

Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha

Narratives of silencing in professional training in Gastronomy: (un) told stories about women in the professional cuisine

Narrativas de silenciamento en la formación profesional en gastronomía: historias (no) contadas acerca de las mujeres en la cocina

Juliana Ferreira da Silva | juliana.dasilva.ucb@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-2058-5486>

Universidade Católica de Brasília (UCB), Brasília, DF, Brasil.

Juliana de Andrade Rocha Gonçalves | juliana.rocha@ifb.edu.br

<https://orcid.org/0000-0003-3688-7582>

Instituto Federal de Brasília (IFB), Campus Riacho Fundo, Brasília, DF, Brasil.

Recebimento do artigo: 07-março-2021

Aceite: 30-junho-2021



SILVA, J. F.; GONÇALVES, J. A. R. Narrativas de silenciamento na formação profissional em gastronomia: histórias (não) contadas sobre as mulheres na cozinha. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 143-165, jun. 2021.

RESUMO

A pesquisa visou discutir a representatividade das mulheres na história da Cozinha Profissional Brasileira. O trabalho teve como objetivo geral identificar junto à bibliografia básica utilizada na formação profissional em níveis técnico e superior em gastronomia a menção a mulheres como referência para o desenvolvimento da gastronomia. O estudo classifica-se como uma pesquisa quanti e qualitativa, de abordagem descritiva e natureza aplicada. Por meio de pesquisa documental foi realizado levantamento das citações sobre as mulheres profissionais de cozinha nas três obras mais citadas como referências bibliográficas em disciplinas ligadas à história da gastronomia, nos projetos de plano de curso superior em gastronomia e de curso técnico subsequente em cozinha dos Institutos Federais. A partir da organização destas personagens na história da gastronomia observa-se a ausência de informações, a redução das contribuições das mulheres e a desqualificação das profissionais retratadas nos livros. Os resultados indicam a sub-representação das mulheres ligadas profissionalmente à cozinha e à produção de alimentos nos livros didáticos, históricos e formativos ligados à gastronomia.

Palavras-chaves: Gastronomia; Gênero; História; Trabalho.

ABSTRACT

The research aimed to discuss the representation of women in the history of Brazilian professional cuisine. The general objective was to identify, along with the basic bibliography used in professional training and in gastronomy degrees, the mention of women as a reference for the development of gastronomy. This is a qualitative and quantitative study. Its approach is descriptive and practical. By a documental research, a survey was carried out on citations about professional women cooks in the three most cited works as bibliographic references in disciplines related to the history of gastronomy in the plan projects of higher education courses in gastronomy and of subsequent technical courses in cooking of the Federal Institutes. From the organization of these characters in the history of gastronomy, it is observed the absence of information, the reduction of women's contributions and the disqualification of the professionals portrayed in the books. The results indicate the sub-representation of women professionally linked to cooking and food production in textbooks, historical and formative related to gastronomy.

Keywords: Gastronomy; Gender; History; Work.

RESUMEN

La investigación tuvo como objetivo discutir la representatividad de las mujeres en la historia de la Cocina Profesional Brasileña. El objetivo general del estudio fue identificar, junto con la bibliografía básica utilizada en la formación profesional en los niveles técnico y superior de la gastronomía, la mención de la mujer como referencia para el desarrollo de la gastronomía. El estudio se clasifica como una investigación cuantitativa y cualitativa, de enfoque descriptivo y naturaleza aplicada. A través de la investigación documental, se realizó un relevamiento de las citas sobre las mujeres profesionales de la cocina en las tres obras más citadas como referencias bibliográficas en disciplinas relacionadas con la historia de la gastronomía en los proyectos del plan del curso de grado superior en gastronomía y el posterior curso técnico en cocina de los Institutos Federales. De la organización de estos personajes en la historia de la gastronomía se

observa la ausencia de información, la reducción de las aportaciones de las mujeres y la descalificación de los profesionales retratados en los libros. Los resultados indican la infrarrepresentación de las mujeres vinculadas profesionalmente a la cocina y a la producción de alimentos en los libros de texto, históricos y formativos relacionados con la gastronomía.

Palabras claves: Gastronomía; Género; Historia; Trabajo.

INTRODUÇÃO

A história das mulheres tem uma cronologia difícil de ser estabelecida pelo silêncio das fontes, pela ausência de registros e relatos elaborados por mulheres ou de informações que coloquem a mulher em posição de protagonismo ou destaque. O acesso à escrita para população feminina foi tardio e algumas vezes as próprias mulheres são levadas a não acreditarem que suas produções domésticas e cuidados com familiares sejam relevantes para registro (PERROT, 2006). Além disso, a negação de saberes, através de uma cultura dominadora e colonizadora que coloca formas de saber tradicional e ancestral como um saber de importância reduzida ou pouca relevância, acaba contribuindo para um apagamento de certos conhecimentos (SHIVA, 2002). A cozinha é um ambiente único, repleto de significados e onde se produz tanto a dimensão concreta e palpável da comida, quanto a dimensão simbólica que surge através das práticas alimentares carregadas de sentidos e que atuam na construção da nossa memória afetiva e social. Todas essas questões suscitam a reflexão sobre o ato de cozinhar e sobre a relação da cozinha com a sociedade em que vivemos, assim como suas características e especificidades.

Um país como o Brasil que possui um passado com séculos de escravidão e desigualdade, além de uma cultura alimentar riquíssima, construiu a cozinha como espaço bastante representativo da identidade nacional. Nesta dimensão simbólica as mulheres neste país são comumente associadas ao espaço da cozinha e são tomadas como responsáveis pela produção de alimentos na esfera doméstica. A atual divisão social do trabalho apresenta as mulheres como pessoas ligadas ao privado, à procriação e a casa (TEDESCHI, 2016). O tempo dedicado aos cuidados de pessoas e/ou afazeres domésticos (horas semanais) é de 10,5 horas para homens e de 18,6 horas para mulheres (IBGE, 2019). As mulheres dedicam aos cuidados de pessoas e/ou afazeres domésticos cerca de 73% a mais de horas do que os homens.

Na análise de DaMatta (1986) sobre a sociedade brasileira, o homem pertence ao mundo da rua, do trabalho e da política, enquanto para a mulher é delegado o mundo da casa e da família. A mulher é associada ao espaço da cozinha e como responsável pela produção de alimentos na esfera doméstica, mas que curiosamente não possui o reconhecimento e condições igualitárias para sua participação na cozinha profissional. O trabalho doméstico, o cuidado com os filhos, a maternidade compulsória ou alguma característica física feminina considerada mais frágil que a masculina são formas de exercer relações de desigualdade ou de exploração através da ideia de uma natureza feminina (MIES, 2016).

Já no que tange a cozinha profissional, o trabalho das mulheres não se dá nos mesmos termos. Construções sociais e culturais estão ligadas a essa complexa construção de ofuscamento da importância das práticas de trabalho feminino ligada à gastronomia. O discurso que coloca a mulher em posição subalterna sai do ambiente da cozinha doméstica e é

replicado em uma cozinha profissional. (COLLAÇO, 2008). Atividades costumeiramente apresentadas como femininas tais como costurar e cozinhar se transformam em atividades criadoras e inspiradoras quando são executadas por homens; nestes casos específicos têm inclusive o nome da atividade alterado e passam a se chamar alta costura ou alta gastronomia referenciando a excelência da tarefa (PERROT, 2006). Ainda que para algumas mulheres a cozinha tenha sido uma das poucas janelas para sua autonomia profissional, a história desses percursos não parece ser contada com a devida relevância. Com efeito, à primeira vista, parece que a cozinha profissional brasileira não é um trabalho de mulheres.

A construção do feminino subjugado na cozinha está intimamente ligada à cultura e história brasileira. A tradição dos doces de tabuleiro feitos no Brasil é bastante associada às mulheres escravizadas conhecidas como 'escravas de ganho' e indica que a prática da culinária inscreve um traço significativo e importante de infiltração da cultura negra na economia e na vida doméstica do povo brasileiro (FREYRE, 2007). O funcionamento da cidade para distribuição de comida dependia do trabalho de homens e mulheres escravizadas e também dos homens e mulheres livres que trabalhavam vendendo frutas e verduras, distribuindo farinha e preparando alimentos para comércio (GRAHAM, 2010). Porém, uma parte de mulheres trabalhadoras que viviam no Rio de Janeiro no Século XIX, principalmente as cozinheiras e as que possuíam pensões que forneciam refeições, eram vistas como simples extensões da cozinha doméstica, ainda que produzissem alguma renda através do seu trabalho (KAREH, 2008).

No processo de industrialização caracterizado por novas formas de produção em massa, o conhecimento sobre atividades tradicionais na produção de alimentos foi sendo ressignificado e enquadrado como menos qualificado. Na Europa as mulheres consideradas bruxas e punidas em XVI e XVII não foram somente vítimas da instalação do capitalismo, mas representaram a resistência ao modelo proposto por este sistema econômico e refletiam também o valor dos conhecimentos ancestrais femininos e de autonomia no controle reprodutivo (FEDERICI, 2019). A sabedoria ligada à culinária, que era transmitida pelas mulheres representando então uma forma de riqueza e conhecimento, passou a ser vista pós-capitalismo e incremento das atividades industriais como um trabalho de menor importância (DÓRIA, 2012). A dona de casa seria a engrenagem que movia o processo de produção capitalista e desta forma os trabalhos domésticos executados por mulheres permitiam que indivíduos homens trabalhassem fora, trocando sua força de trabalho por salários enquanto o trabalho doméstico (e feminino) não era remunerado (DAVIS, 2016).

A produção de estatísticas de gênero implica desagregação de dados individuais por sexo e outras características, de forma a revelar diferenças e desigualdades para investigar questões específicas que afetam um sexo mais do que o outro. As questões de gênero vão se desdobrando em outras desigualdades de forma crescente ao se considerar raça, orientação sexual, ser morador de área urbana ou rural, ser ou não portador de deficiência.

Os dados apresentados no último Boletim Especial do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho publicado em 2018 no sítio eletrônico do Ministério do Trabalho indicam forte participação das mulheres nesse mercado. O levantamento tratava especificamente do panorama sobre a participação feminina no mercado de trabalho no Brasil e foi organizado de forma a apresentar indicadores gerais do mercado de trabalho, indicadores do mercado de trabalho formal e movimentação no mercado de trabalho formal no período recente.

É possível observar que a participação feminina no mercado de trabalho permanece concentrada em setores como o de serviços, administração pública e comércio. O serviço e comércio empregam muitos profissionais ligados a Gastronomia. Nessas áreas a distribuição do setor de atividade por sexo é bastante equilibrada: em Serviços 51,1% são homens e em Comércio 43,9% são mulheres. Além disso, nos setores: agropecuário, extração vegetal, caça e pesca também se conectam com profissões ligadas à alimentação e gastronomia, mas nesse caso a distribuição de setor de atividade por sexo é concentra 83,2% dos empregados homens.

Nos últimos 10 anos, o número de mulheres no mercado de trabalho formal teve um crescimento de 31,9% enquanto para os homens esse crescimento foi de 16%. Apesar de ter existido um aumento de 55% no número de mulheres que ocupam cargos de direção, as diferenças salariais permanecem. Em 2016, mulheres em cargo de direção e chefia ganhavam em média 67,6% da remuneração dos homens empregados nas mesmas atividades ocupacionais. A maioria das mulheres está concentrada em ocupações relacionadas à educação, saúde e serviços administrativos, indica a pesquisa.

A profissão de cozinheira geral aparece na 10ª posição no *ranking* das vinte ocupações que concentram mais mulheres no mercado formal. Esse é um dado relevante no fato de que na construção da Gastronomia brasileira existe uma força de trabalho expressiva e relevante de mulheres na cozinha profissional. Algumas das considerações finais apresentadas no Boletim do Observatório Nacional do Mercado de Trabalho revelam o crescimento da participação da mulher em funções de destaque, na sua maioria em funções de gerência (Observatório Nacional do Mercado de Trabalho, 2018).

Um cozinheiro geral ganha em média R\$ 1.361,91 no mercado de trabalho brasileiro para uma jornada de trabalho de 44 horas semanais. O perfil profissional mais recorrente é o de uma trabalhadora com 38 anos, ensino médio incompleto, do sexo feminino que trabalha em microempresas do segmento de restaurantes e similares. A cidade com mais ocorrências de contratações e por consequência com mais vagas de emprego para Cozinheiro Geral é São Paulo (capital). Portanto, considerando o cenário nacional, o número de mulheres trabalhando na cozinha profissional é maior que o dos homens trabalhando na mesma função (CAGED e <https://www.salario.com.br/busca-salarial/>, recuperado em maio de 2019).

Considerando a massiva participação das mulheres na cozinha profissional, há que se compreenderem os mecanismos simbólicos pelos quais seu trabalho e contribuição para o desenvolvimento da gastronomia estão (ou não) registrados nas narrativas históricas desse campo. A reflexão sobre o lugar e a representatividade da mulher e suas representações ligadas à cozinha doméstica e cozinha profissional pode ampliar o entendimento a respeito das construções sociais nas quais homens e mulheres estão envolvidos, podendo ser observado não apenas no campo da Gastronomia, mas também de forma mais ampla, que possa abranger a sociedade onde estão inseridos. Faz-se necessário mapear as operações discursivas pelas quais a gastronomia constrói-se socialmente como “uma produção intelectual masculina que, no máximo, utiliza mão-de-obra feminina”. Uma dessas discursividades é certamente a narrativa histórica desse campo de saber. Cotidianamente, nos processos de formação profissional, tais narrativas são transmitidas, atualizadas e validadas. Assim, neste trabalho considerou-se como particularmente interessante identificar, junto à bibliografia básica utilizada na formação profissional em níveis de formação de técnico de cozinha e superior em gastronomia, a menção às mulheres como referência para o desenvolvimento da gastronomia, no sentido de qualificar a representatividade da mulher na formação de profissionais de cozinha.

REVISÃO DE LITERATURA

A experiência do comer é fundadora de uma identidade, tanto individual, quanto coletiva. Essa prática está situada num jogo de distinção e alteridade no qual os grupos sociais registram seu pertencimento a uma cultura, seja pela afirmação de sua especificidade alimentar ou pela diferença em relação aos outros. As decisões sobre o que comer, quando, onde e com quem definem o ato de comer como um objeto de decisão cotidiana. A comida pode ser ainda uma forma de narrativa social. Ela manifesta a identidade de indivíduos e de grupos, reflete formas de cultura e está ligada à memória singular e memória social e também as crenças e ideologias de uma sociedade (AMON, 2014).

A comida, como forma de linguagem e como uma modalidade de código, expressa e comunica meios de sociabilidade e nos apresenta distinções socialmente identificáveis no cotidiano (WOORTMAN, 2013). A descrição do sistema repetitivo das tarefas cotidianas, acontecendo no espaço da vida doméstica, que à primeira vista apresenta-se apenas como uma forma mecânica de executar tarefas, na verdade representa uma sequência de ritos, de hábitos e de costumes repetidos (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 2013). Para constituir a cozinha e o comer, reconhecemos como presentes na comida, em alternância de intensidades, certas características ligadas à etnia, classe, gênero, exclusão, distinção e reconhecimento. Ao tratar de identidade e de relações sociais, a comida se torna um material relacional que pela sua flexibilidade e prática cotidiana nos permite transitar em espaços onde as fronteiras são sutis (COLLAÇO, 2013).

Para uma pesquisa que busca compreender a percepção sobre o trabalho feminino na cozinha profissional brasileira, conceitos importantes como gênero, patriarcado e poder precisam estar bem definidos enquanto categorias de análise. As questões de gênero são fundamentais para os estudos e pesquisas centrados no campo das práticas e hábitos culinários e de toda relação com a sociedade e cultura que elas envolvem, pois o campo da alimentação trata de temáticas como história, estrutura política e sistema econômico de cada sociedade. A forma com a qual a produção, distribuição e consumo de alimentos impacta para manutenção do poder e posição social além do conteúdo simbólico no qual o alimento está associado tornam o campo da alimentação um campo rico para discussão de gênero (COUNIHAN, 1998).

A dimensão do sexo está referenciada desde o nascimento, sendo essa a primeira classificação social do ser humano (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017). Os movimentos feministas dos anos 1980 passaram a usar o termo gênero ao invés de sexo para afirmar com mais assertividade que comportamentos de homens e mulheres eram ligados à cultura e não apenas ao conceito sexo enquanto definição da biologia (PEDRO, 2005). A trajetória dos movimentos feministas e dos movimentos das mulheres foi composta de vários momentos ou ondas. O primeiro momento europeu registrado historicamente acontece no final do século XIX e tinha como foco principal a igualdade nos direitos políticos (voto e participação política) além da afirmação da equidade de direitos com possibilidades econômicas e acadêmicas mais amplas para as mulheres.

O segundo momento da trajetória do movimento, trata de uma luta contra o patriarcado e ao direito de controle sobre o corpo feminino e suas atribuições consideradas basicamente reprodutivas. Neste segundo momento, por meio de publicações de pesquisadoras como Betty Friedman e Simone de Beauvoir, a temática do feminismo se expandiu. Através de um questionamento do uso da palavra mulher em contraponto a palavra homem, surgiram as perspectivas diferencialista e a igualitarista. Resumidamente, as

igualitaristas reivindicavam uma participação igualitária entre mulheres e homens na sociedade. A perspectiva diferencialista preconizava uma reinvenção do feminino (PEDRO, 2005), um movimento libertário que almejava não apenas oportunidades iguais na vida pública, mas também uma nova forma de relacionamento entre homens e mulheres, onde existiria liberdade e autonomia (PINTO, 2009).

A história do feminismo ligado à expansão do trabalho no pós-II Guerra é marcadamente a história das mulheres brancas de classe média. Essa não é a realidade das mulheres negras brasileiras, que não pautam a luta feminista a partir do direito ao trabalho. A grande maioria das mulheres negras de países americanos sempre trabalhou fora de casa, desde que eram escravizadas até a modernidade, em função do desequilíbrio econômico e social em que viviam (DAVIS, 2016).

No Brasil, a primeira onda do feminismo está ligada também à igualdade política através do voto. Foi Bertha Lutz que em 1927 levou ao Senado Brasileiro um abaixo assinado para aprovação do Projeto de Lei que daria direito ao voto feminino. Na época mulheres operárias de ideologias anarquistas também se mobilizaram em prol de melhores políticas de trabalho para as mulheres. Em 1975, durante a primeira Conferência Internacional da Mulher realizada no México, a ONU declarou que década seguinte seria dedicada à temática da mulher. A década de 1980 se apresenta no Brasil como um período de grande efervescência do feminismo e marcos importantes como a criação em 1984 do Conselho Nacional da Condição da Mulher-CNDM e a Constituição de 1988, que garantindo direitos às mulheres se apresentam como avanços significativos para esta pauta (PINTO, 2010).

Para além da necessidade de se apresentar a mulher como sujeito histórico, é preciso reconhecer o processo histórico de exclusão desses sujeitos e reconstruir esses registros de forma mais igualitária e justa (TEDESCHI, 2016). O fato de ser uma mulher, considerada assim pela sua identidade de gênero, não coloca todas as mulheres na mesma situação de igualdade ou opressão. A categoria mulher é substituída pela categoria mulheres onde se consideram suas múltiplas diferenças. A pergunta chave seria a busca do motivo de mulheres serem submetidas ao poder masculino em diferentes sociedades, tendo apenas como variação o grau ou as formas de prática desse poder masculino (PEDRO, 2005).

O gênero não determina a totalidade daquilo que constitui a pessoa e não é determinante para uma constituição pré-definida. É uma categoria que estabelece interseções com identidades ligadas à raça, classe e contextos históricos (PINTO, 2010). O termo gênero pode ser considerado como uma categoria múltipla, que incorpora códigos e representações sociais e culturais. Seguindo a construção proposta por Judith Butler, sexo e gênero podem ser considerados como dimensões culturais e não necessariamente devam ser divididos em apenas masculino e feminino (MIRANDA, ANDRADE & ALMEIDA, 2010).

Pertencendo à categoria mulher o indivíduo já estaria incluído em um esquema social de subordinação, de controle reprodutivo e sexual, de desequilíbrio salarial e de pouco acesso ao poder. Esse sistema de subordinação das mulheres aos homens na nossa sociedade contemporânea é a essência do patriarcado (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017).

Através da divisão sexual do trabalho, vai sendo construída através das relações de desigualdade um grande controle da força produtiva, principalmente quando essa força de trabalho é feminina e essa divisão contribui para o fortalecimento de estereótipos sobre os gêneros (PENA, SARAIVA e CARRIERI, 2017). Mulheres sofrem frequentemente de fome e situações de miséria em maior número que os homens dentro da mesma sociedade. Essa

situação específica está relacionada a questões políticas e socioeconômicas ligadas à submissão da mulher num sistema de distribuição desigual de oportunidades e de controle através de um sistema de hierarquias, onde, além de outras formas, existe controle de acesso à comida. Mulheres ainda são punidas por não servirem bem e não cozinharem adequadamente para seus maridos (COUNIHAN, 1998).

As questões de gênero perpassam a cozinha brasileira, tanto profissional, quanto doméstica, por meio de suas relações de poder. Delicadas questões de desigualdade entre gêneros são evidenciadas através de uma observação sobre a posição feminina na cozinha. Existe quase que permanentemente um estado de tensão na divisão das tarefas entre mulheres e homens, assim como níveis de reconhecimento diferenciados sobre a sua contribuição (COLLAÇO, 2008).

Historicamente, os obstáculos para o trabalho feminino, para além do ambiente doméstico, se iniciavam dentro da família, que desqualificava o saber e o trabalho feminino e privava a mulher de oportunidades na esfera pública. Documentos oficiais do início do século XX e estatísticas coletadas através de anúncios de jornal apresentavam os trabalhos de doceiras, vendedoras de rua, cozinheiras e empregadas domésticas como profissionais de setores que exigem pouca qualificação e têm baixa remuneração. Tratava-se de um trabalho exercido em maioria por mulheres negras e com pouca formação escolar formal (PRIORE, 2018).

Mulheres vivem em constante negociação de papéis em busca da manutenção de sua identidade, existindo diferenciação na exploração da força de trabalho em termos de gênero e de raça/etnia. Uma das contradições existentes na exploração da força de trabalho feminino é explicitada pela ausência de creches para os filhos das famílias interessadas, que poderia favorecer uma equalização das forças de trabalho, incluindo o trabalho doméstico (SAFFIOTI, 1997).

Tanto na cozinha profissional, quanto na cozinha doméstica a mulher representa um sujeito que muitas vezes não dispõe de autonomia, liberdade e poder igual aos dos homens. No espaço da cozinha, essas diferenças se evidenciam de forma singular. Apesar dos discursos circulantes nos meios profissionais e de formação em gastronomia de que esse seria um mercado eminentemente masculino, pode-se observar que a força de trabalho feminina é maioria na totalidade de empregos do setor. O ofuscamento do trabalho feminino nesse setor acontece também quando o ambiente das cozinhas profissionais é considerado não adequado à presença de mulheres, já que o ambiente da cozinha profissional seria considerado pesado, sujo e cansativo (SCAVONE, 2008). As mulheres cozinheiras foram associadas à cozinha afetiva, enquanto os homens cozinheiros são elevados ao status de criadores enquanto *Chefs* de cozinha (HADDAJ; ALBORS, 2018).

O imenso número de mulheres assassinadas durante o período da inquisição demonstra que existiram mulheres que lutavam por liberdade e mudança (PINTO, 2009). Apesar de mulheres terem sido personagens de destaque e de indiscutível importância em momentos históricos, essas não estão descritas em narrativas históricas de documentação do passado, que permanecem trazendo apenas nomes masculinos. As mulheres aparecem enquanto mães, amantes ou outras personagens que reproduzem os padrões femininos aceitos (PEDRO, 2005). A reconstrução da história dessas mulheres ou a redefinição desse passado, através da consciência de ter existido uma participação feminina, traz para o presente discussões acerca da divisão sexual do trabalho e da ordem patriarcal, que excluiu as mulheres do trabalho

assalariado, manteve-as subordinadas aos homens e desqualificou sua contribuição (FEDERICI, 2018).

MATERIAIS E MÉTODOS

Foi realizada uma pesquisa documental que buscou identificar a representatividade de mulheres profissionais de cozinha em livros didáticos relacionados à história da gastronomia. Foram selecionados os três livros mais citados nas bibliografias básica e complementar dos cursos de nível técnico de cozinha e também na formação superior em Gastronomia, nos Institutos Federais do Brasil.

Foi realizado um levantamento dos planos de curso das formações em técnico de cozinha e da formação superior em gastronomia nos Institutos Federais que possuem cursos nas áreas pesquisadas. A seleção das formações acadêmicas pesquisadas baseou-se na vinculação ao universo de cozinha. A coleta de dados foi realizada em março de 2019, tendo como fontes os Projetos de Plano de Curso (PPC) de todos os cursos técnicos e tecnológicos em Gastronomia dos Institutos Federais de Educação no país, os quais foram acessados por meio dos sítios eletrônicos dessas instituições.

Os Institutos Federais oferecem atualmente 11.159 alternativas de cursos de formação média integrada, Educação de Jovens e Adultos (EJA), formação técnica subsequente, graduação, pós-graduação, mestrado e doutorado. Dentre esses, existe ampla gama de cursos que tratam de indústria de alimentos, manufatura de alimentos, alimentação escolar, dentre outros. Pela necessidade de restringir esse universo de pesquisa foi feita opção de incluir na coleta de dados apenas os cursos técnicos subsequentes de cozinha e a formação superior em Gastronomia. Entende-se como curso técnico subsequente a formação técnica ofertada a quem já concluiu o ensino médio.

Não foi encontrado repositório que oferecesse informações sistematizadas sobre as ofertas de cursos de Técnico de Cozinha ou de Gastronomia nos Institutos Federais. É importante salientar que existe grande variabilidade de número de *campi* entre os Estados. Por exemplo, o Instituto Federal de Brasília conta com dez *campi*, O Instituto Federal do Maranhão com 28 e o Instituto Federal de São Paulo com 37. Os *campi* possuem sistemas de informação diferenciados. Por isso, foi necessário acessar o *site* de cada um deles para ter acesso à matriz curricular do curso. Dessa forma, foram encontrados 13 Institutos Federais com ofertas dos cursos selecionados, conforme se pode observar no Quadro 01.

Constituiu-se como critério para seleção de bibliografias as disciplinas que abordam a história de gastronomia. Foi percebida variabilidade dos títulos nas disciplinas pesquisadas: existiam sete nomes diferentes, mas todas com carga horária de 40 horas/aula. Para seleção das disciplinas foi feita a leitura dos objetivos e habilidades estabelecidas na ementa e a leitura da sua matriz curricular, buscando verificar se havia articulação com a história da Gastronomia. As disciplinas encontradas na temática foram: História da Gastronomia; História da

Quadro 01. Institutos Federais pesquisados e nome das disciplinas relacionadas à história da gastronomia

Instituto Federal pesquisado	Curso técnico de cozinha integrado ao EJA?	Curso técnico de cozinha subsequente?	Curso superior em gastronomia?	Presença das disciplinas selecionadas para pesquisa						
				História da Gastronomia	Cultura e História da Alimentação	História da Alimentação	Arte e Cultura na Gastronomia	Gastronomia e seus conceitos	Introdução a gastronomia	Cultura, arte e estética na Gastronomia
IFPE	Não	Sim	Não	Com Oferta						
IFSC	Não	Sim	Sim	Com Oferta						
IFB	Não	Sim	Sim	Com Oferta	Com Oferta					
IFFarroupilha	Sim	Sim	Sim			Com Oferta				
IFF	Não	Sim	Sim				Com oferta			Com Oferta
IFPI	Sim	Não	Sim							
IFMG	Sim	Sim	Sim					Com Oferta		
IFBAIANO	Sim	Não	Não							
IFSP	Não	Não	Sim							
IFPR	Não	Sim	Não						Com Oferta	
IFCE	Não	Não	Sim	Com Oferta						
IFAL	Sim	Não	Não							
IFG	Sim	Não	Não							

Fonte: Elaboração própria.

Alimentação; Cultura e História da Alimentação; Arte e Cultura na Gastronomia; Gastronomia e seus conceitos; Cultura, Arte e estética na Gastronomia; e Introdução à Gastronomia.

Tanto a bibliografia básica quanto a bibliografia complementar foram consideradas, totalizando 98 títulos coletados. Pode se interpretar essa quantidade de títulos como demonstrativo de que ainda não existe uma literatura de base consolidada para gastronomia, principalmente quando se trata de disciplinas formativas como Cultura e História da Alimentação e afins. A variedade de obras pode demonstrar tanto uma diversidade, quanto uma imaturidade ainda existente na área de estudos da gastronomia. As informações colhidas no levantamento bibliográfico foram sistematizadas de forma a ranquear as três publicações mais utilizadas (Tabela 01). Com este critério quantitativo, buscou-se estabelecer as principais referências da área da história da gastronomia, as quais serão analisadas detalhadamente, a saber:

Tabela 01. Obras mais citadas nas bibliografias das disciplinas de história da gastronomia nos PPCs de Gastronomia dos IFs Brasileiros

Nº	Obra
14	CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 4. ed. São Paulo: GlobalGaia, 2011.
10	FLANDRIN, J. L & MONTANARI, M. História da Alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
10	FRANCO, A. De caçador a gourmet: uma história da gastronomia. 5 ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2011.

Fonte: Elaboração própria.

As três obras mais citadas são originadas da sociologia e da história. Não foram – à época de sua produção – geradas no âmbito de uma intelectualidade que se reconhecesse como estudos em gastronomia. A presença de textos do campo da sociologia pode ser resultado da composição do campo dos estudos sobre alimentação, um campo de saber onde várias áreas do conhecimento transitam.

Após a classificação das obras mais citadas nos projetos de plano de curso (PPC), foi realizada a leitura na íntegra destas três publicações com intuito de identificar como mulheres são citadas, a fim de identificar as formas como as contribuições das mulheres são (ou não)

evidenciadas e possibilitar a análise quanto à representatividade da mulher nesse conjunto de citações. Essas informações foram sistematizadas por meio de uma relação nominal nas quais mulheres e homens são mencionados, assim como suas devidas atribuições e/ou contribuições profissionais foram descritas.

Para essa análise, foram sistematizados os indivíduos citados, os trechos que descrevem a contribuição de cada um, assim como duas categorias adicionais: o gênero masculino ou feminino (M/F) além do tipo de contribuição como profissional da área de cozinha ou gastronomia. Este último foi dividido em categorias de análise, elaboradas pelas pesquisadoras para descrever os tipos de representação identificados nas narrativas da história da gastronomia, conforme descrito no Quadro 02.

Quadro 02. Tipos de representação identificados nas narrativas da história da gastronomia

Categoria	Descrição
Autor em gastronomia	Pessoa que escreve sobre cultura e alimentação
Autor em hábitos alimentares	Pessoa que escreve sobre alimentação e saúde
Profissionais de cozinha	Pessoa que tem a cozinha como profissão
Epicurista	Pessoa que procura e fomenta os prazeres gastronômicos
Criador de receita ou produto	Criador de prato ou preparo de alimento
Cientista de alimentos	Pessoa que estuda os alimentos de forma científica
<i>Chef</i> de cozinha	Pessoa que possui cargo de chefia e gestão na cozinha
Proprietário de estabelecimento ligado à gastronomia	Proprietário de empreendimento comercial de venda de alimentos.
Conhecimentos tradicionais	Pessoa possuidora de um saber tradicional transmitido pela oralidade através de processos intergeracionais sendo considerado patrimônio das populações tradicionais.
Outros	Pessoa com outra área de atividade ou conhecimento reconhecido que não se encaixe nas categorias anteriormente propostas.

Fonte: Elaboração própria.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi possível observar que, nas publicações referentes à história da gastronomia selecionadas para esta pesquisa, a representação masculina é numericamente maior que a feminina. O número total de referências, citações e relatos tratando de indivíduos ou grupos ligados à construção da Gastronomia foi de 370 registros, isto é, 88,1% dos relatos; considerando a totalidade dos livros pesquisados. O número de mulheres descritas individualmente ou de forma coletiva foi de 41 citações, representando apenas 11,9% dos relatos.

Desse modo, pode-se perceber que a narrativa da história da gastronomia mostra que esta é uma história majoritariamente dos homens, na qual as mulheres pouco aparecem ou são

pouco representadas. No livro "História da Alimentação no Brasil" (CASCUDO, 2011), ocorreram 158 citações tratando de indivíduos ou grupo de indivíduos que fazem parte dos relatos para construção do conhecimento em gastronomia. Dentre os livros pesquisados, esta publicação apresentou a maior porcentagem de representações femininas tanto individuais quanto coletivas, representando 16,5% do total geral da coleta, ou seja, representando numericamente 26 mulheres.

O livro "História da Alimentação" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018), tem 132 citações tratando de indivíduos ou grupo de indivíduos que fazem parte dos relatos para construção do conhecimento em gastronomia. Apenas 08 mulheres ou coletivo/grupos de mulheres foram apresentadas, representando apenas 6,1% do total pesquisado nesta obra. O livro "De Caçador a Gourmet" (FRANCO, 2011) apresenta 78 citações sendo que apenas 07 representações eram referentes a mulheres, representando 8,97% do total.

Além do número, as características nos tipos de representação que tratam de homens ou de mulheres apontam diferenças. A ocorrência de citações nos livros que serviram como fontes de coleta mostrou-se bastante significativa sobre os homens e suas contribuições na gastronomia, cultura e ciência de alimentos. No livro "História da Alimentação no Brasil" (CASCUDO, 2011), apresentaram-se as contribuições de homens de forma mais qualificada ou com posições profissionais superiores às apresentadas nas atividades realizadas por mulheres. Conforme se pode observar no Quadro 03, na categoria de "autoras em hábitos alimentares", quatro mulheres estão representadas: Ana de Souza Santos, Gabriela Soares de Souza, Maria Graham e Hildegardes Vianna. Para categoria de "autoras em gastronomia" uma única mulher foi citada: Maria José da Gama Lobo Salema como pesquisadora do *Trattado di Cucina spagnolo*, conforme citado em (CASCUDO, 2011). Vale um dado importante colhido nessa fonte: o silenciamento do nome da autora, que teve seu nome citado versão manuscrita *Trattado* e ausente na versão impressa.

A citação nominal às mulheres também precisa ser compreendida como parte de um processo de reafirmação de privilégios que vigora numa sociedade desigual e racializada (GONZALES, 1984). A nomeação de personagens individualizadas faz importante contraste com o recorrente uso das designações no coletivo para as "escravas", "índias", "sertanejas", "cunhãs". Para estas, não é atribuída autoria, mas o conhecimento tradicional. A categoria "conhecimento tradicional" possui 10 registros que tratam, em sua quase totalidade, de mulheres apresentadas no coletivo sem nome próprio definido ou outra característica única que a represente individualmente (Quadro 04).

Nesta categoria, estão representadas as "cunhãs e sertanejas trabalhando com a mandioca", "moças e velhas da tribo fazendo cauim", "cunhãs cozinhando sob influência da cozinha portuguesa", "mulheres e preparos tradicionais com mandioca", "mulheres com origem da tribo Mojo do Peru preparando a bebida tradicional *chicha*", "índias e mestiças" e seus conhecimentos sobre lavouras e plantios específicos, cunhãs e sua influência na cozinha portuguesa e suas habilidades em criarem recipientes de barro necessários à cozinha, além da "mulher portuguesa" e sua habilidade em recriar produtos da cozinha europeia com ingredientes brasileiros.

Apenas uma única mulher é apresentada nesta categoria com referência individual: Donana Wanderley, uma tradicional dona de casa que preparava com excelência pastéis de nata, em um período que ter conhecimento sobre preparos de doces portugueses era algo significativo para algumas mulheres da época.

Quadro 03. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação Brasileira* (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Autor em gastronomia" e "Autor em hábitos alimentares"

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Maria José da Gama Lobo Salema	O <i>Trattado di cucina spagnuolo</i> , ainda manuscrito, mas escrito em português, encontrado na Biblioteca Nacional de Nápoles e que motiva o excelente estudo de dona Maria José da Gama Lobo Salema, em tese para licenciatura na Faculdade de Letras de Lisboa*, evidencia a popularidade desses acepipes nas famílias fidalgas, com algumas nobres senhoras "inventando" pratos, como a marmelada de dona Catarina Ximenes e a tigelada de leite ou as almogávanas de dona Isabel de Vilhena (CASCUDO, 2011, p. 276).
Autor em hábitos alimentares	Gabriela Soares de Souza	"Gabriela Soares de Souza indicou uma raridade no rol dos adubos locais: "Há uma erva que se chama nhambi, que se parece na folha com coentro, e queima como mastruço, o qual comem os índios e os mestiços crua, e temperam as panelas dos seus manjares com ela, de quem é mui estimada" (CASCUDO, 2011, p. 123).
Autor em hábitos alimentares	Ana de Sousa Santos	Entre os bantos de Angola, a pesquisadora Ana de Sousa Santos revela a seguinte ementa em Luanda: "Podemos dizer que as refeições são apenas duas, visto que o hábito de mastigarem a cola e o gengibre (agora em menos uso) deve considerar-se, apenas, um aperitivo tonificante. Cerca das 11 horas da manhã tomam o café, acompanhado com pão e, das 4 para as 5, tem lugar a refeição substancial" (CASCUDO, 2011, p. 177).
Autor em hábitos alimentares	Hildegardes Vianna	Hildegardes Vianna (345) fala no <i>arroz de viúva</i> : "Tempera-se o arroz com leite de coco e sal. Deixa-se secar, mexendo-se de vez em quando. Come-se com peixe" (CASCUDO, 2011, p. 469).
Autora em hábitos alimentares	Hildegardes Vianna	Hildegardes Vianna (345) evoca: - "A carne de baleia já foi um prato muito usado e apreciado no Bahia. Frequentemente, à mesa do pobre. Contam que o lombo da baleia, bem temperado e frito, tinha gosto semelhante à carne de porco. Era típica a <i>Isabel de Sousa, comida para rapaz solteiro e mulher preguiçosa</i> - posta de baleia em vinha d'alhos, assada na grelha, regada com molho de sal, vinagre, cebola, coentro e azeite doce. Comia-se com farófa de farinha e azeite-de-dendê. A baleia parece estar abolida presentemente da culinária baiana" (CASCUDO, 2011, p. 577).
Autor em hábitos alimentares	Maria Graham	No Recife, em sua nota de 10 de outubro de 1821, Maria Graham observava (343): - "Vi e provei hoje a carne-seca, da América do Sul Espanhola. Parece, quando em mantas das portas das lojas, com feixes de couro grosso em tiras. Prepara-se cortando a carne em tiras largas, extraindo os ossos, salgando levemente, comprimindo e secando ao ar. Assim, bem poderia servir de recheio dos selins dos bucaneiros, já que a tradição diz que eles arrumavam a carne sob as selas. Como que seja, a carne é gostosa. O modo comum de usá-la aqui é parti-la em pedacinhos e comê-la na sopa de mandioca, que é o principal alimento da gente pobre e dos escravos" (CASCUDO, 2011, p. 558).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 04. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional"

Categoria	Personagem	Trecho
Conhecimento tradicional	As cunhãs / A sertaneja	Os indígenas ralavam-nas pelo atrito de espinhos, dentes de animais, cascas de ostras. Espremem a mão. As cunhãs que usavam tipiti tornavam a massa quase seca pela compressão daquele cilindro de palha. A sertaneja leva a massa à prensa primitiva para esgotar o resto de caldo que é a maniopueira, com o ácido cianídrico (CASCUDO, 2011, p. 96).
Conhecimento tradicional	Moças e velhas da tribo	Os carochos cozidos mastigados pelas moças e velhas da tribo, fermentando na água e depois fervido convenientemente, no tipo da cauinagem tradicional (CASCUDO, 2011, p. 108).
Conhecimento tradicional	Cunhãs	Ao correr dos séculos XVI e XVII as cunhãs, cozinheiras natas, começaram a copiar a mulher portuguesa e usar os temperos que cresciam nas hortas dos colonizadores (CASCUDO, 2011, p. 119).
Conhecimento tradicional	As mulheres	As mulheres é que fazem também as bebidas. Tomam as raízes da mandioca, que deitam a ferver em grandes potes e quando bem fervidas tiram-nas e passam para outras vasilhas e potes, onde deixam esfriar um pouco (CASCUDO, 2011, p. 129).
Conhecimento tradicional	Os Mojos do Peru	Os Mojos do Peru conservam essa obrigação na rotina das mulheres fabricantes da chicha (CASCUDO, 2011, p. 131).
Conhecimento tradicional	Índias/Mestiças	Gabriel Soares de Sousa (11, XLVII) informa: "Plantam-se estes amendoins em terra solta e úmida, em a qual planta e benefício d'ela não entra homem macho; só as índias os costumam plantar, e as mestiças; e n'esta lavoura não entendem os maridos, e têm para si que se eles ou seus escravos plantarem, que não hão de nascer. E as fêmeas os vão apanhar, e segundo seu uso hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o ano curam-nos no fumo, onde os têm até vir outra novidade" (CASCUDO, 2011, p. 143).
Conhecimento tradicional	Cunhãs	O indígena gostou de todas as frutas que o português ia semeando, notadamente as bananas e as cítricas. Também, por intermédio das cunhãs, recebeu todos os temperos e, se influía nos processos da cozinha "branca", por sua vez servia - se dos modelos presumidamente mais saborosos nos resultados (CASCUDO, 2011, p. 144).
Conhecimento tradicional	Mulher Portuguesa	A utilização das castanhas e amendoins foi influência dos confeitados que a mulher portuguesa recriou com a matéria-prima local, gomas, frutos secos, raízes, substituindo a farinha de trigo nas exigências saudosistas da sobremesa lusitana no Brasil (CASCUDO, 2011, p. 147).
Conhecimento tradicional	As cunhãs	s cunhãs, sendo oleiras, faziam os utensílios necessários à cozinha; panelas de vários formatos e dimensões, desde as <i>japunas</i> que torravam a farinha às hemisféricas, <i>nhaenpepó</i> , <i>coquedapabas</i> , sem tampas, destinadas ao cozinhamento diário (CASCUDO, 2011, p. 150).
Conhecimento tradicional	A mulher portuguesa	A mulher portuguesa começou utilizando um elemento que sempre o negro ignorou e o indígena desatendeu: o ovo da galinha (CASCUDO, 2011, p. 239).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 04. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional" (*continuação*)

Categoria	Personagem	Trecho
Conhecimento tradicional	Donana Wanderley	Por isso, em Natal Velho, entre cem senhoras que faziam pastéis de nata, os <i>pastéis de Donana Wanderley</i> eram inimitáveis. A riqueza numérica dos doces portugueses mereceria volume indicador de localização, etimologia, história, folclore. Formação, modificação, persistência (CASCUDO, 2011, p. 304).
Conhecimento tradicional	As mulheres grávidas	(em capítulo tratando do folclore da alimentação) As mulheres grávidas ou menstruadas sofrem restrições quando cozinham. A mulher <i>de lua</i> não bate os ovos, não mexe canjica, não tempera galinha, não assa porco. Se assar bolo, esse queima de um lado ou <i>incrua</i> , ficando uma parte crua no interior. <i>Perde a mão durante</i> o catamênio. A grávida ajuda a fazer crescer a massa dos bolos, arroz, cozidos com verdura, mas não deve assar coisa alguma. Ressaca ou incha sem tomar tempero. Não faz lingüiça porque pode apodrecer. Não <i>enche</i> o peru nem recheia galinha. Não <i>trata</i> de peixe grande, de couro, me, esmaga pimentas. Não faz sarrabulho nem panelada para não abortar. Não prova comida adubada porque não tem paladar certo, equilibrado, justo. Canjica fica insípida e o sal salga menos a mão de mulher <i>de lua</i> (CASCUDO, 2011, p. 872).
Conhecimento tradicional	Cozinheira	(em capítulo tratando do folclore da alimentação) As Cozinheira que faz rumor, batendo as panelas e caçarolas, está <i>catucando</i> o Demônio. Deixando cair a primeira vasilha que pegar pela manhã, passará o dia azarada. Queimando-se muitas vezes, é porque está devendo rezas às almas do Purgatório. Se queimar a língua, alguém da família está com fome (CASCUDO, 2011, p. 872).

Fonte: Elaboração própria.

A categoria "criadora de receita ou produto", apresentava 01 citação, também coletiva que tratava das feiras e do desenvolvimento da doceria conventual e do comércio que se fazia através dessa habilidade na preparação de doces específicos (Quadro 05).

Quadro 05. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias "Conhecimento tradicional"

Categoria	Personagem	Trecho
Criador de receita ou produto	As freiras	A doçaria conventual supra a necessidade de um volume maior porque podia ser vendida nas portarias. E alguns seriam mais saborosos. As freiras tinham mais tempo, tarefa obrigacional, material utilizável, destinação mais vasta e os paladares d'aquelas que recebiam às <i>grades</i> suntuosas, davam os agradecimentos em palavras mais estimuladores para o aperfeiçoamento dos artífices monarcais (CASCUDO, 2011, p. 303).

Fonte: Elaboração própria.

Para os objetivos desta pesquisa, a categoria “trabalhador em cozinha” é bastante significativa. No caso da obra clássica de Câmara Cascudo (2011) cita-se nove personagens femininas, todas representadas de forma coletiva, não existindo nessa categoria nenhuma descrição individualizada ou nominal que represente alguma identidade (Quadro 06). As mulheres representadas nessa categoria foram as cunhãs, as mulheres negras escravizadas. Os trechos tendo as cunhã como personagem selecionado tratavam da pouca habilidade para utilização do açúcar trazido pelo europeu e conseqüentemente sua exclusão da função de trabalhadora de cozinha doméstica do homem branco.

Sobre as mulheres negras escravizadas, os relatos tratam de sua habilidade nas cozinhas senhoriais, aliadas a sua subserviência e obrigação a prover favores, tanto sexuais quanto próprios da cozinha. Trata ainda da considerada fama de quituteiras que essas mulheres

Quadro 06. Citações a mulheres no livro História da Alimentação Brasileira (Câmara Cascudo, 2011) nas categorias “Trabalhador em cozinha”

Categoria	Personagem	Trecho
Trabalhador em cozinha	Cunhã	Nem açúcar e nem sal, valores da mulher branca, foram ciência afrobrasiliense. A cunhã fracassou no domínio do açúcar. Nenhum doce lhe nasceu das mãos generosas (CASCUDO, 2011, p. 158).
Trabalhador em cozinha	A negra	A negra caiu como avalanche, afastando a cunhã que desaparecia, sem préstimo real. A mucama encheu as cozinhas senhoriais e, mesmo disputando a preferência do senhor-amo, foi discípula maravilhosa em ambas as fórmulas do sabor culinário e sexual solicitadas (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A cunhã	A cunhã ausentou-se dos centros mais povoados onde as chaminés lindavam os interesses de uma produção erguidas nos braços africanos. A cunhã foi sendo empurrada para o deserto, seguindo os homens de sua tribo, dizimada, inútil, taciturna (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A negra	A negra, serena, risonha, submissa aos ioiôs sequiosos e às sinhás gritadeiras, assenhoreou-se sub-repticiamente dos segredos de atender à fome branca e satisfazer aos imperativos mandões de iaiás insaciáveis na verificação da subserviência (CASCUDO, 2011, p. 159).
Trabalhador em cozinha	A mucama	A mucama reinava na cozinha, ouvindo as ordens da senhora e piscando o olho ao senhor-branco, conciliante e superior (CASCUDO, 2011, p. 160).
Trabalhador em cozinha	Negras doceiras	Ainda viviam as grandes negras doceiras, orgulho dos amos, soberanas das cozinhas senhoriais, com a escura vassalagem das servas diligentes, ruidosas e azafamadas como abelhas em cortiço novo (CASCUDO, 2011, p. 597).
Trabalhador em cozinha	As escravas	As escravas que tinham fama de quituteiras eram <i>emprestadas</i> para as ocasiões festivas nas fazendas, engenhos, vilas; casamento, batizado, visita de autoridades, almoço ao vigário novo (CASCUDO, 2011, p. 597).

Fonte: Elaboração própria.

possuíam que permitia que fossem “emprestadas” para trabalho em ocasiões festivas. Mulheres cozinheiras grávidas são citadas no capítulo final do livro, ao se apresentarem os relatos sobre folclore da alimentação e das características específicas atribuídas às mulheres grávidas quando cozinham. Apresentam-se restrições a mulheres grávidas ou menstruadas, tais como não poder mexer canjica ou assar porco, evitar assar carnes ou fazer linguíça, pois o resultado final da preparação seria ruim ou impróprio para consumo. Cozinheiras são também representadas como indivíduos carregados de simbologias e folclore da alimentação, são descritas como carregadas de elementos supersticiosos onde se, por exemplo, se cozinha fazendo muito barulho com panelas podem estar *catucando* o demônio.

Assim, é importante destacar que, no capítulo relacionado ao folclore da alimentação, mulheres figuram em histórias da ordem do exótico, do *naive* ou da superstição irracional. Além das restrições e representações, anteriormente associadas a mulheres ou cozinheiras, neste capítulo do livro o autor traz o registro do que considera como linguagem popular e vocabulário usual nas referências feitas aos alimentos. São associações relatadas no livro “História da Alimentação do Brasil” (CASCUDO, 2011), onde no capítulo específico sobre alimentação e folclore, no qual o filé serve como sinônimo de moça nova, a azeitona associada à “mulata frajola”, o peixão ligado a uma mulher de formas opulentas e o bucho como referência a uma mulher feia. Essas relações acabam por deixar mais caricatas as associações feitas sobre mulheres e cozinha e mulheres e alimentação.

Na análise do segundo livro, “História da Alimentação” (FLANDRIN & MONTANARI, 2018), as representações femininas relatam as mulheres na categoria “epicurista”, o caso Catarina de Médici; “trabalhadoras de cozinha”, mencionando o trabalho de mulheres africanas no manuseio de cereais e das mulheres atenienses que realizavam junto aos escravos a moagem do trigo e feitura de pães, “proprietária de estabelecimento ligado a gastronomia”, relatando o trabalho das taberneiras na Babilônia, “conhecimento tradicional” relatando os cuidados familiares de mulheres, crianças e idosos no cultivo de hortas e coleta de alimentos, “autoras em gastronomia” relatando as atividades de análise de livros de cozinha francesa de Rashmi Patni e a produção do livro *Art of Cookery* de Hannah Glass; além das outras referências não categorizadas pela pesquisa por não ter sido possível compreender a natureza da sua contribuição à gastronomia, que trata da Rainha de Ninive e mulheres que não poderiam fazer parte dos banquetes nos palácios assírios (Quadro 07).

Detalhando as atividades relatadas na categoria “trabalhador em cozinha” são apresentadas 17 vezes, relatando indivíduos ou coletivos. Especificamente nesta categoria, apenas 02 citações são relativas às mulheres, apresentadas em sua totalidade no coletivo e sem nomeação individual (Quadro 08). São representadas através da descrição de mulheres na África que trabalham coletivamente com cereais, e mulheres em Atenas que fazem farinha e pão. É relevante dizer que tanto mulheres atenienses quanto escravos atenienses eram responsáveis por realizar essa tarefa. Os homens são 11 vezes apresentados na categoria “trabalhador em cozinha”, sendo 07 na forma coletiva e sem identificação nominal. As funções coletivas descritas são ligadas a especialidades e profissões específicas dentro da área da alimentação. Neste caso se apresentam os salsicheiros, copeiros, padeiros, açougueiros, cozinheiros e também sacerdotes que trabalham com alimentação ritual. Nenhuma mulher foi apresentada com *Chef* de Cozinha. Os homens são representados na categoria de “*Chef* de cozinha” 04 vezes, sendo que o relato sobre Mestre Chiquard se apresenta em duas citações distintas, seguido de Bockenheim e Mestre Robert.

Quadro 07. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação* (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) nas categorias "Autor em Gastronomia", "Autor em hábitos alimentares", "Conhecimento tradicional", "Epicurista", "Proprietário de estabelecimento" e "Outros"

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Hannah Glass	Por sua vez, no livro <i>Art of Cookery</i> , Hannah Glass indica a duração de cozimento apenas para os cortes de carne de boi com 10 libras (uma hora e meia em fogo forte), com 20 libras (três horas, se o corte for espesso; duas horas e meia se for delgado), "e assim por diante" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 661).
Autor em hábitos alimentares	Rashmi Patni	Mas adotemos outra estratégia, menos literal. Analisando cinco livros de cozinha franceses publicados entre o século XIV e meados do século XVI, Rashmi Patni mostrou, em primeiro lugar, que eles utilizavam especiarias em 58 a 78% das receitas e ácidos em 48 a 65% (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 491).
Conhecimento tradicional (coletivo)	Mulheres, as crianças e os velhos	Nas hortas familiares as mulheres, crianças e os velhos cultivam uma grande variedade de legumes: couve, cebola, alho, alho-poró, nabo, espinafre e abóbora. A colheita é complementada pela coleta, nas pradarias e nos bosques, de aspargos, agrião, cogumelos e algumas plantas aromáticas como tomilho, manjerona, basílico, louro, funcho e salva (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 406).
Epicurista	Catarina de Médicis	Catarina de Médicis, que adorava fundos de alcachofra, os introduziu no reino e os pôs em voga (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 15).
Outros	Rainha ou mulheres	Como se vê nesse último episódio, a presença da Rainha ou de mulheres nos banquetes do rei é relativamente rara (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 63).
Proprietário de estabelecimento ligado a gastronomia	Taberneira	"Se uma taberneira, em cujo estabelecimento baderneiros tiverem conspirando, não prender esses baderneiros nem os levar ao palácio, essa taberneira será morta" (...). "Se uma taberneira não quiser receber cevada como pagamento pela cerveja, mas dinheiro com a cotação mais alta, ou se ela reduzir a quantidade de cerveja em comparação com a quantidade de cevada, essa taberneira será obrigada a aceitar e será jogada na água" (...). "Se uma taberneira vender fiado uma jarra de cerveja, poderá exigir cinquenta litros de cevada na colheita" (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 58).

Fonte: Elaboração própria.

Quadro 08. Citações a mulheres no livro *História da Alimentação* (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) na categoria “Trabalhador em cozinha”

Categoria	Personagem	Trecho
Trabalhador em cozinha (Coletivo)	Mulheres	“Tomemos o caso dos cereais. Na África negra tradicional, onde tantas coisas se fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam, dedicando a isso a maior parte do seu tempo” (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 17)
Trabalhador em cozinha (coletivo)	Mulheres ou escravos	Em Atenas cada vez mais o grão é vendido transformado: em farinha de cevada para maza, em pão no caso do trigo, porque a moagem é uma operação longa e difícil, que demanda muito tempo. Realizada pelas mulheres e pelos escravos, ela é feita, na maioria das vezes em casa (FLANDRIN & MONTANARI, 2018, p. 148).

Fonte: Elaboração própria.

No livro “De Caçador a Gourmet” (FRANCO, 2011) foram coletadas para categoria de “trabalhador de cozinha” (apresentadas no coletivo e sem identidade nominal) as escravas na Grécia e as *Cordon Bleu*. Os homens na categoria “trabalhador de cozinha”, foram citados na forma coletiva e não nominal por cinco vezes, sendo eles: os cozinheiros sicilianos, os *Chefs* hábeis, os monges, os cistercienses, os senhores feudais e os religiosos dos mosteiros. Também como personagens coletivas e na categoria de “criadoras de receita ou produto” estão as freiras de Oaxaca e as freiras brasileiras. Registrada como integrante da categoria “Epicurista” e representada individualmente está Catarina de Médicis. Outras duas mulheres são identificadas através de suas contribuições como “Autoras em gastronomia”, sendo elas Anne William, autora de trabalho sobre cozinha medieval e indiana, e Elisabeth Lambert Ortiz, com seu trabalho sobre a cozinha latino-americana.

Das 07 citações consideradas femininas apenas 03 delas tratavam de mulheres com representação nominal e individual. As outras 04 referências traziam-nas apresentadas no coletivo, como o grupo de mulheres que havia produzido, trabalhado ou criado algo significativo para gastronomia. Merece destaque que as categorias femininas descritas no coletivo dizem respeito a grupos femininos ligados ao trabalho por escravidão, por prestação de trabalho recebendo menor salário que os homens ou trabalho voluntário ou religioso. As referências tratadas no coletivo apresentavam as escravas, as freiras de Oaxaca, as freiras brasileiras e as *Cordon Bleus* (Quadro 09).

Outro ponto a sublinhar refere-se à coletividade da figura e do trabalho feminino, algo que contrasta com a individualidade do masculino, o que sugere mais uma vez a reafirmação de privilégios numa sociedade desigual e racializada. Curioso destacar que um dos grupos citados foi o das *Cordon Bleus*, que representavam as cozinheiras pagas para trabalhar em estabelecimentos ou residências, onde o proprietário não possuía uma renda que possibilitasse a contratação de Chefs e que futuramente daria origem a uma das escolas de gastronomia mais reconhecidas do mundo que leva o mesmo nome. Enquanto categoria de análise, nenhuma mulher foi identificada como “Chef de Cozinha”, mas na mesma categoria 07 identificações individuais e nominais foram feitas a respeito de homens Chefs de cozinha.

Quadro 09. Citações a mulheres no livro História da Alimentação (FLANDRIN & MONTANARI, 2018) na categoria "Trabalhador em cozinha" Dados levantados no Livro Caçador a Gourmet - Uma História da Gastronomia (FRANCO, 2011)

Categoria	Personagem	Trecho
Autor em gastronomia	Anne William	<i>Great Cooks and their Recipes : from taillevent to Escoffier</i> "Anne William é um dos autores que identificam a semelhança entre a cozinha medieval e cozinha indiana. Refere-se não somente ao uso abundante de especiarias, mas também de doce e ácido para acentuar sabores" (FRANCO, 2011, p. 80).
Autor em gastronomia	Elisabeth Lambert Ortiz	"Prefácio de <i>Latin American Cooking</i> (Nova York: Time Life Books, 1968) Elisabeth Lambert Ortiz comenta que os espanhóis, por causa da obsessão pelo ouro, não se deram conta inicialmente, de que milho, tomate, pimenta, pimentão, cacau, tabaco, abacate, amendoim, mandioca, feijão, abóbora, baunilha e batata -doce constituíam um verdadeiro tesouro" (FRANCO, 2011, p. 117).
Criador de receita ou produto Personagens coletivas	Freiras de Oaxaca	"Não se sabe ao certo quando se teve a ideia de adicionar açúcar ao cacau, fato que deu um novo rumo a sua história. Alguns mexicanos atribuem as freiras de Oaxaca a inovação de substituir a pimenta e outros ingredientes pelo açúcar" (FRANCO, 2011, p. 124).
Criador de receita ou produto Personagens coletivas	Freiras Brasileiras	"No entanto, as freiras brasileiras foram também inventoras no campo da doçaria, pois não se ativeram a mera reprodução das receitas trazidas da Europa" (FRANCO, 2011, p. 126).
Epicurista	Catarina de Médicis	"Catarina de Médicis, educada na corte papal, trouxe para a França, além da elegância florentina, cozinheiros italianos. Eram então, os melhores da Europa e muitas das suas receitas foram integradas ao repertório culinário francês" (FRANCO, 2011, p. 153).
Trabalhador em cozinha Personagens coletivas	Escravas	"Inicialmente na Grécia não havia cozinheiro. Escravas moíam os grãos e preparavam a comida (FRANCO, 2011, p. 39).
Trabalhador em cozinha Personagens coletivas	Cordon Bleus	"A própria atribuição do gênero feminino ao profissional encarregado da cozinha doméstica tinha conotações sociais. Só os que não eram bastante ricos para pagar salário de cozinheiro empregavam cozinheiras, chamadas então de cordons-bleus" (FRANCO, 2011, p. 205).

Fonte: Elaboração própria.

CONCLUSÃO

A análise dos dados, coletados para esta pesquisa, permite afirmar que a formação da história da gastronomia é uma história dos homens. A partir da organização destas personagens na construção da gastronomia e nas áreas ligadas à alimentação, observa-se a ausência de informações sobre o trabalho feminino, a redução das contribuições das mulheres, da qualificação e da importância das profissionais retratadas nos livros utilizados na formação de futuros cozinheiros e cozinheiras. Os resultados indicam a sub-representação das mulheres ligadas profissionalmente à produção, desenvolvimento e pesquisa de alimentos nos livros didáticos, históricos e formativos ligados à gastronomia. As mulheres apresentadas ou relatadas estão numericamente em posição bastante inferior aos homens.

Além disso, quando representadas, são nomeadas de forma coletiva, contrastando com a individualidade conferida aos homens, e estão relacionadas ao trabalho subordinado, ou de caráter exótico, folclórico e/ou escravizado. Mulheres não são descritas ou representadas historicamente e sua atividade está ligada ao trabalho doméstico não remunerado e à reprodução (PERROT, 2019).

Na análise dos dados coletados no material de referência nacional da formação profissional, percebe-se que a produção feminina é em sua maioria demonstrada de formal servil e pouco intelectualizada. A desvalorização do poder político exercido por mulheres na bibliografia pesquisa coaduna com as produções de sentido para o lugar designado à mulher na sociedade capitalista (FEDERICI, 2019). Coaduna também com as desigualdades de representação e de oportunidades na cozinha profissional brasileira para as mulheres, sendo uma limitação com base no gênero e não na qualificação ou formação desta profissional (CASTRO; MAFIA, 2012).

Assim, o *locus* de invisibilidade e irrelevância no qual as mulheres são colocadas leva a uma ausência de memória e de recriação de sentido para o trabalho feminino, que se apresenta reduzido e empobrecido (GARCIA, 2015). Apresentar para estudantes livros onde a história e contribuição das mulheres se apresentam incompletas reforça a disseminação de um modelo de silêncio das fontes, ou seja, o silêncio profundo de um não relato (PERROT, 2019).

Os critérios utilizados para seleção das fontes bibliográficas pesquisadas neste trabalho podem ser considerados como um dos limites desta pesquisa. É preciso considerar a possibilidade de que existam outras obras utilizadas durante a formação em gastronomia que possam contrastar com a não representatividade feminina apresentada nesse artigo com os livros selecionados.

No que se pôde levantar nesta pesquisa sobre as obras majoritariamente utilizadas, contudo, a representação das mulheres na história da gastronomia é não só baixa, mas também desqualificada à medida que apresentada como ordem do exótico, do *naive* ou da superstição irracional. Assim, estudos posteriores devem ser realizados para demonstrar se há narrativas historiográficas em gastronomia que possam ocupar espaços de formação profissional, buscando formas de diálogo que contemplem outras fontes e origens de conhecimento e possam complementar lacunas sobre a contribuição das mulheres para gastronomia.

A partilha de conhecimentos e informações dentro de um ambiente acadêmico deve ser ampla, agindo pela eliminação do sexismo e do racismo, com vistas à construção de espaços para discussão para o crescimento e para diversidade (HOOKS, 2013). É necessário examinar criticamente os papéis tradicionais da educação enquanto um espaço para prática de liberdade

e de igualdade. É de fundamental importância que se questione o espaço destinado às práticas de educação marcadas pela desigualdade de gênero e pelo racismo.

Representações machistas e racistas como únicas formas de documentação e relato para formação de profissionais das áreas de alimentação e gastronomia formam um cenário desigual e discriminatório. Além disso, o privilégio racial segue sendo uma característica marcante da sociedade brasileira e sua articulação com sexismo produz efeitos violentos sobre a mulher negra em especial (GONZALEZ, 1983).

A integração das mulheres na economia global segue um processo permeado pela violência, uma vez que marcada pelo trabalho precarizado, exploração de mão de obra barata e relações cada vez mais desiguais e violentas (FEDERICI, 2019). A história da cozinha, da gastronomia e de outras áreas também ligadas à produção de alimentos precisa ser reconstruída para que evidencie a relevante e significativa participação das mulheres.

REFERÊNCIAS

Fontes

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo, Editora Global Gaia, 2011.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo, Editora Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo, Editora Senac, 2011.

Bibliográficas

AMON, D. **Psicologia Social da Comida**. Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2014.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L. N. Gênero na cozinha profissional. **XXVI Encontro Nacional dos pós-graduandos em administração**. Rio de Janeiro, ANPAD, 2012.

CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano: morar e cozinhar**, Volume 2. Rio de Janeiro, Editora Vozes, 2013.

COLLAÇO, J. H. L. Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, jan/jul, 2008, pp. 143-171.

_____. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, V.11, n.2, jul/dez. Goiânia-GO, 2013, pp. 203-222.

COUNIHAN, C. **Food and Gender, identity and power**. Londres: Editora Routledge, 1998.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Editora Rocco, 1986.

DAVIS, A. **Mulher, raça e classe**. São Paulo: Editora Boitempo, 2016.

DORIA, C. A. **Formação da culinária brasileira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.

EL-KAREH, A. C. Comida Quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro do século XX. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.1, 2008, pp.89-116.

FEDERICI, S. **Mulheres e caça às bruxas**. São Paulo, Editora Boitempo, 2019

FEDERICI, S. **Calibã e a bruxa. Mulheres, corpo e acumulação primitiva**. São Paulo, Editora Elefante, 2018.

FREYRE, G. **Açúcar, uma sociologia do doce ,com receitas de bolos e doces do nordeste brasileiro**. São Paulo, Global Editora, 2007.

GARCIA-SIGOVIA, P.; ALBORS-GARRIGOS, J.; HADDAJI, M. Women Professional Progress to Chef's Position: Results of an International Survey. **Journal of Culinary Science & Technology**. Filadélfia, EUA. Vol.16, 2018, pp. 268-285.

GONZALEZ, L. Racismo e sexismo na cultura brasileira. **Revista Ciências Sociais Hoje**, ANPOCS. Rio de Janeiro, 1984.

GRAHAM, R. **Alimentar a cidade. Das vendedoras de rua à reforma liberal** (Salvador,1780-1860). São Paulo, Editora Companhia das Letras, 2010.

HOOKS, B. **Ensinando a transgredir: educação como prática de liberdade**. São Paulo : Editora WMF Martins Fontes, 2013

MIES, M. Origens sociais da divisão sexual do trabalho: a busca pelas origens sob uma perspectiva feminista. **Revista Direito e Praxis**. Rio de Janeiro, v.07,n.15, 2016, pp 838-873

PEDRO, J. **Traduzindo o debate: o uso da categoria gênero na pesquisa histórica**. São Paulo, v.24, n.01 2005, pp.77-98.

PENA, F.; SARAIVA, L.; CARRIERI, A. O patriarcado (ainda) não morreu: relações sociais de sexo na cozinha doméstica. **Anais do XX SEMEAD**, UFMG, 2017.

PERROT, M. **Minha história das mulheres**. São Paulo, Editora Contexto, 2006.

PRIORE, M. D. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo, Editora Contexto, 2018.

SAFFIOTI, H. Violência de gênero: lugar da práxis na construção da subjetividade. **Revista do Núcleo de Estudos de Ideologias e Lutas Sociais**, n.2, 1997, pp. 59-69.

SCAVONE, N. O super chefe e a menina prodígio: as posições ocupadas pelo gênero na gastronomia profissional. **Revista Fazendo Gênero 8: Corpo, Violência e Poder**, Florianópolis, ago, 2008, pp.1-6.

SHIVA, V. **Monocultura da mente**. São Paulo: Editora Gaia ,2002

TEDESCHI, L. A. Os desafios da escrita feminina na história das mulheres. **Revista Raído**, Dourados-MS , v.10, n.21. jan/jun 2016, pp 153-164.

WOORTMANN, E. F. A comida como linguagem. **Revista Habitus** v.11, n.1, jan/jun, Goiânia-GO, 2013, pp. 5-17.