

SIGNOS DO PATRIARCADO: REPRESENTAÇÕES SOCIAIS SOBRE MULHERES NO MERCADO DE TRABALHO GASTRONÔMICO

Patriarchy signs: social representation about women in
the gastronomic labor

Señales del patriarcado: representaciones sociales de
la mujer en el mercado laboral gastronómico

Roneide Gonzaga de Oliveira

Faculdade Senac Pernambuco, Recife, Brasil

Mestre em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social pela Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Coordenadora do curso de Gastronomia e Gestão de Recursos Humanos da Faculdade Senac Pernambuco.

E-mail: roneidegonzaga@hotmail.com

Maria Salett Tauk dos Santos

Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil

Doutora em Ciências da Comunicação pela Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo. Professora titular da UFRPE.

E-mail: mstauk@hotmail.com

RESUMO Este trabalho analisa as representações dos profissionais de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia. Foi realizado um estudo a partir de um panorama histórico da cozinha como lugar de fala feminino e do percurso de profissionalização da gastronomia, a fim de compreender as representações sociais no universo do mercado de trabalho gastronômico. A análise foi feita por meio de entrevistas semiestruturadas, realizadas com profissionais de estabelecimentos que possuem cardápios assinados na cidade de Recife. A partir delas, foi realizado um estudo das representações sociais nos aportes de Moscovici sobre a ocupação feminina nas cozinhas profissionais. Observamos que a cozinha profissional é um espaço majoritariamente masculino, em que as representações sociais se retroalimentam, criando obstáculos e dificuldades para a inserção e permanência das mulheres.

PALAVRAS-CHAVE Divisão sexual do trabalho, Gênero, Consumo, Gastronomia, Representações sociais.

ABSTRACT This work makes an analysis of the kitchen professional representations about the professional women in gastronomy. A study was carried out starting from a historical panorama of the kitchen as a place of female speech and the route of professionalization of gastronomy to understand the social representations in the universe of the gastronomic labor market. The analysis was made by a semi-structured interview, carried out with professionals from establishments that have signed menus in the city of Recife. From them, a study was made of the social representations in the contributions of Moscovici about the female occupation in professional kitchens. We observed that the professional kitchen is a mostly male

Como citar esta resenha:

OLIVEIRA, R. G.; SANTOS, M. S. T. Signos do patriarcado: representações sociais sobre mulheres no mercado de trabalho gastronômico. *Signos do Consumo*, São Paulo, v. 13, n. 2, jul./dez. p.1-13. 2021.

Submetido: 23 mar. 2021

Aprovado: 7 dez. 2021

space, where social representations feed themselves back, creating obstacles and difficulties for the insertion and permanence of women.

KEYWORDS Sexual division of labor, Gender, Consumption, Gastronomy, Social representations.

RESUMEN Este trabajo analiza las representaciones de los profesionales de la cocina sobre las mujeres en la gastronomía profesional. Se realizó un estudio a partir de un panorama histórico de la cocina como lugar de discurso femenino y la ruta de profesionalización de la gastronomía con el fin de comprender las representaciones sociales en el mercado laboral gastronómico. Se realizó un análisis con base en entrevistas semiestructuradas con profesionales de establecimientos que han firmado menús en la ciudad de Recife (Brasil). Sumando a esto, se llevó a cabo un estudio de las representaciones sociales utilizando las aportaciones de Moscovici sobre la ocupación femenina en la cocina profesional. Se observó que la cocina profesional es un espacio mayoritariamente masculino, donde se retroalimentan las representaciones sociales, creando obstáculos y dificultades para la inserción y permanencia de las mujeres en sus espacios.

PALABRAS-CLAVE División sexual del trabajo, Género, Consumo, Gastronomía, Representaciones sociales.

INTRODUÇÃO

O objetivo principal deste trabalho consiste em analisar as representações dos chefs de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia. Especificamente, o que se quer é verificar a repercussão das representações sociais desses profissionais sobre a ocupação feminina nas cozinhas.

O “cozinhar por amor” aparece ligado à figura feminina e o “cozinhar por prazer” e “cozinhar por profissão”, ligados à figura masculina (DÓRIA, 2012). Essas nuances se refletem em alguns domínios da cultura, como a música, a literatura e o cinema, em que a narrativa feminina é identificável principalmente quando aliada ao cozinhar por amor e à sexualidade. Sendo assim, “mesmo com a Revolução Industrial, com a proletarianização que não conhece gênero, o discurso alimentar continuou voltado para a mulher” (DÓRIA, 2012, p. 256).

A comida é um instrumento de identidade e veículo para autorrepresentação 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). 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 no período pós-revolução francesa. O discurso do manter, cuidar e amar, aliado ao campo doméstico, passa a ser de conquistar e 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).

É nesse contexto que este estudo se volta à análise das representações sociais sobre as mulheres atuantes na gastronomia e à repercussão dessas representações sociais na 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?

Historicamente, a cozinha foi tida como um lugar de fala e pertencimento feminino. Ao longo do tempo, 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. (p. 5)

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.

PERSPECTIVA METODOLÓGICA

O processo de investigação parte das representações sociais como perspectiva teórico-metodológica. A teoria das representações sociais se faz necessária por abordar temas pertinentes a esta pesquisa, como a comunicação, comportamentos sociais e o senso comum, que tanto imperam nas ações cotidianas da nossa sociedade e acabam por influenciar as práticas rotineiras das cozinhas profissionais. As entrevistas realizadas com os profissionais de cozinha trouxeram falas pertinentes, ilustrando a influência que a comunicação tem em todo o processo da representação social, em que “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. (JOVCHELOVITCH, 1995, p. 71)

Na obra *Representações sociais: investigação em psicologia social*, Moscovici (2007) 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 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 ele, 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 à 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). O machismo que impera na cozinha é invisibilizado e, ao torná-lo audível em nossas entrevistas, tomou uma proporção perceptível por alguns, como quando um entrevistado interrompe e indaga: “esta pergunta é sobre gênero?”, fazendo que as representações sociais sobre as mulheres na gastronomia fossem enfim objetivadas, transformadas em algo palpável, concreto e real.

A técnica de pesquisa empregada foi entrevista com roteiro semiestruturado, visando dar voz aos sujeitos entrevistados, traçar os perfis e identificar particularidades. A entrevista possibilitou a relativização de perguntas, permitindo que se fosse além das previstas pela pesquisa. Com isso, ganhou-se uma maior possibilidade de entendimento das questões, bem como uma maior liberdade ao entrevistado e a chance de o pesquisador realizar novos questionamentos para garantir uma melhor compreensão do objeto. O roteiro foi dividido em quatro blocos, sendo eles: identificação dos entrevistados; experiência em cozinhas profissionais; atuação feminina nas cozinhas profissionais; e avaliação da atuação feminina nas cozinhas profissionais. Cada bloco visou obter informações específicas. A investigação não tratou de analisar os estabelecimentos de alimentação. A oferta gastronômica em Recife é imensa e, aqui, fizemos referência aos profissionais atuantes em cozinhas assinadas. Ou seja, restaurantes que possuem um(a) chef que assina o cardápio.

A CONSTRUÇÃO SOCIAL DAS DIVISÕES DAS TAREFAS DOMÉSTICAS

Apesar de a 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, são característicos os papéis de submissão e dominação na relação

homem e mulher. Em diversas passagens históricas, observam-se ações para institucionalizar e reforçar o patriarcalismo. Aceito e considerado natural, o pensar e o agir feminino, moldados pelos ideais patriarcalistas, passam a ser considerados reais por fazerem 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: patriarcado e profissionalização na gastronomia

A dominação masculina, que colocou a mulher à margem das práticas sociais, culturais e políticas, está expressa na divisão entre os sexos e na forma como 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, em que 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. (p. 41)

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 é considerado 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). 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).

Escoffier, grande chef da alta cozinha francesa, popularizou e renovou os métodos clássicos da culinária francesa. Baseado no trabalho de Carême,

Escoffier se dedicou a simplificar e modernizar a cozinha clássica francesa, desenvolvendo a cozinha francesa moderna. Ele foi o responsável por elevar o status da gastronomia como profissão por meio da sistematização dos ofícios em brigadas, inspiradas no modelo fordista, trazendo disciplina e alcançando respeito na área. Escoffier também foi um dos grandes responsáveis pelo impulso da indústria hoteleira junto a César 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 era 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. (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 como uma arte superior, aborda a oposição de estilos, em que o prático está destinado ao doméstico e o artístico ao profissional.

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.

Essa situação não mudou nem mesmo com todo o avanço da tecnologia dentro do campo doméstico, que liberou a mulher de tantos afazeres no lar. A conquista do lugar das mulheres dentro das academias e mercado de trabalho tampouco foi capaz de colocá-las 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 ela 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 pelos 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, em que 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 serem aptidões atribuídas a elas. Essa distinção e segregação dos papéis acaba por influenciar a divisão sexual do trabalho. No cenário de hoje, em que 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.

Essa percepção se amplia no universo das mídias massivas. É frequente a presença de chefs de cozinha que se tornam celebridades, como âncoras de programas de televisão sobre gastronomia, a exemplo de Olivier Anquier, cujo capital midiático corrobora a visibilidade dos chefs como objeto midiático (LLANO LINARES, 2017). Essa criação dos chefs como marcas é notável nesses programas gastronômicos, cujo reforço das mídias de massas se volta à prevalência de chefs do sexo masculino. Profissionais fora do setor gastronômico, como o caso do ator Rodrigo Hilbert, também conquistam espaços nos programas culinários. Já nos programas cuja marca é de uma chef feminina, as cozinhas desenvolvidas são de correntes específicas e fora do campo usual de atuação masculina, como a cozinha vegana, protagonizada por Bela Gil; ou a cozinha caseira, com ares mais requintados, protagonizada por Rita Lobo.

AS REPRESENTAÇÕES SOCIAIS: MULHER E ATUAÇÃO NAS COZINHAS PROFISSIONAIS

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 por meio das lentes das representações sociais.

Os entrevistados do estudo são em sua maioria homens, representando seis de um total de nove, e as três restantes da população de mulheres, considerando que o critério metodológico foi entrevistar chefs que trabalham em estabelecimentos com cardápio assinado. Lembrando que a assimetria entre a população de chefs homens e chefs mulheres se deve ao fato de essa constelação ser majoritariamente constituída por homens. Residem em sua maioria em Recife. Apenas três dos entrevistados residem em Olinda. Com faixa etária de 27 a 54 anos, são representados por integrantes da nova geração de profissionais tanto quanto 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, em que apontam que o conhecimento é construído de forma mais empírica ou por meio 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.

Perfil dos profissionais entrevistados

Quanto à escolaridade, sete dos profissionais entrevistados possuem ensino superior completo e dois, 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 três processos diferentes na formação do cozinheiro profissional. São eles: autodidata, técnica ou por meio de curso de graduação. No recorte do nosso estudo, observaram-se esses mesmos três processos de formação, importantes para a reflexão sobre o poder do saber fazer culinário atrelado com os locais de trabalho em que os entrevistados estão inseridos. Sendo assim, o ponto crucial do processo de formação é a construção de uma base de conhecimento aliada às competências para a profissão, como o método, a técnica, a organização, a criatividade e as referências, obtidas através de pesquisas, viagens e redes sociais, conforme relatado pelos entrevistados.

Os entrevistados possuem tempos de carreira distintos. Apenas dois deles têm menos de seis anos de experiência na área, os demais têm entre 10 e 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 que a diversidade de locais fosse constante, para construir aprendizados distintos.

A importância feminina como guia nos caminhos para a gastronomia

Ao serem questionados sobre o período de descoberta da gastronomia e transformação em profissão, oito dos nove 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, a partir 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:

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. (Entrevistada 3)

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

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, remonta-se à constante busca atual pelo que chamam de cozinha afetiva, essa comida que traz aconchego e que, 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.

A romantização da violência naturalizada nas cozinhas profissionais

Aplicado à etapa de área de maior interesse, enveredamos sobre o que os entrevistados mais gostam e o que menos gostam da atividade profissional na gastronomia. 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 são muito presentes nas cozinhas profissionais. É algo que rola em todas as áreas, né? Em qualquer situação as mulheres passam por isso.

A violência naturalizada e romantizada está a 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 e Jovchelovitch (1995) pontuam que a permanência na história é fornecida por meio 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 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; JOVCHELOVITCH, 1995, p. 68).

A entrevistada 5 afirma que a romantização da violência nas cozinhas precisa ser quebrada. Ela se refere à 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 estão sendo bastante discutidos caminhos para evitar essa violência. (Entrevistada 5)

O discurso do entrevistado 4, relativo às mulheres e sua atuação, afirma a masculinização das panelas, alegando 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. (Entrevistado 4)

Observa-se a necessidade do bloqueio da feminilidade, da delicadeza, que tanto foi abordado como 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, reforça-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 iguais, mesmo que isso de fato não aconteça.

Masculino versus feminino na gastronomia

O entrevistado 1 traça o paralelo com um resgate de que a cozinha é majoritariamente masculina, apesar de as 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. (Entrevistado 1)

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 sobre o porquê de julgar 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.

Em todo o desenvolvimento das entrevistas, mesmo que de forma velada, foi percebida 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 e Jovchelovitch (1995) reforçam a concentração das análises das representações sociais não apenas no engendramento dos processos de comunicação e vida, e frisam 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; JOVCHELOVITCH, 1995 p. 79). A divisão de funções de forma sexual, reforçada por meio 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 masculino; enquanto a confeitaria é vista como um local mais delicado e detalhista, mais feminino. A masculinidade imperativa da cozinha foi abordada também na questão da orientação sexual, e a entrevistada 3 afirma que

existem três tipos de cozinheiros: mulher, homem, gay. Os gays para mim são os melhores. Conseguem ser artísticos, inovadores. É diferente... peculiar!

A confeitaria é intrinsecamente feminina?

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: fragilidade, sensibilidade, delicadeza e maior riqueza de detalhes.

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.

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)

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

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)

Associação também que se impõe quando o homem se coloca na posição de confeitoiro, quando 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:

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)

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)

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. Compreender as representações sociais dos profissionais da gastronomia 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).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pretendemos, durante o caminho trilhado neste estudo, analisar as representações dos profissionais de cozinha sobre as mulheres profissionais da gastronomia e compreender a repercussão das representações sociais na ocupação feminina nas cozinhas profissionais à luz do percurso histórico da profissionalização da gastronomia para homens e mulheres.

O trabalho nas cozinhas profissionais não parece caminhar para a desconstrução de estereótipos, mas traz algumas mudanças singelas e significativas perante a luta feminina pela conquista de espaços. Restaurantes com equipe 100% feminina surgem como meio de resistência e de autoproteção da violência naturalizada e institucionalizada das cozinhas profissionais. 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 em que 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 tem o objetivo de 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 e nos mais altos escalões. Seja na narrativa da cozinha tradicional,

familiar e afetiva que possui uma matriz 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 valorizadas e replicadas.

REFERÊNCIAS

- BOURDIEU, Pierre. *A dominação masculina*. 11. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2012.
- BRAGA, Ana Cristina Rabelo de Freitas. *O que faz de um chef um chef: formação e arranjos simbólicos*. 2017. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos) – Universidade Fumec, Belo Horizonte, 2017.
- BRUSCHINI, Maria Cristina Aranha. *Mulher, casa e família: cotidiano nas camadas médias paulistanas*. São Paulo: Revista dos Tribunais, 1990.
- DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, Campinas, n. 39, p. 251-271, 2012.
- DÓRIA, Carlos Alberto. *Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira*. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
- 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*, Natal, v. 13, n. 1, p. 107-126, 2018.
- FISCHER, Izaura Rufino. *O protagonismo da mulher rural no contexto da dominação*. Recife: Fundação Joaquim Nabuco: Massangana, 2012.
- GUARESCHI, Pedrinho; JOVCHELOVITCH, Sandra. (org.). *Textos em representações sociais*. Petrópolis: Vozes, 1995.
- HIRATA, Helena; KERGOAT, Daniele. Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão. In: COSTA, Albertina de Oliveira; SORJ, Bila; BRUSCHINI, Cristina; HIRATA, Helena (org.). *Mercado de trabalho e gênero: comparações internacionais*. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2008. p. 263-278.
- JODELET, Denise. Représentations sociales: un domaine en expansion. In: JODELET, Denise (ed.). *Les représentations sociales*. Paris: PUF, 1989. p. 31-61.
- JOVCHELOVITCH, Sandra. Vivendo a vida com os outros: intersubjetividade, espaço público e representações sociais. In: GUARESCHI, Pedrinho; JOVCHELOVITCH, Sandra. *Textos em representações sociais*. Petrópolis: Vozes, 1995.
- LLANO LINARES, Nicolás. *Em busca da visibilidade: um estudo exploratório sobre a mediação do subcampo gastronômico da cidade de São Paulo*. 2017. Tese (Doutorado em Ciências da Comunicação) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.
- MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.
- MOSCOVICI, Serge. *Representações sociais: investigações em psicologia social*. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.
- ORTIZ, Renato. *Mundialização: saberes e crenças*. São Paulo: Brasiliense, 2006.
- SANTOS, Leticia 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*, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 176-215, 2019.

