

Aprendizado culinário na infância e suas percepções por estudantes e profissionais da Gastronomia

Culinary learning in childhood and its perceptions by Gastronomy students and professionals

Aprendizaje culinario en la infancia y sus percepciones por estudiantes y profesionales de la Gastronomía

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v3i2.61251>

Beatriz Carvalho Tavares | beatriz.tavares@iffarroupilha.edu.br
<https://orcid.org/0000-0002-1501-4187>

Instituto Federal Farroupilha (IFFAR), São Borja, RS, Brasil.

Annah Bárbara Pinheiro dos Santos | annah.barbara.santos@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-6409-817X>

Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Daniela Alves Minuzzo | daniela.minuzzo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-2771-5914>

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

TAVARES, B. C.; SANTOS, A. B. P; MINUZZO, D. A. Aprendizado culinário na infância e suas percepções por estudantes e profissionais da Gastronomia.

Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 139-162, dez. 2023.



RESUMO

Ao estabelecer relações entre a comensalidade, a comida afetiva e a cozinha doméstica, a Gastronomia lança mão de importantes conceitos das Ciências Sociais, como gênero e infância, para apontar a comida, o comer e o cozinhar como fatores culturais e identitários. O objetivo desta pesquisa foi analisar as influências das relações de gênero e da divisão sexual do trabalho doméstico no aprendizado de culinárias na infância de um grupo de 53 graduandas/os e egressas/os do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A partir da perspectiva multi método, este estudo caracteriza-se como exploratório e descritivo, com triangulação dos procedimentos metodológicos de pesquisa bibliográfica, *survey* e Análise de Conteúdo. Entre os principais resultados, destaca-se que as respondentes mulheres aproximam-se com a cozinha domiciliar desde a infância, enquanto a maioria dos respondentes homens indicaram a influência das mídias no desenvolvimento pelo interesse culinário.

Palavras-chaves: Gastronomia; Culinária; Educação; Educação Informal; Estudos de gênero.

ABSTRACT

When establishing relationships between commensality, affective food and domestic cuisine, Gastronomy uses important concepts from Social Sciences, such as gender and childhood, to point out food, eating and cooking as a cultural and identity factor. The objective of this research was to analyze the influences of gender relations and the sexual division of domestic work on the learning of cooking in childhood of a group of 53 undergraduates and graduates of the Bachelor's Degree in Gastronomy at the Federal University of Rio de Janeiro. From the multimethod perspective, it is characterized as exploratory and descriptive, with triangulation of methodological procedures of bibliographic research, survey and Content Analysis. Among the main results, it is noteworthy that female respondents have been closer to home cooking since childhood, while most male respondents indicated the influence of the media in their development due to their culinary interest.

Keywords: Gastronomy; Culinary; Education; Informal Education; Gender Studies.

RESUMEN

Al establecer relaciones entre la comensalidad, la comida afectiva y la cocina doméstica, la Gastronomía recurre a importantes conceptos de las Ciencias Sociales, como el género y la infancia, para señalar la comida, el acto de comer y cocinar como factores culturales e identitarios. El objetivo de esta investigación fue analizar las influencias de las relaciones de género y la división sexual del trabajo doméstico en el aprendizaje de la cocina en la infancia de un grupo de 53 estudiantes y egresados del programa de licenciatura en Gastronomía de la Universidad Federal de Río de Janeiro. Desde una perspectiva multi-método, este estudio se caracteriza como exploratorio y descriptivo, con triangulación de los procedimientos metodológicos que incluyen investigación bibliográfica, encuestas y análisis de contenido. Entre los principales resultados, se destaca que las mujeres encuestadas tienden a involucrarse

en la cocina doméstica desde la infancia, mientras que la mayoría de los hombres encuestados mencionaron la influencia de los medios de comunicación en su interés por la cocina.

Palabras claves: Gastronomía; Culinaria; Educación; Educación informal; Estudios de género.

INTRODUÇÃO

A alimentação é uma necessidade básica da humanidade relacionada ao atendimento das necessidades energéticas do organismo (DaMatta, 1984). Ainda assim, a relação com a comida extrapola os aspectos nutricionais do alimento, uma vez que, como particularidade cultural (Montanari, 2008), influencia na formação da identidade dos indivíduos. Mintz (2001, p. 31) complementa esta discussão ao associar que “o comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos”. Desse modo, a comida transfere sociabilidade, constrói laços afetivos e carrega simbolismos que refletem os valores de uma sociedade (Fernandez-Armesto, 2004; Flandrin, Montanari, 1998; Diez-Garcia, Castro, 2010; Franzoni, 2016).

De acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira, o comer e o cozinhar “em companhia” (Brasil, 2014, p. 96), reforça a importância da comensalidade como ferramenta de sociabilidade (Boutaud, 2011). O documento aborda o compartilhar das ações, extrapolando o viés alimentar ao incluir o envolvimento geral nas atividades domésticas, tradicionalmente associadas ao feminino (Assunção, 2006; Demozzi, 2012). O cozinhar, o ato culinário e a própria cozinha refletem resistência e marcações de gênero (Resende e Melo, 2016) que ampliam as compreensões simbólicas e afetivas presentes nas vivências da comensalidade (DaMatta, 1984; Maciel, 2004; Freyre, 2006; Boutaud, 2011; Collaço, 2013).

As construções do conceito de gênero como categoria social diferenciam-se entre as sociedades e os momentos históricos, fundamentadas culturalmente por meio de representações dos papéis sociais que permeiam o imaginário coletivo (Louro, 1997). Assim, o gênero representa um sistema de distinções ou agrupamentos construídos em uma cultura a partir de características construídas e atribuídas ao feminino e ao masculino (Scott, 1995). Assim, não representaria um único indivíduo, mas uma relação social (Laurentis, 2019). Teresa de Laurentis (2019) aponta o conceito como uma construção sociocultural de abordagem semiótica que atribui significado como produto e como processo de representação.

O gênero não seria, portanto, algo existente *a priori* nos indivíduos ou uma propriedade dos corpos. Da mesma maneira, não seria limitado à diferença sexual, mas sim ligado a códigos linguísticos e representações culturais, incluindo as experiências de raça e classe, que constituem sujeitos múltiplos e contraditórios, em um campo social heterogêneo (Laurentis, 2019). Tal qual a raça, constitui uma construção histórica sobre os corpos sexuados, capaz de ordenações sociais complexas, como, por exemplo, nas relações de hierarquia mediadas pela distinção social, econômica, etária, como é o caso dos vínculos de parentesco.

Nesse processo, é importante retratar a infância, período de transição entre o nascimento e a vida adulta, sem duração específica e socialmente moldada por questões como classe, raça ou gênero (Qvortrup, 2010). Os aprendizados nesse período são classificados desde o início da socialização e atribuídos aos indivíduos de acordo com estereótipos e papéis de gênero. Reforçados ao longo das gerações, usualmente aproximam meninos de brincadeiras

de caráter fantasioso ou criativo à medida que segregam e induzem as meninas à prática de brincadeiras associadas ao doméstico, cuidado familiar e docilidade (Silva, 2018). Dito isto, evidenciam-se as diferentes aproximações das crianças com a culinária, influenciadas por essas construções sociais e pela interferência direta da divisão sexual do trabalho na alimentação (Hirata e Kergoat, 2008). Assim, as relações dos indivíduos com a casa, a cozinha doméstica e a vivência da culinária são afetados pela marcação feminina aos espaços (Demossi, 2012).

No entanto, quando o ato culinário e o cozinhar são aproximados da categorização profissional, são visíveis as alterações nos marcadores de gênero, sendo atribuídas características masculinas ao trabalho remunerado nas cozinhas (Silva, 2018). Suas representações são, inclusive, influenciadas pela mídia na construção do imaginário coletivo associado ao *glamour* e à representação masculina em programas de culinária na TV e na internet (Yamagata, 2017).

O contexto apontado instiga a curiosidade das autoras, mulheres que experienciam tais relações e estereótipos em sua construção como indivíduos, profissionais e pesquisadoras da área da Gastronomia. Assim, o questionamento identificado recorre como as marcações de gênero induzem os aprendizados culinários da infância e, conseqüentemente, impactam as vivências de profissionais da área da Gastronomia. Destarte, esse trabalho objetivou analisar as percepções de graduandos e egressos do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro sobre seus aprendizados culinários na infância.

Em seguida, serão apresentados os componentes do Referencial Teórico da pesquisa.

REFERENCIAL TEÓRICO

Cozinha, culinária e gastronomia

O conceito de Gastronomia pode ser pensado a partir da etimologia da palavra como estudo das leis do estômago (gastro+nomos+ia) e definido de forma clássica como “um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados” (Tucherman, 2010, p. 316). Apresentando potencial distanciamento do cotidiano ao transformar o papel da alimentação para além das necessidades e utilidades, permitindo identificá-la como fator de classificação socioeconômica e de identificação cultural, assim como afirmado por Tucherman (2010):

Na verdade, a gastronomia passa bem longe do caráter utilitarista. No imaginário gastronômico a refeição aparece, ao mesmo tempo, como forma de prestígio para quem é convidado e demonstração de generosidade de quem convida. Trata-se de uma forma de unir as pessoas e trocar culturas (Tucherman, 2010, p. 318).

Já a respeito do conceito relacionado à culinária, é possível compreender como o conjunto de processos de transformação do alimento de modo a facilitar sua digestão, seja por cozimento, maturação, fermentação, defumação, secagem ou processamento mecânico (Diez-Garcia e Castro, 2010). Todavia, mesmo com as variedades de processos apresentadas, o processamento térmico apresentou maior destaque nas modificações da alimentação humana e conseqüentemente na formação da culinária, uma vez que facilitou o consumo de sementes

e vegetais ricos, aumentou a conservação de alimentos perecíveis e melhorou a biodisponibilidade de nutrientes (Diez-Garcia e Castro, 2010).

Quanto à etimologia da própria palavra, é evidente a relação entre culinária e cozinha, sendo afirmada por Diez-Garcia e Castro (2010) como 'a arte de cozinhar', caracterizado como um fenômeno estritamente cultural e exclusivo de cada povo (Diez-Garcia e Castro, 2010; Fieldhouse, 1996), envolvendo seleção de alimentos, frequência de utilização, técnicas de preparo e produção de sabores particulares, orientados de acordo com a aceitabilidade e adequação ao cotidiano ou ocasiões especiais envolvendo utilização simbólica (Diez-Garcia e Castro, 2010; Messer, 1995). Desta forma, torna-se possível compreender a importância da culinária também para a organização social, responsável por desenvolver laços afetivos, estruturar sociedades e desenvolver identidades (Fernandez-Armesto, 2004; Flandrin e Montanari, 1998; Diez-Garcia e Castro, 2010).

Por fim, analisam-se as definições e conceitos referentes à cozinha, inicialmente interpretado como ambiente da casa e considerado lugar de encontro e confraternização familiar, ritualização do preparo das refeições e exercício da comensalidade. Uma vez que transpassa o espaço físico, faz-se necessário retratar a cozinha segundo seu viés sociocultural, conforme afirmado por Maciel (2004, p. 26) "Uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação - o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida".

Constituindo, para tanto, um conjunto de elementos responsáveis por transformar um alimento em estado e sentido, transmitindo tradição, memória, saberes e práticas (Collaço, 2013; Maciel, 2005). Desta forma, comprova-se que o conceito de cozinha não existe apenas para retratar um espaço físico, mas principalmente um conjunto de valores culinários, pratos, receitas, técnicas e símbolos de uma cultura alimentar (Collaço, 2013; Fischler, 1989).

Memória e comida afetiva

Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade memória, tradição e identidade. Uma vez que a alimentação no ambiente externo distancia os indivíduos do simbolismo e afetividade contidos nas refeições cotidianas, a memória presente na alimentação se aproxima ainda mais da alimentação de festividade, valorizada por seus temperos, modos de preparo e apresentação (Fonseca *et al.*, 2011).

Deste modo, as narrativas alimentares incorporam novos traços à memória, consolidando e transformando a identidade e o pertencimento, possibilitando manter e manifestar tradições, significados, emoções e identidades dentro de uma família ou grupo social (Hauck-Lauson, 1992; Amon e Menasche, 2008). Já a respeito da transmissão dos saberes e habilidades advindos destas narrativas, Demeterco (1998) identifica a transmissão de receitas culinárias como um momento de trocas dentro do grupo social, comportando descontração e sociabilidade, além de poder corresponder a rituais, cerimônias ou momentos cotidianos.

É neste contexto que a memória e afetividade se aproximam das identidades culturais (Pacheco, 2004), evidenciando o potencial da comida e da culinária na constituição psicológica dos indivíduos dentro de seus grupos sociais (DaMatta, 1987; Santos, 2011). Sendo assim, são

identificáveis as comidas afetivas, ou de conforto, alimentos específicos dotados de simbologia ainda mais marcante, reunindo além das características culturais de um grupo, também as experiências particulares de cada ser humano (Locher, 2002). Gimenes-Minasse (2016) aborda as quatro categorias de comidas afetivas a partir da obra de Locher *et al.* (2005), apresentando como possibilidades as comidas nostálgicas, referentes à um lugar ou período individual, remetendo à situações como imigração, infância e outros; as de indulgência, distantes dos padrões nutricionais considerados como ideias, logo consumidos como recompensas em momento difíceis; as de conveniência, pela facilidade de preparo ou baixo custo; e as de conforto físico, que apresentam aspectos sensoriais agradáveis ao consumo como temperatura morna, textura agradável à mastigação, composição nutricional diferente do consumido no cotidiano, entre outros.

Por visar retratar aspectos referentes ao ensino culinário na infância, a comida afetiva se deu como um fator de grande importância na compreensão da proximidade dos indivíduos com a alimentação em situações cotidianas, festivas, ritualísticas ou particulares, já que a mesma pode ser influenciada diretamente por todas estas características supracitadas (Gimenes-Minasse, 2016).

Cozinha doméstica, relações de gênero e infância

A refeição é um ato simbólico, um ritual, que carrega significados, valores e simbolismos de um povo (Assunção, 2006). De acordo com Santos (2011, p. 108):

O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois se constitui de atitudes, ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais, como espelho de uma época e que marcaram uma época. Desta forma, uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva. Se a comida é uma forma de comunicação, assim como a fala, ela pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto, quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.

É possível compreender que da cozinha à mesa o ato de comer é carregado de significados, saberes, valores e conhecimentos que ainda podem ser transmitidos partilhados por meio de receitas culinárias (Tavares, 2019). Segundo Maciel (2004, p. 26), a cozinha ultrapassa o sentido do espaço físico “uma cozinha faz parte de um sistema alimentar – ou seja, de um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos à alimentação, o qual inclui a culinária, que refere-se às maneiras de fazer o alimento transformando-o em comida”. Sendo assim, o ambiente das cozinhas domésticas além de um espaço físico dentro de uma residência, é um espaço simbólico de troca, de confraternização, de reunião, de vivências da comensalidade e também pode ser espelho das relações sociais e de gênero que compõem uma dada sociedade (Resende e Melo, 2016).

As cozinhas domésticas são associadas culturalmente à figura do feminino (Demozzi, 2012). Segundo Ferreira e Wayne (2018, p. 108):

Para as mulheres, em determinados contextos históricos, cozinhar é uma resposta à condição que lhes foi imposta e fazer culinária de maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural.

Segundo Assunção (2006), a mulher, no caso representada na figura de mãe, ocupa o lugar central na preparação das refeições familiares, raramente cozinhando somente para si, mas atendendo os gostos e preferências, por consequência influenciando na formação dos hábitos alimentares, do núcleo familiar. Poderia ser lógico considerar que quando tratando-se da cozinha profissional essa associação com o feminino seria mantida, entretanto, diversos estudos demonstram o contrário: as representações do fazer culinário em cozinhas domésticas e profissionais são distintas, destacando o maior reconhecimento dos homens como chefs no ambiente profissional e às mulheres restritas a cozinha doméstica (Collaço, 2008; Platzer, 2011; Demozzi, 2012; Barbosa, 2012; Castro e Maffia, 2012).

Nesse sentido Paulilo (2009, p.180) aponta a diferenciação entre as categorias de trabalho “produtivo” e “improdutivo”, discutindo a dicotomia entre o espaço “público” e o “privado”, onde a lógica tradicional orienta os homens ao domínio da esfera pública, desempenhando o papel social de provedores, enquanto as mulheres à esfera privada onde são responsabilizadas pelas tarefas de manutenção da vida, do lar e cuidado com os filhos como forma de retribuição ao sustento promovido pelos provedores (Sousa e Guedes, 2016).

Essa diferenciação das formas de trabalho remunerado e não remunerado fundamenta a divisão sexual do trabalho que gerou as noções de “homem provedor” e “mulher cuidadora”. De acordo com Souza e Guedes (2016, p. 123), essa distinção entre trabalho feminino e masculino “no fim das contas, permanecem nas concepções culturais, uma vez que delegam ainda às mulheres as responsabilidades da reprodução social”.

Para pensar as relações de gênero na socialização de crianças é importante inicialmente a compreensão do conceito de infância como categoria social. O dicionário da língua portuguesa define infância como:

Infância. [Do lat. Infantia.] S.f. 1.Período de crescimento do ser humano, que vai do nascimento até a puberdade, meninice, puerícia. 2.As crianças. 3.fig. O primeiro período de existência numa instituição, sociedade, arte, etc. 4.Psicol. Período da vida que vai do nascimento à adolescência, extremamente dinâmico e rico, no qual o crescimento se faz concomitantemente, em todos os domínios, e que, segundo os caracteres anatômicos, fisiológicos e psíquicos, se divide em três estágios: **primeira infância**, zero a três anos; **segunda infância**, de três a sete anos; e **terceira infância**, de sete anos até a puberdade. 5.Bras. Pop. Ingenuidade, simplicidade: *Aquele senhor é de uma infância!* Primeira Infância. Psicol. V. infância(4). Segunda Infância. Psicol.. V. infância (4). Terceira Infância. Psicol.. V. Infância(4). (Ferreira, 1999 apud Silva, 2018, p. 178-179).

O Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA), por sua vez, define criança a partir do critério etário, uma vez que no “art. 2.º Considera-se criança, para os efeitos desta Lei, a pessoa até doze anos de idade incompletos, e adolescente aquela entre doze e dezoito anos de idade” (Brasil, 2008, p. 9). Compreendendo infância para além de uma faixa etária Qvortrup (2010) aponta:

[...] a infância tanto se transforma de maneira constante assim como é uma categoria estrutural permanente pela qual todas as crianças passam. A infância existe enquanto um espaço social para receber qualquer criança nascida e para incluí-la – para o que der

e vier – por todo o período da sua infância. Quando essa criança crescer e se tornar um adulto, a sua infância terá chegado ao fim, mas enquanto categoria a infância não desaparece, ao contrário, continua a existir para receber novas gerações de crianças (Qvortrup, 2010, p. 637).

Silva (2018, p. 184) ao debater a construção e a permanência da domesticidade feminina por meio dos brinquedos na infância aborda a reprodução do padrão patriarcal na socialização das crianças por meio da categorização entre “para menino” e “para menina”. A autora aponta que desde a infância as meninas são induzidas a brinquedos que representam o espaço doméstico, tais como cozinhas e seus utensílios. Nesse sentido, destaca “quando exclusivas às meninas, as cozinhas e suas embalagens contém assinaturas de gênero que remetem a um fazer que não recebe status de trabalho profissional” (Silva, 2018, p. 190).

Portanto, é necessário problematizar a distinção de gênero vinculada à Gastronomia desde as representações na infância, por meio da socialização com brinquedos, conforme supracitado, até a influência da mídia na construção do imaginário coletivo que relaciona a Gastronomia à imagem de chef ainda vinculada à representação masculina nos programas de culinária na TV e na internet (Yamagata, 2017). Sendo assim, este trabalho também visa compreender as influências e vivências destas construções no imaginário de graduandos e egressos do curso de bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Em seguida, serão apresentados os componentes da Metodologia desta pesquisa.

METODOLOGIA

O estudo apresenta abordagem qualitativa, exploratória e descritiva. Como procedimentos metodológicos, foram utilizadas a pesquisa bibliográfica, a coleta de dados por questionários e a análise de conteúdo. O levantamento de dados inicial ocorreu a partir da pesquisa bibliográfica em livros, artigos e periódicos nacionais e internacionais, tanto para compreensão e conceituação das diferentes áreas envolvidas nos estudos alimentares, quanto compreensão das dinâmicas da memória, da infância e do gênero identificados no problema de estudo.

A coleta de dados ocorreu por meio de questionários semiestruturados com amostra populacional de graduandos e egressos do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). A escolha destes sujeitos da pesquisa se justifica pela relação direta do curso com a área da alimentação, no qual ingressam jovens com interesse particular na produção de alimentos, instigados ou não desde a infância. O curso foi criado no ano de 2010 e com oferta atual de 40 vagas anuais, o que possibilita uma amostra adequada para a proporção do estudo desejado.

O questionário foi composto por uma sessão inicial com esclarecimentos sobre a pesquisa e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para captação exclusiva de informações com permissão de seus respondentes, elucidando a participação anônima e a utilização exclusivamente acadêmica dos resultados. Além disso, contou com uma sessão de identificação dos respondentes com informações como identidade de gênero, raça, idade e período letivo do curso, de modo a delinear um perfil dos sujeitos desta pesquisa. Para enriquecer as análises, foram compiladas as experiências pessoais com comensalidade e culinária na infância, visando esboçar o envolvimento das relações de gênero dos respondentes nas vivências relatadas.

O formulário estruturado na plataforma *Google Forms* foi enviado à todos os indivíduos vinculados enquanto discentes por meio da intranet da UFRJ, o Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA - UFRJ), no dia 22 de março de 2021, de modo que todas as respostas obtidas configuraram uma amostra não probabilística por conveniência, definida por Henry *apud* Bickman e Rog (1997) como uma forma de escolha através da disponibilidade dos respondentes.

As respostas obtidas, principalmente as abertas, foram analisadas a partir da Análise de Conteúdo proposta por Bardin (1977), uma metodologia utilizada para descrever, interpretar e compreender o conteúdo de toda classe de documentos e textos, permitindo descrições sistemáticas qualitativas (Moraes, 1999). Durante o processo de exploração e organização do material procedeu-se à etapa leitura, codificação, identificação de temas, categorias e aglutinação dos núcleos de sentido. A análise foi fundamentada na perspectiva interpretativista, buscando estabelecer significados fiéis ao discurso dos respondentes.

As categorias elencadas para a codificação das análises foram fundamentadas nos estudos da Sociologia da Alimentação de Jean-Pierre Poulain, a partir das dimensões do Espaço Social Alimentar (Quadro 1):

Quadro 1. Categorias de análise dos resultados

Dimensões do Espaço Social Alimentar de Poulain		
Espaço do Culinário e Espaço de diferenciação social	Espaço dos hábitos de consumo	Temporalidade alimentar
Conjunto de operações simbólicas associadas às técnicas culinárias, demarcadas pela identidade e cultura.	Conjunto de rituais associados ao ato alimentar e as particularidades da hospitalidade encontradas no comer junto, que caracteriza a comensalidade.	Conjunto de características associadas às fases, ciclos e ritos alimentares associados aos distintos momentos vivenciados pelo indivíduo, associando cotidiano, tradição e afeto.

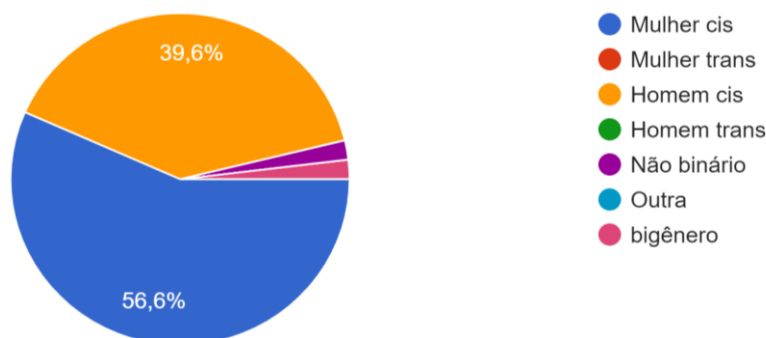
Fonte: Elaborado pelas autoras (2023), adaptado de Poulain (2003).

Em seguida, serão apresentados e discutidos os resultados da pesquisa.

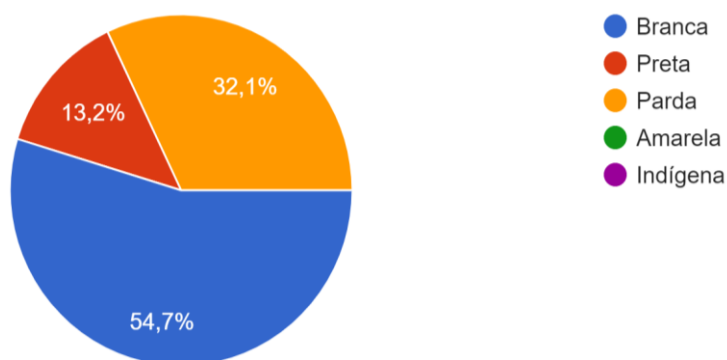
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Identificação

O perfil dos sujeitos da pesquisa ocorreu a partir de questões referentes à identidade de gênero, raça e idade ao início do questionário, resultando nos figura 1 e 2 a seguir:

Figura 1. Perfil de identidade de gênero dos respondentes (n=53).

Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

Figura 2. Perfil de raça dos respondentes, de acordo com a classificação do IBGE (n=53)

Fonte: Elaborado pelas autoras (2022).

A partir das informações apresentadas é possível notar que, diferente de cursos tradicionais como Engenharias ou Enfermagem, conhecidos, respectivamente, pelo perfil majoritário de alunos do gênero masculino e feminino (Guedes, 2008), o bacharelado em Gastronomia apresenta uma equilibrada divisão de gêneros, além de também incluir a diversidade de identidades fora do padrão binário. Já a respeito da raça, nomenclatura utilizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para exemplificar as etnias, é observado que mais da metade dos respondentes se identificam como brancos, enquanto os demais afirmam ser pretos ou pardos. Desta forma, o formulário não possibilitou alcançar alunos e egressos autodeclarados amarelos e indígenas, indicando baixa presença dos mesmos no curso. A respeito da idade, é destacável o seguinte número de respondentes por faixa etária: a) até 20 anos (n=14); b) entre 21 e 30 anos (n=32); c) entre 31 e 40 anos (n=5); d) entre 41 e 50 anos (n=2).

Além disso, a sessão de identificação também buscou diferenciar os respondentes entre egressos ou alunos cursantes do bacharelado em Gastronomia, bem como em que período letivo se situavam. A informação se justifica pela possibilidade encontrada pelas autoras de algumas respostas serem relacionadas também à maturidade encontrada em diversos momentos da formação acadêmica. Sendo assim, é possível destacar que cerca de 77% dos respondentes são alunos cursantes, dos quais 22% são do primeiro ano, 13% do segundo

ano, 21% do terceiro ano e 21% do quarto ano ou períodos posteriores, enquanto somente 23% dos respondentes eram egressos.

Cabe ressaltar que um maior número de respostas de indivíduos ainda ativos no curso pode ocorrer por diversos motivos, entre eles o maior engajamento dos alunos dos primeiros anos da graduação, maior acesso ao e-mail institucional devido às responsabilidades acadêmicas, dedicação integral dos egressos ao mercado profissional e desatualização do perfil dos primeiros egressos do curso na intranet da universidade, entre outros. Sendo assim, apesar da ampla divulgação por meio da *intranet*, a pesquisa atingiu aproximadamente 11% dos alunos já matriculados no curso desde seu ano de criação, conseguindo um total de 53 respondentes válidos (INJC, 2021).

Espaço do culinário e Espaço de diferenciação social

Essa categoria de análise abrange, de acordo com Poulain (2003), o conjunto de operações simbólicas associadas às técnicas culinárias, demarcadas pela identidade e cultura.

Barbosa (2007, p. 94) discute os hábitos alimentares da população brasileira e aponta a organização do sistema de refeições em três subdivisões: a “refeição semanal”, o “de fim de semana” e o “ritual”. A primeira se refere às refeições consumidas de segunda a sexta, normalmente pensadas de maneira mais rápida e prática devido às dinâmicas de tempo e trabalho. A segunda, se enquadra em preparações mais elaboradas, geralmente vinculadas a refeições familiares que dispõe de mais tempo tanto de preparação como de consumo. A última relaciona-se a eventos e comemorações especiais, onde há um cardápio diferenciado, pensado especialmente para a celebração. Nesse sentido podemos pensar na distinção de vivências entre a cozinha do cotidiano e a festiva, responsáveis, respectivamente, pelo aconchego relacionados à comida caseira - associados ao gosto, normas, habilidades e regras culinárias aprendidas em família (Matos, 2013) - e pelo simbolismo e ritualidade da elaboração de receitas especiais e diferenciadas.

A partir da perspectiva de Assunção (2006, p. 11), “não apenas a partilha da comida apresenta seu caráter de sociabilidade, mas também seu preparo e a troca de saberes culinários através da circulação de receitas”, sendo a cozinha do cotidiano nas casas brasileiras associada pelo senso comum à figura feminina. Desta forma, foram realizadas três perguntas a respeito da aproximação dos respondentes com sua inserção na cozinha, visando: associar a comida afetiva (tema abordado na seção acima) e a aproximação com a cozinha; comentar a aproximação com a cozinha cotidiana; e identificar a familiaridade prévia com a cozinha cotidiana antes do ingresso no curso.

Os resultados obtidos apontam que a compreensão e aprendizado de suas comidas favoritas e o vínculo com a afetividade promovida por esses momentos são significativos para aproximar os indivíduos do hábito de cozinhar. Dentre os relatos apresentados sobre como ocorreu essa proximidade com a cozinha, é possível identificar, com disparidade de gênero entre os respondentes, que dez afirmaram ter aprendido a cozinhar por necessidade de fazer comida para si, para sua família ou para ajudar nas despesas da casa, dos quais oito eram mulheres.

Como destaques são apontados os seguintes relatos: “Minha aproximação com a comida ocorreu pela necessidade. Tive que começar a fazer alguns doces para ajudar em casa.

Eu devia ter uns 11/12 anos. Vendia doces na escola e assim também tinha meu dinheirinho." (Mulher cis, 21 anos, discente), "Necessidade, repentinamente minha situação mudou e eu tive que prover e cozinhar para mulher e filho pequeno diariamente, o que poderia ser um estorvo acabou se mostrando prazeroso e um laboratório para minha criatividade." (Homem cis, 31 anos, discente), "Através do meus pais que eram donos de restaurante" (Bigênero, 22 anos, discente) e "Ocorreu por dois motivos: gostar muito de comer, o que me levou a procurar aprender a cozinhar para não passar vontade quando queria comer algo específico; e necessidade, pois quando saí da casa dos meus pais, não havia ninguém para cozinhar para mim." (Mulher cis, 41 anos, discente).

Por outro lado, para além da necessidade, oitos respostas afirmaram a influência midiática, assistindo programas de culinária e/ou receitas no *YouTube*, dos quais seis eram homens, sendo possível verificar nos seguintes relatos:

Comecei a me interessar pela cozinha durante o ensino médio, quando passava a tarde toda sozinha depois de voltar da escola e precisava preparar o meu almoço. Ao longo do tempo fui ficando enjoada da rotina, por saber fazer só o básico como macarrão com molho de tomate e ovo. Então assistindo alguns programas culinários e buscando pela internet comecei a me interessar em aprender algumas receitas. (Mulher cis, 22 anos, discente).

Comecei a aprender o básico, como fazer arroz e temperar feijão, mas acho interessante que quando fritei ovo pela primeira vez fiquei tão animada que tirei várias fotos. Depois disso fui aprendendo com programas de tv e por necessidade de cozinhar para mim mesma em alguns momentos, até que comecei a assumir a cozinha totalmente pouco antes de ingressar na faculdade. (Mulher cis, 22 anos, discente).

Com uns 13 anos comecei a fazer algumas receitas simples que via no Youtube, continuei, buscando receitas um pouco mais elaboradas e eventualmente comecei a comprar livros ensinando o básico, e daí posso dizer que comecei a estudar propriamente. Diria que comecei a estudar com 16-17. (Homem cis, 19 anos, discente).

Além disso, dentre as respostas, foi observada a marcante relação feita pelos pesquisados entre o aprendizado culinário e inserção na cozinha ao ambiente familiar, associado principalmente à figura feminina de mães e avós, conforme apresentado a seguir:

Quando eu era pequeno, minha mãe e meu pai trabalhavam o dia inteiro e quando minha mãe chegava tarde do trabalho, eu ficava com ela na cozinha quando ela preparava alguma coisa rápida de se fazer com as sobras do almoço para jantar. Também tinha os finais de semana que eu e ela nos juntávamos para fazer alguma receita que tinha sido passada no programa matinal da Ana Maria Braga (Homem cis, 22 anos, discente).

Minha avó foi "cria da casa", o que é um nome alternativo para: criança explorada e forçada a trabalhar na casa de alguém em troca de abrigo e comida. Ela cresceu tendo que cozinhar e cuidar de famílias que não eram a dela (sim, mais de uma), e aprendeu a cozinhar de tudo um pouco. Então quando se casou, transmitia todo o amor pelo alimento. Mesmo os nossos pratos simples eram sempre muito coloridos e temperados. Modestos, mas com amor. Um corte diferente aqui e ali, um formato, uma técnica nova, e a gente se encantava com os mesmos pratos. Ela cuidava de mim enquanto minha mãe trabalhava, então nossos dias eram em função de ir ao mercado e fazer almoço e jantar pra minha mãe e meu avô, que traziam o sustento pra casa. Meu avô também cozinhava, mas não era o principal responsável por isso. Mesmo assim, a

família toda estava sempre em volta da mesa. Sempre pela cozinha (Não binário, 30 anos, discente).

Minha casa sempre foi o ponto de encontro da minha família para além do nosso núcleo familiar. Minha mãe é uma excelente cozinheira e, tanto ela quanto meu pai, sempre gostaram e fizeram questão de receber as pessoas para comer em nossa casa, especialmente no Natal, data que minha mãe prepara toda a ceia e as vezes uma ou duas sobremesas. Ela sempre fez comidas do cotidiano e meu pai geralmente fazia churrasco no fim de semana, às vezes sábado e domingo também. Quando não era o churrasco minha mãe fazia pratos ditos especiais como: arroz de frutos do mar, moqueca de peixe, lasanha, feijoada, galinhada e bacalhoda. Mesmo fazendo comidas simples para meu próprio consumo, como bife, peito de frango grelhado e ovo com arroz, em algum momento, com cerca de 17 anos, a pedido da minha mãe, fiquei responsável por preparar comida para meu pai, tio e irmã por alguns dias na semana. Lembro que fiquei nervosa por não saber fazer comidas um pouco mais elaboradas como carnes e frango ensopados com batata e feijão, mas deu tudo certo. A partir daí, me senti mais segura na cozinha e cada vez mais curiosa, pois sempre fiz meus pratos com muito carinho e sucesso considerável. Aos 24 fui morar sozinha em outra cidade, onde a maioria dos meus amigos não sabia cozinhar e nem tinha o mínimo para cozinhar, como faca e tábua de corte. Como fiz questão de equipar minha cozinha, rapidamente acabei virando a cozinheira do grupo e tive mais gosto ainda pela prática (Mulher cis, 27 anos, discente).

No entanto, foram encontrados dois relatos de experiências negativa com 'comida de vó', como "Comecei a cozinhar ainda na infância porque a minha avó cozinha muito mal" (Mulher cis, 26 anos, egressa) e "Meus pais trabalhavam fora e eu tinha que almoçar na casa da minha vó, sendo que eu não gostava da comida de lá. Então com 9 anos minha mãe começou a me ensinar a cozinhar." (Mulher cis, 21 anos, discente). As respostas apresentaram também outros apontamentos sobre as dinâmicas de gênero, por exemplo, mostrando um maior incentivo das mulheres ao convívio e auxílio na cozinha, enquanto os homens eram desmotivados no contexto cotidiano ou enobrecidos no contexto festivo, como detentores de uma especialidade gastronômica.

A cozinha cotidiana acabava ficando com meus familiares, por ter grande apreço pela comida que era preparada em grande quantidade para toda família e o tempero especial de meus avós e mãe, cozinhou somente em momentos especiais onde se era aceito pratos diferentes (Homem cis, 27 anos, egresso).

As mulheres da minha família cozinham muito bem. Eu passei de bom comedor pra um curioso das coisas da cozinha. Com 9 anos já preparava algumas coisas na cozinha e já dizia que queria ser "chef", mesmo que minha avó seja muito territorialista na cozinha e não deixasse eu assumir com frequência (Homem cis, 27 anos, egresso).

Sendo possível dar destaque a presença de três respostas a respeito de 'avós ciumentas', como a supracitada e as duas seguintes, uma delas também reforçando os estereótipos de gênero 'lugar de homem não é na cozinha':

Antes dos 18 anos, minha avó paterna também ficava preocupada com o uso da cozinha, mas eu podia fazer receitas simples, como alguns doces tipo brigadeiro. Após me formar no colégio, entrei para um curso profissionalizante meses antes de entrar para a faculdade, então comecei a ter contato com a cozinha nesse período. Com isso, eu tinha as aulas no curso e em casa testava algumas receitas que aprendia e achava interessante replicar (Mulher cis, 26 anos, egressa).

Cheguei na gastronomia, pois sempre gostei muito de agradar os outros, a sensação de bem-estar ao sentar à mesa e me alimentar bem é de longe uma das melhores emoções que eu presenciei, e portanto, gostaria de passar essa mesma situação para o máximo de pessoas que eu possa alcançar. Era muito simples, apesar de sempre gostar de cozinha, as mulheres da casa nunca me deixaram mexer com a comida pelo motivo de: "homem não é para ficar na cozinha", mas felizmente estou conseguindo alterar essa ideologia (Homem cis, 19 anos, discente).

Entre outras informações, o trabalho profissional em cozinha foi citado por três indivíduos, todos homens, assim retratado no seguinte apontamento: "Trabalhava em um restaurante e fui necessitado de trabalho na cozinha. Gostei muito da experiência, por mais que caótica." (Homem cis, 21 anos, discente). Além de momentos festivos, terapia e autoconhecimento, bem como necessidade de reconciliação com os alimentos para experienciar seus próprios transtornos alimentares:

Sempre gostei de aprender coisas manuais porque amo a sensação de criar algo por mim mesma. Por volta dos 12-14 anos voltei meu foco para a cozinha e comecei a observar e pedir minha avó para me ensinar o básico. Esse momento também coincidiu um tempo depois com um período em que comecei a desenvolver transtornos alimentares de anorexia, então saber os ingredientes que compunham o que eu comia e como foi preparado era uma forma pessoal de ter certo controle sobre como eu comia. Foi um contato meio distorcido que comecei a estabelecer com a alimentação, anos depois quando finalmente o superei pude ver o quão problemático foi. No ensino médio, quando eu já estava nesse momento de entender melhor a minha relação com a comida, veio a situação da escolha por qual graduação cursar. Ponderei minhas opções e vi que gostaria de fazer algo que deixasse a minha mente tranquila e em que eu me sentisse produtiva, vi então que cozinhar era essa válvula de escape pra mim no momento. Escolhi gastronomia como graduação e venho até hoje entendendo melhor essa minha relação com a cozinha, principalmente agora focada no quesito do vegetarianismo (que adotei já a 5 anos) (Mulher cis, 21 anos, discente).

Cabe ressaltar ainda que dois respondentes, homens, afirmaram não possuir nenhum contato com a cozinha, seja ela profissional ou doméstica, antes do ingresso na universidade, "Eu nunca cozinhei na minha vida até os 18 anos, quando ingressei na UFRJ e comecei a morar sozinho, e foi bem nessa época que eu percebi que gostava disso." (Homem cis, 20 anos, discente) e "Praticamente nenhuma, meus pais mimavam muito a mim e meus irmãos quando o assunto era afazeres da casa." (Homem cis, 20 anos, discente).

A partir disso, cabe a sequência das respostas apresentadas ao último questionamento sobre a familiaridade prévia com a cozinha cotidiana antes do ingresso no curso, de modo que cinco respondentes, todos homens, afirmaram não terem nenhuma proximidade com a cozinha antes das atividades acadêmicas e aulas da graduação, tendo sua escolha de curso sido motivada majoritariamente pela influência dos *reality shows* e mídias sociais (Yamagata, 2017). Em oposição a isso, trinta e oito respostas, ou seja, a maioria, apontaram para a proximidade cozinha doméstica e cotidiana, sendo vinte e quatro mulheres responsáveis pelas atividades de cuidado e alimentação da família e treze homens, dos quais somente dois trabalhavam ativamente em cozinhas e um era responsável pela alimentação da família, sendo os demais assíduos no auxílio às mulheres da casa, sendo estas mães ou esposas.

Por fim, as dez últimas respostas abordaram o papel de auxiliares dos preparos domésticos, sendo seis mulheres responsáveis por ajudar outras mulheres da família no cotidiano ou datas festivas, e quatro homens, que apresentavam sua ajuda restrita às

festividades ou preparo de alguma especialidade, usualmente associada às carnes (Adams, 2018).

Espaço dos hábitos de consumo alimentar

Essa categoria de análise abrange, de acordo com Poulain (2003), o conjunto de rituais associados ao ato alimentar e as particularidades da hospitalidade encontradas no comer junto, que caracteriza a comensalidade.

Para isso, foram elaboradas duas perguntas específicas sobre a importância da comensalidade na formação e desenvolvimento na infância e na atualidade, sendo descritos tais questionamentos, respectivamente, por “Durante sua experiência escolar na infância, quais foram os momentos de comensalidade vivenciados?” e “Qual o grau de importância da comensalidade no seu cotidiano?”, sendo a última definida por escala numérica onde ‘1’ representa ‘nada importante’ e ‘5’ representa ‘muito importante’.

A comensalidade abordada nestes questionamentos refere-se ao ato simbólico de compartilhar o alimento (Boutaud, 2011), segundo apontado por Montanari (2008, p. 159), a relação etimológica da palavra convívio “identificando o viver junto (*cum-vivere*) com o comer junto” representa a própria experiência de compartilhamento da comida como uma das características iniciais da civilização humana, uma forma de criar ou manter relações (Flandrin e Montanari, 1996). Assim como também afirma Rocha (2016), sobre a comensalidade configurar uma forma de hospitalidade e conseqüentemente promover a sociabilidade em eventos sociais e ritos de passagem, bem como a necessidade de convivialidade intrínseca ao ser humano, uma vez que este é “um ser social” (Marx, 2010, p. 108).

Sendo assim, é possível encontrar desde a infância a importância da comensalidade, possível de ser promovida e estimulada por uma Educação em Gastronomia no ambiente escolar (Santos, 2021). Ainda que não configure uma realidade disseminada por todo o país, a comensalidade no ambiente escolar é encontrada em diversos momentos de socialização na infância, sendo apontada pelos respondentes em ocasiões como lanches coletivos, aniversários, datas comemorativas e picnics. É de grande importância ressaltar ainda que nenhum respondente afirmou nunca ter vivenciado momentos de comensalidade do ambiente escolar.

A respeito da organização, distribuição e atribuição das responsabilidades nestes momentos de comensalidade, foi destinado um espaço posterior a esta pergunta, incitando os respondentes a apontar os critérios de divisão das preparações a serem levadas ao ambiente escolar para a comemoração. Desta forma, foram encontradas 29 respostas (aproximadamente 55% dos respondentes) relatando a utilização do gênero como critério de classificação, dentre as quais 16 respondentes (equivalente ao valor aproximado de 30%) apontaram ainda a diferenciação a partir do clássico bordão ‘meninas trazem comida e meninos trazem bebida’, identificando características de diferenciação das demandas de aprendizado culinário entre os gêneros, uma vez que meninos poderiam usufruir da possibilidade de produto facilmente encontrado em mercados e de baixo valor agregado, enquanto meninas seriam incentivadas a produzir um alimento, salgado ou doce, para expor seus ‘dotes culinários’ ou então, quando muito jovens ou privilegiadas da exigência do domínio compulsório da cozinha, teriam a obrigatoriedade de investir em produtos de maior valor agregado ou de maior complexidade na procura, como salgados, bolos ou doces.

Além disso, quando a instituição de ensino se responsabilizava por fornecer a bebida, devendo a comida ser dividida, os respondentes relatam um critério de gênero para a divisão a partir da associação do salgado ao masculino e do doce ao feminino "Era dividido entre meninas levarem doces e meninos levarem bebidas ou salgadinhos e coisas "menos" trabalhosas." (Mulher cis, 20 anos, discente). Sendo assim, além de pensar uma divisão justa e igualitária no trabalho ou valor investido, a associação do doce ao feminino também retrata o simbolismo envolvido no ideal de feminilidade e delicadeza, atribuídos como necessidade na confeitaria (Santos, 2019; Santos e Minuzzo, 2019).

Foram apontadas também quantidade relevante de respostas (aproximadamente 40%) que enfatizavam a liberdade de escolha ou sorteio como critério de divisão dos itens a serem levados para as comemorações realizadas na escola. Em geral, por corresponderem a uma maioria de respondentes entre 18 e 25 anos, isso pode apontar para uma mudança nos parâmetros sociais, bem como do próprio perfil pedagógico e ideológico de professores de ensino básico ao qual conjectura-se como possível consequência do aumento dos debates a respeito de igualdade de gênero e diversidade, bem como a incorporação desses temas nas políticas públicas de educação (Vianna, 2012).

Além disso, respostas como "Cada um contribuía com o que podia levar" (Homem Cis, 19 anos, discente) e "Quando era bem novinha, as professoras mandavam recadinho na agenda pedindo um prato e uma bebida para os responsáveis; Já mais velha, era escolha particular, dependendo do que poderia levar e o que fosse combinado entre os colegas." (Mulher cis, 26 anos, egressa), apontam a percepção das diferenças no perfil socioeconômico na caracterização dessa organização, atentando para as possibilidades econômicas e situacionais de cada indivíduo e família sem promover distinção ou segregação das crianças. Enquanto isso, relatos como "A escola, por ser particular, disponibilizava os lanches e o valor era repassado na mensalidade. Se fosse alguma comemoração específica do aluno, a família fornecia." (Mulher cis, 24 anos, discente) e "No caso dos aniversários, era a família do aniversariante que levava os itens para a comemoração e nas datas comemorativas era o próprio colégio que fornecia a alimentação." (Mulher cis, 41 anos, discente) exemplificam a diferença neste perfil de socialização dos alunos em escolas particulares por evitar este tipo de abordagem ou debate com o fornecimento da própria alimentação festiva.

Cabe ressaltar que as respostas não foram restringidas em número, o que aumentou a abrangência e a liberdade de expor a realidade em diversos períodos da vida, como infância no Ensino Básico e Fundamental, além da adolescência no Ensino Médio, por exemplo.

Além disso, quando pensadas as relações de hospitalidade cotidiana vigentes na comensalidade, podemos afirmar que a mesma apresenta funções sociais e expressa relações de poder, conforme apontado por Fernandes (1997, p. 12):

A comensalidade aparece frequentemente como expressão de poder. A abundância e o cerimonial da mesa são frequentemente utilizados como manifestações de diferenciações sociais. Os diversos segmentos da população não se alimentam sempre das mesmas coisas ou, sobretudo, não as tomam de idêntica maneira. Porque "tudo o que se come é objecto de poder", então "a refeição em comum fornece uma ocasião natural de fazer dela parada". Uma estreita ligação parece existir entre o poder e as práticas da mesa. As pessoas são também aquilo de que se alimentam e a maneira como o fazem.

Sendo assim, o compartilhar dos alimentos também reflete as dinâmicas sociais de um grupo, de modo que é possível observar parcela majoritária das respostas (aproximadamente 87%) apontando a grande importância da comensalidade no cotidiano, podendo ser assinalada como exemplo a resposta de uma egressa “Minha família já teve uma pensão (um pequeno restaurante) onde vendiam refeições tipo pf ou quentinha. Cresci com minha família usando a comensalidade como foco de comemorações e reuniões” (Mulher cis, 24 anos, egressa). Em contraponto com as duas únicas respostas apontando a baixa importância (4%) e as cinco de média importância (menos de 10%).

As informações acima podem ser justificadas pelos desafios impostos pela globalização e capitalismo sobre as dinâmicas da comensalidade, assim como contempla Boff (2008, p. 1):

A cultura contemporânea modificou de tal forma a lógica do tempo cotidiano em função do trabalho e da produtividade que enfraqueceu a referência simbólica da mesa. Esta foi reservada para os domingos ou para os momentos especiais, de festa ou de aniversário, quando os familiares e amigos se encontram. Mas, via de regra, deixou de ser o ponto de convergência permanente da família.

O que pode justificar a ausência de resposta unânime sobre a importância da comensalidade cotidiana uma vez que se alimentar e dividir a mesa se torna ainda menos comum nos espaços urbanos (DIEZ-GARCIA, 2003).

Temporalidade alimentar

Essa categoria de análise abrange, de acordo com Poulain (2003), o conjunto de fases, ciclos e ritos alimentares associados aos distintos momentos vivenciados pelo indivíduo, associando cotidiano, tradição e afeto. Essa aproximação conceitual possibilita abranger a comida afetiva e seus aprendizados como particularidade experiencial dos indivíduos.

Assim, a partir das categorias desenvolvidas por Locher (2002), a comida de nostalgia é associada à lembrança do cuidado e à comensalidade em momentos de consumo e de preparo, relacionada também com a manutenção de identidades culturais, principalmente em famílias de imigrantes. Desta forma, foram citados pelos respondentes comidas relacionadas às suas próprias origens familiares, como a italiana e a árabe, exemplificadas pela '*pasta al pomodoro*' e 'comida árabe'. Além disso, é trazido como exemplo também uma resposta referente às comidas afetivas associadas ao cuidado e afetividade no período de consumo e produção:

1) Pudim de Nozes, sobremesas Natalina, pascal e preferida. Ligação de afeto paterno-infantil; 2) Rabada, símbolo mais forte de comensalidade e ligação parental (Materno e paterno-infantil). Símbolo de união familiar pela divisão de tarefas e corresponsabilidade familiar; 3) Bolinho de bacalhau, comensalidade e preparo festivo, família como anfitriã; 4) RoastBeef, Comida dominical, almoço à mesa de domingo familiar. As preparações 2, 3, 4 têm em comum a presença do núcleo familiar junto ou envolvidos com a cozinha. A comida tem relação afetiva, de aprendizado, tempo dedicado à relação familiar. Transcende a noção de alimento de forma múltipla. Receitas de família e preparo conjunto. A preparação 1 é, normalmente, meu pedido de presente de aniversário (Homem cis, 45 anos, discente).

É possível identificar a presença de classificações bem definidas dentro de época de consumo, principais envolvidos no preparo e preferências gustativas do respondente.

Já a categoria comida de indulgência, associada por Locher (2002) à ausência de questionamentos nutricionais em prol do prazer momentâneo do consumo, diretamente relacionadas ao sentimento de recompensa em momentos tristes ou felizes, foi identificada entre as respostas como as comidas 'besteira', ingeridas majoritariamente fora de casa com amigos ou parentes, normalmente frituras como pastéis, salgados e comidas com alto teor calórico, assim como afirmado pelo respondente "Minha comida afetiva é pastel com caldo de cana por ser um lanche que fazia com a minha mãe sempre que saímos juntos e até hoje sempre que como pastel com caldo de cana me remete aqueles momentos na infância que tive com ela." (Homem cis, 27 anos, discente).

Considerando o contexto doméstico, Locher (2002) cita comidas de conveniência pela sua facilidade de conforto emocional e praticidade, no entanto, diferente do contexto estadunidense de consumo excessivo de alimentos industrializados onde a pesquisa foi realizada, foram amplamente citadas as 'comidas pesadas' associadas ao conforto físico e emocional, e as 'comidas caseiras', associadas à praticidade e ao cotidiano. As primeiras, associadas ao contexto sociocultural brasileiro - onde as preparações típicas consistem na grande utilização de carnes, associadas ou não à acompanhamentos ricos em carboidratos - também representativas de cozinhas regionais, como língua de boi, churrasco e assado de tambaqui, eram atribuídas diretamente aos atores masculinos presentes na família, como pais, tios e avós.

Churrasco. Apesar de existirem vários outros pratos icônicos em minha família, certamente o churrasco foi e é a principal escolha para nossas celebrações e reuniões com familiares e amigos mais próximos. O meu pai sempre foi apaixonado por carnes e o churrasqueiro oficial durante quase 20 anos. Ouço histórias até hoje sobre meu aniversário de 1 ano ter tido churrasco mesmo com outros preparos, como salgadinhos e torta salgada (Mulher cis, 27 anos, discente).

Enquanto as comidas caseiras, foram atribuídas às mulheres da família, principalmente mães e avós, podendo citar o sentimento de acolhimento cotidiano em pratos como arroz e feijão "destaco o prato de arroz, feijão, carne moída e abóbora feito pela minha avó. É uma comida que ela faz desde que eu sou criança, então toda vez que ela prepara me sinto bem, com sensação de acolhimento." (Homem cis, 27 anos, egresso); batata frita; purê "Purê de batata, pois é uma preparação que minha mãe e avó faziam com frequência durante minha infância." (Homem cis, 20 anos, discente); canja "Canja, tenho um apreço por lembrar sempre da minha vó fazendo para mim." (Mulher cis, 21 anos, discente); strogonoff, feijoada "Feijoada. Na minha família fazíamos sempre feijoada no dia das mães e apelidávamos de Feijonirce (em referência ao nome da minha avó Nilce)." (Mulher cis, 27 anos, egressa); vatapá "Vatapá. Minha tia por parte de mãe veio morar com a gente quando nosso pai deixou a gente. Desde que me entendo por gente ela faz vatapá pra gente como forma de festividade ou apenas quando a gente se reunia todo mundo em casa pra comer." (Mulher cis, 20 anos, discente) e outros.

Por fim, Locher (2002) associa a última classificação das comidas de conforto às características que promovem bem estar físico de acordo com sua composição, temperatura e textura, enfatizando o açúcar como um elemento característico. Sendo assim, mais uma vez se encontraram como protagonistas da afetividade as mulheres da família, utilizando suas habilidades culinárias na produção de doces caseiros como bolos "Entre muitas é o bolo de aipim que minha avó faz. Nunca comi melhor, feito com todo carinho dela e pouca paciência para ensinar, mas é divino." (Mulher cis, 24 anos, egressa); tortas, pudins "Pudim de claras. Minha avó fazia um para mim todo aniversário." (Homem cis, 31 anos, egresso); canjica

"Canjica. Sempre que chegava no período de festa junina, tinha canjica como lanche na escola quando eu cursava o ensino fundamental." (Mulher cis, 19 anos, discente); arroz doce, suspiro "Arroz doce. Minha mãe sempre fazia para mim quando eu era criança [...] Suspiros. Minha madrinha sempre foi muito presente na minha vida e quando eu era criança, todas as vezes que ela ia me visitar, levava um pote cheio de suspiros que ela mesma fazia." (Mulher cis, 30 anos, egressa) e bolinho de chuva, como afirmado por outra aluna "Uma das mais afetivas é o bolinho de chuva, que minha avó tem o costume de fazer para gente até hoje quando chove, e quando não pode entregar ela liga e pergunta como estamos, mas sempre foi algo importante quando eu dormia na casa dela." (Mulher cis, 20 anos, discente) ou ainda "Bolinho de chuva. Minha avó fazia para a família e sempre tinha a "briga" para limpar o pote ou para roubar um bolinho antes de todos." (Mulher cis, 24 anos, discente) e "Bolinho de chuva, minha mãe fazia muito raramente para o café da tarde e eu amava." (Homem cis, 32 anos, egresso).

Além disso, a presença do açúcar nas preparações também viabiliza a expressão de sentimentos positivos para além dos momentos de comensalidade, incluindo a tranquilidade do consumo solitário, como encontrado no relato de uma respondente:

Sorvete, além de minha comida favorita ela sempre foi a sobremesa associada a momentos de tranquilidade pessoal (quando eu sozinha me dava um tempo para organizar pensamentos [...] recompensar por algo) e de comemoração conjunta com minha família (dias festivos em que poderíamos sair e tomar sorvete só aproveitando a companhia do outro) (Mulher cis, 21 anos, discente).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo visou estabelecer relações entre a comensalidade, a comida afetiva e a cozinha doméstica, por meio da temática do gênero e infância. Estes tópicos foram selecionados por possuírem relação próxima entre si, ainda que retratem aspectos diferenciados, como o 'comer em companhia', o 'comer afetivo' e o próprio cozinhar.

Dentre os resultados, é importante ressaltar que mesmo na graduação em Gastronomia, que possui carga horária prática em cozinha e um dos perfis de atuação do egresso em cozinha profissional, ainda foi identificada distinção nas dinâmicas de gênero relacionadas à introdução às vivências culinárias na infância. Enquanto as mulheres respondentes apresentaram relação aproximada com a cozinha domiciliar desde a infância, associados a um interesse 'natural', obrigatoriedade, necessidade ou a sentimentos afetivos, a maioria dos respondentes homens indicaram a influência de programas de televisão e mídias sociais no desenvolvimento pelo interesse culinário, revelando desinteresse na temática da comensalidade, o que expressa ainda o fortalecimento da glamourização da Gastronomia profissional, principalmente quando associada ao masculino.

Logo, pode-se observar que mesmo dentro do recorte da pesquisa onde todos os envolvidos têm interesse pessoal e profissional a respeito da Gastronomia as dinâmicas conservadoras e patriarcais de distinção dos papéis de gênero influenciam na aproximação desses estudantes e egressos com as práticas culinárias, reproduzindo ainda a dicotomia do feminino majoritariamente associado ao doméstico, muitas vezes determinadas por um aprendizado compulsório da culinária na infância, e do masculino espelhado pela imagem da cozinha profissional. As autoras pretendem prosseguir a pesquisa buscando compreender

como ocorrem as distintas vivências de gênero na formação acadêmica e na vivência profissional, bem como as percepções destes a respeito da temática durante a graduação.

Ainda assim, o bacharelado em Gastronomia expõe a inclinação dos indivíduos na aproximação com a cozinha, o que pode tender a motivação e comprovação de certas respostas. Sendo assim, ampliar a população de pesquisa para alunos e egressos de outros cursos, não relacionados com estudos da alimentação, pode auxiliar na compreensão da influência das relações de gênero e da divisão sexual do trabalho doméstico no ensino de culinárias na infância.

Mesmo que não configure uma limitação suficiente para deturpar os dados da pesquisa, este estudo contou com a dificuldade de acesso das pesquisadoras, ainda que com relativa proximidade acadêmica do bacharelado em Gastronomia, aos alunos e egressos do curso, uma vez que a intranet não permite acessos externos às informações gerais de gênero, etnia, idade e perfil socioeconômico, possibilitando somente receber informações orgânicas com respostas dos formulários encaminhados por e-mail institucional, recebidas principalmente de discentes dos primeiros anos, por seu maior engajamento e responsabilidades acadêmicas, enquanto os egressos apresentam maior distanciamento da universidade pela dedicação ao mercado profissional, desatualização das informações de contato ou desmotivação na resposta das inúmeras pesquisas e formulários compartilhados no último ano devido à pandemia. Acesso maior ao quadro geral de matriculados no curso desde sua criação poderia ampliar informações para pesquisas dentro da temática da diversidade de gênero, sexual e étnica.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, C. J. **A política sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana**. Alaúde Editorial, 2018.
- AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, 3 ago. 2008. Disponível em: <https://www.revistas.ufg.br/fchf/article/view/4467> Acesso em: 29 mar. 2021.
- ASSUNÇÃO, V. K. **Comida de mãe: notas sobre alimentação e relações familiares**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS) Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), 2006. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/nequem/article/view/2110> Acesso em: 29 mar. 2021.
- BARBOSA, L. Os donos e as donas da cozinha. In: FREITAS, M. E., DANTAS, M. (Org.). **Diversidade sexual e trabalho**. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- BICKMAN, L.; ROG, D. J. **Handbook of applied social research methods**. Thousand Oaks, Sage, 1997.
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Estatuto da Criança e do Adolescente** / Ministério da Saúde. – 3. ed. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2008.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de

Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CASTRO, M. R.; MAFFIA, L.N. **Gênero na Cozinha Profissional**. In: XXXVI Encontro Nacional dos Pós Graduados em Administração. Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, ANPAD, 2012.

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 12, p. 203-22, jul/dez, 2013. Disponível em: <http://seer.pucgoias.edu.br/index.php/habitus/article/view/2865> Acesso em: 29 mar. 2021.

DAMATTA, R. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DIEZ-GARCIA, R. W.; CASTRO, I. R. R. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, 2010. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100013&lang=en Acesso em: 29 mar. 2021.

DEMETERCO, S. M. S. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidade**. Curitiba: 1900 – 1950. Dissertação de Mestrado - Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DEMOZZI, S. F. Cozinha do cotidiano e cozinha profissional: representações, significados e possibilidades de entrelaçamentos. **História da Alimentação: História, Cultura & Sociedade**, UFPR, Curitiba, 2012.

FERNANDEZ-ARMESTO, F. **Comida: uma história**. Rio de Janeiro: Record; 2004.

FERREIRA, J. W.; WAYNE, L. S. A cozinha das mulheres: de espaços de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online], v. 13, n. 1, 2018. ISSN 1984-817X. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/espacialidades/article/view/17598> Acesso em: 17 abr. 2021.

FIELDHOUSE, P. **Food and nutrition: customs and culture**. London: Chapman & Hall; 1996.

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Science Information**, vol. 27, n.2, 1989.

FONSECA, A. D. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciência & Saúde Coletiva**, 2011.

FLANDRIN J.; MONTANARI, M. (Org.). **História da Alimentação**. 2ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FREITAS, H.; OLIVEIRA, M.; SACCOL, A. Z.; MOSCAROLA, J. O método de pesquisa Survey. **Revista de Administração**, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 105-112, jul/set, 2000.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. Contextos da Alimentação–**Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 92-102, 2016.

GUEDES, M. de C. A presença feminina nos cursos universitários e nas pós-graduações: desconstruindo a ideia da universidade como espaço masculino. **História, Ciências, Saúde-Manguinhos**, v. 15, p. 117-132, 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-59702008000500006&script=sci_abstract&tlng=pt Acesso em: 12 abr. 2021.

HAUCK-LAWSON, A. Hearing the Food Voice: An Epiphany for a Researcher. **Digest – An Interdisciplinary Study of Food and Foodways**, v. 12, n. 1-2, p. 6-7, 1992.

HIRATA, H.; KERGOAT, D. **Divisão sexual do trabalho profissional e doméstico: Brasil, França, Japão**. Mercado de trabalho e gênero: comparações internacionais. Rio de Janeiro: FGV, p. 263-278, 2008.

INJC, Instituto de Nutrição Josué de Castro. **Curso de Gastronomia**. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <http://gastronomia.nutricao.ufrj.br/index.php/perfil-do-egresso> Acesso em: 20 maio 2021.

LAURETIS, T. de. A tecnologia do gênero. In: HOLLANDA, H. B. de (org.). **Pensamento Feminista: conceitos fundamentais**. Rio de Janeiro: Bazar do Tempo, 2019.

LOCHER, J. Comfort food. In: KATZ, Sean. (ed). **Encyclopedia of Food and Culture**. New York: Charles Scribner's Son, 2002.

LOURO, G. L. **Gênero, sexualidade e educação**. Uma perspectiva pós-estruturalista. Guacira Lopes Louro - Petrópolis, RJ, Vozes, p. 14-36, 1997. Disponível em: <https://bibliotecaonlinedahisfj.files.wordpress.com/2015/03/genero-sexualidade-e-educacao-guacira-lopes-louro.pdf> Acesso em: 05 abr. 2021.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 33, 2004. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217> Acesso em: 05 abr. 2021.

MACIEL, M. E. Identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. 1ª. ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 49-55, 2005.

MARX, K. **Manuscritos econômico-filosóficos**. São Paulo: Boitempo, 2010.

MESSER, E. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. In: Contreras J, organizador. **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumes**. Barcelona: Publicaciones Universitat de Barcelona; 1995. p. 27-81.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p.31-41, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso&tlng=pt Acesso em: 05 abr. 2021.

PAULILO, M. I. Movimentos das mulheres agricultoras e os muitos sentidos da "igualdade de gênero". **Lutas camponesas contemporâneas: condições, dilemas e conquistas**, v. 2, p. 179-202, 2009. Disponível em: http://nmspp.net.br/arquivos/para_leitura/historia_social_do_campesinato/Lutas%20camponesas%20contemporaneas%20-%20condicoes%20dilemas%20e%20conquistas%20-%20A%20diversidade%20das%20formas%20das%20lutas%20ono%20campo%20-%20vol%202.pdf Acesso em: 20 maio 2021.

PLATZER, R. **Women Not in the Kitchen: A Look at Gender Equality in the Restaurant Industry**. Tese de Doutorado. California Polytechnic State University, San Luis Obispo. Mar. 2011. Disponível em: <https://www.semanticscholar.org/paper/Women-Not-in-the->

[Kitchen%3A-A-Look-at-Gender-Equality-Platzer/5b48b794ebob1e3e98c9d5e1141139c84f28719f](#)

Acesso em: 05 abr. 2021.

QVORTRUP, J. A infância enquanto categoria estrutural. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 36, n.2, p. 631-643, maio/ago. 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/M9Z53gKXbYnTcQVkgwZS3Pf/?lang=pt&format=pdf> Acesso em: 11 abr. 2021.

SANTOS, A. B. P. dos. **Educação em Gastronomia? Um lugar nas escolas públicas de Ensino Médio no Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de histórias: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/download/25760/17202> Acesso em: 11 abr. 2021.

SANTOS, L. M. C. “A mulher é mais delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área de confeitaria profissional. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

SANTOS, L. M. C.; MINUZZO, D. A. “A Mulher é mais Delicada”: um estudo sobre a associação da figura feminina à área de Confeitaria Profissional. **Iluminuras**, v. 20, n. 50. 2019. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/97444> Acesso em: 25 maio 2021.

SCOTT, J. Gênero: uma categoria útil de análise histórica. **Educação & realidade**. v. 20, n. 2, p. 71-99, jul-dez. 1995. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/educacaoerealidade/article/view/71721> Acesso em: 11 abr. 2021.

SILVA, A. F. Infância, gênero e brinquedos: reflexões sobre a construção da domesticidade feminina através das coisas contemporâneas de brincar. **Revista de arqueologia**, v. 31, n. 2, p. 176-196, 2018. Disponível em: <https://revista.sabnet.org/index.php/sab/article/view/597> Acesso em: 10 maio 2021.

SOUSA, L. P. ; GUEDES, D. R. A desigual divisão sexual do trabalho: um olhar sobre a última década. **Estud. av.**, São Paulo, v. 30, n. 87, p. 123-139, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-40142016.30870008>. Acesso em: 10 maio 2021.

TAVARES, B. C. **Sabor da imigração: estudo de caso sobre receitas de família e comensalidade do restaurante Gruta de Santo Antônio em Niterói**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019. Disponível em: <https://drive.google.com/drive/folders/12CZnNKnJF14lw1YAGonhN8LGeyXhK1dB> Acesso em: 25 maio 2021.

TUCHERMAN, I. Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “Você é o que você come”. **Revista Famecos**, Porto Alegre, v. 17, n. 3, p. 314-323, setembro/dezembro, 2010. Disponível em: <https://revistaseletronicas.pucrs.br/ojs/index.php/revistafamecos/article/view/8199> Acesso em: 20 maio 2021.

VIANNA, C. Gênero, sexualidade e políticas públicas de educação: um diálogo com a produção acadêmica. **Pro-Posições**, Campinas, v. 23, n. 2 (68), p. 127-143, maio/ago. 2012. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/pp/a/rW3yDdWmBRDBH8gDvFTRbxG/?lang=pt&format=pdf> Acesso em: 20 maio 2021.

WOORTMANN, K. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, v.19, n.01, Jan./Jul. 2008. Disponível em: <http://www.seer.ufu.br/index.php/nequem/article/view/2102> Acesso em: 25 maio 2021.

YAMAGATA, A. K. **Gastrônomos: do ideal à realidade, a partir da influência da TV**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gastronomia) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.