

O cozinhar como ofício: discutindo gênero nas cozinhas profissionais a partir da trajetória sociolaboral de uma Chef

Cooking as a craft: discussing gender in professional kitchens from a Chef's sociolabor trajectory

La cocina como oficio: debatir sobre el género en las cocinas profesionales a partir de la trayectoria sociolaboral de un Chef

Aline de Amorim Cordeiro Viana | pesquisaalineamorim@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-4376-5516>

Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), Recife, PE, Brasil.



Recebimento do artigo: 26-setembro-2023

Aceite: 09-janeiro-2024

VIANA, A. A. C. O cozinhar como ofício: discutindo gênero nas cozinhas profissionais a partir da trajetória sociolaboral de uma Chef. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 57-73, dez. 2023.

RESUMO

Cozinhar é uma atividade que demanda muitas etapas simultâneas e superpostas, tornando-se uma tarefa complexa que demanda conhecimentos específicos incorporados e guiados pela experiência prática. Nas cozinhas profissionais, essa transmissão ocorre em uma relação de prestígio, hierarquia e poder. Enquanto o ato de cozinhar é frequentemente associado às atividades domésticas femininas, a culinária profissional é considerada uma forma de arte e tem sido historicamente associada aos homens. Nesse contexto, este estudo tem como objetivo discutir possíveis práticas discriminatórias relacionadas às questões de gênero no ambiente profissional da gastronomia. Para o presente estudo, fez-se uso da metodologia de pesquisa qualitativa, a entrevista em profundidade, com uma chef recifense. Ao analisar tanto a carreira profissional, quanto sua biografia, podemos ter uma ideia clara dos significados e sentidos atribuídos por ela à sua ocupação e ao cozinhar. Além disso, a entrevistada trouxe à tona questões fundamentais relacionadas aos desafios enfrentados pelas mulheres na profissão.

Palavras-chaves: Gastronomia; Sociologia dos ofícios; Trajetória; Cozinhar; Chefs mulheres.

ABSTRACT

Cooking is an activity that requires many simultaneous and overlapping steps, making it a complex task that requires specific knowledge incorporated and guided by practical experience. In professional kitchens, this transmission takes place in a relationship of prestige, hierarchy and power. While the act of cooking is often associated with women's domestic activities, professional cooking is considered an art form and has historically been associated with men. In this context, this study aims to discuss possible discriminatory practices related to gender issues in the professional environment of gastronomy. This study used qualitative research methodology, in-depth interviews with a chef from Recife. By analyzing both her professional career and her biography, we can get a clear idea of the meanings and senses attributed by her to her occupation and to cooking. In addition, the interviewee brought up fundamental issues related to the challenges faced by women in the profession.

Keywords: Gastronomy; Sociology of trades; Trajectory; Cooking; Women chefs.

RESUMEN

Cocinar es una actividad que requiere muchos pasos simultáneos y superpuestos, lo que la convierte en una tarea compleja que requiere conocimientos específicos incorporados y guiados por la experiencia práctica. En las cocinas profesionales, esta transmisión se produce en una relación de prestigio, jerarquía y poder. Mientras que el acto de cocinar suele asociarse a las actividades domésticas de las mujeres, la cocina profesional se considera una forma de arte y se ha asociado históricamente a los hombres. En este contexto, este estudio pretende debatir posibles prácticas discriminatorias relacionadas con cuestiones de género en el ámbito profesional de la gastronomía. Este estudio utilizó una metodología de investigación cualitativa, entrevistas en profundidad con una chef de Recife. Al analizar tanto su trayectoria profesional como su biografía, podemos tener una idea clara de los significados y sentidos

atribuídos por ela a su ocupación y a la cocina. Además, la entrevistada planteó cuestiones fundamentales relacionadas con los retos a los que se enfrentan las mujeres en la profesión.

Palabras claves: Gastronomía; Sociología de los oficios; Trayectoria; Cocina; Mujeres cocineras.

INTRODUÇÃO

O presente estudo está associado à pesquisa de mestrado, em fase de conclusão, dedicada à análise do ofício/técnica em cozinhas profissionais a partir das trajetórias sociolaborais de seis *chefs* de cozinha da cidade de Recife, Pernambuco. Como bem destacado por Wilson (2014), a maioria das pesquisas nesse campo tende a se concentrar nos ingredientes utilizados, negligenciando a importância de entendermos como tais ingredientes são preparados. Em conformidade com as observações de Benemann (2017), o ato de cozinhar é uma atividade repleta de nuances complexas, algumas das quais já são conhecidas, mas muitas ainda esperando para serem descobertas, o que segundo a autora, ao desvendar essa atmosfera, descobrimos uma riqueza incrível de particularidades. Além disso, as habilidades gastronômicas desenvolvidas, o paladar apurado e o domínio de técnicas e métodos culinários não apenas influenciam nosso estilo de vida, como também nos conectam com o mundo ao nosso redor. Portanto, para o presente estudo, pretende-se, sob o olhar da perspectiva de gênero, levantar o debate a respeito do cozinhar como ofício ao analisar e questionar possíveis práticas discriminatórias existentes em cozinhas profissionais.

Não obstante, a ocupação de *chef* está inserida em um sistema definido e organizado de pequenas funções, assentes numa divisão hierárquica do trabalho, no espaço de uma cozinha profissional (Briguglio, 2022; Borba, 2015). Segundo Goody (1982), em todas as sociedades o ato de comer tem aspectos coletivos, especialmente quando se trata de festas, onde o consumo de grandes quantidades de alimentos, geralmente comidas especiais, se dá em uma situação típica de comunidades. Mas o lar também envolve esse tipo de refeição.

Os saberes e fazeres da cozinha das casas, invisibilizados socialmente, foram atravessados pela *glamourização* da profissionalização gastronômica, dada a partir da atuação masculina (Ferreira; Wayne, 2018). O imaginário social construído continua a afirmar a cozinha como local de pertença feminino onde o “lugar de mulher é na cozinha”, mas até que ponto? A partir da trajetória de uma *chef* de cozinha da cidade de Recife/PE, fazendo-se uso de um panorama histórico da divisão sexual do trabalho, da cozinha (doméstica) como “lugar de fala”¹ feminino e do percurso de profissionalização da gastronomia, pretende-se compreender as representações sociais que circundam o universo do mercado de trabalho gastronômico.

A fim de desvendar a contradição mencionada, é necessário examinar não apenas o histórico da profissão de cozinheiro ou a entrada recente das mulheres no mercado de trabalho, mas também a construção da cozinha profissional como um espaço masculinizado. Assim,

¹ Ribeiro (2017) adota o conceito de 'lugar de fala' como uma maneira de permitir que os corpos subalternizados reivindiquem sua existência através da expressão discursiva. Nesse contexto, o 'lugar de fala' oferece uma perspectiva das experiências desses corpos, valorizando o espaço comum que permeia suas vivências coletivas. Através desses estudos, é possível apontar as estruturas sociais que atravessam as experiências coletivas vividas pelas mulheres na *haute cuisine*.

utilizou-se como método, uma entrevista em profundidade com uma *chef* recifense, além da revisão bibliográfica de cunho qualitativo, por se tratar de uma pesquisa que tem como objetivo a compreensão do fenômeno no contexto em que ele ocorre e do qual faz parte, em livros da área e artigos de bases indexadas como o Periódicos Capes.

Através da análise da trajetória sociolaboral pôde-se entrar em contato com os múltiplos significados que a interlocutora elaborou desde suas experiências concretas, a princípio enquanto *chef* de cozinha, nos levando a compreender, de modo mais abrangente, as formas com que ela concebe seu “lugar social”, enquanto mulher e *chef*, sendo possível constatar que os profissionais desse nicho de mercado identificam e valorizam as características socialmente entendidas como masculinas, relacionadas à força, resistência à pressão e capacidade de suportar o trabalho árduo, que tornam o ambiente, em alguma medida, hostil às mulheres.

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo utilizou-se de uma investigação qualitativa, visando compreender a natureza do processo em curso. Assim, foi realizada uma entrevista em profundidade, de caráter exploratório, com uma *chef* de cozinha recifense. A entrevista ocorreu de modo remoto pelo *Google Meet*, com duração média de uma hora, a partir de um questionário semiestruturado, separado em 2 blocos principais e contendo 35 perguntas ao todo, as quais foram denominadas de fases de “pré-ofício” e “ofício” respectivamente².

A técnica de entrevista em profundidade foi utilizada com o enfoque na reconstituição da trajetória sociolaboral. Essa entrevista foi a principal técnica de construção do *corpus* deste estudo. Por meio dela, acessei a trajetória biográfica da *chef*, os significados e sentidos atribuídos por ela ao seu trabalho; os relatos sobre o cotidiano da ocupação, bem como sobre os processos de formação. Para além de uma simples descrição cronológica, a entrevistada também foi estimulada a analisar seu percurso de vida a partir de seu lugar de origem, relações familiares, conjugais, de trabalho, etc. O relato de vida propiciou o entrelaçamento entre os temas relacionados ao trabalho com aspectos, na maioria das vezes, voluntariamente, expostos pela interlocutora acerca de sua vida como um todo tais como: relacionamentos afetivos, problemas de saúde, as dificuldades enfrentada pelas mulheres nesse espaço, etc.

Os contatos ocorreram através de mensagens no perfil pessoal da entrevistada na rede social *Instagram*. Nessa situação, destaco que a internet assumiu o papel principal da pesquisa, mesmo que seja por um breve momento. É importante ressaltar a importância desse movimento, considerando as características da internet apontadas por Hine (2015), sua capacidade de permear, incorporar e estar presente em nosso cotidiano. Isso significa que a internet está sempre ao nosso alcance e ganha significado de acordo com os diferentes

² A entrevista aqui apresentada compõe o total de cinco entrevistas em profundidade com *chefs* de cozinha recifenses realizadas entre julho de 2022 à agosto de 2023 para a dissertação de mestrado intitulada “Cozinhar como Ofício: uma análise sobre o saber-fazer nas cozinhas profissionais a partir de trajetórias sociolaborais de *chefs* de cozinha”. Na fase “pré-ofício”, são analisados os aspectos sociais, familiares, valores e motivos da escolha da carreira; a fase “ofício” diz respeito ao conjunto formado pelas etapas da formação e atuação profissionais, ou o que Sennett (2012) chama de “oficina”. Na formação são observados aspectos de aprendizagem, mentoria e seu papel no desenvolvimento da técnica culinária pelo/a *chef* etc. e na atuação profissional são consideradas questões do ambiente de trabalho e interações com os consumidores.

contextos em que a operamos. Além disso, está incorporada em nossas vidas, já que a utilizamos como seres sociais que reagem e criam em um mundo de conexões e preferências. Do ponto de vista metodológico, foram essas características que me permitiram ter acesso ao campo de pesquisa.

A entrevista foi gravada por meio de aplicativo de celular – com autorização da entrevistada – e após a realização a mesma foi transcrita pela pesquisadora e analisada a partir da perspectiva multi-escalar³ (Georges; Santos, 2016).

A *chef* de cozinha foi escolhida a partir de sua trajetória, do seu estilo e do tipo de cozinha em que trabalha, de modo a compor uma amostra heterogênea em termos de representações e significados⁴. Neste sentido, tomando como base as discussões trazidas por Jaramillo (2013 *apud* Araújo Filho, 2021), entende-se que o “campo” não se resume ao que o pesquisador observa em primeira mão, mas ao que se conforma ao longo das interpretações elaboradas a partir de dados interesses de pesquisa. No quadro abaixo (Quadro 1) estão listadas algumas das características do perfil da *chef*, que foi entrevistada no mês de julho de 2022 na cidade de Recife, Pernambuco. O seu verdadeiro nome foi trocado por outro fantasioso para preservar o sigilo de sua identidade.

Quadro 1. características do perfil da *chef* entrevistada

Nome	Profissão	Idade	Estado civil e posição na composição familiar	Formação	Tempo de profissão
Maria	<i>Chef</i> consultora e cozinheira.	42	Solteira, mora sozinha e não tem filhos.	Formação <i>on the job</i> combinada a superior técnico em gastronomia.	18 anos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2023)

A análise da trajetória da *chef* se sobressai como meio de apresentação e organização dos dados de pesquisa. Se de forma mais geral (no imaginário coletivo) a inserção de um indivíduo nas cozinhas profissionais tidas como sofisticadas pode ser resumida ao *glamour*, através da análise da trajetória socio-laboral (Araújo Filho, 2021) foi possível analisar outras nuances dessa inserção ocupacional, uma vez postas em relação com outros âmbitos da vida relatada pela interlocutora.

³ Conforme aponta Araújo Filho (2021), geralmente, estudos que adotam a perspectiva multi-escalar buscam explorar as complexidades de um tema a partir de particularidades verificadas e organizadas em seus diversos níveis. No caso do presente estudo, pretende-se voltar o olhar às relações sociais observadas em seu âmbito local, as cozinhas profissionais, como ponto de partida, entendendo-as como expressões sociais, mercantis, etc.

⁴ Neste estudo, assim como na pesquisa em geral, partimos da perspectiva de Sennett (2012, p.30), segundo a qual “são necessários no mínimo sete anos de prática para se tornar um verdadeiro mestre em determinada área”. Com base nisto, estabelecemos um perfil específico para responder às perguntas e objetivos desta pesquisa, garantindo a qualidade dos resultados. Esse perfil inclui: i. Ter no mínimo sete anos de experiência como *chef* de cozinha; ii. Residir em Recife-PE; iii. Ter trabalhado ou estar familiarizado com a “*Haute Cuisine*”, expressão francesa que caracteriza a comida preparada de maneira elaborada, geralmente por um *chef*, e apresentada de forma elegante. Uma comida preparada de forma perfeita (Gomensoro, 1999, p. 212).

SOBRE O OFÍCIO DE COZINHAR: UMA PITADA DE HISTÓRIA

Poulain e Neirinck (2004) defendem que a Gastronomia é a manifestação estética da forma como comemos, englobando todos os aspectos, desde a produção dos alimentos até os nossos hábitos à mesa. No entanto, a história da culinária como profissão, tal como a conhecemos hoje, está intrinsecamente ligada ao desenvolvimento da cozinha europeia, especialmente a francesa, e às mudanças que essa passou ao longo do tempo com a chegada da modernidade. Durante a Antiguidade e a Idade Média, as artes culinárias eram promovidas principalmente pela elite através de banquetes grandiosos. Nesse período, também existiam cozinheiros populares, que alcançavam uma reputação próxima à dos *chefs* contemporâneos e se tornavam lendas na história da profissão (Dória, 2009).

Guillaume Tirel, também conhecido como Taillevent (1310-1395), foi um famoso cozinheiro na Idade Média. Ele escreveu o livro *Le Viander*, que foi a primeira tentativa de sistematizar e romper com a tradição oral na arte da gastronomia (Miranda, 2013). No entanto, conforme Trubek (2000) apenas séculos depois, com o aumento da taxa de alfabetização e a invenção da imprensa, a culinária pôde se desenvolver de forma mais sistematizada.

Martins (2007) aponta que a partir do século X, o florescimento urbano e o avanço do sistema monetário na Europa abriram portas para uma infinidade de atividades comerciais, especialmente relacionadas a habilidades manuais, através de guildas ou associações de ofícios. Segundo Sennett (2012), o período de aprendizagem era determinado por um contrato firmado entre o mestre e os pais do aprendiz, sendo que estes eram responsáveis por arcar com os custos referentes a essa formação, que geralmente durava cerca de sete anos. Durante esse período, o aprendiz se preparava por meio de treinamento prático no trabalho – *on the job* –, focando na reprodução das técnicas ensinadas pelo mestre. O autor destaca que a transição do estatuto de aprendiz para o de jornaleiro exigia habilidades mais complexas: além de dominar a técnica, era necessário demonstrar capacidade de gerenciamento e liderança.

No cenário francês, considerado o lar da “alta gastronomia”, aqueles que se dedicavam aos ofícios culinários tinham duas opções: fazer parte das guildas ou servir nas cortes. Foi nesse contexto que, em 1599, os grandes mestres das casas nobres ganharam um conjunto exclusivo de estatutos, dando início ao termo “*mâitre queux*”. “Com o passar do tempo, esse título foi gradualmente evoluindo até se transformar na nomenclatura que conhecemos hoje: *chef* ou *chef de cuisine*” (Trubek, 2000, p. 33). Conforme a autora, a gastronomia, em sua origem, é a instituição da *haute cuisine*, criada para atender aos apetites da aristocracia antes e após a Revolução Francesa.

Após a Revolução Francesa, a *haute cuisine* passou por um período de difusão e expansão nos cafés e restaurantes parisienses, resultando no surgimento de novas instituições gastronômicas na primeira metade do século XIX, como destaca Drouard (2007). Nesse contexto social, Bueno (2016) ressalta que a gastronomia passou a ser definida com base na atuação dos *chefs* de cozinha e críticos gastronômicos, além das publicações especializadas, que desempenhavam um papel fundamental na propagação e consagração dessa arte. Essa transformação, teve um impacto significativo na organização dos grupos e atores envolvidos no universo culinário da época, que basicamente, dividiam-se em quatro grupos principais: os cozinheiros e *chefs* masculinos, os proprietários e administradores de restaurantes, as cozinheiras que trabalhavam nas residências da alta burguesia e os *gourmets* (Borba, 2015). Esses últimos, além de serem uma parte importante da clientela dos restaurantes, também

faziam parte da imprensa especializada, que tinha como objetivo promover a culinária e o prazer de comer bem.

Auguste Escoffier (1846-1935), o renomado mestre da culinária moderna e defensor da profissionalização dos *chefs* e cozinheiros, não se formou em uma escola, mas sim através da experiência adquirida no trabalho e da relação de mestre-aprendiz em restaurantes, cafés e hotéis da época. Ele foi também o responsável por uma grande reforma na culinária francesa, na qual teve impacto na gastronomia do mundo ocidental, de modo geral, até os dias atuais. Para Escoffier, “a cozinha era mais do que um mero trabalho doméstico, tratava-se de uma arte superior” (Braune; Franco, 2007).

Trubek (2000) destaca o desafio enfrentado por cozinheiros e *chefs* que buscavam obter o reconhecimento de sua profissão pela sociedade e pelo Estado, e esse desafio é centrado na proteção do território e no domínio de um conhecimento especializado, essencial para a prática da gastronomia, em contraste com a culinária comum realizada por pessoas leigas, em sua maioria mulheres, nas casas.

Segundo Goody (1982, p. 38), as atividades culinárias, em sua maioria, “são atribuídas às mulheres em detrimento dos homens e dos servos em relação aos patrões”. O espaço da cozinha, portanto, conforme a autora, é onde podemos observar claramente a divisão e permanência do trabalho doméstico ou patrimonial, de modo que existem diferenças entre a culinária realizada no âmbito doméstico, tradicionalmente feminina, e a culinária profissional, tipicamente masculina.

Alguns autores descrevem as cozinhas como microcosmos com uma grande variedade de arranjos, apesar de suas semelhanças organizacionais. Assim, existem ambientes que são mais ou menos favoráveis às mulheres e, como é discutido atualmente, estilos de cozinha femininos e masculinos (Briguglio, 2022; Silva *et al.*, 2018), evidenciando que a visão da mulher como cozinheira doméstica ainda está presente, mesmo quando elas alcançam destaque na gastronomia, sendo rotuladas como “meninas prodígios” (Castro; Máfia, 2012).

Para Spang (2003) não existe certeza sobre quando ou por que os restaurantes foram inventados. Collaço (2012) destaca que a prática de comer em restaurantes ganhou força devido à vida urbana e moderna, com problemas de deslocamento, falta de tempo e organização para cozinhar, entre outros. Segundo a autora, esse comportamento se tornou evidente no Brasil no final da década de 1980.

A pesquisa de Borba (2015) aponta que o trabalho na cozinha profissional é visto como um ofício que exige habilidade manual, conhecimento técnico e criatividade, e que envolve a transformação de ingredientes em pratos e refeições. A autora também destaca que o trabalho empreendido dentro da cozinha profissional, na chave da gastronomia, é uma complexa forma de artesanato, que envolve os diversos sentidos atribuídos a esse conceito: do trabalho manual, da utilidade, do virtuosismo, da beleza e do engajamento.

Não obstante, a ocupação de *chef* de cozinha no Brasil ainda carrega um certo glamour, como aponta Scavone (2008). A autora destaca a construção da identidade do “gourmet-homem”, que diz respeito à ideia de que os homens podem e devem apreciar não apenas refeições requintadas e diferentes, mas também têm permissão para cozinhar e discutir sobre comida, técnicas e equipamentos. Embora tenham ocorrido avanços sociais e as mulheres tenham conquistado espaços antes restritos, Venturini e Godoy (2017) afirmam que ainda

persistem ideias conservadoras na esfera gastronômica, especialmente quando se trata de cozinhas profissionais e refinadas, nas quais se espera encontrar predominantemente homens.

LUGAR DE MULHER É NA COZINHA?: O COTIDIANO DE MARIA

A Trajetória de Maria

Maria, 42 anos, autodeclarada branca, solteira, reside sozinha em um apartamento situado na zona norte do Recife. Nasceu no estado de São Paulo, seu pai é militar aviador (atualmente aposentado) e as mudanças constantes por conta da profissão fizeram a família vir para Pernambuco. Formada em Gastronomia através de um curso técnico pelo Senac, atualmente exerce a ocupação de *chef* de cozinha como consultora de diversos restaurantes da cidade. Maria relata que antes da inserção na área, ela já trabalhou em outras, chegando quase a se graduar em Publicidade, porém a paixão pelo cozinhar “falou mais alto” e ela acabou largando tudo e migrou para a gastronomia.

Por ser neta de espanhóis (avós paternos) e italianos (avós maternos), sua relação com a comida sempre foi muito forte desde a infância. Maria lembra que quando era criança, a família inteira se reunia ao redor de uma mesa enorme repleta de comida, que as avós faziam e ela, por sua vez, sempre amou ajudar na cozinha. Para ela, se alguém deseja entrar no mercado gastronômico, mais precisamente assumir a ocupação de *chef*, é preciso antes de tudo ter muita habilidade na cozinha. Ela acredita que a técnica necessária no exercício da profissão só pode ser adquirida após trabalhar muito, assim ela conta que passou três anos estagiando em vários restaurantes, mas que após isso o mercado a “empurrou” para a área de consultoria, onde ela permanece até hoje.

Maria também relata as dificuldades de se trabalhar em uma cozinha de restaurante, devido às muitas horas que passa em pé, relatando episódios que foi parar no hospital devido a um cálculo renal por passar muitas horas sem parar para beber água e ir ao banheiro; ressaltou situações em que sofreu preconceito, sendo várias vezes questionada em seu ambiente de trabalho se daria conta de assumir a equipe de cozinha, dentre outras situações; compartilhou também as dificuldades de conciliar sua vida pessoal/amorosa com a profissional. Porém quando questionada se tem arrependimento por ter escolhido seguir a gastronomia, categoricamente ela respondeu que “nunca!”.

No bloco de questões referentes ao exercício da atividade de um *chef*, ela descreve sua rotina de trabalho, muitas vezes com dois turnos diários, dando preferência para o noturno, compartilha que vê diferença entre a atuação de um *chef* homem e uma *chef* mulher, e entre a função do cozinheiro e do *chef* de cozinha ressaltando, mais uma vez, a importância do treinamento nesses espaços e como esse fator faz a diferença quando se trabalha em equipe. Maria também destaca a necessidade de se ter uma “bagagem” muito boa de conhecimento sobre novos ingredientes e técnicas de cozinha. Ela deixa claro que é importante sempre buscar manter-se atualizada sobre novas tendências de mercado e que sua relação com a cozinha é tão estreita que mesmo nos dias em que não está no restaurante, ela está em casa ou na casa dos amigos cozinhando e testando novos pratos.

Por fim, Maria traz à tona que para ser um bom *chef*, em sua opinião, é preciso saber trabalhar em equipe e enxerga que nos dias atuais é imprescindível assumir uma postura mais humanizada com seus colegas de trabalho – fazendo menção a algumas práticas abusivas na cozinha que ainda são vistas como “normais” -, e deixa claro que enxerga sua relação com o desenvolver da profissão.

O Cotidiano de Maria

No âmbito doméstico, o universo da alimentação está intrinsecamente ligado ao feminino. Desde o avanço do capitalismo e a domesticação das mulheres conforme aponta Federici (2017), a cozinha passou a ser um espaço ocupado majoritariamente por elas. Neste reduto feminino, o ato de cozinhar se dava por ordem ou pelas mãos das mulheres.

Ao adentrar no espaço da cozinha dos restaurantes, as mulheres são frequentemente subestimadas e consideradas “não profissionais”. Para Mahmood (2005), essa visão limitada é resultado de preconceitos arraigados na cultura, que explicam erroneamente as habilidades e práticas femininas por meio de estereótipos biológicos e influências sociais e econômicas.

Na reflexão Sennettiana, a ideia de “Habilidade Artesanal” transcende a mera capacidade técnica ou conhecimento de como fazer algo. Na verdade, para o autor, trata-se de um conjunto de práticas que buscam a perfeição na produção de determinados objetos, representando coletivamente a forma “correta” de fazê-los, sendo definidas por padrões objetivos relacionados ao processo de produção. Não obstante, a habilidade artesanal é influenciada por elementos como a tradição, as dimensões do corpo, o manuseio das ferramentas e as complexas interações entre esses elementos (Sennett, 2012).

A gastronomia exige técnicas clássicas francesas, e qualquer coisa que não siga esse padrão, como por exemplo comida caseira preparada principalmente por mulheres em suas próprias casas, é considerada ineficiente no mundo da cozinha profissional. Conforme observado por Mennel (1985), em muitas culturas, as mulheres são associadas à cozinha doméstica diária, enquanto a posição de *chef* é vista como masculina nas sociedades que têm cozinhas especializadas.

Apesar de ser uma mulher que se destacou em um ambiente predominantemente masculino, o mundo da cozinha profissional, Maria acredita que para ter sucesso nesse tipo de cozinha é necessário ter conhecimentos além de apenas cozinhar e estar familiarizado com as técnicas exclusivas dessa área.

A pessoa sabendo cozinhar já tem vantagens, agora o problema é que não é só cozinhar, né, é você ter toda uma inteligência pra você fazer as compras, pra você fazer suas praças e a quantidade e é o serviço, é empratamento, é adiantar seus processos, porque num almoço de domingo você começa as 9 da manhã pra servir meio-dia, 1h, serviu ali, tal, mas a gente tem que servir o almoço de domingo todos os dias dentro de um restaurante, então eu não posso ter tanto tempo pra fazer as coisas, eu tenho que economizar, eu tenho que... envolve muita coisa, então é uma logística aí bem maior do que a cozinha de casa, tem que ter as quantidades certas, tem que evitar o desperdício, tem que manter, tudo, é todo dia fazendo a mesma coisa e sendo melhor, mas nada impede é só que é mais desgastante né, é *punk* (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022)

Segundo Demozzi (2011), a gastronomia vai além da mera alimentação, sendo uma experiência que busca encantar e transformar o momento da refeição em um prazer. Ao analisarmos o trabalho nas cozinhas sob essa perspectiva, podemos observar a primeira divisão entre a esfera pública e privada. Como aponta Briguglio (2022), os *chefs* e cozinheiros têm ganhado cada vez mais visibilidade e prestígio social. No entanto, cozinhar para a família no dia a dia ainda é uma tarefa considerada como parte do trabalho doméstico, invisível e socialmente desvalorizado.

A discussão em torno da distinção entre o trabalho de cozinheiro e *chef* é de extrema relevância para abordar as questões atuais envolvendo essa profissão. Apesar de parecer uma questão trivial e resolvida, na prática, ela suscita desentendimentos tanto em aspectos materiais como simbólicos. Ao analisarmos a questão do ponto de vista de gênero, percebemos que, quanto mais nos aprofundamos no conhecimento culinário, mais nos deparamos com espaços tradicionalmente femininos. Por outro lado, quando se trata de gastronomia, os homens dominam o cenário (Dória, 2012).

Rapaz, vejo viu, vejo muito, porque assim as funções, é que *chef* virou moda, né, *gourmetizou*, virou um *glamour* e tal e a gente tem muito mais *chef* do que cozinheiro, então já começa meio estranho por aí[...]. E *chef* de cozinha, *chef* de cozinha é um posto, né, eu tô chefiando uma cozinha então eu sou *chef*, mas virou uma profissão, e que é isso (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

Harris e Giuffre (2015), em pesquisa realizada com *chefs* do sexo feminino nos Estados Unidos, puderam constatar que para as mulheres que largaram o emprego na cozinha, o principal motivo foi o conflito entre trabalho e família, especialmente para aquelas com filhos. A narrativa de Maria, ao descrever sua jornada de trabalho, explicita o trabalho árduo e os longos turnos, como fatores condicionantes para a baixa presença de mulheres nessa ocupação devido a dificuldade em conciliar família e trabalho, por exemplo.

É assim, eu vou falar da minha rotina que há muitos anos eu já trabalho com consultoria gastronômica, então eu tô sempre em mais de uma casa ao mesmo tempo, em duas, três, quatro, ao mesmo tempo. Então eu saía de manhã, 9h da manhã e chegava 2h, 3h da manhã, mas agora como mudou tudo, pandemia, horário, tá tudo meio esquisito, mas é assim, mas é de boa, porque assim, eu consultora, tô dentro da cozinha tô, mas eu não tô batendo aquele ponto, então eu posso trabalhar 15h hoje e amanhã eu posso trabalhar 3h e depois eu posso não trabalhar, então eu vou fazendo minha agenda, eu vou fazendo isso, e isso é o que eu gosto que é ficar dentro da cozinha, eu gosto, adoro. Eu abro e fecho casa quando estou inaugurando uma casa, é puxado? É! Mas eu tenho essa flexibilidade enquanto consultora. Não tem muito uma rotina não, mas as jornadas são sempre longas, domingo, feriado, sábado e não tem dia também. Como não tenho filhos, essas coisas, é mais fácil conciliar, mas pra quem tem é bem complicado (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

Independentemente do campo de atuação - seja como *chef*, cozinheira ou auxiliar -, Briguglio (2022) destaca que, devido à divisão sexual do trabalho, compete à mulher que trabalha fora de casa desenvolver estratégias, equilibrar diferentes jornadas e criar redes de apoio para conseguir cuidar dos filhos, netos, preparar as refeições da família e realizar as demais tarefas domésticas. Vale ressaltar, porém, que o ato de cozinhar vai além das tarefas práticas e também envolve sensibilidade e emoção. Além disso, é inevitável relacionar o processo de preparo dos alimentos com outras atividades artesanais, uma vez que a transformação dos ingredientes em comida resulta em uma experiência gustativa única

(Benneman, 2017). Esses elementos também se encontram na identificação, por Maria, da ocupação de *chef* associada a um ofício.

Claro! É um dos ofícios mais nobres, mais importantes que eu vejo, porque é uma dedicação do seu tempo, do seu tempero, da sua magia, pra você alimentar o outro. Você abre mão de tudo, você abdica de tudo, de tá com sua família, de tá em casa no feriado, de tá no natal, de tá no aniversário, para alimentar o outro, servir o outro, para alimentar uma família, é cozinhar para outra pessoa, é muito f* isso, eu acho lindo! (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

Além de compreender a fisiologia dos outros no sentido biológico, o ato de fornecer alimentos às pessoas está intimamente ligado ao conceito de incorporação (Fischler, 1995 *apud* Benneman, 2017). Essa definição, que surge a partir de uma experiência gustativa, envolve associar o consumo de comida a determinadas ideias, qualidades sociais e morais, que transcendem a simples ingestão e englobam o imaginário, o simbólico e o senso de identidade.

Ao longo do relato de Maria, percebe-se de forma recorrente a sensibilidade presente na culinária, sendo difícil distinguir quando essa habilidade deixa de ser parte do processo de transformação dos alimentos. Mesmo com um treinamento profissional intenso, muitas mulheres optam por deixar de trabalhar em restaurantes e seguem carreiras paralelas na gastronomia (Brigiglio, 2022). Um exemplo que contribui para isso, são os programas de *reality shows* da atualidade, considerados um reflexo das atitudes machistas e misóginas que ainda existem na cozinha, onde as mulheres frequentemente se tornam alvo de piadas e desprezo.

“Ah, é mulher”: a divisão sexual do trabalho nas cozinhas de restaurante

O conceito de divisão sexual do trabalho, estudado amplamente por Helena Hirata e Dàniele Kergoat, pode ser definido como “a maneira pela qual o trabalho é distribuído na sociedade, baseado nas relações de gênero” (Kergoat, 2009, p. 67). Uma de suas características principais é a tendência dos homens a se concentrarem em atividades consideradas socialmente produtivas e economicamente valorizadas, enquanto as mulheres são direcionadas principalmente para o trabalho reprodutivo, que se refere não apenas à reprodução biológica, mas também a todas as tarefas que envolvem a reprodução social da vida, como as tarefas domésticas de limpeza, lavanderia, culinária e cuidados.

Assim, enquanto a cozinha doméstica permanece um espaço habitado pelas mulheres, principalmente quando se trata de cozinhar para a família todos os dias, a cozinha profissional é um ambiente masculino que vem sendo ocupado pelas mulheres realizando atividades subalternas, repetitivas e dotadas de menos prestígio. Nas cozinhas profissionais, a divisão sexual do trabalho se expressa por meio da diferenciação que traz hierarquia às atividades. Cacouault-Bitaud (2003, p. 167) explica que o conceito de divisão de atividades, ofícios e, em última instância, profissões, decorrente do antagonismo entre os domínios feminino e masculino, “constitui uma característica permanente das sociedades que só foi questionada nos últimos vinte anos”. A cozinha profissional, principalmente nos restaurantes, possui uma cultura organizacional que permite abusos e violências, é um espaço, segundo Briguglio (2022), que cria obstáculos e dificuldades para a permanência das profissionais mulheres nessas cozinhas, por ser eminentemente masculino e masculinizante.

Ah, essas coisas que sempre vai envolver preconceito né, as pessoas tarem menosprezando a gente, é, achando que não dá conta, por ser mulher, falando “ah, não

dá conta, ah, não é capaz, ah, não sei o que”, essas coisas assim, ai, preguiça dessas coisas. E eu acho que isso é estrutural mesmo, porque a cozinha nasceu e desde que nasceu é assim, então o buraco é mais embaixo, esse preconceito vem de sempre, pode vê as cozinhas os grandes *chefs*, os grandes *chefs* são o que? Homens! Boucuse, Carême, não sei o que, tem uma ou outra perdida, que a gente nem lembra, *chef* mulher, porque é posto militar, é feito no militarismo, a gente não lembra de mulher general, é, não sei o que, e isso é proporcional. Aí vai, a gente tem que fazer o trabalho da gente, e ir lutando contra isso, e ir acabando com isso, porque homens se acham superiores né, então é complicado, não é só na gastronomia é em tudo, até dentro de casa, não sei o que, então é bem estrutural (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

De acordo com Ruth Benedict (2013), a organização hierárquica das cozinhas está intrinsecamente ligada à construção de gênero. Nesses espaços, as práticas relacionadas ao ato de cozinhar são muitas vezes invisibilizadas na cozinha doméstica e superestimadas na *haute cuisine*. Esses comportamentos, considerados “tipicamente masculinos”, são reflexo do machismo arraigado na sociedade. A distinção entre o trabalho culinário realizado por homens como algo “superior” e relegado às mulheres como algo “rotineiro” acaba perpetuando a ideia de que a “boa cozinha” é exclusivamente produzida por *chefs* do sexo masculino (Dória, 2012, p. 260). Segundo o autor, essa “masculinização na história da gastronomia” é utilizada como uma estratégia para excluir as mulheres dos contextos históricos, políticos, econômicos e sociais em que a gastronomia está inserida.

É, na cozinha me cansa esse preconceito que as pessoas tem, machismo, falta de respeito, isso é pra matar. Dizer que mulher não pode, “ah, é mulher, ah, tá de TPM, ah, não vou contratar porque vai engravidar, ah, porque não sei que lá”, isso eu fico pra morrer (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

Segundo Costa (2014), a capacidade de engravidar em algum momento da vida cria a ideia de que o trabalho feminino é instável, devido à possibilidade de afastamentos durante os meses que seguem o parto e nos primeiros meses após. Isso reforça os argumentos de exclusão da mulher no mercado de trabalho. Como destacado por Briguglio (2017), enquanto a cozinha doméstica continua sendo um reduto feminino, especialmente quando se trata de cozinhar diariamente para a família, a cozinha profissional é predominantemente masculina, embora esteja sendo gradualmente ocupada por mulheres. No entanto, essas mulheres muitas vezes são relegadas a atividades subalternas, repetitivas e menos prestigiadas.

Apesar de apontar as dificuldades enfrentadas pelas mulheres nessa ocupação, a entrevistada destaca que devido a sua construção familiar e por outros fatores característicos de sua personalidade, ela sentiu menos dificuldade do que outras mulheres nesse espaço.

Eu tenho uma, tenho uma tendência assim mais pulso firme, sou filha de militar aviador, então, cozinha é extremamente militarista, é muita hierarquia, seu cargo, seu posto, você, tem que respeitar, você, pulso firme e é isso, então eu cresci nesse meio, pra mim foi muito fácil, mas não é a realidade de todo mundo, né, as pessoas não enxergam desse jeito e eu acho que, eu, pra mim me ajudou muito isso (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

É porque assim, mulher geralmente, é que eu sou um caso à parte, né, sou meio diferente, eu tenho um vibração diferente, sou filha de militar, sou muito enérgica, sou muito agoniada, geralmente mulher tem, é mais leve, mais calma, mais tranquila e tal, eu me pareço mais com um homem dentro da cozinha, em forma de comando de tudo, que foi pela minha criação, né (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

De acordo com a pesquisa de Roscoe (2012), às habilidades altamente valorizadas no ambiente da cozinha profissional incluem a capacidade de suportar longas horas em pé, abrir mão do seu tempo pessoal, lidar com dor física e ser competitivo, características frequentemente associadas à masculinidade. Infelizmente, para as mulheres que desejam prosperar neste campo, resta apenas uma opção: tornar-se mais fortes e, de certa forma, “masculinas”, a fim de evitar assédio.

Eu venho militando bem dentro das minhas cozinhas, sou mulher, uma boa aparência, classe média, então já tem um estigma aí, né, e eu venho quebrando isso muito e venho lutando, batalhando, e peitando e arranjando confusão, porque essas coisas da escola antiga, da velha guarda, não existe mais pô, o povo jogar panela em cima do outro, gritar, xingar, humilhar, não pode, a gente não pode fazer mais isso, é inaceitável, assédio moral, sexual, não pode, então eu acho que tem que ter humanidade, acima de tudo e respeito, né (Entrevista Maria, *Chef* de cozinha, 2022).

Embora a fala de Maria denuncie os abusos cometidos no espaço da cozinha profissional, esta mudança de comportamento ainda é minoritária nesses espaços. A pesquisa de Bianca Briguglio (2022) onde foram realizadas entrevistas com profissionais da cozinha tanto do sexo masculino quanto feminino na França e no Brasil, demonstra que o assédio é tolerado nas cozinhas e considerado um comportamento aceitável na medida em que se relaciona com os costumes e hábitos dos cozinheiros, corroborando com a ideia de que apenas os fortes sobrevivem a esse trabalho.

Em uma hierarquia de papéis, seguindo o modelo organizacional militar, o cargo mais alto é ocupado pelo *chef*. Ao olharmos para a estrutura artesanal de Sennett (2012), podemos perceber que essa hierarquia presente nas cozinhas profissionais, especialmente as mais refinadas, lembra uma oficina medieval, com um mestre artesão liderando o negócio e vários graus de aprendizes. A necessidade de aprendizado prático é essencial para se tornar um *chef*, como apontado por Maria, já que a maioria das habilidades necessárias só pode ser adquirida através da experiência no trabalho. No entanto, essa dinâmica se mostra desafiadora para as mulheres, que enfrentam diversas barreiras nesse ambiente segregado.

Assim, o trabalho nas cozinhas exige não apenas um saber-fazer, mas também o uso de certas atitudes e comportamentos, como a ampliação da jornada de trabalho (“a prática leva à perfeição”), a rapidez para executar determinadas tarefas, o uso de força física para carregar peso, panelas cheias; e principalmente, a capacidade de suportar altas temperaturas e a dor (Briguglio, 2017).

Diante do exposto, tornou-se visível que tais práticas fazem com que as mulheres sintam que, nesse ambiente profissional, elas não são vistas, de início, como profissionais capazes. A credibilidade precisa ser conquistada: elas precisam sempre “colocar o valor a prova”. É isso que torna o trabalho nas cozinhas ainda mais difícil para as mulheres.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Cozinhar vai muito além de simplesmente preparar alimentos. É um processo complexo que envolve a criação de uma conexão especial entre o/a *chef* de cozinha e o que está sendo preparado. Através desse ato de transformar ingredientes em refeições, os/as *chefs* atribuem significados, criam rituais sociais e expressam sua singularidade, assim, concordo com a afirmação de Benemann (2017) de que não apenas somos influenciados pelo que comemos,

mas também pela maneira como cozinhamos. Ao longo deste artigo, foi apresentada a trajetória sociolaboral de Maria, uma *chef* de cozinha recifense. Ao analisarmos sua trajetória de vida e seu percurso profissional, somos confrontados com os múltiplos significados que ela atribui a si mesma, como *chef* de cozinha e mulher pertencente a classe média.

Embora a inserção das mulheres no mercado de trabalho seja um fato, os desafios ainda persistem. Apesar da cozinha profissional ser um ambiente intenso, com altas temperaturas, jornadas longas e exigências físicas extenuantes, essas dificuldades não são capazes de abalar a paixão de Maria pelo cozinhar.

Adicionalmente, é importante ressaltar que alguns aspectos fundamentais não foram abordados neste estudo, particularmente em relação aos estudos de gênero. A partir do relato de Maria – e especialmente das *chefs* mulheres entrevistadas para a dissertação –, fica evidente que as dinâmicas presentes nas cozinhas profissionais acabam por fazer com que estas se sintam invisíveis nesse ambiente, sendo constantemente subestimadas em relação às suas habilidades. Elas precisam frequentemente provar a sua competência e conquistar o respeito dos colegas. Essa realidade torna o trabalho na cozinha ainda mais desafiador para as mulheres. A organização hierárquica adotada nas cozinhas profissionais, conforme discutido anteriormente, visa não apenas otimizar a eficiência do espaço, mas também reflete uma divisão social e sexual, categorizando aqueles que a executam com base na sua posição social e, possivelmente, sua raça/etnia (embora seja apenas uma hipótese que requer uma investigação futura para ser confirmada).

Por fim, destaca-se de forma inquestionável, a profunda complexidade da culinária e das iniciativas desenvolvidas neste âmbito como uma rica e cativante área de estudo para a Sociologia e não somente. Cabe ressaltar a abundância de sugestões para pesquisas nesse campo, que nos mostram o quão fascinante é explorá-las. Cozinhar se revela como uma verdadeira jornada culinária, uma experiência que desperta todos os sentidos: paladar, olfato, tato e audição. É uma combinação perfeita entre ciência e arte, um ritual no qual compartilhamos conhecimento, sabores, saberes, prazeres e emoções. Portanto, é essencial que os esforços dedicados a esse estudo busquem criar novas perspectivas e narrativas na análise sociológica do cozinhar e além.

Agradecimentos e apoios: O presente trabalho foi realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Brasil (CAPES) - Código de Financiamento 001.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO FILHO, T. P. **Viver na tora:** trabalho ambulante e estratégias de vida nas encruzilhadas da gestão contemporânea do comércio popular. 2021. 330 f. Tese (Doutorado em Sociologia) - Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2021.

BENEDICT, R. **Padrões de cultura.** Editora Vozes, 2013.

BENEMANN, N. W. **Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica**. 2017. 93f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Instituto de Ciências Humanas, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2017.

BRAUNE, R.; FRANCO, S. C. **O que é gastronomia?** São Paulo: Brasiliense, 2007.

BRIGUGLIO, B. Cozinha é lugar de mulher? Desigualdades de gênero e masculinidade em cozinhas profissionais. **Anais**, Seminário Internacional Fazendo Gênero 11 & 13th Women's Worlds Congress. Florianópolis, 2017.

_____. **Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais**. Marília: Lutas Anticapital, 2022.

BORBA, C. G. C. **Dos ofícios da alimentação à moderna cozinha profissional: reflexões sobre a ocupação de chef de cozinha**. 236 f. Tese (Doutorado em Sociologia) – Programa de Pós-graduação em Sociologia, Universidade Federal de Pernambuco, 2015.

CACOUAULT-BITAUD, M. La sociologie de l'éducation et les enseignants. Travail du Genre: cherchez la femme. In: LAUFER, J; MARRY, C.; MARUANI, M. **Les Sciences sociales du travail à l'épreuve des différences de sexe**. Paris: La Découverte/MAGE, 2003.p.163-180.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L. N. Gênero na Cozinha Profissional. In: **Anais EanPAD**, Rio de Janeiro, p. 1-13, 2012. Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/2012_EOR1463.pdf>. Acesso em 25 set. 2023.

COLLAÇO, J. Restaurantes: classificações e diálogos entre lógicas no cenário da capital paulista. In: MENASCHE, R. et al. (Org.). **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2012. p. 245-260.

COSTA, A. A. A mulher na força de trabalho. **Revista Feminismos**, v.2, n.2, p. 14-24. Mai./Ago, 2014.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **Revista História: Questões & Debates**. Editora UFPR. Curitiba, n. 54, jan./jun. 2011. p. 103-124.

DÓRIA, C. A. **A Culinária Materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico**. São Paulo: Editora SENAC, 2009.

_____. Sobre a grandeza das pequenas coisas. In: THIS, H. **Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica**. São Paulo: Editora Senac, 2010.

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

DROUARD, A. **Histoire des cuisiniers en France: XIX-XX siècle**. Paris: CNRS éditions, 2007.

FEDERICI, S. **Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva**. São Paulo: Elefante, 2017.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades**. v.13, n.1, 2018.

GEORGES, I. P. H.; SANTOS, Y. G. dos. **As novas políticas sociais brasileiras na saúde e na assistência**: produção local do serviço e relações de gênero. 1ed. Belo Horizonte: Fino Traço, 2016.

GOMENSORO, M. L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Editora Objetiva, 1999.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. A study in comparative sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

HARRIS, D. A.; GIUFFRE, P. Taking the heat: women chefs and gender inequality in the professional kitchen. New Jersey: **Rutgers Press**, n.1, 2015. 286p.

HINE, C. **Ethnography for the Internet: Embedded, Embodied and Everyday**. Huntingdon, GBR: Bloomsbury Publishing, 2015.

KERGOAT, D. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. In: Hirata H, Laborie F, Doaré HL, *et al.*, (org). **Dicionário crítico do feminismo**. São Paulo: Unesp, 2009. p. 67-75.

MAHMOOD, S. **The politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminism Subject**. Princeton: Princeton University Press, 2005.

MIRANDA, R. J. **Le Viandier de Taillevent**: o consumo suntuário de carne pelo grupo nobiliárquico nos séculos XIII e XIV na França e seu contexto histórico. 2013. Dissertação (Mestrado em História Social) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.

MENNELL, S. **All Manners of Food**: eating and taste in England and France from the middle ages to the present. London: Brasil Blackwell, 1985.

POULAIN, J. P.; NEIRINCK, E. **Histoire de la cuisine et des cuisiniers: techniques culinaires et pratiques de table, en France, du Moyen-Âge à nos jours**. Paris: Delagrave éditions, 2004.

RIBEIRO, D. **O que é lugar de fala?**. Coleção Feminismos Plurais. Belo Horizonte: Letramento, 2017.

ROSCOE, E. Stirring the Pot: Women in a Male Dominated Kitchen. In: Verstehen, Volume IX, publicado anualmente pela **Sociology Student's Association**. Disponível em: <<https://mcgillverstehen2012.weebly.com/stirring-the-pot-women-in-a-male-dominated-kitchen.html>>. Acesso em 25 set. 2023.

SCAVONE, N. "O superchef e a menina prodígio": as posições ocupadas pelos gêneros na gastronomia profissional. **Anais...** Fazendo Gênero 8. Florianópolis, 25-28 ago. 2008.

SENNETT, R. **O Artífice**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.

SILVA, G. B. de L.; REZENDE, P. S.; MACHADO, V. C. Discutindo gênero e cozinha: a divisão sexual do trabalho em uma cozinha profissional na cidade de Salvador/Ba. **Revista Ártemis**, v. 26, n. 1; jul-dez, 2018. p. 283-302.

SPANG, R. **A invenção do restaurante**. Rio de Janeiro: Ed. Record, 2003.

TRUBEK, A. B. **Haute Cuisine: how the French invented the culinary profession**. University of Pennsylvania Press: Philadelphia, 2000.

VENTURINI, M. C.; GODOY, A. C. de. Da Beleza ao Talento: Novas formas de representação do feminino na gastronomia. UNICENTRO. Entremeios: **Revista de Estudo dos Discursos**. v. 15,

2017. Disponível em: <<http://www.entremeios.inf.br/published/454.pdf>>. Acesso em 03 dez. 2022.

WILSON, B. **Pense no garfo**: uma história da cozinha e de como comemos. Rio de Janeiro: Zahar, 2014.