudando a situar também a mulher e o feminino no seu sentido talvez mais tradicional. Comidas e mulheres, assim, exprimem teoricamente a sociedade, tanto quanto a política, a economia, a família, o espaço e o tempo, em suas preocupações e, certamente, em suas contradições. (DAMATTA, 1986, p. 49)

Ao salientar as representações sociais da mulher presentes no contexto da alimentação pretendemos mostrar como a culinária construiu identidades de gênero. Apesar dos diversos questionamentos sobre a utilização da categoria gênero, compreendo o conceito de gênero como o trabalhado por diversos autores citados nesse trabalho, sendo gênero a diferenciação sexual que determina os papéis e os lugares sociais. Para Castro (2001) há lacunas entre a intenção teórica e o uso empírico do conceito, onde pode-se ter mais ênfase sobre as diferenças, ou o emprego indicando relações de oposição ou as relações sociais de poder enfatizadas. Para a autora

O conceito foi útil ao permitir focar as relações sociais de poder e o processo de construção da subordinação das relações entre homens e mulheres, assim como entre mulheres e homens com o aparato do Estado. Para outras [...] é uma forma de abordagem sobre diversidades e diferenças, e para algumas autoras, é uma forma de tratar com sistemas múltiplos de desigualdades e dominação, nos níveis simbólicos e materiais. (CASTRO, 2001, p. 57- 58)

O conceito de gênero a ser apresentado nesse trabalho parte da premissa de uma construção sociocultural que “ajuda a compreender como a constituição “ser homem” / “ser mulher” é atravessada pela naturalização do feminino e masculino e isto engendrando relações de poder” (MATSUNAGA, 2008, p. 109). Essa atribuição de papéis distintos, construídas socialmente, contribuem com a ideia de que as atividades devem ser distintas em espaços produzidos pelas esferas públicas e privadas. Essa construção reforça as características que definem a mulher como um ser paciente, delicado, emotivo, frágil e o homem como forte, agressivo. Esse reforço acontece também no que concerne a alimentação, onde a preparação da comida fica a cargo da mulher e a sua condição de nutriz. Para enxergar a relação das mulheres com a alimentação basta realizar o resgate de acontecimentos desde as antigas

civilizações, onde a estrutura e a cultura patriarcal já eram observadas como parte integrante do desenvolvimento da sociedade.

A história dos hábitos alimentares perpassa sobre a construção histórica e cultural do consumo, sendo a comida o objeto mantenedor da designação do lugar social ao qual as mulheres são pertencentes no lugar, espaço e tempo das sociedades. Ou seja, “a alimentação sempre possibilitou o subjugo das mulheres” (BOUZZOUNI, 2019, p.17). A produção artesanal, tão valorizada atualmente, remonta às práticas femininas antigas onde elas, como detentoras do saber culinário, eram responsáveis pela produção de produtos como pães e cervejas, por exemplo, visto que esses produtos eram considerados de atividade caseira, assim como cozinhar. O domínio da mulher na produção de cervejas diminuiu com o advento da industrialização, quando a produção em larga escala se torna rentável e é assumida pelos homens, visto que o produto adquiriu fins comerciais e novas tecnologias produtivas. Porém, séculos antes, na Babilônia por volta dos 4.000 a.C. à Idade Média, “as mulheres assumiram a responsabilidade pela produção caseira da cerveja, que era servida para toda família [...] era uma opção barata e acessível, diferente do vinho, que era caro e difícil acesso para os menos afortunados” (SILVA et al., 2016, p. 87). A partir do momento em que há esse resgate de valorização dos produtos artesanais nos dias atuais, levando em consideração a detenção do poder masculino nas cozinhas atualmente, esses produtos agora passam a ser considerados de sua exclusividade e toda a história de contribuição dos saberes produtivos desses produtos, outrora construídos pelas mulheres, se perdem no espaço-tempo.

Desde os primórdios, ainda na Pré-História, a alimentação adquiriu um papel fundamental no desenvolvimento dos grupos humanos. Nas representações que nos é passado desde o ensino básico escolar é comum observarmos os tais homens da caverna correndo atrás de mamutes, expressando sua virilidade e masculinidade, enquanto as mulheres ficam tomando conta das crianças e do espaço no qual todos vivem. A comida, enquanto expressão da cultura, passa a ser controlada, construída e administrada a partir do momento em que o nomadismo perde forças para o sedentarismo, representando “uma mudança decisiva na relação entre homens e território” (MONTANARI, 2009, p. 21), consolidando posteriormente a imagem do “homem civil”. O que está posto aqui reflete uma análise superficial do papel da mulher na construção da sociedade. Enquanto alguns defendem que o lugar da mulher pré-

histórica é fruto de uma realidade de cunho biológico, é possível observar, mesmo superficialmente, que as atividades atribuídas a homens e mulheres desde os primórdios é baseado em uma divisão sexual do trabalho. Essa divisão de tarefas responsabilizou as mulheres pela cadeia alimentar – quem aqui já pensou criticamente que a evolução do nomadismo para o sedentarismo foi fundamentada pelas mulheres que, em contato direto e com observação da natureza, permitiu a invenção da agricultura e da domesticação animal, tornando-as menos dependentes da caça dos homens? – bem como pelos cuidados dos membros da família. As atividades domésticas, principalmente interligadas a transformar o cru em cozido, apesar de serem fundamentais para manutenção da família, não são reconhecidas e valorizadas como trabalho até os dias atuais. A divisão sexual, baseada no patriarcalismo, está evidente na cadeia alimentar onde, após o sedentarismo, o homem se apropria do progresso técnico e passa a atribuir às mulheres atividades baseadas no confisco do poder, relegando a elas as “ocupações subalternas, como a olaria (fundamental, no entanto, para a estocagem dos alimentos, garantindo a sobrevivência do grupo nos períodos de escassez) ou a tecelagem” (BOUAZZONI, 2019, p. 46). Segundo Silva (2018), a agricultura familiar é um dos setores onde mais se observa a forte marcação da divisão sexual entre homens e mulheres, mesmo nos tempos atuais, sendo ao homem reservado o trabalho produtivo e à mulher o trabalho doméstico. Esse monopólio, de acordo com Bouazzoni (2019), é exercido pelo confisco do saber, dos meios financeiros e de produção, levando assim a um enfraquecimento dos controles dos recursos pelas mulheres.

1.1 Divisão sexual do trabalho

Sob a égide do patriarcado, as mulheres foram destinadas a realizar atividades relacionadas à reprodução e ao cuidado da família, dos pequenos animais, dos quintais. Estão no dito espaço doméstico e, nesta lógica, todo trabalho desenvolvido por elas passa a não ser reconhecido ou é invisibilizado. Estes espaços, assim como as mulheres e todas as atividades desenvolvidas por elas ganham o mesmo significado para o mundo social, ou seja, não têm valor, não se percebem, tampouco se reconhece sua importância. Esta é uma das formas como se materializa a divisão sexual do trabalho, no acesso aos recursos econômicos, naturais, culturais e sociais. (JALIL, 2013, p. 45)

A divisão sexual do trabalho, que é bem mais amplo do que uma simples constatação de desigualdades, se associa à repartição desigual do trabalho doméstico entre os sexos, bem como na distribuição diferencial no mercado de trabalho, ofícios, profissões, utilizando essa diferenciação para hierarquizar as atividades por sexo, criando um sistema de gênero. Formatada histórica e socialmente, a divisão sexual do trabalho é a divisão do trabalho social em virtude as relações sociais entre os sexos. (HIRATA; KERGOAT, 2008) A divisão sexual do trabalho frisa a subordinação feminina no quesito do valor do trabalho, como da permanência da mulher nas tarefas domésticas. A noção de gênero é uma construção sociocultural, visto que é nas relações sociais que o gênero é construído e hierarquizado a sexualidade biológica pela sociedade. Dessa forma, à medida que as transformações sociais acontecem, as relações são afetadas. (FISCHER, 2012)

Segundo Dória (2012) a divisão sexual do trabalho que se estabeleceu em um momento crucial da história da humanidade se deu como uma necessidade da evolução da espécie, chamado por Darwin de “instintos sociais”. Com o passar do tempo essas configurações se modificam e definem a divisão do trabalho de outras maneiras, principalmente na sociedade industrial, onde o trabalho fora do lar reconfigura as dimensões das distinções de gênero. Assim sendo,

podemos dizer que a cozinha é um desses “lugares” aos quais a mulher está associada e em que se marcam as diferenças e as descontinuidades e onde ela propicia as ligações (...). É requerida lá onde estão as fronteiras e se dão passagens; da natureza à cultura, da reprodução à produção, da sociedade ao que lhe é exterior, da igualdade à desigualdade, das coisas aos signos e símbolos. A ruptura do “estado instrumental” a que a mulher é submetida é uma grande subversão, embora não de sentido duradouro para o gênero, visto que a mulher é sempre circunscrita pela solidão, confinada a um espaço doméstico que impede um “viver feminino em comum (Balandier, 1967 p. 65 *apud* Dória 2012 p.255)

Sendo a mulher responsável pelo espaço doméstico e suas funções, parece coerente afirmar que cozinhar é tarefa culturalmente associada à ela. Por ter sido atribuída socialmente à essa atividade, a cozinha feminina ainda é um dos pilares do poder da mulher em algumas culturas, como podemos perceber na alimentação árabe, onde a mulher cozinheira é centralizada, assim como na alimentação italiana, onde a figura da *nonna* é retrato de comida boa e bem feita. Temos também como bons exemplos da cozinha feminina as comidas dos conventos e dos terreiros, onde as mulheres são as mestras mor dos sabores e saberes.

A divisão sexual do trabalho permeia a vida em sociedade dos homens e mulheres. O reforço é realizado pelo regime capitalista e pelo patriarcado. Aqui, patriarcado é entendido segundo o conceito de Hirata (2009), no sentido de um sistema que designa a dominação dos homens sobre as mulheres. A cozinha é um dos setores mais fortemente marcado pela divisão sexual do trabalho entre homens e mulheres, visto que é

onde está reservado aos homens o trabalho produtivo, ou seja, o trabalho no ambiente público, que gera uma renda, em geral, monetarizada. E, às mulheres, está reservado o trabalho reprodutivo, ou seja, o que está relativo à reprodução da vida, os cuidados, como cuidar da casa, dos filhos, dos mais velhos, da alimentação e saúde da família, no que acontece no ambiente privado. (SILVA, 2018, p.47)

Durham (1983) e Bruschini (1990) concordam que as evidências antropológicas fornecem subsídios para afirmar que todas as sociedades se organizam a partir da divisão sexual do trabalho. Isso carrega uma tendência à separação da vida social da vida doméstica. Sendo a pública destinada ao masculino e a vida do lar destinada ao feminino por excelência. Estas considerações partem de ideias construídas culturalmente a partir de referenciais biológicos e sobre a tendência da espécie humana em prolongar a dependência das crias em relação às mães, como abordado mais acima, ao realizar um breve resgate histórico do papel alimentar dos grupos humanos da Pré-História.

A divisão sexual do trabalho, por fim, destina as mulheres ao espaço privado, invisibilizando a contribuição econômica, social e política praticada por elas.

1.2 A construção social da divisão das tarefas domésticas

Para Fischer (2012, p.62), “o espaço privado se constitui sustentáculo do espaço público, legitimado como lugar de supremacia masculina”. A composição familiar e os papéis desenvolvidos na família patriarcal são temas de estudo de Sarti (1999), que traz à tona novos conceitos familiares que sofrem mudanças dos papéis tradicionais, acarretando em uma afirmação da individualidade. Essa afirmação da individualidade é em sua maioria feminina, devido ao grau de subordinação da mulher no núcleo familiar. A mulher assume o papel de “chefe da família” devido a diversos fatores, principalmente diante da fragilidade causada pela ausência da figura paterna

ou do não cumprimento dos deveres impostos a este. Segundo Sarti (1999) os valores tradicionais das famílias patriarcais perderam o sentido com o avanço da urbanização no Brasil. O papel de mantenedor da família na figura masculina vai perdendo força à medida que a mulher se insere no mercado de trabalho e participa economicamente da casa. Porém a casa é um ambiente de autoridade para o homem. Dessa forma teremos classificações distintas, onde a mulher assume a chefia da casa e o homem se centraliza na figura do chefe da família. Em uma análise de Heredia (1979) sobre as disposições dos cômodos da casa isso fica bem claro quando analisamos as relações entre os integrantes da família: a sala é o lugar do pai por comunicar o mundo exterior com o “dentro de casa” e a cozinha como o lugar da mãe, onde a casa passa a ser definida como lugar de consumo. De acordo com Heredia (1979), as relações do homem e da mulher vão mediar as relações sociais e de espaços, onde o pai de família é o provedor do consumo coletivo e a mãe de família atua na casa, gerenciando a distribuição dos bens de consumo providos pela figura masculina. Ou seja, o lugar que os membros ocupam dentro da família está ligado às atividades que desenvolvem, bem como da sua posição. Dessa forma “a inserção de cada membro em qualquer um dos âmbitos varia tanto pelo sexo a que pertence pelo ciclo de vida de cada indivíduo” (HEREDIA, p.77, 1979)

Há uma grande diferença de comportamento em relação ao trabalho na cozinha doméstica quando focamos nos papéis destinados às mulheres de classes economicamente favorecidas e as mulheres pobres. Para o entendimento das relações de gênero e cozinha, seja no lar ou no trabalho, é importante considerar o cotidiano como foco. Lefebvre (1991) afirma que o cotidiano deve ser colocado como situação de destaque nas análises sociais, afirmando que “o cotidiano não é um espaço-tempo abandonado” (LEFEBVRE, 1991 p. 81). A busca pelo conforto e familiaridade é um procedimento bastante utilizado pela sociedade como recurso ao passado. Essa tática deve ser utilizada com a intenção de compreender a realidade e se desprender das amarras em vez de ser um efeito de nostalgia, compreendendo o cotidiano de forma global sem a perda da apreensão da sua substância. Conforme o autor, a mulher é sujeito na cotidianidade e vítima dela. Sobre os problemas que cercam a cotidianidade, Lefebvre (1991) aborda a recorrência ao imaginário como uma solução conflitiva que se sobrepõe às soluções reais. A dupla existência do objeto – imaginária e real – configura o imaginário como parte do cotidiano. A mulher, relegada no cotidiano, ao mesmo tempo que se esforça para sair as estruturas postas,

as reforça. O autor apresenta as mulheres, assim como a classe média, como objetos e vítimas da configuração da sociedade. A alienação se torna uma prática social diante desse cenário e o ciclo real-imaginário-real não produz mais satisfação. Busca-se novas ideologias para solucionar os conflitos. Uma delas é a ideologia da linguagem, onde esta se apresenta como a chave da realidade social e como sistema. O autor aponta que é um erro grave considerar o cotidiano como sistema, uma vez que este possui subsistemas. Os subsistemas são formadores de um sistema único, onde para existir é necessário possuir algumas condições: 1) atos: uma atividade social distinta capaz de ser classificada; 2) organizações e instituições: sendo as instituições legalizadas pelas organizações; 3) textos: que garantem a comunicação e podem ser códigos ou documentos esparsos. Como exemplo de subsistemas Lefebvre enumera a moda, a cozinha, o turismo, o automóvel, entre outros. Para conquistar o cotidiano é necessário que esses subsistemas sejam capazes de produzir álibes e tenham uma existência prática e simbólica. Para o autor todos os subsistemas são autodestrutíveis.

O cotidiano nos traz inúmeros conhecimentos acerca de diversas práticas sociais que amplificam o leque de observações e estudos, principalmente do que se refere ao ato de se alimentar e preparar a comida. Segundo Heller (2006), o cotidiano é um espaço e tempo configurado pelos meios de produção. Ao afirmar que todo homem nasce inserido na sua cotidianidade, a autora afirma que o homem deve se apropriar desse mundo já existente sob formas de sociabilidade e aprendizagem de códigos e normas sociais. A vida cotidiana possui hierarquias que se modificam de acordo com as estruturas econômicas e sociais. Dessa forma a aceitação do indivíduo no meio social será traduzida sobre as ações realizadas sobre a alcunha do cotidiano. No conceito de cotidiano de Certeau é possível avaliar o cotidiano como um conjunto de operações que traduzem mais uma sociedade e um indivíduo do que a sua própria identidade. As “artes do fazer” ou as “táticas” são percebidas como o local da liberdade e da criatividade, sendo bem evidentes, principalmente, no contexto econômico ao qual a mulher está inserida.

1.2.1 Tecnologias domésticas e as práticas alimentares

É importante lembrar que o trabalho do lar tem papel fundamental sobre o desenvolvimento de relações sociais. Bortolaia Silva (1998), no contexto pós Revolução Industrial, aborda a interação das dinâmicas das relações domiciliares com o uso de tecnologias e as demandas por inovações tecnológicas. A autora atenta para o significado da relação homem e mulher no Brasil e suas relações com o trabalho doméstico, emprego e mercado de consumo. Como explicitado anteriormente, é no lar que a afetividade será invocada, isso acarreta que “o trabalho do lar tem significado primordialmente de afeto, e seu esforço tem sido inviabilizado pela áurea do cuidado e do carinho” (BORTOLAIA SILVA, 1998, p. 25). No centro desse trabalho, a figura da dona de casa é a encarregada pelo conforto, saúde e bem-estar da família – cenário esse que a profissionalização da cozinha reforça como modelo ideal. No Brasil, com o ganho da iluminação a gás à eletricidade, de 1854 a 1885, os arranjos domésticos começam a se rearranjar nos centros urbanos devido a esses progressos. A modernização das cidades moderniza também as famílias. A discriminação da mulher no mercado de trabalho era oriunda do reforço da mulher como dona do lar e responsável pela criação de pessoas mais saudáveis através da limpeza, alimentação e bem estar da família. O ideal burguês não dava espaço ao trabalho, que era considerado como uma degeneração moral. Como no período colonial, onde os escravos realizavam todo o trabalho braçal, a família que é o grande motor que gira e desenvolve o Brasil, “constituindo-se na aristocracia colonial mais poderosa da América” (FREYRE, 2007, p. 81). Toda reunião de base econômica e de trabalho escravo trouxeram uma variedade de funções sociais e econômicas até os dias de hoje. Esse trabalho outrora feito pelos escravos agora é realizado pelos menos favorecidos. Em Casa Grande e Senzala, Freyre aponta e dá foco para a construção da família patriarcal brasileira. A mulher em suas obras tem diversos papéis, mas o protagonismo se dá de maneira quase que exclusiva para a relação dela com a comida. As receitas tradicionais e de família como perpetuação do bom gosto e bons costumes acabam por se tornar o assunto principal no qual as mulheres de Freyre estão imersas em suas obras. E, talvez até sem intenção, há o reforço do lugar social que a mulher ocupou e reverberou até os dias atuais, sendo subservientes ao modelo de família patriarcal e estando em segundo plano na vida social.

O modelo patriarcal de família não se altera mesmo nas famílias pobres, onde a mulher trabalha fora de casa desde os primórdios. A década de 1920/30 ganha um fluxo crescente de mulheres atuando no mercado de trabalho, principalmente no setor de serviços e comércio. As dificuldades de competição das mulheres com os homens eram crescentes no mercado de trabalho, visto que as “segmentações de gênero e classe se acentuavam com a industrialização e a urbanização” (BORTOLAIA SILVA, 1998, p. 31). A mulher trabalhar fora de casa era visto com um caos pro seio familiar. Era motivo de clamores e apelações para que isso fosse evitado ao máximo. Chegou, inclusive, a se encontrar como preceito de saúde pública, pois as atividades de alimentação, limpeza e bem-estar no lar deveriam ser desenvolvidas pela mulher dentro de casa e não fora dele. Essa valorização do trabalho no lar ocorria apenas nesse contexto, pois “reforçava o papel da mulher como fazedora do lar, discriminando sua participação no mercado de trabalho” (BORTOLAIA SILVA, 1998, p.30). No caso das famílias pobres, as mulheres que se destinavam ao trabalho, em sua grande maioria, desenvolviam serviços domésticos devido às dificuldades crescentes de competir por trabalho com os homens da sua mesma classe social.

Com a chegada dos eletrodomésticos no Brasil no final da década de 1940, os padrões das experiências nos lares possuíam uma estreita relação com as divisões de trabalho entre os homens e as mulheres. Além do design segmentado aos padrões de consumo e poder de compra de cada camada econômica da sociedade, os eletrodomésticos trazem um maior poder de consumo às mulheres devido à diminuição do tempo para os serviços domésticos. Relaciona-se assim o saber doméstico com as máquinas, gerando a praticidade da vida moderna aliado com a sabedoria das donas de casa. (BORTOLAIA SILVA, 1998) As tecnologias domésticas e suas inovações são movidas pela mudança do modelo de família visando diminuir o custo do tempo de trabalho da dona de casa. Conceituaremos a tecnologia como uma das definições propostas por Pinto (2005), onde ela é entendida como um conjunto de técnicas que a sociedade dispõe para seu desenvolvimento, aplicando-se a civilizações do passado e modernas e em qualquer grupo social.

O fogão a gás, uma das tecnologias que trouxeram transformações no espaço doméstico, surgiu como introdução a novas premissas sanitárias e médicas, em oposição aos fogões de lenha e carvão, carregando consigo uma renovação do espaço doméstico através da tecnologia, interligando-o ao espaço público, visto que

a participação de empresas de energia como gás e eletricidade foram as grandes responsáveis, junto ao poder público, de introduzir em larga escala essas tecnologias no espaço urbano. Essa atualização do espaço doméstico resultou em modificações ímpares, onde a publicidade foi massificada a fim de vencer as resistências da sociedade brasileira a algo inovador, visto que “no espaço dessas novas residências, os equipamentos domésticos a gás tiveram um papel central, pois propiciaram uma nova configuração espacial; e novas relações de trabalho e convivência doméstica” (SILVA, 2007, p.198).

Débora Oliveira (2013) no seu livro “Dos cadernos de receitas às receitas de latinha” traz uma pesquisa acerca da indústria e da tradição culinária no Brasil, percorrendo uma história da alimentação contextualizada com a história da urbanização e da industrialização de São Paulo, momento este que a cozinha é alvo de inovações que vão desde o fogão a gás até a eletricidade. Essa introdução de novos produtos no cotidiano passa então a alterar os antigos hábitos, onde ocorre a transformação das tradições culinárias da vida doméstica, como a mudança das receitas de família, passadas via transmissão oral ou em cadernos de receitas, pelas receitas transcritas nos rótulos dos produtos industriais e dos programas de tv que começam a surgir. A indústria de alimentos e de eletrodomésticos exerceram enorme influência na educação culinária, desde a divulgação de receitas nos rótulos ou em folhetos gratuitos que acompanhavam os produtos bem como de aulas de culinárias que as marcas desenvolviam por todo o país.

1.3 As mídias e a construção do imaginário social do domínio do fogão

A cozinha tem hierarquia antiquada apoiada em **regras feitas por homens** velhos e estúpidos, **para impossibilitar que as mulheres entrem nesse mundo.** (Ratatouille, 2007) (grifo nosso)

As expressões artísticas e a cultura de massas surgem como reforço dos papéis sociais femininos. A publicidade teve um grande papel na contribuição dos estereótipos de gênero. Se realizarmos uma simples pesquisa na internet com as palavras “mulher na cozinha” e “homem na cozinha” veremos a disparidade do retrato

com que cada um é visto na sua relação com as panelas. Nas imagens os homens estão desempenhando o papel de gourmets ou de chefs, com seus fardamentos brancos e impecáveis, ou estão hipersexualizados em poses másculas utilizando apenas um avental sem camisa por baixo, pois na labuta de cozinhar um homem que desenvolve essa função é considerado o suprassumo da espécie masculina, o alto cargo das fantasias libidinosas. Já as mulheres, em sua grande maioria, estão sendo retratadas como mulheres dos anos 50, em cozinhas domésticas com seus aventais, com sorrisos esplendorosos de puro prazer e satisfação de estar na cozinha do lar. Quando surgem mulheres com a dólmã, a grande maioria está em forma de desenhos animados. Inclusive, nessa simples pesquisa, surge os guias da boa esposa, que datam da década de 50, onde um dos mandamentos é saber cozinhar para agradar ao marido.

Essa construção do imaginário social do domínio do fogão é reforçada pelas mídias e consumimos seus produtos por muitas vezes sem pensamento crítico. A epígrafe acima foi proferida em uma passagem do filme *Ratatouille*, uma animação lançada em 2007 cujo cenário é um restaurante em Paris. A máxima proferida pelo longa é a frase célebre do Chef Auguste Gusteau: “qualquer um pode cozinhar”. Na brigada de cozinha do restaurante há apenas uma mulher, a Colette, autora da frase utilizada na epígrafe acima. A personagem reproduz grande parte dos trejeitos ditos masculinos para se atuar em uma cozinha profissional: rigidez, força, personalidade forte. Trejeitos esses como uma espécie de escudo para sobreviver em um ambiente que reforça o machismo da profissão. Apesar de haver uma mulher na brigada de cozinha, o destaque não chega até ela. A personagem principal do filme é o rato Remy, do gênero masculino, que sonha em se tornar cozinheiro e, como homem, possui as aptidões necessárias para desenvolver o árduo trabalho que uma cozinha profissional exige. É um reforço do imaginário social do domínio dos fogões industriais, intimamente ligado ao masculino, enquanto os fogões domésticos estão ligados às mulheres.

A construção de gênero na gastronomia é vista e observada em diversos produtos do segmento da indústria do entretenimento. O imaginário social desenvolvido acerca desse universo é largamente reforçado pela ligação que as mídias desenvolvem da relação entre mulheres e comida, gerando assim esse

domínio dos fogões no imaginário social que processa os modos de ser e estar coletivos.

A literatura de ficção tem como exemplo o Jorge Amado, que projeta a culinária baiana em obras como *Gabriela, cravo e canela* (1958) e *Dona Flor e seus dois maridos* (1966), onde a sexualidade, o poder e a comida são temáticas centrais. Comidas e mulheres exprimem teoricamente a sociedade (DAMATTA, 1986). Para Câmara Cascudo (2004) toda a existência humana decorre do binômio estômago e sexo, sendo o prazer o foco principal. A abordagem da sexualidade e da comida na literatura de Jorge Amado não foge à regra.

Na música temos exemplos do forró à bossa nova se utilizando do discurso da cozinha como lugar feminino. Luiz Gonzaga possui letras carregadas de metáforas culinárias referentes à nacionalidade, regionalismo, ao humor e, principalmente, à sexualidade. Em *Baião de Dois*, música-receita cantada por Gonzaga, o cantor reforça a cozinha como lugar social das mulheres: “Capitão que moda é essa, deixa a tripa e a cuié / Home não vai na cozinha que é lugá só de muié / Vô juntá feijão de corda numa panela de arroz / Capitão vai já pra sala que hoje tem baião de dois”.

Ainda no contexto da música, temos o Chico Buarque que na letra “*Feijoada Completa*” (1978) retrata os festivos encontros dos amigos em torno de comida e bebida, onde ele pede para que a mulher coloque água no feijão e desenvolve a música-receita: “Mulher, você vai fritar / Um montão de torresmo para acompanhar / Arroz branco, farofa e a malagueta / A laranja-bahia ou da seleta / Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão / E vamos botar água no feijão”.

Revelada as faces midiáticas que retratam a figura feminina e seu domínio inato do fogão trivial, observa-se por outro lado uma midiaticização do ofício de cozinhar como arte, onde os homens ganham vez, adquirindo poder e status. Ora, enquanto as mulheres são marginalizadas e escanteadas, a figura masculina galga prestígio ao saber manipular facas e fogo. O critério primordial da profissionalização formal durante o surgimento das grandes escolas gastronômicas era a formação masculina, sendo as mulheres completamente excluídas do campo educacional. Critério esse pautado nos discursos proferidos desde a época de Escoffier, um dos grandes responsáveis por afastar as mulheres das cozinhas profissionais. Com as escolas e a

profissionalização surgem também os concursos gastronômicos, tópicos que serão abordados no próximo capítulo.

A mídia trabalha a tão grosso modo exaltando a atividade masculina nas cozinhas profissionais que “nenhuma mulher no mundo jamais entrou na listagem dos “50 melhores restaurantes” sem ter dividido o prêmio com um colega do gênero oposto” (BOUAZZOUNI, 2019, p. 10). É tão escancarado que atualmente a lista do *The World’s 50 Bests Restaurants* possui uma categoria apenas para mulheres, o *The World’s Best Female Chef*. O impressionante é que é uma categoria criada completamente à parte, sem possuir uma equivalência para a categoria masculina, ficando claro que a segregação é evidente e institucionalizada.

O machismo está tão enraizado que foi cenário da primeira edição do Master Chef Brasil Profissionais, reality show gastronômico veiculado em tv aberta que possui grande audiência. O reality show escancarou o sexismo vigente na sociedade e dentro da gastronomia, onde a chef Dayse Paparoto foi alvo de boicotes, menosprezo, piadas pelos homens que concorriam com ela no reality. O caso tomou uma proporção inimaginável no descortinamento dos abusos machistas sofrido dentro das cozinhas profissionais. A comoção do público era tamanha e, ao final do programa, o júri técnico escolheu a chef como a vencedora do programa. Ponto para as mulheres ao menos uma vez nesse percurso histórico.

No próximo capítulo será abordado o processo de masculinização das panelas, desde a materialização do ofício de cozinhar como arte ao processo de profissionalização da cozinha; o afastamento das mulheres do campo profissional; e o retorno delas sob a égide e bênção masculina de finalmente integrá-las à brigada das cozinhas.

2. A MASCULINIZAÇÃO DAS PANELAS

No percurso da profissionalização da gastronomia tivemos, historicamente, a elevação da atividade de cozinhar em arte. Considerando que a gastronomia está inserida, como vimos anteriormente, em uma estrutura patriarcal e machista, tivemos, durante o percurso da profissionalização, um afastamento das mulheres desse ofício. A construção social da figura da mulher com forte viés patriarcal se reproduz largamente nesse espaço. Historicamente temos, então, a figura da mulher sempre associada à condição de nutriz, determinadamente relegada ao espaço privado do lar. Por outro lado, nos espaços públicos, a cozinha está consagrada à figura masculina, conferindo status, poder, prestígio. Em termos de mercado de consumo, os homens são os grandes dominadores. Observamos isso em diversos aspectos, que veremos de forma mais detalhada no capítulo a seguir, desde o ofício da cozinha às escolas profissionalizantes, que pulverizaram a gastronomia como arte e sinônimo de poder refletido no mercado de consumo.

A masculinização das panelas se faz tão presente que não é incomum observarmos comportamentos e falas de chefs mulheres que atuam no mercado fora das praças¹ convencionadas como femininas (como a confeitaria) com trejeitos masculinizados, como forma de imposição do respeito e da ordem, bem como de afirmação de que não somos o tal sexo frágil. Esse comportamento se reproduz em larga escala, tornando-se tão comum, que reafirma a naturalidade da violência masculina praticada dentro dos quatro cantos das cozinhas profissionais. Seja em Recife, seja em outros estados do Brasil ou qualquer outro lugar do mundo é comum observarmos que esse comportamento é imperativo dentro das cozinhas. Essa distinção e separação dos papéis entre homens e mulheres no espaço social acaba por influenciar a divisão sexual do trabalho.

Em uma entrevista dada ao NSC Total em 2010, a chef de cozinha Roberta Sudbrack, que foi eleita em 2015 como a melhor chef mulher da América Latina pela revista inglesa *Restaurant* e comandou cozinhas como a do Palácio da Alvorada durante o governo de Fernando Henrique Cardoso, sendo a primeira mulher a

¹ Sub seções dentro da cozinha, que comumente chamamos de praças, como por exemplo praça das carnes, dos acompanhamentos, das sobremesas, etc

comandar a cozinha do local, afirma que é necessário se fazer ser respeitada, pois sem respeito não se lidera. Resende (2016) afirma que as chefs mulheres buscam empoderamento e enfrentam muitas adversidades quando ocupam essa função, visto que há uma resistência de uma equipe ser liderada por uma mulher. Isso acarreta a incorporação dos trejeitos masculinizados para impor ordem e respeito, evidenciando a incorporação das estruturas em forma de *habitus*, onde “a dominação masculina fica explícita nesse setor quando as próprias mulheres aderem ao discurso constitutivo da configuração social” (RESENDE, 2016, p.15).

De acordo com Resende (2016) a cozinha profissional ainda é dominada pela figura do homem, devido à reprodução de práticas de dominação masculina. Se ancorando na teoria de Bourdieu, a autora traz o argumento de que as estruturas da divisão sexual parecem ainda determinar a divisão de trabalhos de homens e mulheres, alimentando a violência simbólica, que é fundamentada na legitimação da dominação masculina na sociedade. Segundo Bourdieu (2012) as relações de poder são influenciadas pelo *habitus*, que o autor classifica como estruturas mentais que são incorporadas nos indivíduos através da socialização no decorrer de toda a sua vida. Esse *habitus* dispõe as ações e são incorporadas através de um corpo socializado, ou seja, um corpo que incorpora as estruturas de um mundo e que, por conseguinte, estrutura a percepção e a ação nesse mundo.

2.1 O processo de profissionalização da cozinha

O ofício de cozinhar sempre existiu. É primordial para a nossa existência comer e, para isso, precisamos cozinhar e exercemos essa atividade desde a descoberta do fogo. A cozinha passou a ser apreciada desde que a mesa se incorporou como ambiente social. Palco de negociações, de expressão de status e poder, de busca pelo prazer, temos na mesa, em especial aos grandes banquetes, uma grande exposição artística.

A gastronomia, assim como a produção alimentar e sua transição de uma cultura de subsistência para uma cultura industrial, passa por diversos estágios. Os estágios da produção alimentar são o sedimento para grandes mudanças dentro do

contexto da gastronomia, que possuiu grandes dois momentos marcantes na história, responsáveis por sua grande evolução: a cozinha clássica e *nouvelle cuisine*. Esses dois grandes momentos ganharam notoriedade e mudaram os rumos da gastronomia, junto com outros movimentos e “escolas” que surgiram mais adiante. Carême e Escoffier, os grandes norteadores da cozinha clássica, sistematizaram o processo de preparação dentro do contexto físico e operacional dentro de uma cozinha profissional. Sistematização importante devido à valorização de receitas e técnicas complexas e demoradas para a produção de alimentos. A *nouvelle cuisine*, fortemente representada por Paul Bocuse, buscava a simplificação dessas receitas, além de se preocupar com o uso de produtos mais naturais e saudáveis, demanda gerada pela sociedade em busca de uma alimentação mais equilibrada. (MONETA, 2011)

As transformações impostas no mundo gastronômico refletem uma expansão da autonomia individual, da construção de novos discursos. Os conhecimentos novos seguem sua linha de produção baseada na estrutura social e, com isso, tendem a alterar sua dinâmica de forma substancial e imprevisível – que Giddens (2002) designa como reflexividade institucional. O surgimento da *nouvelle cuisine* se encaixa perfeitamente dentro da reflexividade institucional, visto que desvinculou o conceito de que a gastronomia não é acessível a todos e estava restrita ao mundo do luxo. Quebra também a necessidade da utilização de produtos caros e simplifica as técnicas, gerando maior acessibilidade e se pautando na liberdade criativa dos chefs. (BUENO, 2016) E, segundo Crane (2012), a *nouvelle cuisine* vem a ser a primeira grande corrente que constitui um campo de debates acerca da organização do novo modo de operações da gastronomia aplicado à globalização cultural.

A década de 1960 marca as mudanças do século XX, quebra as grandes tradições do século XIX e, posteriormente, a década de 1980 chega para aumentar esse repertório, com os movimentos da cozinha molecular e do *slow food*. Baseado em muita inovação tecnológica e científica, os químicos Hervé This e o físico Nicholas Kurti iniciaram estudos sobre os fenômenos culinários, rompendo as barreiras para o olhar direcionada aos alimentos. A gastronomia molecular passa a explorar os componentes físico-químicos aliados à expressão artística, onde a combinação de ingredientes e sua composição molecular geram infinitas possibilidades e ganham notoriedade na mão de chefs consagrados nos anos 2000. (COLETTI, 2016; MONETA, 2011)

O movimento do *slow food* é a reação contra o sistema de *fast food* e a indústria da alimentação. Surge na Itália, mais precisamente em Roma, e é liderada por Carlo Petrini, um jornalista, crítico gastronômico e sociólogo. Exaltando as virtudes de uma vida lenta, a gastronomia é posta em destaque com o objetivo de auxiliar na modificação de hábitos alimentares e na reinvenção do ato de comer. A grande defesa do projeto do *slow food* é uma alimentação comprometida com a preservação da biodiversidade e aliada na defesa de pequenos produtores com grande valorização do seu trabalho e produtos. (BUENO, 2016; GENTILE, 2016) Segundo Petrini (2005) a criação dessa nova gastronomia seria boa, própria e justa para com o prazer dos sentidos, do respeito à terra e da existência e valorização dos camponeses.

É fácil verificar que essas fases evolutivas da gastronomia ditam também regras de formas de aquisição de alimentos, que por ventura são influenciadas por uma rede de chefs de cozinha. Moneta (2011), afirma que

O contexto sócio histórico da atualidade definido, por alguns, como pós-moderno, caracteriza-se por uma transição do consumo de massa para uma cultura do consumo marcada pela existência de estilos de vida diferenciados que fazem surgir identidades diversificadas e agrupadas em segmentos cada vez menores. (MONETA, 2011, p.2)

Cria-se assim, uma série de tendências que afetam consumidores, gerando objetos de desejo de consumo e alimentando a mídia, seja ela geral ou especializada em gastronomia, que focam em tornar esses chefs em grandes celebridades do mundo atual.

As fases de evolução da gastronomia geram uma evolução também dentro do contexto de como os conhecimentos culinários são passados. A profissionalização exige técnica, método e, diante de tantas mudanças significativas acontecendo, o surgimento de escolas gastronômicas vai se intensificando. A França foi o grande berço para a codificação dos procedimentos e das técnicas culinárias, que contribuiu também para um vocabulário técnico próprio e para unificar o entendimento das preparações.

2.1.1 O surgimento das escolas gastronômicas

A primeira escola de gastronomia surge ainda no século XIX, no ano de 1895, em Paris, com o objetivo de ensinar os segredos da gastronomia. O Instituto de Artes Culinárias *Le Cordon Bleu* foi fundado por Marthe Distel, jornalista e editora da revista *La Cuisinière Cordon Bleu*. Seu nome é inspirado na *L'Ordre du Saint-Esprit*, ordem criada pelo Rei Henrique III no século 16 para expressar a excelência culinária. O símbolo da Cruz do Espírito Santo é uma fita ou um cordão azul, fazendo com que o nome *Le Cordon Bleu* se tornasse bastante reconhecido e celebrado e fosse adotado como a marca da escola no momento da sua concepção. Hoje a instituição está presente em cerca de 20 países e conta com 35 unidades. (LE CORDON BLEU, 2019)

O *Le Cordon Bleu* deu início às escolas gastronômicas, que impulsionou o surgimento de novas escolas na França e em outros países da Europa, como a Espanha, e avançou além do oceano, chegando também à América. Nos Estados Unidos o início do processo educacional profissional iniciou em 1946, com a fundação do *Culinary Institute of America*, instituição com referência no ensino do setor. Foi criada pós Segunda Guerra Mundial e tinha como missão auxiliar no recomeço de vida dos soldados, criando empregos e suprimindo a procura do mercado por profissionais qualificados para atuar nos hotéis e restaurantes. (MONTEIRO, 2009) Posteriormente o mercado americano revisou seu modelo educacional e ampliou sua oferta para além das técnicas culinárias, preparando o aluno também para o gerenciamento e administração de um estabelecimento. Modelo esse que foi implantado na criação dos cursos superiores no Brasil.

Os cursos da área de gastronomia surgiram pautados na noção de hospitalidade, visto que a comensalidade é um dos seus pilares. No Brasil não foi diferente. Até a década de 1970 os cursos eram voltados para o ensino de mulheres, com objetivo de ensinar truques básicos de cozinha, para um bom desenvolvimento como donas de casa. Ao final da década de 1970, com a chegada dos hotéis de luxo e chefs franceses para comandar suas cozinhas, o setor sentiu uma forte necessidade de profissionalizar as pessoas para o trabalho. Com a instabilidade econômica e o crescimento da inflação de 1980 o setor hoteleiro perdeu forças e retomou seu desenvolvimento no início da década de 1990. A abertura do mercado e a inserção de

alimentos importados em virtude da redução de impostos, a gastronomia no Brasil passa a se desenvolver de forma acelerada e a demanda por profissionais capacitados aumentou. A profissão, que antes era exercida por pessoas sem educação profissional, passou a ganhar novos status e a exigência de certificação passou a ser uma prática do mercado gastronômico, principalmente no que concerne o mercado gastronômico hoteleiro. (ROCHA, 2016)

Os cursos ministrados na área eram profissionalizantes, com foco em formar mão de obra qualificada para atender a demanda do mercado devido ao crescimento do setor hoteleiro durante a década de 1970. Com a abertura econômica mundial, o SENAC foi a primeira instituição a ofertar o curso, que foi bastante incentivado por órgãos internacionais. O primeiro curso técnico para a formação de cozinheiros foi criado em 1969, na unidade do Senac São Paulo de Águas de São Pedro. Em 1994 a instituição realiza uma parceria com *Culinary Institute of America* e lança o curso de Cozinheiro Chef Internacional, cujo professores eram chefs americanos e chefs de cozinha estrangeiros, principalmente franceses, que haviam se mudado para o Brasil. (MONTEIRO, 2009; ROCHA, 2016)

As escolas destinadas ao ensino da gastronomia são relativamente novas aqui no Brasil, ao passo de que em outros países, como a França, algumas escolas são seculares e de grande tradição. Os cursos superiores de graduação em Gastronomia no Brasil tiveram início no ano de 1999, quando foi ofertado pela Faculdade Anhembis Morumbi de São Paulo. A implantação do curso foi realizada por uma mulher, a Rosa Moraes, que hoje é embaixadora dos cursos de Gastronomia do grupo Laureate Brasil. Antes da oferta dos cursos superiores, para se tornar um profissional da cozinha, havia o curso de cozinheiro chef internacional, ofertado pelo Senac SP. Curso esse que também foi pioneiro na história da gastronomia no Brasil. (MINISTRONE, 2019) Em uma entrevista para a *Vogue* (2020), Rosa Moraes afirma que a gastronomia transforma o meio de vida das pessoas e que com a profissionalização do setor o Brasil se tornou um celeiro para discussões sobre o tema, fazendo a área cair no gosto popular. Segundo o INEP (BRASIL, 2019), o Brasil hoje conta com 157 cursos de Tecnologia em Gastronomia. Um grande salto de oferta no período de 21 anos de existência de curso superior na área no país.

Os cursos técnicos seguem a todo vapor com suas ofertas, com um caráter que tende a um viés mais “mão na massa” comparado com os cursos superiores. No curso

técnico o MEC não determina a obrigatoriedade de disciplinas. Sendo assim, o estabelecimento de conteúdos e de cargas-horárias são distintas para os dois formatos de oferta educacional. Nos cursos superiores, além das bases sólidas aplicadas às técnicas culinárias, as disciplinas também são compostas por Higiene, Gestão de pessoas, História, Química dos alimentos, Custos, Administração, Empreendedorismo, etc. Ou seja, nos cursos superiores é formado um estudioso da área, capaz de produzir conhecimento com embasamento científico, bem como para a gestão e administração de um empreendimento.

A escolarização gastronômica, tendo seu marco na França, estabeleceu vocabulários específicos, técnicos, que se tornaram universais. (BRAGA, 2017) A cozinha profissional se transformou em um código, código esse que segrega a gastronomia da culinária, como abordado no primeiro capítulo. Esse código traduz o entendimento e o interesse no setor. Palavras como “*brunoise*”² e tantas outras fazem parte do vocabulário dos profissionais e dos amantes da gastronomia, que caíram também no contexto popular do público consumidor dos *reality shows* de cozinha. Montanari (2008) aborda a comida como cultura, como linguagem, como gramática. O autor explana o universo simbólico do comer junto e do reconhecimento que a linguagem da comida carrega e frisa que “em todas as sociedades o sistema alimentar se organiza como um código linguístico portador de valores “acessórios””. (MONTANARI, 2008, p.158) Essa gramática, esse vocabulário, com o consumo pelo público interessado através das redes sociais e programas de tv, dissemina a gastronomia com uma aura de poder, de status e transforma os atores sociais através do porte desses valores. Valores esses que são traduzidos na segregação causada pelo emprego dos termos culinários estrangeiros.

2.1.2 Os concursos gastronômicos e reality shows

O que gastronomia tem a ver com consumo e comunicação? Vivemos cercados por ambientes midiáticos que exploram linguagens para nos seduzir se utilizando da lógica de consumo desenfreada. A grande onda gastronômica surge ligada à

² Nomenclatura dada a um corte clássico de cozinha.

comunicação e à sociedade do hiperconsumo – onde o capitalismo se embasa no empreendedorismo artístico, explorando estímulos estéticos e sensoriais. Lipovetsky (2007), no seu ensaio sobre a sociedade do hiperconsumo, parte de uma dinâmica do consumo diferente, onde o consumo não adere apenas a lógica da diferenciação social, status, prestígio, mas o valor de uso com uma nova condição adquirida onde o lazer e o prazer irão orientar os comportamentos e o reconhecimento, por possuir determinados objetos de consumo que adquirem uma motivação secundária. O consumidor passa a fazer escolhas entre as propostas de ofertas, buscando seus critérios individuais, sendo assim “o consumo ‘para si’ suplantou o consumo ‘para o outro’, em sintonia com o irresistível movimento de individualização das expectativas, dos gostos e dos comportamentos” (LIPOVETSKY, 2007, p.26).

A espetacularização e a gourmetização do alimento é refletida na midiaticização do alimento e, com isso, observa-se uma proliferação de programas culinários na TV, onde a figura do chef é a grande peça. A comida ser assunto na mídia não é algo novo, porém foi reconfigurada. Anteriormente era um assunto ligado à prática do lar, voltado para mulheres e seu cotidiano de donas de casa. O discurso utilizado era didático e utilitário, sem uma linguagem técnica largamente empregada. Hoje em dia essa linguagem é explorada junto à experiência estética e sensorial da gastronomia, deixando para trás o passado didático e utilitário. O gosto social de prática gastronômica se liga à mídia e fomenta o crescimento do grande fenômeno midiático atual: a gastronomia. (ARAÚJO, 2016)

Os formatos de realitys shows estrangeiros, que se baseiam em formatos de concursos gastronômicos, têm ganhado notoriedade nas mídias nacionais. Os programas visam o desafio, a competitividade, o trabalho sob pressão. São programas que fazem parte um momento de diversão e lazer, mesmo que transmita outros conceitos além do ato de cozinhar e servir, visto que escancara condutas morais e sociais que são imperativas dentro do contexto profissional da gastronomia. Valores como competição e determinação andam lado a lado com o desafio, bem como a agressividade e a pressão, seja entre os membros da equipe dos participantes, seja pelos jurados e suas críticas, que por vezes chegam a causar desconforto nos participantes aliado ao constrangimento. (ARAÚJO, 2016; LAVINAS, 2015)

2.2A profissionalização feminina na gastronomia

As escolas gastronômicas, inicialmente, foram criadas com o intuito de educar jovens mulheres a cuidarem do lar e aprenderem técnicas e truques básicos de cozinha. Ao longo do Século XX, com a expansão da indústria hoteleira, as escolas precisaram expandir seu leque de atuação e se dedicaram à formação profissional para alimentar o emergente mercado de trabalho no setor. Se o foco anteriormente era ensinar mulheres para o lar, com a expansão do ensino para o mercado de trabalho as mulheres continuaram a ter lugar cativo nas turmas, confere? Errado! A educação profissional foi desenhada para a labuta, para o público e não para o privado, para o mercado de consumo elitista de alta gastronomia. Com isso, as turmas de cunho profissionalizante, com imersão na gastronomia e não na culinária, eram destinadas ao público masculino. Vejamos, a primeira escola de gastronomia do mundo, datada de 1895, deu início ao ensino de mulheres apenas no ano de 1950, com a icônica Julia Child, que se tornou amplamente conhecida após o filme *Julie e Julia*. Já no Brasil, a chef Benê Ricardo foi a primeira mulher a cursar e se formar no curso de Cozinheiro do Senac de Águas de São Pedro, no ano de 1981.

Muito antes das mulheres darem o pontapé nos estudos formais, várias mulheres, cozinheiras, faziam história e se mesclavam à cultura e *terroir* das suas regiões de origem. Do século XVIII ao século XX, na França, várias mulheres receberam um título honorário, que foi concedido a cozinheiras profissionais que não tinham treinamento formal. O título era de *Mère*, que em sua tradução significa mãe, demonstrando forte apelo ao aspecto maternal traduzido na cozinha regional e popular servida por essas mulheres. Originalmente essas cozinheiras eram de Lyon, na França, por isso eram conhecidas como as *Mères Lyonnaises* e fazem parte da identidade gastronômica do local. Um jornal digital gastronômico, o Lyon Resto (2020), informa que essas mulheres foram cozinheiras de grandes famílias burguesas que, com a crise de 1929, ficaram desempregadas porque as famílias perderam condições de mantê-las empregadas.

Haddaji e Albors-Garrigós (2017) informam que foi uma *mère lyonnaise*, a Eugénie Brazier, a primeira mulher a receber três estrelas *Michelin*³, no ano de 1933, e que ela também foi a primeira chef mulher que obteve essa recompensa ainda em mais duas outras ocasiões, para dois restaurantes distintos. Ahluwalia (2019), no seu livro sobre “o lugar de uma mulher”, onde retrata inúmeras mulheres inventoras, cientistas, mães solteiras entre outros que mudaram o mundo através dos alimentos, dedica todo um capítulo à Mère Brazier. A autora abre o capítulo afirmando que a Alta Cozinha de Paris era nada mais nada menos que um clube estritamente masculino, porém foi a camponesa dura do interior, a Eugénie Brazier, que derrotou “os meninos” para se transformar em umas das chefs mais condecoradas da história da França. Segundo o jornal digital Lyon Resto (2020), a Mère Brazier treinou inúmeros chefs de cozinha, entre eles o aclamado chef Paul Bocuse. O jornal também informa que dez anos antes de receber as três estrelas *Michelin*, ela havia recebido duas estrelas do famoso guia em seus dois restaurantes.

Dentro de um contexto onde as mulheres não recebiam uma educação profissional formal, mas passaram a ser reconhecidas nas atividades desempenhadas na cozinha, inclusive no que compete a educar profissionalmente homens atuantes nas cozinhas, como a Mère Brazier fez com Paul Bocuse, as escolas gastronômicas iniciaram o aceite de mulheres nos seus respectivos cursos profissionais. Uma das primeiras foi a Julia Child, americana que residia em Paris devido ao trabalho de seu marido. Estudou na tradicional escola francesa de técnicas culinárias e hospitalidade em 1950. A chef adentra em um mundo que possui um cenário predominantemente masculino e se destaca como uma das primeiras mulheres a cursar a escola Le Cordon Bleu, que anteriormente não permitia mulheres como alunas na instituição. (DEMOZZI, 2011) Child passa a difundir o conhecimento adquirido na escola através de livros e programas de televisão, segregando o conhecimento técnico do conhecimento doméstico. Julia escreveu um livro “Minha vida na França”, onde relata as passagens do seu processo de formação no Le Cordon Bleu, bem como aspectos da sua vida pessoal. Também escreveu o livro “dominando a arte da cozinha

³ Originalmente concebido pela indústria de pneus Michelin em 1889 como um guia de informações úteis para encorajar motoristas a pegarem a estrada, o guia obteve um crescimento de influência na seção de restaurantes. Com isso, em 1926, o guia passou a conceder estrelas aos restaurantes em destaques. Suas avaliações são feitas por uma equipe de clientes ocultos que visitam restaurantes de forma anônima. Ganhar as famosas estrelas é sinônimo de reconhecimento e é almejado por muitos chefs. (MICHELIN, 2020)

francesa”, que possui dois volumes e não há edição traduzida para o português. Foi apresentadora de programas de tv como o “The French Chef” e o “Dinner at Julia’s”.

Enquanto na França as mulheres haviam adentrado no mundo da educação profissional gastronômica, no Brasil essa mudança andava a passos bem lentos. Benedita Ricardo, conhecida como Benê Ricardo é mineira e ficou órfã aos oito anos de idade. Começou a fazer trabalho doméstico desde então, em troca de alimentação e moradia. Anos depois, uma vizinha da casa onde morava, ofereceu-lhe um emprego de doméstica na casa de uma família alemã. Trabalhou por 18 anos com essa família, chegando, inclusive, a ir morar na Alemanha com eles. Seu contato com a cozinha alemã e demais culinárias europeias se estreitaram muito nesse período. Após 18 anos trabalhando para essa família, Benê participou de um concurso culinário organizado pela Revista Cláudia, ficando em primeiro lugar. O concurso abriu as portas para uma execução mais profissional de seus dotes culinários. Após o período de experiência na revista, Benê iniciou um trabalho em uma empresa de *catering*, preparando banquetes para eventos. Em um dos jantares que promoveu, Benê encantou o então presidente militar Ernesto Geisel, que se encantou com sua comida alemã e solicitou ao diretor da Federação Nacional do Comércio uma bolsa de estudos no Senac para que a cozinheira pudesse se aperfeiçoar. (BRIGUGLIO, 2020)

Esse, então, foi o pontapé para a inserção das mulheres no curso de Primeiro Cozinheiro do Senac, na unidade de Águas de São Pedro. O ano era 1981. O que muito se oculta da romantização dessa história é que Benê não teve direito à estadia, visto que era exclusivamente de homens e, “ao mesmo tempo em que era estudante do Senac, era também professora: ela ensinava gastronomia germânica para os professores da unidade”. (BRIGUGLIO, 2020, p. 172) Após a conclusão do curso, Benê se tornou a primeira mulher formada no Brasil. Mesmo portando um diploma igual aos seus pares masculinos, Benê enfrentou muita dificuldade na inserção no mercado. Mulher e negra, enfrentou machismo, racismo e muito boicote nas cozinhas pela qual passou. Se reconhecendo como chef e cansada das experiências traumáticas, a chef se tornou uma banqueteira profissional e passou a desenvolver consultorias. Paralelamente a estas atividades, estava imersa no mundo da docência. A chef participou da seleção para o *Bocuse d’Or* em 2001, ficando em segundo lugar no Brasil, mas sem a chance de representar o Brasil na França. (BRIGUGLIO, 2020; JÁ ALIMENTAÇÃO, 2018) Infelizmente, assim como tantas outras mulheres e, ainda

sendo mulher e negra, Benê teve muito do seu trabalho invisibilizado. O seu falecimento em 31 de março de 2018 não trouxe palavras, recordações de momento da grande mídia. Em vida relatavam sua trajetória com heroísmo e superação, onde “Benê foi uma pioneira, uma mulher que rompeu barreiras e que sentiu na pele o racismo, o machismo e o preconceito de classe. [...] Ela é mais uma mulher cujo trabalho inestimável permanece invisível e sem o devido reconhecimento do grande público.” (BRASIL DE FATO, 2018)

Como dizem, Benê Ricardo foi a pioneira, foi quem abriu as portas para que as mulheres vislumbrassem um caminho a seguir na atuação profissional gastronômica. Depois dela, muitas outras mulheres travaram batalhas no universo das cozinhas profissionais e não caberia aqui citar todas, mesmo que elas tenham uma imensa relevância dentro do processo de profissionalização feminina na gastronomia. Dito isso, em virtude de uma seleção temporal e de relevância no contexto profissional e dos concursos gastronômicos já abordados nesse capítulo, traremos um recorte da chef Giovanna Grossi. Giovanna Grossi, de acordo com sua mini biografia na página do seu restaurante Animus, é formada em Gastronomia pela Anhembi Morumbi de São Paulo e, logo após se formar, foi estudar na França. Passou por diversas escolas tradicionais como o Instituto Paul Bocuse e o Instituto Alain Ducasse, além de ter trabalhado em diversos restaurantes renomados e com estrelas *Michelin*. A chef participou do *Bocuse D’Or*, o principal concurso internacional para jovens chefs e venceu a etapa brasileira e a latino-americana. Com isso, Giovanna tornou-se a primeira mulher brasileira a chegar às finais mundiais do concurso. Em uma entrevista para a Revista Cláudia (2020), Giovanna afirma que estar na disputa predominantemente masculina “foi como estar numa jaula de leões”. Importante pontuar que Cláudia é uma revista voltada para o público feminino, mas é onde a chef conseguiu visibilizar o seu discurso, a sua crítica social. Hoje a chef comanda seu restaurante localizado em Pinheiros, São Paulo, chamado Animus, além de ser a única jurada feminina da competição do *Bocuse D’Or* e ser a presidente da Academia D’Or, uma ONG criada por ela para formar times para competir no concurso do *Bocuse D’Or*.

No próximo capítulo será apresentado as análises das entrevistas realizadas com profissionais do mercado gastronômico da cidade do Recife, focado nas representações que os profissionais possuem da atuação feminina nas cozinhas profissionais.

3. REPRESENTAÇÕES SOCIAIS DOS CHEFS DE COZINHA

Os entrevistados do estudo são em sua maioria homens, representando seis contra três da população de mulheres. Residem em sua maioria em Recife. Apenas três dos entrevistados residem em Olinda. Possuem faixa etária de 27 a 54 anos, sendo então representados por integrantes da nova geração de profissionais tanto quanto representação da velha guarda. Observa-se uma diferença de escolaridade e visões de mundo entre essas gerações. Os mais jovens explicitam uma maior valorização quanto à formação via ensino superior. Os demais trazem uma abordagem distinta, onde apontam que o conhecimento é construído de forma mais autônoma ou através de cursos livres ou técnicos. Apesar da diferença de visões acerca do formato de obtenção de conhecimento profissional, os entrevistados mostraram unanimidade e exaltação pela aquisição de conhecimentos e experiências através da prática, do fazer. Ou seja, a atuação direta nas cozinhas dos restaurantes.

Quanto à escolaridade, sete entrevistados possuem ensino superior completo e dois possuem apenas o ensino médio, um deles com nível técnico de Cozinheiro. Quanto à formação superior, encontram-se cursos diversos e que vão além da Gastronomia, como Publicidade e Propaganda, Administração e Hotelaria. Apenas dois entrevistados afirmaram ter pós graduação, um com mestrado em Segurança Alimentar e outro com especialização em áreas afins, como Gestão de Negócios. Em sua dissertação sobre o que faz de um chef um chef, Braga (2017) apresenta que existem três processos diferentes na formação do cozinheiro profissional. São elas: autodidata, técnica ou por meio de curso de graduação. No recorte do nosso estudo, observou-se esses mesmos três processos de formação, importantes para a reflexão sobre o poder do saber fazer culinário atrelado com os locais de trabalho no qual os entrevistados estão inseridos. Sendo assim, o ponto crucial do processo de formação é a construção de uma base de conhecimento aliado às competências para a profissão, como o método, a técnica, a organização, a criatividade e as referências, que são obtidas através de pesquisas, viagens, redes sociais, conforme relatado pelos entrevistados.

Quanto à profissão, todos foram categóricos ao afirmar que são cozinheiros, mesmo com cargos de chefs de cozinha. De uns tempos para cá há uma defesa, em

busca de desmistificar a glamourização do chef de cozinha, de se apropriar e verbalizar que cozinheiro é profissão e chef de cozinha é cargo. O que de fato é verdade. Ser chef é um cargo de confiança e liderança. Ser chef exprime poder, status. Sendo assim, é comum observar que, para evitar pedestais, mesmo que estes continuem existindo, os chefs de cozinha afirmem que são cozinheiros antes de qualquer coisa. Isso aproxima eles da equipe e, de certa forma, mesmo com o cargo de chef, que exprime liderança, torna as relações da cozinha um tanto menos abissais em suas diferenciações hierárquicas.

Dentre a ocupação remunerada principal, cinco dos entrevistados afirmaram que sua principal fonte de renda é com consultoria gastronômica, exercendo a função de chefs consultores em estabelecimentos de alimentação. As atuações como consultores é diversa, variam desde treinamentos de equipe, à assinatura de cardápio e a controle de qualidade. Quatro entrevistados afirmaram que sua ocupação principal é como chef de cozinha. Três deles como chefs proprietários dos seus estabelecimentos e um como cozinheiro chef contratado.

Os entrevistados possuem tempos de carreira distintos. Apenas dois dos entrevistados possuem menos de 6 anos de experiência na área, os demais possuem entre 10 a 30 anos de experiência em cozinha profissional. Muitos não souberam quantificar em quantos estabelecimentos já trabalharam, principalmente os que são consultores. Dentre o período de estágios e trabalho formal, eles apontaram que há muita sede de conhecimento e isso fez com que a diversidade de locais fosse constante, para construir aprendizados distintos. Ao ser questionado sobre o período de descoberta da gastronomia e transformação em profissão 8 dos 9 entrevistados afirmaram que a ligação com a cozinha vem da família, principalmente da relação com as mães e as avós. Fato importante, pois o interesse pela gastronomia derivou da cozinha doméstica, através das mãos das mulheres de suas famílias, visto que elas são as responsáveis pela gestão do lar, mesmo que a culinária caseira tanto se distancie da praticada dentro dos espaços hierarquizados e carregados de poder da gastronomia. A entrevistada 3 foi categórica ao afirmar que sempre gostou de cozinhar, em virtude de estar constantemente em contato com as produções culinárias de sua família, principalmente da sua avó. A forma que enxergou de se inserir no meio profissional foi fazendo a faculdade de gastronomia e estagiando bastante desde o primeiro período do curso e informa

a cozinha sempre foi muito presente e forte na minha vida, minha família ia muito pra sítio, então cresci dentro da cozinha, vendo minha avó cozinhar.

O entrevistado 7 afirma que sua mãe foi seu pontapé para a atuação na cozinha e diz:

Descobri com minha mãe. A gente tinha que ajudar nas tarefas de casa e eu sempre quis ajudar na cozinha. Minha família é do sertão, muito simples, mas a comida sempre foi motivo de alegria e reunião.

Ao escutar essas falas remonto à constante busca atual pelo que chamam de cozinha afetiva, essa comida que traz aconchego e que, por muitas vezes, é trazida para os estabelecimentos gastronômicos com um forte apelo às matriarcas das famílias dos chefs que ali atuam. Apenas um não tinha uma relação estreita e não sabia cozinhar quando se interessou pela área. Todos os demais ajudavam na cozinha ainda crianças e expressaram nostalgia e carinho por essas lembranças. Frisaram ainda que não sabiam muito como se inserir no meio gastronômico. Sete deles relataram que a forma de ingressar de maneira mais formal no setor foi buscando uma formação profissional, seja no nível técnico ou superior. Apenas um dos entrevistados afirmou que não teve estudo formal para exercer a profissão, que sua formação foi autodidata e através da coleção de experiências pelos estabelecimentos em que atuou.

Quando indagados sobre as áreas de maior interesse, foi perceptível a diversidade de caminhos que a gastronomia proporciona. Foram identificados desde o gosto por pesquisa antropológica da alimentação, quanto por consultoria, devido à sua capacidade de lidar com diversos segmentos. Dois entrevistados foram categóricos no sentido de considerar que a criação é o que mais encanta e o que mais gostam de fazer. Quatro deles afirmaram que gostam de cozinha quente, onde uma especificou que sua preferência é voltada para cozinha brasileira, a outra, cozinha clássica, e outros dois, cozinha contemporânea, *fusion*, onde a criação e o uso de técnicas distintas se fazem presentes.

Ainda aplicado à etapa de área de maior interesse enveredamos sobre o que mais se gosta e o que menos se gosta da atividade profissional na gastronomia. Apenas um entrevistado afirmou que o que não gosta é da tecnologia, que prefere a forma analógica da produção. O entrevistado 2 afirmou que odeia mesmo é trabalhar aos domingos e que

é muito cansativo, perco muitos momentos especiais com a família por estar trabalhando. O que mais pesa são as datas especiais.

Três dos entrevistados, que são inclusive chefs proprietários, afirmaram que curtem o fato de que são cozinheiros, mas isso é o que de fato menos conseguem fazer nos seus estabelecimentos, pois precisam lidar com toda a burocracia da administração. A produção, que é a grande paixão, acaba ficando em último plano, conforme fala do entrevistado¹

pra eu tá dentro da cozinha eu tenho que resolver muita bronca e eu não gosto disso, queria ficar só na cozinha.

Três entrevistadas, as únicas mulheres do grupo, afirmaram que o que menos gostam envolve muita coisa, desde a romantização da precariedade do trabalho do cozinheiro ao machismo que impera na profissão. A entrevistada 3 diz que

o machismo estrutural e a subestimação da mulher é muito presente nas cozinhas profissionais. É algo que rola em todas as áreas, né? Em qualquer situação as mulheres passam por isso.

Com o crescimento das redes sociais e seu poder de acolhimento tem surgido muitas páginas no Instagram com o objetivo de denunciar e acolher mulheres vítimas do machismo na gastronomia. As denúncias ocorrem de forma anônima e são publicadas frases e situações vivenciadas pelas mulheres que demonstram quão estrutural e naturalizada é a violência para com as mulheres que adentram nesse universo, tido como tipicamente masculino. Relatos como insatisfação de homens que não aceitavam receber ordens de uma “menina” (sic) a relatos de assédio sexual. Doloroso e necessário, a violência naturalizada e romantizada está cada dia mais escancarada. Muitas chefs ecoam e somam vozes para chamar atenção para as situações vivenciadas e sofridas pelas mulheres na gastronomia, vítimas de opressão, do machismo, da insalubridade da cozinha e de toda sua rede masculinizada. Guareschi (1995) pontua que a permanência na história é fornecida através da vida pública, visto que ela não paira apenas sobre uma geração e, com isso, não fica restrita e pertence apenas aos que nela vivem. A ocupação dos espaços públicos pelas mulheres se torna um movimento político de resistência e marcação temporal. É a busca pela escrita de uma história que se almeja mudanças, pois “é a arena de encontros da vida pública que garante as condições para descobrir as preocupações comuns do

presente, projetar o futuro e identificar aquilo que o presente e o futuro devem ao passado” (GUARESCHI, 1995, p.68)

A entrevistada 5 pontua que a romantização da violência nas cozinhas precisa ser quebrada e frisa a militarização da cozinha, decorrente da implantação do modelo militar desenvolvido nas cozinhas profissionais por Escoffier no século XIX, que buscou trazer a organização e a setorização militar, implantando as hierarquias da brigada de cozinha baseadas em autoridade, função e responsabilidade.

O oprimido quer devolver na mesma moeda e a violência vira um ciclo sem fim e isso faz muita gente desistir do mercado, mas essa nova geração vem quebrando e questionando muita coisa. A cozinha é muito militarizada, é um ambiente insalubre. Precisa ter ordem, mas não precisa ter violência. Essa inquietação da nova geração sobre gênero, felicidade e tantos outros pontos questionados vai gerar muitos frutos e muitas mudanças. Na França já tá sendo bastante discutido caminhos para evitar essa violência. (Entrevistada 5)

O discurso do entrevistado 4, relativo às mulheres e sua atuação, afirma a masculinização das panelas, frisando que o problema da mulher é a expressão das emoções de forma exacerbada e o fato de terem filhos, pois *se o filho tiver febre, acabou-se a mulher*. E arremata com a fala:

as mulheres que trabalhavam na cozinha de antigamente eram mulher macho sim senhor, guerreiras, arrimo de família, não é feito hoje que é tudo fresca, filhinha de papai.

Observa-se a necessidade do bloqueio da feminilidade, da delicadeza, que tanto foi abordado com ponto positivo nas mulheres em tarefas que exigem esses atributos – ao mesmo tempo que era também apontado como ponto negativo na execução da rotina de uma cozinha profissional. Com a fala acima frisa-se que mulheres, dentro de suas competências e tarefas, ganham notoriedade ao desempenharem suas atividades se forem *mulher macho*, reforçando a necessidade de aquisição de trejeitos masculinos para imporem respeito e serem respeitadas. Melhor, serem vistas. Serem tratadas como igual, mesmo que isso de fato não aconteça.

Indagados sobre o que gostam mais dentro do setor da gastronomia os pontos abordados foram a correria e a dinâmica, o contato com o alimento e de forma unânime o que mais se gosta de fazer é cozinhar. O entrevistado 6 diz que

cozinhar traz muitas possibilidades, podemos utilizar a criatividade para executar as tarefas e isso é muito instigante.

A etapa sobre a atuação de homens e mulheres nas cozinhas profissionais foi um momento de grande aprendizado com meu olhar perante a área atuando como professora e coordenadora pedagógica na formação acadêmica dos futuros profissionais. Ao serem questionados, um dos entrevistados foi categórico ao indagar: “a pergunta é sobre gênero?”. Curiosa a percepção da inquietação perante essa pergunta, como se tivesse ocorrido um bug no fluxo da entrevista, onde majoritariamente os homens entrevistados passaram a relativizar as palavras e a traçar um paralelo da atuação masculina versus a atuação feminina. As mulheres entrevistadas foram mais diretas nas respostas, afirmando que acham interessante a atuação, porém criticam a cumplicidade excessiva entre eles, a falta de acesso que dão às mulheres.

São eles por eles e nada mais, eu acho bem esquisito. Eu milito muito, me exponho muito. Acredito que estou mudando algumas coisas dessa forma. Aí a gente coloca medo em homem, né? Botando medo eles não vão chamar a gente pra nada porque somos muito polêmicas, mas cozinhar é um ato político. (Entrevistada 3)

A entrevistada 5 ficou pensativa, como se buscasse uma fala sem agressão, afirmando que a curto prazo achava a atuação positiva, olhando para o lado pessoal, para o homem como ele mesmo, porém avaliando pelo lado macro, para a atuação do homem na sociedade, criticou o narcisismo e o heterocentrismo. Em sua fala, afirma que

eles são o centro da gastronomia. Se fosse desenhar o mapa, eles seriam a Europa. Para eles é como se sem eles não existisse cozinha, direcionamento, firmeza, liderança. Não tem nada.

Apenas um entrevistado foi pontual, sem arroudos, sem ligação direta e exposta ao contraponto homem x mulher e afirmou que a atuação masculina é boa, porém varia bastante de profissional para profissional porque “uns são mais ativos e outros são mais parados”. Os demais mediram as palavras e trouxeram contrapontos, afirmando que nas cozinhas profissionais os chefs são homens enquanto que nas casas, nos lares, quem toma conta das cozinhas são as mulheres, conforme abordado no capítulo 1, onde trabalhou-se sobre a cozinha como lugar de fala e pertencimento feminino. O entrevistado 1 traça o paralelo com um resgate de que a cozinha é majoritariamente masculina, apesar das mulheres serem o berço da cozinha por terem embasado toda a história da alimentação.

O homem recebe o título de chef e as mulheres são classificadas como cozinheiras. Vem o discurso de que cozinha é uma área mais pesada e isso prevalece na cozinha do mundo todo, essa predominância masculina. E infelizmente são poucas mulheres que ocupam lugar de destaque. Tem muita coisa por trás, requer muita pesquisa aí.

Ao serem questionados se os homens atuam melhor que as mulheres em alguma área específica da gastronomia todos os homens foram taxativos na questão da força física. O entrevistado 2 ao ser indagado porque julgava a fragilidade da mulher, respondeu que

cozinhar só com mulher é bronca porque precisa fazer tudo em pequenas quantidades devido ao peso e que os homens não, não tem muita frescura, se queimam, pegam no peito e seguem.

Também foi trazido um paralelo à divisão dos setores nas cozinhas profissionais, vindo à tona a percepção de que os homens são melhores nas cozinhas quentes enquanto as mulheres são melhores na confeitaria. Interessante perceber o olhar diferenciado das mulheres, afirmando que existem atividades sim que são melhores desenvolvidas por homens e por mulheres, celebrando as diferenças e o papel de cada um nas atividades, porém afirmando que tudo que os homens fazem as mulheres também são capazes. A entrevistada 5 enfatiza a dificuldade de se avaliar a atuação em um cenário onde existem poucas mulheres atuantes e finaliza que é preciso ter mais abertura da atuação feminina na gastronomia para que possa ser avaliado melhor. Da mesma forma, ao serem questionadas se as mulheres se destacam melhor em alguma área, as entrevistadas permaneceram com seu ponto de vista em relação à atuação masculina x feminina. A entrevistada 9 afirmou que há coisas que não são do gênero, que tem mais a ver com caráter, qualidades individuais. Quanto aos homens, todos os entrevistados afirmaram que as mulheres são melhores na atuação com confeitaria porque requer menor grau de força e um maior grau de detalhes, enfatizando a organização feminina e a delicadeza. O entrevistado 4 e a entrevista 5 trouxeram momentos ricos, voltados para a inserção do público LGBTQ+ nas cozinhas profissionais, onde afirmam predileção por homens gays, pois

Possuem força física e delicadeza, juntando os melhores atributos do homem e da mulher que exercem a cozinha como profissão.

Em todo o desenvolvimento das entrevistas, mesmo que de forma velada, foi percebido uma associação a características consideradas naturais do feminino, como

a delicadeza, bem como do masculino, como a força física. Importante salientar a visão sexista e a reprodução dos estereótipos presentes na sociedade. O senso comum ilustra a maneira como as representações sociais se desenham e se influenciam na comunicação, visto que “as representações sustentadas pelas influências sociais da comunicação constituem as realidades de nossas vidas cotidianas” (MOSCOVICI, 2007, p.8). Guareschi (1995) coroa a concentração das análises das representações sociais não apenas no engendramento dos processos de comunicação e vida, e frisa que “os processos que engendram representações sociais estão embebidos na comunicação e nas práticas sociais: diálogo, discurso, rituais, padrões de trabalho e produção arte, em suma, cultura” (GUARESCHI, p.79) A divisão de funções de forma sexual, reforçada através das atividades a serem desempenhadas por cada gênero, conforme apontado por Hirata e Kergoat (2008), prevalece ao optar pelos homens gays por terem a força do homem e possuírem, no combo, o que mais interessa das mulheres nas atividades da cozinha: a delicadeza. Atividades essas pautadas principalmente no que concerne à cozinha quente, tida como um local mais viril, mais masculina; e da confeitaria, como um local mais delicado e detalhista, mais feminino. A masculinidade imperativa da cozinha foi abordada também na questão da orientação sexual, onde a entrevistada 3 afirma que

existem três tipos de cozinheiros: mulher, homem, gay. Os gays pra mim são os melhores. Conseguem ser artístico, inovador. É diferente... peculiar!

e o entrevistado 4 arremata, se referindo à atuação masculina perante a feminina e a sua respectiva valoração.:

a masculinidade é muito frágil, né?

Santos e Minuzzo (2019), em sua pesquisa sobre a associação da figura feminina à confeitaria profissional, investigam as relações de gênero na cozinha profissional, especialmente dentro da confeitaria. Com isso buscam compreender as estruturas que levam à diferenciação da divisão sexual através da associação com os padrões sociais femininos. Ao evidenciarem a existência dessa forte associação, as autoras afirmam que isso tende a direcionar as mulheres a áreas específicas da cozinha, como ocorre na confeitaria. Fica claro na fala dos entrevistados essas mesmas associações.

As mulheres embasam toda a história da alimentação, são o berço da cozinha. Basta a gente observar as doceiras, as tapioqueiras, as boleiras, as

marisqueiras... Geralmente elas ocupam mais a pastelaria e confeitaria por ser uma área que requer menor grau de força e maior grau de detalhes. (Entrevistado 1)

Na minha cozinha tenho um homem e uma mulher no fogão. A mulher tira pratos que sei que requer mais detalhes e sensibilidades porque sei que ela tem mais isso do que o outro cozinheiro, que é do sexo masculino. (Entrevistado 1)

Eu acho que a mulher atua melhor na confeitaria porque ela é mais frágil, não aguenta carregar peso. (Entrevistado 2)

Eu poderia falar que mulheres são melhores na confeitaria, mas conheço muitos homens bons na área também, apesar da maioria serem gays. (Entrevistada 3)

As lésbicas são mais voltadas à cozinha quente, mas a maioria das mulheres são mais voltadas à confeitaria mesmo. (Entrevistado 4)

A confeitaria exige uma delicadeza maior. A paciência que a mulher tem e a sua delicadeza acabam influenciando nisso. (Entrevistado 6)

As melhores boleiras se encontram em Pernambuco. As mulheres são muito boas como culinárias também. A mulher tem o pé na cozinha, desde a amamentação tem a responsabilidade de alimentar a família. Na época que comecei eu escutava que cozinha (profissional) era lugar de mulher, de gay, hoje não é mais assim. (Entrevistado 7)

As mulheres são atenciosas, detalhistas. Aqui na cozinha todo mundo faz tudo, mas geralmente o que precisa de maior riqueza de detalhes são as mulheres que assumem. (Entrevistado 9)

Essa associação também é posta quando o homem se coloca na posição de confeitoiro, onde o mesmo é apontado e julgado por ser uma atividade classificada como feminina. O homem, para ser enquadrado como tal dentro da equipe, precisaria desenvolver atividades classificadas como masculinas, como a cozinha quente. Essa situação deixa claro como a divisão sexual e de gênero é evidenciada e posta em prática, circulando e se retroalimentando dentro do próprio sistema.

As estruturas patriarcais e o machismo se manifestam de diversas formas a partir do momento em que a mulher passa a ocupar espaços no mercado de trabalho, principalmente quando são espaços tido como espaços masculinos. No caso das cozinhas profissionais é manifestado em forma de violência, que é naturalizada por grande parte das pessoas. Questionados sobre a atuação profissional com mulheres na equipe, todos os entrevistados afirmaram que já trabalharam com mulheres na equipe. A maioria se resumiu a dizer que sim, apenas o entrevistado 4 que, no decorrer das perguntas, prolongou. Ele descreve que antes das faculdades existirem a maioria das mulheres nos restaurantes ficavam no setor de limpeza, na pia, que

poucas de fato eram da cozinha. E finaliza trazendo um dado que comprova e aborda a questão da violência naturalizada, ao informar que com muitas mulheres conseguiam oportunidade com estágios nos restaurantes por favorecimento do proprietário ou do chef, que possuíamos segundas intenções com as candidatas. Abusos sexuais e assédio moral são cenas do cotidiano das mulheres que atuam nas cozinhas profissionais e que, hoje, com as redes sociais, vêm sendo amplamente divulgados através de grupos de rede de apoio e de denúncias, como o @machismonacozinha na rede social Instagram. Resende e Melo (2016) relatam a cozinha como um ambiente majoritariamente masculino e, nas entrevistas com chefs mulheres, estas afirmam que muitos homens eram resistentes a receber ordens vindas de uma mulher, mesmo elas sendo suas superiores. E, com isso, essas chefs sentiam a necessidade de assumir um perfil mais masculinizado para obter um melhor rendimento e respeito ao assumir posição de liderança, conforme citado na entrevista na chef Roberta Sudbrack no segundo capítulo dessa dissertação. Compreender as representações sociais se torna importante para nortear, nomear e definir os inúmeros aspectos da realidade cotidiana, “de maneira a interpretá-los, estatuí-los e, se for o caso, de tomar uma posição a respeito e defendê-la” (JODELET, 1989, p.32) e, assumir um perfil que condiz com a realidade do local em que se está inserido, passa a ser prática recorrente entre as mulheres que atuam nas cozinhas profissionais, mesmo que de forma inconsciente.

Em uma pesquisa acerca das diferenças de gênero na evolução da carreira do chef de Alta Cozinha, Albors-Garrigos (2020) chega a um resultado que demonstra que a carreira de chef requer várias habilidades, que devem ser desenvolvidas e exercitadas em conjunto. Durante as entrevistas ficou claro na fala dos entrevistados que essas habilidades são fundamentais, principalmente no que concerne à liderança, mentoria e administração do negócio. A carreira depende do aprendizado, da evolução e, na grande maioria das vezes, culmina na realização da montagem do seu próprio restaurante ou, no caso dos consultores, de ter cardápios assinados em diversos restaurantes. Porém, ao se tratar de homens e mulheres atuando nas cozinhas profissionais, Albors-Garrigos (2020, p. 439) enfatiza que há “duas diferenças principais entre a amostra de chefs mulheres e a amostra geral de chefs: elas exigiam mais orientação”. O processo de profissionalização das mulheres acaba necessitando de mais etapas no que concerne à atuação na vida pública. Haddaji

(2018) ao pesquisar sobre o progresso profissional feminino para a formação de chef, aborda como a Alta Cozinha possui uma influência forte sobre o gênero e como isso se repercute na avaliação e no reconhecimento da tarefa de cozinhar no espaço profissional e doméstico. Apesar de barreiras serem encontradas de forma geral por todos os profissionais,

os resultados da pesquisa confirmaram o principal argumento de que as mulheres estão sub-representadas devido à cultura masculina do trabalho na cozinha e da indústria culinária. As mulheres, portanto, precisam lidar com isso e seguir se desenvolvendo profissionalmente para conquistar o seu lugar (HADDAJI, 2018, p. 268)

E a autora arremata em seu outro estudo sobre as barreiras de acesso da chef feminina às estrelas *Michelin* que “quanto mais alto o status no campo da alta gastronomia, menos mulheres ocupam cargos de prestígio” (HADDAJI, 2017, p. 320). Como abordamos no primeiro capítulo desse estudo, embora cozinhar tenha sido considerada uma competência feminina desde os primórdios, quando torna-se uma atividade profissional, é considerada uma atividade masculina.

Questionados sobre a atuação profissional com mulheres na chefia da cozinha, os entrevistados mostraram que a realidade ainda é majoritariamente masculina e trouxeram contribuições importantes.

Só tive mulher chef no exterior. Aqui no Brasil, não. (Entrevistado 1)

Como sou o chef consultor, nunca tive a mulher chefiando, mas coloco muitas mulheres como cozinheira responsável. (Entrevistado 2)

Antes de eu ser consultora eu nunca trabalhei em restaurante com mulher na liderança, em destaque. Ou tava na pia, ou na salada, na limpeza, ou era garçoneiro, ou gerente. Mas dentro da cozinha mesmo, no operacional, nenhuma na chefia ou em cargo de mais confiança. (Entrevistada 3)

No exterior eu trabalhei com muitas mulheres. Aqui no Brasil, por ser chef consultora, quem fica na liderança sou eu. (Entrevistada 8)

Eu tinha uma que era o cão, gritava com a gente porque tinha que se sobrepor através da força. Era a forma dela ter respeito. (Entrevistado 4)

Sim, em alguns estabelecimentos em São Paulo. Foi incrível. O primeiro exemplo de uma chefia feminina e ela era magnífica, conduzia a equipe dela de forma firme. (Entrevistada 5)

As mulheres vêm ganhando mais espaço dentro das cozinhas profissionais ao longo dos anos, mas quando chegamos na questão da liderança, ainda há muito caminho a percorrer. Ao questionar se as mulheres são preteridas das cozinhas profissionais foi

unânime a concordância dos entrevistados que sim. Alguns tentando minimizar dizendo que

Não concordo que sejam, porém elas precisam demonstrar força, vontade e que sabem o que estão fazendo (Entrevistado 2)

Enquanto outros frisavam que achavam as mulheres rejeitadas do ambiente profissional sim e que isso estava muito atrelado à questão da força física e da questão sentimental. Esses dois pontos foram recorrentes em todas as respostas, inclusive na resposta do entrevistado que buscou suavizar sua fala.

Devido à recorrência e exaltação da necessidade da força física, os entrevistados foram orientados a opinar sobre a necessidade da aquisição de trejeitos masculinizados para adquirir respeito na cozinha. Curiosamente o entendimento sobre trejeitos masculinizados foram compreendidos como agressividade. Moscovici (2007, p.8) sustenta que as representações constituem a realidade do nosso cotidiano e “servem como principal meio para estabelecer as associações com as quais nós nos ligamos uns nos outros”. Tendo a base das representações sociais e verificando o quanto elas circulam e se entrecruzam continuamente, visualizamos a cristalização da violência naturalizada dentro do contexto das cozinhas profissionais pelo simples fato da associação dos trejeitos masculinos como sinônimo de agressividade. Apenas a entrevistada 8 informou que não acha necessário que a mulher adquira trejeitos masculinos para adquirir respeito e que consegue fazer isso sendo ela mesma. O entrevistado 1 foi o único que não trouxe a questão dos trejeitos unicamente para o campo da agressividade tida como natural nos homens. Ele abordou mais a questão da aparência física ao se referir sobre os trejeitos e até se surpreendeu ao ser questionado sobre o ponto.

Geralmente as mulheres cozinheiras adquirem isso mesmo: cabelo curtinho, posturas mais masculinizadas para ficar em pé de igualdade e galgar posto. Dificilmente você vê mulher ocupar cargo de chefia sendo afeminada. Eu nunca tinha pensado nisso antes dessa tua pergunta. É até interessante de ser estudado. Nunca tinha reparado nisso antes.

A entrevista encerra com o questionamento acerca da contribuição de ampliação da qualidade do serviço com uma maior atuação das mulheres. Grande parte das respostas foram direcionadas para pontos como organização, beleza, criatividade. A entrevistada 5 aprofunda:

Contribuiria de todas as maneiras. Principalmente na saúde emocional e mental, no clima da cozinha, do ambiente de trabalho. A liderança feminina é diferente, temos um olhar mais coletivo.

Alguns entrevistados se colocaram como se necessitassem optar por dois caminhos distintos em uma bifurcação, sem trazer uma resposta clara, com muita prolixidade e, no fim, prevalecendo a ideia de que cada um tem sua importância dentro da cozinha e rotular não é o caminho, pois homens e mulheres desenvolvem competências inúmeras que se completam.

4. CONCLUSÕES

Pretendi, durante o caminho trilhado deste estudo, analisar as representações dos profissionais de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia, compreender as representações sociais que fazem os profissionais da gastronomia sobre as mulheres do mercado de trabalho gastronômico, analisar a repercussão das representações sociais na ocupação feminina nas cozinhas profissionais e verificar o percurso histórico da profissionalização da gastronomia para homens e mulheres.

Iniciei a dissertação com uma abordagem mais reflexiva do ponto de vista histórico, buscando a contextualização da cozinha como um lugar de fala feminino. A abordagem teórica acerca da divisão sexual do trabalho, a definição do que é o espaço doméstico e o espaço público e as regras impostas de como e quem deve ocupá-los norteou este estudo. Através dele foi possível enxergar entrelaçamentos postos em linguagens de fácil acesso, que contribuem para validação da comunicação inerente às representações sociais, como a música, a literatura e o cinema. O trabalho culinário se perpetua ao longo do tempo com algumas mudanças e permanências. À mulher cabe a condição do afeto em forma de comida, do cuidado, que permanece até os dias atuais como uma condicionante do que se é feminino, do que se é expressar amor e zelo. Quando expressada no campo profissional, esses atributos facilmente são remetidos à cozinha maternal e, em sua grande maioria, realizada e rememorada por chefs masculinos, que buscam trazer o elo familiar da mesa compartilhada em seus cardápios.

Quando a cozinha sai do campo doméstico para o campo público, profissional, a atividade de cozinhar é transformada em arte. É segregada entre culinária e gastronomia. Sendo a primeira um campo sem expressão profissional, de domínio do saber fazer, mas sem o uso de técnicas, equipamentos e utensílios e, mais importante, sem um processo de educação profissionalizante. Gastronomia exprime poder. Gastronomia exprime mercado de consumo. O mercado de consumo, ao gerar uma maior demanda por uma maior especialização no setor gastronômico, desagua no mar masculino, fortemente treinado nas escolas profissionalizantes para atender ao chamado do público consumidor. A inserção feminina de forma profissional ocorre

anos depois. E, mesmo com formação profissional, a luta, até hoje, é árdua para galgar um espaço de respeito dentro do mercado de trabalho.

Enquanto estudante eu passei por algumas experiências em cozinhas de restaurantes. E, mesmo diante de muito preconceito e de ser desacreditada pela equipe, onde muitos possuíam anos de experiência, inclusive anos maiores do que a idade que eu tinha na época, eu me mantive firme na intenção de buscar aprender o que a faculdade não me proporcionaria: realidade de mercado, correria de atendimento de restaurante com salão lotado e fila de espera em datas comemorativas. Meu propósito era viver a realidade do setor, entender sua operacionalização para que eu pudesse ofertar experiências pedagógicas mais assertivas quando enfim eu iniciasse o caminho da docência. Hoje, assumindo a posição de uma coordenação pedagógica de um curso superior de Gastronomia, visualizo quanto caminho ainda temos a percorrer.

Desde que iniciei a carreira docente, nove anos atrás, percebo uma recorrência que me intrigava. Ainda na época da graduação, de 2008 a 2011, minha turma era majoritariamente feminina. Algumas turmas eram mais mistas, porém eu sempre observava, ainda que não criticamente, que a predileção do mercado era masculina. Os homens ganhavam mais destaque, se formando com o título de chefs no mercado de trabalho e nas mídias gastronômicas, que estavam em ascensão. As mulheres, por sua vez, eram poucas que obtinham um rápido reconhecimento. E muitas optaram em seguir empreendendo nos seus próprios negócios de forma autônoma, geralmente com característica mais artesanal e, em sua maioria, na área da confeitaria. Ao adentrar nas salas de aula como docente, percebi um comportamento muito similar. Briguglio quando aborda que a cozinha fria e a confeitaria são as áreas mais associadas ao trabalho feminino também se refere que, curiosamente, essas são as áreas que possuem um menor prestígio. Friso que esse menor prestígio é atrelado à atuação dentro dos espaços dos restaurantes, onde os pratos principais são as grandes estrelas do cardápio. Diferentemente da atuação em confeitarias, onde o ponto chave do cardápio são os doces e sobremesas e que, indiscutivelmente, as mulheres estão em maior número no exercício dessa atividade. Como a própria autora também aborda, as relações de gênero e a divisão sexual do trabalho estão presentes no trabalho autônomo. A flexibilidade ofertada pelo trabalho autônomo acaba por

favorecer a conciliação de horários do trabalho com a vida familiar, motivo pelo qual muitas mulheres que possuem família constituída optem por esse modelo de trabalho.

Ao perceber conscientemente os movimentos acerca da divisão sexual do trabalho imperando no meu cotidiano, passei a traçar estratégias de reconhecimento da importância da ocupação dos espaços pelas mulheres. Mesmo que exercido de forma inconsciente para os alunos, busco constantemente demonstrar mulheres em cargos de liderança. Minha equipe atualmente é 100% feminina. Claro que isso é incomum no que se refere à constituição de um corpo docente, porém foi um elemento surpresa realizar dois processos seletivos para professores cujos inscritos eram apenas mulheres. Sem querer acabei montando um corpo docente feminino – e isso é bem positivo na questão de incentivo às alunas de que elas podem seguir seus sonhos, bem como de prevalecer o respeito às mulheres aos alunos, que constantemente se deparam com mulheres no seu processo de formação.

O crescente número de mulheres presentes nos cursos superiores de gastronomia não se reflete em um crescente aumento de absorção dessas mesmas mulheres no mercado de trabalho. Caracterizadas como frágeis, as mulheres se tornam preteridas nas cozinhas profissionais, principalmente em setores da cozinha quente, que acarreta uma maior exaustão física devido à intensidade do trabalho e ao calor do ambiente. As características da feminilidade são postas à prova como critérios que comprovam que as mulheres não se encaixam no perfil que uma cozinha profissional necessita. O ambiente, repleto de masculinidade, se transforma em um ambiente hostil. Isso acarreta em uma busca de estratégias para adquirir respeito, ainda mais quando o cargo em questão é de liderança. Dar ordens e fazer com que sejam cumpridas é desafiante. Adquirir trejeitos masculinos se torna natural e é uma saída muito utilizada pelas mulheres do setor. Isso gera a percepção de aquisição de respeito da equipe, retroalimentando a cultura militarista e do medo, bem como as estruturas patriarcais e machistas, que tanto impera nas cozinhas profissionais.

Alguns entrevistados trouxeram falas eloquentes sobre a atuação LGBTQ+. Abordaram pontos importantes sobre questões comportamentais e que imperavam aspectos de representações sociais, como a valorização da feminilidade no ponto de vista da atenção, delicadeza e destreza e da força física nos homens gays, sendo classificado como o combo perfeito. Este estudo não trilhou esse caminho, visto que se atentava a um recorte de gênero estrito. Porém reconheço que o campo de

abordagem da atuação LGBTQ+ nas cozinhas profissionais podem trazer novos direcionamentos acerca da divisão sexual do trabalho e das representações sociais. Entretanto não caberia dentro dos limites dessa dissertação. Da mesma forma não houve uma abordagem e o devido aprofundamento, em razão dos próprios limites da dissertação, acerca das questões levantadas nas entrevistas sobre a associação pejorativa da atuação masculina em áreas classificadas como femininas, como a confeitaria.

O trabalho nas cozinhas profissionais não parece caminhar para a desconstrução de estereótipos, mas traz algumas mudanças singelas e significativas perante à luta feminina pela conquista de espaços. Restaurantes com equipe 100% feminina surgem como meio de resistência e de auto proteção da violência naturalizada e institucionalizada das cozinhas. Uma das entrevistadas acredita que o mundo ideal é misto, sem excessos e segregações entre gêneros na composição das equipes, mas informa reconhecer que essa estratégia busca o fortalecimento perante a construção profissional das mulheres, tornando as experiências menos traumáticas. Em um mundo onde às mulheres cabe a família, o cuidado e os afazeres domésticos e aos homens cabe o mundo público e o trabalho profissional, compor um restaurante com equipe majoritariamente feminina visa ser uma expressão de voz ativa e política importante para a consolidação da máxima “lugar de mulher é onde ela quiser”. Por ser uma questão cultural, arraigada no nosso cotidiano e constituição enquanto sociedade, não pode – nem consegue – ser modificada do dia para a noite. Algumas ações, entretanto, podem e devem ser pensadas e desenvolvidas para construção da inclusão das mulheres na gastronomia nos mais diversos meios. Seja na narrativa da cozinha tradicional, familiar e afetiva que possui um pé nas cozinhas maternas; seja na criação de redes, podcasts feministas sobre a gastronomia; programas de tv comandados por mulheres com cunho mais profissional; seja nos próprios restaurantes assinados ou não. As iniciativas criativas para essa conquista são inúmeras e necessitam ser exploradas.

REFERÊNCIAS

AHLUWALIA, Deepi. **A woman's place: the inventors, rumrunners, lawbreakers, scientists & single moms who changed the world with food**. New York: Little, Brown and Company, 2019.

ALBORS-GARRIGOS, Jose; HADDAJI, Majd. Gender Differences in the evolution of the Haute Cuisine Chef's career. **Journal of Culinary Science & Technology**, v. 18. London, 2020. Pp. 439-468

ARAÚJO, Juliana Ribeiro. **Comunicação, mídia e gastronomia**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Comunicação Social – Jornalismo). Universidade Federal do Rio de Janeiro, Escola de Comunicação, 2016.

BARDIN, Laurence. **Análise de Conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BOCUSE D'OR. **Histoire**. Disponível em: <<http://www.bocusedor.com/histoire>> Acesso em: 29 de maio de 2019

BORTOLAIA SILVA, Elizabeth. Tecnologia e vida doméstica nos lares. **Cadernos Pagu** (10) 1998:21-52

BOUAZZONI, Nora. **Feminismo**: quando o machismo se senta à mesa. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. 11ªed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.

BRAGA, Ana Cristina Rabelo de Freitas. **O que faz de um chef um chef: formação e arranjos simbólicos**. Dissertação de Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos. Universidade FUMEC: Belo Horizonte, 2017.

BRASIL. Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep). **Relatório síntese de área: Tecnologia em Gastronomia**. Brasília: Inep, 2019.

BRUSCHINI, C. **Mulher, casa e família**: Cotidiano nas camadas médias paulistas. São Paulo: Fundação Getúlio Vargas e Editores Vértices, 1990.p. 90 a 181.

BRUSCHINI, M. C. A. **Mulher, casa e família cotidiano nas camadas médias paulistanas**. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.

BUENO, Maria Lúcia. **Da gastronomia francesa à gastronomia global**: hibridismos e identidades inventadas. Caderno CRH, Salvador, v. 29, n. 78, p. 443-462, Set./Dez. 2016

CAMPOS, Claudinei José Gomes. Método de análise de conteúdo: ferramenta para a análise de dados qualitativos no campo da saúde. **Rev Bras Enferm**, Brasília (DF) 2004 set/out;57(5):611-4

CARVALHO, Marcus J. M. de. De portas adentro e de portas afora: trabalho doméstico e escravidão no Recife, 1822-1850. Salvador: **Afro-Ásia** 29/30, 2003. pp. 41-78

CASTRO, Mary Garcia. Gênero e poder. Leituras transculturais - Quando o sertão é mar, mas o olhar estranha, encalha em recifes. **Cadernos Pagu** (Núcleo de Estudos de Gênero), 16, 2001.

CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano: 1 artes de fazer**. Petrópolis: Vozes, 1994.

COLETTI, Gabriel Furlan. Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol. 4, nº 2. São Paulo: Centro Universitário Senac. Março, 2016.

CORDON BLEU. **Nossa história**. Disponível em: <<https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br>> Acesso em: 29 de maio de 2019

CRANE, D. **Ensaio em arte, moda e globalização cultural**. São Paulo: Senac, 2012.

DAMATTA, Roberto. “Comidas e mulheres” In:___ **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986. pp. 49-64.

DEMOZZI, Sabrina Fernanda. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**. N. 54, Curitiba: PR, 2011. Pp. 103-124

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos pagu** (39), julho-dezembro de 2012:251-271

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: TrêsEstrelas, 2014.

DURHAM, E. R. Família e Reprodução Humana. In: _____ **Perspectivas antropológicas da mulher**. Rio de Janeiro, Zahar, 1983.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online]. 2018, v.13, n.1.

FISCHER, Izaura Rufino. **O protagonismo da mulher rural no contexto da dominação**. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, Ed. Massangana, 2012.

- FREYRE, Gilberto. **Casa Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime de economia patriarcal. Rio de Janeiro: José Olympio Ed, 2007.
- GIDDENS, A. Modernidade e identidade. Rio de Janeiro: Zahar, 2002
- GENTILE, Chiara. **Slow food na Itália e no Brasil**: história, projetos e processos de valorização dos recursos locais. Tese de doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.
- GOFFMAN, Erving. **A representação do Eu na Vida Cotidiana**. 16ª edição. Petrópolis: Vozes, 2009. 11 – 100p.
- HADDAJI, Majd; ALBORS-GARRIG, Jose. Women Chef's Access Barriers to Michelin Stars: A case study based approach. **Journal of Culinary Science & Technology**. V. 15 London, 2017. Pp. 320-338
- HADDAJI, Majd; ALBORS-GARRIG, Jose. Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an Internacional Survey. **Journal of Culinary Science & Technology**. V. 16. London, 2018. Pp. 268-285
- HELLER, Agnes. **O cotidiano e a história**. São Paulo: Paz e Terra, 2006.
- HEREDIA, B. **A morada da vida**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- HIRATA, Helena et al. **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo, Unesp, 2009.
- HIRATA, Helena. KERGOAT, Daniele. **Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França e Japão**. IN: COSTA, Albertina de Oliveira; SORJ, Bila; BRUSCHINI, Cristina; HIRATA, Helena (orgs.). Mercado de trabalho e gênero: comparações internacionais Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008. pp. 263-278
- INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Ed. Senac, 2014.
- JALIL, L.M. **As Flores e os Frutos da Luta**: o significado da organização e da participação política para as mulheres trabalhadoras rurais. Tese (Doutorado) Rio de Janeiro: UFRRJ, 2013.
- JODELET, D.: Représentations sociales: un domaine en expansion. In D. Jodelet (Ed.) **Les représentations sociales**. Paris: PUF, 1989, pp. 31-61.
- JOVCHLOVITCH, Sandra. Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e representações sociais. IN: GUARESCHI, P. A. JOVCHLOVITCH, S. **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 1995
- KELLY, Ian. **Carême: cozinheiro dos reis**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
- LAVINAS. Eleonora Leite Costa. A narrativa “espetacularizada” dos reality shows de gastronomia. **Intercom – Sociedade Brasileira dos Estudos Interdisciplinares da Comunicação. XXXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**. Rio de Janeiro, RJ. Set, 2015.
- LEFEBVRE, Henri. **A vida cotidiana no mundo moderno**. trad. Alcides João de Barros, São Paulo: Ática, 1991.

LIPOVETSKY, Gilles. Além da posição social: o consumo emocional. In: **A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

MATSUNAGA, P. S. As representações sociais da mulher no movimento Hip Hop. **Psicologia & Sociedade**; 20 (1): 108-116, 2008.

MONETA, Marina; BARBOSA, Maria de Lourdes de Azevedo. Cultura de consumo alimentar e simbologias da cozinha molecular: uma perspectiva baseada nos discursos de chefes de cozinha. **VIII Seminário da Associação Nacional Pesquisa e Pós Graduação em Turismo**. Balneário Camboriú, SC. Out, 2011

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. SENAC SP, 2008.

MONTEIRO, Renata Zambon. Escolas de gastronomia: técnicas e experiências. Tese de Doutorado – Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2009.

MOSCOVICI, Serge. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. 5ª ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

OLIVEIRA, Débora. Dos cadernos de receita às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2013.

OLIVEIRA, Maria Francinete de; BISNETO, Antonio Vitorino de Oliveira; SOUZA, Ianna Lima de. Analisando a gastronomia na perspectiva de gênero. **Díasporas, diversidades, deslocamentos**. 2010.

ORTIZ, Renato. **Mundialização: saberes e crenças**. São Paulo: Brasiliense: 2006.

PETRINI, C.; PADOVANI, G. **Slow Food Revolution**. Milano: Rizzoli, 2005.

PINTO, Álvaro Vieira. O conceito de tecnologia. v.1. Rio de Janeiro: **Contraponto**, 2005. P. 219-355

PRODANOV, Cleber Cristiano. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas de pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013

RESENDE, Aline Marcelina; MELO, Marlene Catarina. Lugar de mulher é na cozinha? Uma análise com chefs mulheres sob a lógica da dominação masculina. **IV Congresso Brasileiro de Estudos Organizacionais**. Porto Alegre, RS. 2016

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3ªed, São Paulo: Atlas, 2012

ROCHA, Keli de Araujo. **A evolução do curso de gastronomia no Brasil**. Contextos da alimentação, vol.4 n2, São Paulo: Centro Universitário Senac, 2016. pp. 11-27

SANTOS, Letícia Madeira de Castro; MINUZZO, Daniela Alves. **“A mulher é mais delicada”**: um estudo sobre a associação da figura feminina à área da confeitaria profissional. *Iluminuras*, v.20, n.51. Porto Alegre, RS. 2019. Pp. 176-215

SARTI, Cyntia A. **A família como espelho**: um estudo sobre a moral dos pobres. 2ed. São Paulo: Cortez, 2003.

SILVA, Catarina de Angola Oliveira. **Comunicação para o desenvolvimento na Articulação Semiárido Brasileiro (ASA)**: análise das representações sociais sobre mulheres no boletim O Candeeiro. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural e Desenvolvimento Local. Recife, 2018.

SILVA, Hiury Araújo; LEITE, Maria Alvim; PAULA, Arlete Rodrigues Vieira. Cerveja e sociedade. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**. Vol. 4 nº 2. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2016.

SPANG, Rebecca L. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SPINK, Mary Jane. Desvendando as teorias implícitas: uma metodologia de análise das representações sociais. IN: GUARESCHI, P. A. JOVCHELOVITCH, S. **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 1995

WAGNER, Wolfgang. Descrição, explicação e método na pesquisa das representações sociais. IN: GUARESCHI, P. A. JOVCHELOVITCH, S. **Textos em representações sociais**. Petrópolis: Vozes, 1995

Links:

BENÊ Ricardo e sua importância para a gastronomia brasileira. **Já Alimentação**, 2018. Disponível em: <<https://jaalimentacao.com.br/site/blog/bene-ricardo-e-a-sua-importancia-para-a-gastronomia-brasileira/>> Acessado em 04 de jan. de 2021

BRIGUGLIO, Bianca. Mulher negra e chef de cozinha: Benê Ricardo, presente! **Brasil de fato**, 2018. Disponível em <<https://www.brasildefato.com.br/2018/04/23/mulher-negra-e-chef-de-cozinha-bene-ricardo-presente/>> Acessado em 04 de jan. de 2021

CONHEÇA a mulher que implantou o primeiro curso superior de gastronomia no Brasil. **Vogue**, 2020. Disponível em <<https://vogue.globo.com/Vogue-Gente/noticia/2020/01/conheca-mulher-que-implantou-o-primeiro-curso-superior-de-gastronomia-no-brasil.html>> Acessado em 15 de maio de 2020

COZINHAR tempera a alma. **ANIMUS**, 2020. Disponível em <<https://www.animusrestaurante.com/almas>> Acessado em 26 de dez. de 2020

GIOVANNA Grossi, a chef brasileira que chamou a atenção do mundo todo. **Cláudia**, 2020. Disponível em <<https://claudia.abril.com.br/gastronomia/giovanna-grossi-a->

chef-brasileira-que-chamou-a-atencao-do-mundo-todo/> Acessado em 26 de dez. de 2020

HÁ 20 anos começou o primeiro curso superior em Gastronomia no Brasil. **Minestrone**, 2019. Disponível em <<https://www.minestrone.com.br/podcast/graduacao-em-gastronomia>> Acessado em 15 de maio de 2020

IL était une fois... Le Bocuse D'or. **Bocuse D'or**, 2019. Disponível em <<https://www.bocusedor.com/le-concours/il-etait-une-fois/>> Acessado em 12 de out. de 2019

LES 3 mères de bouchons Lyonnais que vous devez connaître. **Lyon Resto**, 2020. Disponível em <<https://www.lyonresto.com/restaurant/Les-3-meres-de-bouchons-Lyonnais-que-vous-devez-connaître/13966>> Acessado em 24 de dez. de 2020

NOSSA História. **Le Cordon Bleu**, 2019. Disponível em <<https://www.cordonbleu.edu/nossa-historia/pt-br>> Acessado em 12 de out. de 2019

ROBERTA Sudbrack, chef de cozinha. **NSC Total**, 2010. Disponível em <<https://www.nsctotal.com.br/noticias/entrevista-roberta-sudbrack-chef-de-cozinha>> Acessado em 6 de mar. de 2020

SOBRE o guia Michelin. **Michelin**, 2020. Disponível em <https://guide.michelin.com/br/pt_BR/about-us> Acessado em 08 de nov. de 2020

APÊNDICE



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CONSUMO, COTIDIANO E
DESENVOLVIMENTO SOCIAL – PGCDS

ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA COM PROFISSIONAIS DA
ÁREA DE GASTRONOMIA

BLOCO 1 – IDENTIFICAÇÃO

Nome:

Gênero:

Idade:

Cidade/Estado:

Escolaridade:

Profissão:

Email:

Telefone:

Redes sociais:

BLOCO 2 – EXPERIÊNCIA EM COZINHAS PROFISSIONAIS

Há quantos anos atua na área de gastronomia?

Realizou alguma formação escolar/profissional para iniciar as atividades em cozinhas profissionais?

Quais as áreas de maior interesse dentro da gastronomia?

O que mais gosta da atividade profissional na gastronomia?

O que menos gosta da atividade profissional na gastronomia?

Como descobriu que gostaria de trabalhar na área?

Em quantos restaurantes você já trabalhou?

O que você acha da atuação dos homens que trabalham na cozinha profissional? Por que?

Você acha que os homens são melhores em alguma área específica da gastronomia?

Você acha que as mulheres são melhores em alguma área específica da gastronomia?

Você costuma estudar sobre o mercado gastronômico e suas novidades?

BLOCO 3 – SOBRE A ATUAÇÃO FEMININA NAS COZINHAS PROFISSIONAIS

Nos restaurantes em que já atuou trabalhou com mulheres na equipe?

Nos restaurantes em que já atuou já teve alguma mulher na chefia da cozinha?

O que você acha da atuação das mulheres que trabalham nas cozinhas profissionais?

Você acha que as mulheres são melhores em alguma área específica da gastronomia?

Você acha que as mulheres são piores em alguma área específica da gastronomia?

Você acredita que as mulheres são preteridas das cozinhas profissionais? Por qual motivo?

BLOCO 4 – AVALIAÇÃO DA ATUAÇÃO FEMININA NAS COZINHAS PROFISSIONAIS

Você acredita que a ocupação das mulheres nas cozinhas profissionais contribuiria para ampliar a qualidade do serviço?

Se sim, de que maneira?

Se não, por que?