

O espaço doméstico na culinária profissional de cozinheiras escolares: persistência das normas de gênero e das expectativas sociais

The domestic space in the professional cuisine of women school cooks: persistence of gender norms and social expectations

El espacio doméstico en la cocina profesional de las cocineras escolares: persistencia de normas de género y expectativas sociales

Gabriela Brito de Lima Silva | gabii.bls20@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-0195-8179>

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí (IFPI), Teresina, PI, Brasil.

Virgínia Campos Machado | virginia.campos@ufba.br

<https://orcid.org/0000-0003-3568-7343>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Lígia Amparo-Santos | amparo@ufba.br

<https://orcid.org/0000-0002-6925-6421>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

SILVA, G. B. L.; MACHADO, V. C.; AMPARO-SANTOS, L. O espaço doméstico na culinária profissional de cozinheiras escolares: persistência das normas de gênero e das expectativas sociais. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 207-220, dez. 2023.



RESUMO

Este ensaio discute como o espaço doméstico desempenha um papel fundamental na mediação da relação das mulheres com a culinária, mesmo quando essa atividade é praticada no âmbito profissional, com um foco específico na experiência das cozinheiras escolares. Embora essas profissionais desempenhem um papel crucial na preparação de refeições escolares, evidencia-se que suas práticas culinárias são profundamente enraizadas em suas experiências domésticas, com valores, tradições e habilidades culinárias aprendidas em casa, influenciando diretamente sua abordagem no preparo da alimentação escolar. Essa continuidade entre o espaço doméstico e o ambiente de trabalho demonstra a persistência das normas de gênero e das expectativas sociais enquanto mediações da atividade culinária feminina, mesmo em contextos profissionais. Nesse sentido, considera-se necessário entender a existência desses liames, mas também legitimar o trabalho culinário realizado por estas mulheres, como passível de reconhecimento profissional.

Palavras-chaves: Gastronomia; Trabalho feminino; Culinária; Cozinha Doméstica; Cozinha Profissional.

ABSTRACT

This essay discusses how the domestic space plays a fundamental role in mediating women's relationship with cooking, even when this activity is practiced professionally, with a specific focus on the experience of women school cooks. Although these professionals play a crucial role in preparing school meals, it is clear that their culinary practices are deeply rooted in their domestic experiences, with values, traditions and culinary skills learned at home directly influencing their approach to preparing school meals. This continuity between the domestic space and the work environment demonstrates the persistence of gender norms and social expectations as mediators of female culinary activity, even in professional contexts. In this sense, it is considered necessary to understand the existence of these links but also to legitimize the culinary work carried out by these women as subject to professional recognition.

Keywords: Gastronomy; Women's work; Cooking; Home Kitchen; Professional Kitchen.

RESUMEN

Este ensayo analiza cómo el espacio doméstico juega un papel fundamental en la mediación de la relación de las mujeres con la cocina, incluso cuando esta actividad se practica profesionalmente, con un enfoque específico en la experiencia de las cocineras escolares. Si bien estos profesionales desempeñan un papel crucial en la preparación de comidas escolares, está claro que sus prácticas culinarias están profundamente arraigadas en sus experiencias domésticas, y los valores, tradiciones y habilidades culinarias aprendidas en casa influyen directamente en su enfoque para preparar las comidas escolares. Esta continuidad entre el espacio doméstico y el ambiente laboral demuestra la persistencia de las normas de género y las expectativas sociales como mediadoras de la actividad culinaria femenina, incluso en contextos profesionales. En este sentido, se considera necesario comprender la existencia de

estos vínculos pero también legitimar el trabajo culinario realizado por estas mujeres como sujeto de reconocimiento profesional.

Palabras claves: Gastronomía; Trabajo de mujeres; Culinaria; Cocina casera; Cocina Profesional.

INTRODUÇÃO

A culinária é uma atividade social profundamente enraizada na cultura e na vida cotidiana, desempenhando um papel vital na disponibilidade de alimentos e na construção de significados em torno da alimentação (Soares; Santos, 2015). Essa prática envolve não apenas técnicas culinárias, mas também valores e simbolismos associados aos alimentos e ao ato de se alimentar. Sendo assim, os modos de transformar a matéria alimentar - a culinária própria de uma cozinha - reflete determinados modos de vida que produzem não só mudança de estado físico dos alimentos, mas também de significado (Maciel, 2004).

O trabalho culinário é frequentemente compreendido como responsabilidade naturalizada atribuída às mulheres, na expectativa de que elas satisfaçam as necessidades da família por meio de aspectos nutricionais, mas também de dimensões subjetivas, sociais e culturais (Contreras; Gracia, 2011). Nesse contexto, para compreender plenamente a atividade culinária feminina, torna-se fundamental considerar o ambiente doméstico, onde as mulheres desempenham um papel fundamental na preparação de refeições. Elas não apenas influenciam o estado físico dos alimentos, mas também seu significado cultural (Perles, 1979).

Observa-se, que a culinária revela persistências da divisão sexual do trabalho quando realizada nas esferas pública e privada. Enquanto as cozinhas domésticas são consideradas redutos femininos, nas "cozinhas profissionais" as quais envolvem a atividade remunerada, a comercialização de alimentos e refeições mais elaboradas, são os homens que ocupam as posições centrais (Collaço, 2008; Reiheld, 2014). Apesar disto, Collaço (2008) salienta que na prática, os estabelecimentos ligados ao oferecimento de refeições cotidianas e populares, incorporam um número maior de mulheres no preparo de alimentos.

É possível perceber a persistência da associação do trabalho culinário feminino à produção de refeições mais próximas do que seria a alimentação doméstica. Alimentação estas que têm como maior princípio abastecer nutricionalmente e diariamente as pessoas, associando-se ao cuidado. Assim, destaca-se a existência de atividades profissionais que tendem a naturalizar a relação entre as mulheres e a culinária, sobretudo a culinária cotidiana. Um exemplo destes casos é a função de merendeira (ou, cozinheira escolar), atividade que exige habilidades e destrezas consideradas socialmente e culturalmente naturais ao papel feminino e abarca um grande contingente de mulheres negras (Lima; Carvalho, 2016)

A partir disso, este texto tem como objetivo discutir sobre as repercussões das normas de gênero no âmbito culinário (doméstico e profissional) e toma, como ponto de partida, a experiência de merendeiras. Sua elaboração seguiu um percurso metodológico que combinou a retomada dos dados de entrevistas conduzidas durante uma pesquisa de dissertação, realizada no ano de 2019.

Durante esse período, foram coletados relatos valiosos por meio de entrevistas com merendeiras escolares, proporcionando uma visão rica de suas experiências, práticas e percepções relacionadas à culinária. Esses dados serviram como alicerce inicial para a construção deste ensaio e foram articulados a uma discussão mais atualizada e que considera as interseccionalidades entre raça, classe e gênero (Collins, 2015) nos achados. Esta abordagem combina evidências empíricas com fundamentos teóricos, permitindo um olhar abrangente e reflexivo da relação das mulheres com a culinária, sobretudo na vida de mulheres negras e da classe trabalhadora.

O artigo está estruturado em quatro partes. Inicialmente, discutiremos sobre quem são as merendeiras, as singularidades dessa atividade e o perfil das mulheres que participaram do estudo. Em seguida, refletiremos sobre o aprendizado culinário feminino no âmbito doméstico e familiar, a partir das experiências das entrevistadas. Discutiremos também sobre como o espaço doméstico subsidia a atuação das mulheres no campo profissional. E por fim, tecemos algumas reflexões sobre os desafios para se reconhecer o trabalho das merendeiras como cozinheiras profissionais.

QUEM SÃO AS MERENDEIRAS (OU, COZINHEIRAS ESCOLARES)?

Os relatos que serão apresentados neste texto fazem parte de uma pesquisa realizada com cozinheiras de escolas públicas, que buscou compreender os significados do trabalho culinário para estas mulheres. Destacamos a ênfase nessa categoria profissional, a partir da sua posição em uma zona de intersecção entre a esfera pública (trabalho produtivo) e a privada (trabalho reprodutivo). As narrativas e discussões apresentadas são discutidas no sentido de elucidar diferentes experiências de aprendizado culinário, seu vínculo com o espaço doméstico e desdobramentos na esfera profissional.

As merendeiras são cozinheiras escolares, responsáveis por todos os processos que envolvem o preparo e serviço de refeições diariamente nas escolas. Estudos como os de Takahashi *et al.* (2010), Szinwelski *et al.* (2015), Lima e Carvalho (2016) e Gomes e Fonseca (2018) apontam que o trabalho das merendeiras se relaciona com noções como maternagem, através da naturalização do trabalho culinário cotidiano e do cuidado. É por meio do seu trabalho, especialmente da culinária, que estas mulheres contribuem para a garantia de uma alimentação saudável, para a construção de hábitos alimentares e consolidação de práticas culinárias (Szinwelski *et al.*, 2015; Gomes; Fonseca, 2018).

É importante destacar que a maioria das participantes do estudo foi formada por mulheres negras, de classes populares, residentes em áreas periféricas da cidade de Salvador, com idade entre 39 e 70 anos e que recebiam um salário-mínimo. Além disso, das nove mulheres entrevistadas, apenas uma possuía carteira assinada com registro como “merendeira” pelo município, as demais eram contratadas como “Auxiliar de serviços gerais (ASG)” por empresas terceirizadas. Pontua-se que a função de “auxiliar de serviços gerais” é reconhecida como altamente flexível e repleta de acordos contratuais realizados de maneira informal entre as empresas terceirizadas e as trabalhadoras. Nesse sentido, as cozinheiras (oficialmente ASG) eram responsáveis não só pelas tarefas ligadas ao preparo da alimentação escolar, mas também por outras atividades necessárias para o funcionamento do ambiente escolar.

Gonzalez (2020), destaca que boa parte da população negra se encontra nos níveis mais vulneráveis de rendimento e escolaridade e as mulheres negras encontram-se em ocupações manuais e de prestação de serviços. Situar isto no contexto de trabalho e vida das merendeiras é importante, pois possibilita entendermos como estruturas sociais se entrelaçam a ponto de consolidar relações entre diferentes vulnerabilidades. Tais questões elucidam as intersecções existentes entre gênero, raça e classe social e considerar estas categorias de análise é fundamental para nos auxiliar a compreender as bases estruturais de dominação e subordinação na sociedade (Collins, 2015).

A profissão de cozinheira escolar apresenta uma grande participação de mulheres, especialmente mulheres negras e de camadas populares, mulheres estas têm como histórico o trabalho e emprego doméstico (Lima; Carvalho, 2016). Na nossa pesquisa também percebemos a influência da esfera doméstica na vida profissional das participantes do estudo, evidenciada nas experiências do cuidado na própria casa e na de terceiros como atividade remunerada.

Na história da vida doméstica no Brasil, especialmente no âmbito culinário, as mulheres negras sempre estiveram como responsáveis pelo abastecimento alimentar das pessoas. Seja nos lares ou nas ruas, alimentar cotidianamente a população brasileira estava como um encargo árduo e fatigante, mas importante para a manutenção da reprodução da sociedade (Machado, 2022). Nesse sentido, quando observamos a relação entre o trabalho das merendeiras e sua atuação na alimentação escolar, encontramos um vínculo entre o direcionamento feminino à prestação de serviços ligados à alimentação e os desafios encontrados pelas mulheres negras e de camadas populares no mundo do trabalho.

Discutido isto, iremos analisar como o espaço doméstico foi um lócus de aprendizado culinário para as entrevistadas e como este expressa diferentes sentidos a experiências. Tais vivências combinam culinária, cuidado e trabalho doméstico com disparidades de gênero, raça e classe como veremos a seguir.

APRENDIZADO CULINÁRIO E ESPAÇO DOMÉSTICO

A alimentação possui um espaço central na vida das pessoas, não só pelo seu caráter de manter fisiologicamente o funcionamento do corpo, mas também por ser mediadora de inúmeras relações entre o ser humano e o mundo do ponto de vista simbólico e cultural. Para serem consumidos, os alimentos devem passar por processos de transformações que se dão em contextos materiais e imateriais. Woortmann (2013) destaca que para que o alimento se torne comida, ele passa por um procedimento de transformação qualitativo, realizando a passagem do plano da natureza para a cultura, por meio da intermediação da culinária.

Para Perlés (1979) o ato culinário é inicialmente um projeto, resultado de uma sucessão das operações, mas que tem o poder de influenciar todo o curso da cadeia a qual os alimentos estão inseridos. A autora propõe que o ato culinário seja específico da espécie humana, o que distingue os homens dos demais animais. Por mais que modificações físico-químicas sejam realizadas por várias espécies animais, o homem tem a capacidade de planejar e associar ingredientes e técnicas. Combinar, cortar, misturar, fermentar, secar, cozer, dentre outros, são processos relacionados ao cozinhar (Perlés, 1979).

Nas sociedades ocidentais, a culinária é vista como responsabilidade e obrigação feminina independente da fase da vida, pois as normas de gênero delimitam o que é visto como

apropriado para homens e mulheres (Reiheld, 2014). Esta faz parte do *hall* de atividades domésticas fundamentais para a inserção das mulheres na vida social e construção de sua identidade. É possível considerar a atividade culinária realizada no âmbito doméstico, uma prática que compõe o trabalho reprodutivo e de cuidados. Tal prática consiste em atividades que mantêm cotidianamente a força de trabalho no sistema capitalista, atendendo as necessidades do outro por meio de um trabalho material, técnico e emocional (Hirata, 2020).

A culinária é uma atividade transmitida geracionalmente para outras figuras femininas. Mulheres próximas, geralmente mães, avós, tias, madrinhas, amigas, etc. tendem a iniciar outras no mundo culinário com o intuito de substituí-las nos cuidados domésticos ou promover artifícios para a sua futura vida de mãe/esposa/dona de casa (Counihan, 2004). Nesse ponto, ao questionarmos as cozinheiras escolares sobre como aprenderam a cozinhar, observa-se que para algumas o seu próprio contexto familiar foi lócus de aprendizado a partir da figura materna:

Eu aprendi com minha mãe! A partir dos dez anos eu já cozinhava. A partir dos dez anos **a comida da casa quem fazia era eu.** [...] **Eu sempre fiz comida na minha casa, minha mãe sempre trabalhou eu sempre fiz.** (Lúcia – grifo nosso).

Eu (ênfase) aprendi a cozinhar **com a minha mãe!** Lá no interior **as mães tinham costume de tá fazendo a comida... a comida do dia a dia não, mas a comida especial,** uma carne, uma coisa assim, **chamar os filhos, né? As filhas para ficarem ali olhando, né?** Então tudo o que eu aprendi foi com minha mãe (Maria – grifo nosso).

Podemos observar a partir das falas acima que a necessidade de aprender para apoiar as mães nos afazeres domésticos é um dos fatores que determina o aprendizado culinário de meninas de famílias populares. Percebemos na fala de Lúcia **"a partir dos dez anos eu já cozinhava"** e **"eu sempre fiz comida na minha casa, minha mãe sempre trabalhou, eu sempre fiz [comida]"** como o aprendizado culinário é adquirido na infância por indispensabilidade. Canesqui (2005) destaca que a aprendizagem culinária se integra ao processo de socialização das futuras donas de casa por meio da transmissão oral e a gradual delegação de tarefas. Em pesquisa, a autora observou em mulheres de gerações mais antigas que a precocidade do aprendizado culinário em muitos casos se dava em função da liberação das mães para o trabalho, geralmente em serviços que demandam mais força e tempo.

As formas de organização das atividades domésticas no espaço familiar, sobretudo em um cenário de pobreza, sobrecarga e dupla jornada de trabalho, colaboram para que as crianças ainda na infância construam significados e concepções acerca do trabalho doméstico. Quando há necessidade de compartilhamento do trabalho doméstico entre os membros da família, geralmente são as filhas as pessoas orientadas a realizar as atividades domésticas, por meio da justificativa de que estas são atribuições femininas que devem ser apreendidas desde a infância (Contreras; Gracia, 2011; Reiheld, 2014; Duarte; Spinelli, 2019).

Na construção da identidade social feminina, dominar a culinária doméstica é considerada socialmente importante. Cozinhar é um conhecimento e habilidade que deve ser apreendido na certeza de que esta necessitará colocá-los em prática durante o matrimônio e na constituição de uma nova família (Oliveira, 2013). Portanto, a necessidade de cuidar do marido e dos filhos serviu também como impulso para o desenvolvimento dos saberes culinários das mulheres entrevistadas:

A cozinhar eu aprendi depois que eu fui formar família. Eu fui aprender a fazer feijão direitinho, o arroz... **a comida normal, cotidiana de casa!** [...] A gente foi aprendendo

mesmo porque **era necessário cozinhar para o esposo** (ênfase), **pra os filhos... e vai aprendendo** (Cláudia – grifo nosso).

Não, é... eu até que... **não comecei a cozinhar cedo!** Que em casa a minha mãe fazia assim, **a maioria das coisas quem fazia era minha mãe. Só depois de casada**, que eu casei cedo, com 22 anos e **aí que eu comecei a aprender a cozinhar**. Ai de lá pra cá, **só pesquisando** e aí **aprimorando** cada vez mais (Rita – grifo nosso).

Ah... uma longa história... (risos) **Depois que eu me casei** (ênfase), que **eu aprendi**. Porque eu **não sabia fazer nada!** Quando eu me casei que eu **comecei a aprender...** porque você tem uma forma de fazer uma comida aí vem outra pessoa e diz "porque você não faz desse jeito?", "desse jeito é melhor". Ai, eu **tenho uma comadre e ela me ensinou**. E eu também **fiquei observando** ela usar... porque eu não sabia como se usava azeite doce... fazer feijão, ela me ensinou. "Faça desse jeito", "desse jeito fica bom". **Aí eu fui pegando, pegando, pegando...** (Carla – grifo nosso)

A fala de Cláudia "*era necessário cozinhar para o esposo, para os filhos*", é evidenciadora de como tal função é essencial na definição do seu papel na família e no âmbito doméstico. Ter habilidades culinárias e competência nas tarefas domésticas é uma preocupação feminina estabelecida sob padrões rigorosos de proficiência (Counihan, 2004). Nesse sentido, Canesqui (2005) afirma que cozinhar é, no âmbito doméstico, a tarefa mais importante, por sua finalidade na recomposição cotidiana da família.

Ao se discutir os papéis dentro da família trabalhadora na sociedade capitalista, Woortmann (1984) pontua que, de modo ideal, caberia ao pai de família assegurar a reprodução da família por meio do seu trabalho, ao mesmo tempo que caberia a dona de casa assegurar o gerenciamento do consumo doméstico (especialmente o consumo alimentar). O autor destaca que a família trabalhadora, frente a essa lógica de papéis, surge como uma resposta a uma lógica do capital. A família existe no interior de uma situação de classe que sobredetermina o conteúdo específico dos princípios do parentesco e dos papéis familiares – especialmente os de pai de família e de dona de casa (Woortmann, 1984).

É a partir dessa concepção que se considera as funções masculinas e femininas no grupo familiar como complementares, que perpassam as obrigações de cada um – pai e mãe – na família. Não atender as expectativas direcionadas para cada papel é visto como um fracasso (Canesqui, 2005). De acordo com Woortmann (1984) durante todo o desenvolvimento familiar a mãe possui certos papéis que são centrais, ligados também a reprodução dessa família e, portanto, a cozinha pela imensa responsabilidade que envolve cozinhar.

Ser uma boa dona de casa tem como qualidades saber controlar e gerenciar os recursos domésticos, dentre estes os alimentares, tendo em vista a economia doméstica (Canesqui, 2005). Regras de economia por exemplo, se instituem como dever e obrigação da dona de casa para evitar o desperdício dos alimentos, reaproveitamento de sobras, emprego de poucos ingredientes, economizar no gás e no uso do forno, delimitação das quantidades, complementação de refeições, etc. são considerados atributos positivos de uma boa dona de casa da classe trabalhadora. Saber cozinhar implica em se atentar também às regras de higiene no manuseio da cozinha, dos utensílios e dos alimentos, o brilho das painéis, da limpeza do chão, etc (Canesqui, 2005).

Não obstante da discussão já realizada, é necessário elucidar outro aspecto que permeia as experiências relativas ao aprendizado culinário das merendeiras: o emprego doméstico. Em reforço ao caráter doméstico da culinária feminina, observa-se que as cozinhas

das suas famílias não foram os únicos espaços para construção da relação entre elas e a culinária. O emprego doméstico foi outro ponto presente na trajetória das merendeiras, e ainda que tal trabalho tenha sido realizado de forma remunerada, se materializa na esfera privada, reprodutiva e de cuidados.

Nesse sentido, observamos, a partir das falas, que o início da sua vida profissional, e consequentemente do aprendizado culinário, se deu por meio do emprego doméstico em “casa de família”:

Oh... eu fui **trabalhar na casa de uma senhora. Eu tinha doze anos e tinha a cozinheira. E eu ajudava a menina a fazer a limpeza da casa.** Só que os horários de antes de eu fazer a limpeza, ela tava fazendo a comida de manhã... a cozinheira! **Aí eu largava o meu serviço e ia para de junto dela. Pedia a ela para fazer tempero, perguntava para que servia, a dosagem, o gosto...o tipo de carne e ai vai! Aí fui me envolvendo (ênfase)! Aí chegou um determinado momento que eu já estava... que eu já pedia a ela para fazer, “me dê para eu fazer, para ver se está certo?”.** **Aí fazia e ela olhando...** “Ahh, ta bom!”, “Vamo fazer outro prato!”, “Ah, deixa eu fazer!” (Denise – grifo nosso).

Já trabalhei em **casa de família...** já... trabalhei como **lavadeira** e já... há **doze anos que eu trabalho aqui na escola,** como SG (Carla – grifo nosso).

Eu já trabalhei em **casa de família. Meu primeiro trabalho** foi em **casa de família.** Depois eu trabalhei de **camareira.** E... agora eu tou trabalhando na **merenda escolar,** na escola. [...] Eu fiquei uns dois anos em casa de família e depois **passei mais uns três anos de camareira** (Roseane – grifo nosso).

A partir desta fala, observamos como o desenvolvimento das práticas culinárias na vida das mulheres negras e trabalhadoras adquire contornos associados ao contexto de vulnerabilidade a qual as mulheres negras estão na história do Brasil. No país, a força de trabalho nos postos que competem a categoria empregada foi e ainda é considerada no mundo do trabalho como majoritariamente feminina e negra, apresentando-se como um nicho generizado e racializado (Nogueira, 2017). A imagem da cozinheira torna-se fundamental na falta de escravos domésticos, respondendo pelas atividades que envolvem o abastecimento alimentar por meio do trabalho culinário (Machado, 2022).

Nesse ponto, observamos que o trabalho doméstico, e consequentemente o trabalho culinário “em casa de família”, demonstra ser um processo difícil e doloroso:

E assim, de todos [os trabalhos] o que eu já passei, **o mais... ardeloso, é casa de... é doméstica.** Porque assim, você trabalha **se acaba, dá o seu melhor** e você **não é reconhecida.** E assim se você fizer 99% e não fazer 100, o trabalho não presta. Então é ruim nisso. E sem falar que tem algum... algumas casas que **você é humilhada.** É um trabalho **hoje em dia tá mais valorizado** mas **antes era humilhante.** [...] Já dormi em casa de família... já...fui trabalhar com... 12 anos foi **a minha primeira casa de família.** Não tinha folga. Só ia ver minha mãe de dois em dois meses. **Chorava para ir embora.** E... e... é assim! Graças a Deus, **hoje trabalho aqui com amor,** porque **gosto de fazer o que eu faço** para as crianças (Denise – grifo nosso).

Para Gonzalez (2020), o racismo é um dos critérios de grande importância para a manutenção da estrutura de classes e a divisão racial do trabalho torna o racismo útil para as formações socioeconômicas capitalistas. O emprego doméstico, reúne um conjunto de elementos indicativos da sua desvalorização social: baixa remuneração, longas jornadas de trabalho, elevado nível de informalidade, além das múltiplas espécies de abusos nos quais as

mulheres estão expostas neste tipo de serviço. Trata-se de uma das ocupações mais precárias do mercado de trabalho, que congrega múltiplas desvantagens sociais de classe, de gênero e de raça e está no bojo do sistema capitalista pela sua capacidade de reprodução da força de trabalho (Machado, 2022).

A CULINÁRIA DOMÉSTICA NO ÂMBITO PROFISSIONAL

A participação das mulheres no campo do trabalho acompanhou transformações sociais e a criação de ocupações específicas para cada pessoa. A divisão sexual do trabalho gerou ocupações profissionais distintas entre homens e mulheres, no caso destas últimas atividades consideradas continuidade da vida doméstica (Chies, 2010). Como já discutido, cozinhar é uma função feminina, sobretudo no âmbito doméstico e na produção da alimentação cotidiana. Mesmo quando realizadas no âmbito profissional, envolvendo a produção de alimentos em uma escola pública, a prática culinária é despida de uma certa noção de profissionalismo e por vezes é desqualificada quando executada por mulheres (Chaves, 2000).

No caso das merendeiras entrevistadas, isto se torna mais complexo quando condicionadas à terceirização do trabalho, pois este resulta em relações de precarização e flexibilização do trabalho. A multiplicidade de tarefas realizadas pelas entrevistadas engloba tanto o labor referente ao preparo da merenda quanto outras demandas escolares. Porém, apesar da realização de outras atividades, o foco do trabalho destas cozinheiras é o preparo da alimentação escolar.

Observa-se que quando direcionadas ao trabalho culinário na esfera pública, as mulheres utilizam o conhecimento culinário aprendido no espaço doméstico como subsídios para desempenhar suas atividades no mundo profissional, como podemos ver na fala de Rita:

Não! Eu **nunca fiz curso não**, mas **como dona de casa a gente sempre sabe alguma coisa**. A gente **já conhece sempre algumas técnicas!** E aí com a convivência mesmo, **com o dia a dia eu fui me especializando**. E aí **fui desenvolvendo minhas técnicas**, ia adquirindo, assim... descobrindo outras formas de fazer a merenda e... adquirindo outras técnicas também (Rita – grifo nosso).

O conhecimento doméstico criou subsídios que possibilitaram a realização do seu trabalho na cozinha da escola, mesmo sem uma educação formal na área. Rita afirma que na condição de dona de casa *"já conhece sempre algumas técnicas"*. É possível observar também na fala *"fui desenvolvendo minhas técnicas"* que Rita revela a presença de elementos como experiência, autonomia e criatividade nas práticas culinárias que realiza. A merendeira ainda afirma que em sua trajetória profissional atuou também em uma cozinha de um restaurante na Bahia, cujo *chef* era um cozinheiro. Quando a questionamos sobre o seu processo de aprendizado culinário em ambos os contextos (cozinha doméstica e cozinha profissional) ela afirma:

É, a **gente vai aprendendo**, mas assim... com o cozinheiro **eu aprendi um pouco**. Com a cozinheira também, que **eu considerava ela uma boa cozinheira. Aprendi muito mais** (ênfase). E quando eu venho para a cozinha, às vezes **passa um filme** ou então às vezes tem várias ideias que chegam na cabeça muito rápido e você começa a **colocar aquilo em prática**. Os **pensamentos que vem** né? Não, vamos fazer assim, "assim é mais prático", "não, vamos fazer assim que é mais rápido", "vamos fazer assim que sai

mais gostoso"... e por ai vai. Então **tem um pouquinho de cada**. [...] **eu fui pequena** (pra casa de família), doze anos pra lá e... **foi lá que começou tudo**. Quando eu fui para esse restaurante, eu **já sabia uma parte** que **eu já tinha aprendido com ela** (Denise – grifo nosso).

Mesmo quando afirma que com o *chef* de cozinha aprendeu "*um pouco*" ela nos conta que com a cozinheira aprendeu "*muito mais*", dando ênfase a esta referência, de modo a considerá-la mais habilidosa que o cozinheiro. Percebemos que mesmo quando declara que "*tem um pouquinho de cada*", se referindo às pessoas com a qual teve contato, ela volta a destacar sua experiência na cozinha da casa onde trabalhou quando tinha 12 anos. Assim, ao afirmar que "*foi lá que tudo começou*" ela indicia uma relação marcante existente entre o primeiro contato que teve com a cozinha (com a cozinheira) e os saberes culinários apreendidos e postos em prática.

As normas de gênero já estão enraizadas nos discursos a ponto de a sociedade e as próprias cozinheiras considerá-las naturais. Quando questionadas sobre se "ser mulher" contribui para a sua ocupação como merendeira, observa-se a ênfase na "facilidade" feminina no desempenho do trabalho culinário.

Ajuda bastante [ser mulher no trabalho de merendeira]. **Bastante!** Porque **a mulher conhece um pouco de tudo de cozinha**... o que você bole, o que você vai pegar. (Carla – grifo nosso).

Segundo ela, "*a mulher conhece um pouco de tudo de cozinha*", desde os processos de preparo até as possíveis resoluções de problemas no ambiente de trabalho. Sendo assim, o domínio do saber fazer culinário das merendeiras possui como um de seus aspectos constitutivos as experiências que estas possuem como donas de casa. Trabalhar na cozinha da escola, para as mulheres, implica em colocar em prática os saberes culinários apreendidos no ambiente doméstico. Tal aspecto, possibilita compreender como o discurso sobre a naturalização do cozinhar feminino é utilizado como estratégia para o direcionamento das mulheres para determinadas funções.

Porque como eu acabei de explicar né? Mulher **tem mais**, assim... já **faz em casa** né? Já tem aquela **prática de fazer a comida**, e aí... (Roseane – grifo nosso)

Não! Eu **nunca fiz curso não**, mas **como dona de casa a gente sempre sabe alguma coisa**. A gente **já conhece sempre algumas técnicas!** E aí com a convivência mesmo, **com o dia a dia eu fui me especializando**. E aí fui **desenvolvendo minhas técnicas**, ia adquirindo, assim... descobrindo outras formas de fazer a merenda e... adquirindo outras técnicas também (Rita – grifo nosso).

Lima e Carvalho (2016) ao realizarem um estudo com merendeiras de uma escola pública do Rio de Janeiro, observaram que a justificativa mais utilizada pelas entrevistadas para a "escolha" da profissão estava atrelada a ideia de "dom feminino" para cozinhar. Os autores perceberam que as experiências que as cozinheiras tinham com o trabalho doméstico, as práticas culinárias cotidianas e o cuidado rotineiro com as crianças serviam de explicação para a naturalização desta noção. A experiência feminina em uma sociedade que responsabiliza as mulheres pela alimentação e pelo cuidado, interfere na maneira como as merendeiras enxergam sua relação com o trabalho culinário na escola.

Alguns autores apontam para a desvalorização da ocupação de merendeira, seja pela sua proximidade com as tarefas domésticas e de cuidados, seja pela sua relação com a prestação de serviços braçais. Para Chies (2010) a identidade de cuidadora do lar foi

rigidamente imposta pela sociedade brasileira ao longo de sua história, de forma que a maior deturpação, para a autora, é pensar que essa identidade é natural e que o espaço doméstico pertence “naturalmente” a mulher.

Apesar de essencial, muitas vezes a atividade culinária é negligenciada e subestimada. Para Certeau *et al* (2019), a atividade culinária se situa no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e, ao mesmo tempo, desprezado. Sendo assim, faz parte de um invisível cotidiano, considerado uma dimensão monótona e banal, despida de valor social (Certeau *et al*, 2019). Nesse ponto, a culinária realizada pelas merendeiras, ao estar associada aos atributos da alimentação doméstica e cotidiana, com frequência não é reconhecida como uma atividade inteligível, planejada e engenhosa.

Para tanto, considera-se necessário reconhecer as habilidades e competências culinárias desenvolvidas por estas cozinheiras como excepcionais. Em momentos do estudo, notou-se que elas desenvolviam e aplicavam técnicas para aprimorar o resultado do seu trabalho. Mesmo com inúmeras dificuldades estruturais, associadas ao espaço, a aquisição de insumos e desgaste físico, elas buscavam meios de preparar os alimentos para entregar um serviço de qualidade, como podemos observar nas falas:

É... às vezes não tem (ingrediente), falta uma coisa, falta outra... a gente **sempre dá um jeitinho**. Falta um extrato, a gente **bate uma beterraba, uma cenoura, faz um molhozinho pra já dar uma corzinha**... Até porque um **macarrão branco ninguém come** né? É muito difícil né? Então, a gente sempre procura melhorar! (Lúcia – grifo nosso)

Ontem mesmo foi sopa e eu olhei, “meu Deus, não tem... não tem...” como é o nome daquilo vermelho? Extrato! “**Não tem extrato e nem tem corante!**” O que foi que eu fiz? **Peguei a beterraba, bati e deu aquela corzinha** né? Ai **bati, joguei e dei**. Mas **ainda tava faltando**. Ai eu disse “meu Deus ainda ta faltando alguma coisa aqui!” **Era o coentro... ai, corri ali, corri aqui, pedi um ali, um aqui e me deram um dinheiro para o coentro. Peguei o coentro misturado, bati e joguei na merenda. E as crianças repetiram!** Três, quatro potinhos (Roseane – grifo nosso).

Preparar a comida exige olhares sobre o desenvolvimento de improvisos para se garantir uma alimentação considerada apetitosa. Falas como “**um macarrão branco ninguém come**”, releva atributos de qualidade considerados necessários para o consumo de determinados pratos. Nesse sentido, nota-se que existem características que são frequentemente atribuídas aos alimentos a partir do seu modo de preparo e resultam em um crivo de qualidade. Cada refeição exige uma capacidade de adaptabilidade para realização de mudanças (Certeau *et al*, 2019). Tais aspectos revelam a existência de níveis de profissionalismo e dedicação na prática culinária das merendeiras, a partir de conhecimentos e critérios utilizados por estas na sua atuação nas cozinhas das escolas.

Para saber cozinhar, combinar os ingredientes, texturas e sabores, entender sobre os métodos de cocção, receitas e consistências são necessários diversos atributos, competências e habilidades que vão sendo desenvolvidas no plano das experiências. Certeau *et al*, 2019 afirmam que a receptividade sensorial, como uma habilidade, é um dos aspectos que intervêm na atividade culinária. Mas que o tempo de cozimento indicado na receita, por exemplo, esta informa sobre a evolução do cozimento e sobre a necessidade de aumentar ou diminuir o calor por meio dos sentidos. A engenhosidade é outra habilidade que cria artifícios e mobiliza ideias, como por exemplo o aproveitamento das sobras por meio do preparo de novas refeições (Certeau *et al*, 2019).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise cuidadosa das experiências das cozinheiras escolares, considerando as dimensões históricas, culturais e sociais que moldaram sua relação com a culinária permite observarmos diferentes óticas sobre o seu trabalho. Descobrimos que, mesmo quando estão no ambiente escolar, as merendeiras frequentemente trazem consigo os valores, tradições e habilidades culinárias aprendidas em seus lares. Isso se traduz em uma abordagem especializada à culinária, onde a preparação das refeições é imbuída de significados profundos relacionados ao cuidado, à tradição e à identidade de gênero.

Ao mesmo tempo, o trabalho na escola não é encarado do mesmo modo que o trabalho em casa. Noções como adaptabilidade, desenvolvimento técnico, resiliência e responsabilidade, dentre outras podem ser percebidas na execução do trabalho nas cozinhas das escolas de modo a qualificar profissionalmente a sua função.

Infelizmente, observa-se que o processo de naturalização das práticas culinárias, especialmente no preparo da alimentação cotidiana, dificulta o reconhecimento da profissionalidade existente na atuação das merendeiras nas cozinhas das escolas. Neste ponto, ao considerar funções como estas como extensões de aptidões próprias de uma dita "essência feminina" a sociedade contribui para o não reconhecimento do trabalho culinário das merendeiras como competências de uma ocupação tecnicamente especializada.

Além disso, é preciso considerar que as condições sociais às quais estas mulheres estão inseridas, reflexo das articulações entre desigualdades de gênero, raça e classe, acentuam a falta de reconhecimento e valorização do trabalho dessas mulheres. É importante pontuar que o serviço braçal no Brasil, e aqui coloca-se o trabalho culinário, sempre esteve associado a mulheres negras e de classes sociais mais baixas. Isto tende a reforçar as vulnerabilidades resultantes do entrelaçamento das intersecções entre raça, classe e gênero na vida dessas cozinheiras.

Portanto, considera-se que legitimar as atividades e habilidades desempenhadas nas escolas pelas merendeiras, ao reconhecê-las como profissionais de culinária, é um desafio. Superar esse desafio requer evitar a naturalização ou a essencialização de seu trabalho como uma extensão das tarefas domésticas, especialmente em um contexto em que o trabalho doméstico é submetido à precarização e desvalorização, como ocorre no Brasil.

REFERÊNCIAS

CANESQUI, A. M.. Mudanças e permanências da prática alimentar cotidiana de famílias de trabalhadores. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**, 2005. p. 167-210.

CERTEAU, M. *et al.* **A invenção do cotidiano**, Vol 2: Morar, Cozinhar. Petrópolis: Editora Vozes, 12ª Ed., 2019.

CHAVES, F. M.. Outros olhares em escolas públicas: as relações sociais de trabalho sob a ótica de merendeiras e serventes. **Trabalho & Educação**, Belo Horizonte, v. 07, n. 07, 2000. p. 132-156.

- CHIES, P.V. Identidade de gênero e identidade profissional no campo de trabalho. **Revista Estudos Feministas**, v. 18, n. 02, 2010. p. 507-528.
- COLLAÇO, J. H. L. Cozinha Doméstica e Cozinha Profissional: Do Discurso Às Práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v. 19, n. 01, Jan./Jul. 2008. p. 143-171.
- COLLINS, P. H.. Em direção a uma nova visão: raça, classe e gênero como categorias de análise e conexão. **Reflexões e práticas de transformação feminista**. São Paulo: SOF, 2015. p. 13-42.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M.. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.
- COUNIHAN, C. M. **Around the Tuscan table: Food, family, and gender in twentieth century Florence**. Routledge, 2004.
- DUARTE, G.; SPINELLI, L. M.. Estereótipos de gênero, divisão sexual do trabalho e dupla jornada. **Revista Sociais e Humanas**, v. 32, n. 2, 2019. p. 126-146.
- GOMES, K. S.; FONSECA, A. B. C.. Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações de Educação Alimentar e Nutricional. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 13, n. 1, 20018. p. 55-68.
- GONZÁLEZ, L. A mulher negra na sociedade brasileira: uma abordagem político-econômica. In: RIOS, F.; LIMA, M. (Org.). **Por um feminismo afro-latino-americano: Lélia González**. São Paulo: Zahar, 1ª Ed., 2020.
- HIRATA, H. Comparando relações de cuidado: Brasil, França, Japão. **Estudos avançados**, v. 34, 2020. p. 25-40.
- LIMA, R. M.; CARVALHO, E. C. Destinos traçados? Gênero, raça, precarização e resistência entre merendeiras no Rio de Janeiro. **Revista da ABET, João Pessoa**, v. 15, n. 01, 2016. p. 114-126.
- MACHADO, T. S. **Um pé na cozinha: uma análise sócio-histórica do trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Editora Fósforo, 1ª Ed., 2022.
- MACIEL, M. E.. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, 2004. p. 25-39.
- NOGUEIRA, T. P. C. R. Mucama permitida: a identidade negra do trabalho doméstico no Brasil. **Cadernos Gênero e Diversidade**, Salvador, v. 03, n. 04, 2017.
- OLIVEIRA, D. S. S. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha: indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Editora Senac, 1ª Ed. 2013.
- PERLÈS, C. Les origines de la cuisine. **Communications**, v. 31, n. 1, 1979. p. 4-14.
- SOARES, M. D.; SANTOS, L. A. Gênero, cuidado alimentar e saúde no âmbito doméstico: algumas reflexões. In: STREY, Marlene Neves; VERZA, Fabiana e ROMANI, Patrícia Fasolo (org.). **Gênero, Cultura e Família**, EDIPUCRS, Rio Grande do Sul, 2015.
- REIHELD, A. N. C. Gender Norms and Food Behavior. **Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics**, 2014. p. 1094-1100.
- SZINWELSKI, N. K. *et al.* Autopercepção do trabalho da merendeira no espaço escolar. **Anais Convibra**. 2015.

TAKAHASHI, M. A. B. C. *et al.* Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba—para além do pão com leite. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 35, 2010. p. 362-373.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus-Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 1, 2013. p. 5-17.

WOORTMANN, K. A família trabalhadora. **Ciências sociais hoje**, 1984. p. 69-87.